NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 519/2008

ze dne 10. června 2008,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Volailles de Loué (CHZO))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny specifikace chráněného zeměpisného označení „Volailles de Loué“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96 [2].

(2) Cílem žádosti je změnit a doplnit specifikaci doplněním krůty „dinde broznée“ určené na porcovaný prodej během celého roku. Rovněž je třeba uvést plemeno, intenzitu chovu a výživu této krůty.

(3) Komise přezkoumala danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Volailles de Loué“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný výkaz obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. června 2008.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

---

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 417/2008 (Úř. věst. L 125, 9.5.2008, s. 27).

[2] Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 704/2005 (Úř. věst. L 118, 5.5.2005, s. 14).

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Volailles de Loué“ se schvalují tyto změny:

„Specifikace produktu“:

Doplňuje se odstavec:

„Les dindes (bronzées) fermières de Loué.

Krůty a krocani plemene s pomalým růstem, druhu ‚bronzées‘ s většími rozměry a mohutnější stavbou se chovají výlučně na čerstvém vzduchu až do vysokého věku (minimálně 14 týdnů pro krůtí samice a 18 týdnů pro krocany).

V dospělosti získává jejich maso kvalitní chuť a vynikající soudržnost při vaření. Jemnost masa je zaručována genetickým původem krůt. Produkují se během celého roku a jsou určené na porcovaný prodej nebo další zpracování.“

„Způsob produkce“:

V odstavci „Plemeno“ se doplňuje: „u krůťat se musí jednat o mláďata druhu ‚bronzée‘ “.

V odstavci „Intenzita chovu“ se doplňuje: „intenzita chovu je nízká (maximálně 6,25 krůty na m^2 od 10 týdnů)“.

V odstavci „Výživa“ se doplňuje: „minimálně 75 % obilnin během většiny doby výkrmu v případě krůt ‚bronzées‘ “.

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ“

Č. ES: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní údaje specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název:	Institut national de l'Origine et de la qualité
Adresa:	51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tel.:	(33) 153 89 80 00
Fax:	(33) 142 25 57 97
E-mail:	info@inao.gouv.fr

2. **Skupina**

Název:	Syndicat des volailles fermières de Loué – SYVOL Qualimaine
Adresa:	82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Tel.:	(33) 243 39 93 13
Fax:	(33) 243 23 42 19
E-mail:	info@loue.fr
Složení:	producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Typ produktu**

Třída 1.1 – Čerstvé maso (a droby)

4. **Specifikace** (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název*

„Volailles de Loué“

4.2 *Popis*

Jatečně upravená těla nebo dělené drůbeží maso vysoké jakosti s chutným, jemným, ale pevným masem bez nadbytečného tuku (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué et 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).

Drůbež uváděná na trh bez drobů nebo částečně vykuchaná nebo bez střev, celá nebo dělená, čerstvá nebo mražená.

4.3 *Zeměpisná oblast*

Departement Sarthe; departement Mayenne; v departementech Orne, Indre-et-Loire, Loiret-Cher, Eure-et-Loir: hraniční kantony; v departementu Maine-et-Loire: okrsek Segré a kantony Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4 *Důkaz původu*

Jsou uvedeny všechny články řetězce (líhně, producenti potravin, chovatelé, jatka).

Pro každou šarži drůbeže se vedou provozní záznamy: prohlášení o umístění chovatelem, dodací listy drůbeže s přesností jednoho dne, prohlášení o odchodu na jatka a poukázka na převzetí z jatek, prohlášení o štítcích, které byly použity na označení drůbeže po porážce, a prohlášení o drůbeži, která přešla do nižší třídy. Všechny štítky jsou očíslované. Kontroly souladu těchto informací umožňují zajistit zpětnou vysledovatelnost produktu.

4.5 *Způsob produkce*

Plemena a křížení plemen s pomalým růstem. Chov v malých hejnech na čerstvém vzduchu nebo ve volném výběhu až do sexuální dospělosti. Výživa skládající se zejména z obilovin a porážka v minimálním věku, který je stanovený pro každý druh.

4.6 *Souvislost*

Spojení se zeměpisným původem vyplývá z:

— historické dobré pověsti spojené s existencí trhu „Foire de l'Envoi" ve vesnici Loué, obzvláště známého v 19. století, který přitahoval řadu obchodníků s drůbeží. Zemědělci v této oblasti prodávali svoji produkci těmto obchodníkům. V roce 1958 chovatelé a balírny oblasti Loué úspěšně obnovili produkci drůbeže z farmy vysoké kvality,

— ze současné dobré pověsti: Drůbež Loué je nejslavnější drůbeží ve Francii. Je u veřejnosti nejznámější a v gastronomii má významné místo. Používají ji velmi známí šéfkuchaři.

4.7 *Kontrolní subjekt*

Název:	Quali Ouest
Adresa:	30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans
Tel.:	(33) 243 14 21 11
Fax:	(33) 243 14 27 32
E-mail:	qualiouest@qualiouest.com

4.8 *Označování*

Volailles de Loué a jméno příslušného druhu.