

Cantal: Maurs, Montsalvy, Saint-Mamet-La-Salvetat.

Lot: Bretenoux, Cajarc, Figeac Est, Figeac Ouest, Lacapelle Marival, Latronquiere, Limogne, Livernon, Sousceyrac, Saint Cere, Vayrac.

Tarn: Alban, Albi Centre, Albi Nord, Albi Sud, Brassac, Castelnau de Montmiral, Cadalen, Carmaux Nord, Carmaux Sud, Castres, Cordes, Gaillac, Graulhet, Lacaune, Lautrec, Lisle-sur-Tarn, Monesties, Montredon Labessonnie, Pampe-lone, Realmont, Roquecourbe, Vabre, Valderies, Valence d'Albi, Vaour, Villefranche d'Albi.

Tarn-et-Garonne: Caylus, Saint Antonin-Noble-Val.

4.4. Prova dell'origine

Le nascite vengono registrate ed i vitelli sono identificati mediante due anelli su cui figurano rispettivamente un numero individuale ed il marchio «Veau d'Aveyron et du Ségala».

Al macello, la carcassa viene identificata mediante un'etichettatura in cui è riportato il nome dell'allevatore.

Questo dispositivo è completato con registrazioni documentali effettuate durante l'intera filiera.

4.5. Metodo di ottenimento

I vitelli sono ottenuti per incrocio di padre di razza da carne e di madre di razza delle vacche nutrici tradizionali. Essi sono allevati «sotto la madre» e sono nutriti, oltre che con latte materno, con complementi alimentari a base di cereali in distribuzione libera fin dalla nascita.

4.6. Legame

Legame storico: questa produzione di vitelli pesanti è dovuta all'associazione fra l'esistenza di un patrimonio bovino e l'antica produzione di cereali nella regione. In particolare, la segala ha dato il nome alla regione stessa: Ségala.

Legame geografico: il legame con l'origine geografica si basa su una caratteristica:

il modo di allevamento «sotto la madre» associato ad una distribuzione di cereali sin dalla nascita che consente l'ottenimento di vitelli pesanti.

Una reputazione di qualità che risale al XIX secolo per i consumatori del Sud-Est della Francia e della regione parigina e che risale alla metà del XX secolo per i consumatori italiani e spagnoli.

4.7. Struttura di controllo

Nome:	Qualisud
Indirizzo:	15, avenue de Bayonne, F-40500 Saint Sever
Tel.:	(33) 558 06 15 21
Fax	(33) 558 75 13 36
E-mail:	Qualisud@wanadoo.fr

4.8. Etichettatura

Le Veau d'Aveyron et du Ségala.