РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 519/2008 НА КОМИСИЯТА

от 10 юни 2008 година

за одобрение на незначителни изменения в спецификацията на наименование, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания (Volailles de Loué (ЗГУ))

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното географско указание „Volailles de Loué“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Заявката има за цел да бъдат внесени изменения в спецификацията, като се добави в нея пуйка (тип „бронзова пуйка“), предназначена за продажба в разфасован вид през цялата година. Целесъобразно е да се уточнят също породата, гъстотата на отглеждане и храненето на този тип пуйка.

(3) Комисията разгледа въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 изменението е незначително, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Volailles de Loué“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Резюме на основните елементи на спецификацията е включено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 10 юни 2008 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 417/2008 на Комисията (ОВ L 125, 9.5.2008 г., стр. 27).

([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 704/2005 (ОВ L 118, 5.5.2005 г., стр. 14).

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните изменения в спецификацията на защитеното географско указание „Volailles de Loué“:

„Описание на продукта“

Добавяне на следния параграф:

„Les dindes (bronzées) fermières de Loué“ (домашни пуйки (тип „бронзова пуйка“) от Loué)

Женските и мъжките пуйки от бавнорастяща порода — тип „бронзова пуйка“ — с едър ръст и яка конструкция, се отглеждат продължително време само на открито (минимална продължителност 14 седмици за женските пуйки и 18 седмици — за мъжките).

Достигането на зрялост прави месото им вкусно и поддаващо се отлично на топлинна обработка, а генетичният произход гарантира крехкост на месото. Произвеждани през цялата година, пуйките са предназначени за продажба в разфасован или преработен вид.

„Метод на производство“

В параграф „Порода“ се добавя следното: „малките пиленца трябва да бъдат от типа „бронзова пуйка“ за пуйчетата“.

В параграф „Гъстота“ се добавя следното: „птиците се отглеждат при малка гъстота в птичарника (не повече от 6,25 пуйки на m^2 след 10-седмична възраст)“.

В параграф „Хранене“ се добавя следното: „най-малко 75 % зърнени храни през по-голямата част от периода на угояване за пуйките (тип „бронзова пуйка“)“.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„VOLAILLES DE LOUÉ“

ЕО №: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

Това резюме представя с информативна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка**

Наименование: Institut national de l'Origine et de la Qualité
Адрес: 51 rue d'Anjou – F-75008 Paris
Тел.: (33) (0)1 53 89 80 00
Факс: (33) (0)1 42 25 57 97
Имейл: info@inao.gouv.fr

2. **Група**

Наименование: Syndicat des Volailles Fermières de Loué – SYVOL QUALIMAINE
Адрес: 82 avenue Rubillard 72000 LE MANS – FRANCE
Тел.: (33) (0)2 43 39 93 13
Факс: (33) (0)2 43 23 42 19
Имейл: info@loue.fr
Състав: Производители/преработватели (X) Други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.1 – Прясно месо (и карантия)

4. **Спецификация** (Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Volailles de Loué“

4.2. *Описание*

Цели или разфасовани птици екстра качество, с вкусно месо, което е крехко, но плътно, без прекомерна тлъстина (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué и Canette de Barbarie Fermière de Loué, Poulet Noir Fermier de Loué, Poulet Jaune Fermier de Loué, Oie Fermière de Loué, Chapon Fermier de Loué, Poule Fermière de Loué, Poularde Fermière de Loué, Poulet Blanc Fermier, Chapon de Pintade Fermier de Loué).

Птиците се предлагат изкормени или частично изкормени, цели или разфасовани, пресни или дълбоко замразени.

4.3. *Географски район*

Департамент Sarthe; департамент Mayenne; в департаментите Orne, Indre et Loire, Loir et Cher, Eure et Loir – граничните кантони; в департамент Maine et Loire – район Segré и кантоните Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles и Allonnes.

4.4. *Доказателство за произход*

Всички участници в производствената верига са записани в списъци (люпилни, производители на фуражи, птицевъди, кланици).

Водят се документални записи за всяка партида птици: декларация от птицевъда за настаняване на птици в стопанството, разписки за доставка на еднодневни пилета, декларация за експедиция към кланицата и разписка за получаване от кланицата, декларация за етикетите, използвани за закланите птици, и декларация за категоризираните в по-ниско качество птици. На всички етикети се поставя номер. Чрез проверки на съответствието между тези данни се осигурява проследимостта на продукта.

4.5. *Метод на производство*

Бавнорастящи породи и кръстоски. Отглеждане в малки стада, на открито или на свобода в околната местност, до достигане на полова зрялост. Храненето се основава главно на зърнени култури и е определена минимална възраст за клане на всеки вид.

4.6. *Връзка*

Връзката с географския произход се основава на следното:

— историческа репутация, свързана с „Foire de l'Envoi" – панаир, провеждан в село Loué, който е бил много известен през XIX в. и е привличал многобройни търговци на птици. Стопаните от областта са продавали продукцията си на тези търговци. През 1958 г. производителите и опаковчиците от област Loué успешно възродиха производството на висококачествени домашни птици;

— настояща репутация: птичето месо от Loué е най-известното птиче месо във Франция. То се ползва с най-добро реноме и заема видно място в кулинарията. Използва се от най-прочути ресторантьори.

4.7. *Инспекционен орган*

Наименование:	QUALI OUEST
Адрес:	30 rue du Pavé 72000 Le Mans – France
Тел.:	(33) (0)2 43 14 21 11
Факс:	(33) (0)2 43 14 27 32
Имейл:	qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Етикетиране*

Volailles de Loué и наименованието на съответния вид птица.