VERORDNUNG (EG) Nr. 519/2008 DER KOMMISSION

vom 10. Juni 2008

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Volailles de Loué (g.g.A.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 zweiter Satz,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [2] eingetragenen geschützten geografischen Angabe „Volailles de Loué“ zu genehmigen, geprüft.

(2) Der Antrag bezweckt eine Änderung der Spezifikation durch Hinzufügung der Truthuhnart „dinde (bronzée)“, die während des ganzen Jahres zum Verkauf in Teilstücken bestimmt ist. Es sind auch genauere Angaben zur Rasse, zur Besatzdichte und zur Fütterung dieses Truthuhns zu machen.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass sie gerechtfertigt ist. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Volailles de Loué“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 10. Juni 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 417/2008 der Kommission (ABl. L 125 vom 9.5.2008, S. 27).

[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 704/2005 (ABl. L 118 vom 5.5.2005, S. 14).

ANHANG I

In der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Volailles de Loué“ werden folgende Änderungen genehmigt:

„Beschreibung“

Hinzufügung eines Absatzes:

„ ‚Les dindes (bronzées) fermières de Loué‘

Truthühner und –hähne langsam wachsender Rassen, der Art ‚bronzées‘, kräftig und fundamentstark, werden bis zu einem hohen Alter ausschließlich im Freiland gehalten (mindestens 14 Wochen bei Truthühnern und 18 Wochen bei Truthähnen).

Ihre Reife verleiht ihrem Fleisch einen guten Geschmack und ein ausgezeichnetes Kochverhalten, und ihr genetischer Ursprung gewährleistet ein zartes Fleisch. Sie werden das ganze Jahr über erzeugt und sind dazu bestimmt, als Teilstücke oder in verarbeiteter Form vermarktet zu werden.“

„Herstellungsverfahren“

Unter „Rasse“ wird Folgendes hinzugefügt: „Bei Truthühnern muss es sich um Jungvögel der Art ‚bronzée‘ handeln.“

Unter „Besatzdichte“ wird Folgendes hinzugefügt: „Die Tiere werden bei geringer Besatzdichte im Hühnerstall gehalten (ab 10 Wochen nicht mehr als 6,25 Truthühner je m^2).“

Unter „Fütterung“ wird Folgendes hinzugefügt: „Mindestens 75 % Getreide während des Großteils der Mastzeit für Truthühner (bronzées).“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„VOLAILLES DE LOUÉ“

EG-Nr.: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

g.U. ( ) **g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Stelle des Mitgliedstaats**

Name:	Institut national de l'Origine et de la Qualité
Anschrift:	51 rue d'Anjou — F-75008 Paris
Tel.:	(33) (0)1 53 89 80 00
Fax:	(33) (0)1 42 25 57 97
E-Mail:	info@inao.gouv.fr

2. **Vereinigung**

Name:	Syndicat des Volailles Fermières de Loué — SYVOL QUALIMAINE
Anschrift:	82 avenue Rubillard 72000 LE MANS — FRANCE
Tel.:	(33) (0)2 43 39 93 13
Fax:	(33) (0)2 43 23 42 19
E-Mail:	info@loue.fr
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1 — Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

4. **Spezifikation** (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Volailles de Loué“

4.2. *Beschreibung*

Schlachtkörper oder Teilstücke von Qualitätsgeflügel, mit schmackhaftem, zartem, aber festem Fleisch, ohne überschüssiges Fett (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué und 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).

Aufmachung des Geflügels: vollständig oder teilweise ausgeweidet (entdarmt), ganz oder zerlegt, frisch oder tiefgefroren.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Departement Sarthe; Departement Mayenne; die angrenzenden Kantone der Departements Orne, Indre et Loire, Loir et Cher sowie Eure et Loir; im Departement Maine et Loire der Bezirk Segré und die Kantone Lourroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4. *Ursprungsnachweis*

Alle Glieder der Produktionskette werden registriert (Brütereien, Futtermittelhersteller, Geflügelhalter, Schlachthöfe).

Jede Geflügelpartie wird dokumentarisch festgehalten: Erklärung der Einstellung in den Betrieb durch den Halter, Lieferbescheinigungen für Eintagsküken, Erklärung des Abgangs zum Schlachthof und Abgangserklärung nach der Schlachtung, Angabe der für die Tiere nach der Schlachtung verwendeten Etikette und Angabe der aussortierten Tiere. Sämtliche Etikette werden nummeriert. Durch Kontrollen der Kohärenz dieser Angaben wird sichergestellt, dass sich der Ursprung des Erzeugnisses zurückverfolgen lässt.

4.5. *Herstellungsverfahren*

Langsam wachsende Rassen und Kreuzungen. Kleine Herden, Auslauf- oder Freihaltung bis zur Geschlechtsreife. Fütterung im Wesentlichen auf Getreidebasis, für jede Geflügelart festgesetztes Schlachtmindestalter.

4.6. *Zusammenhang*

Der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung gründet sich auf folgende Faktoren:

— Bekanntheit in der Vergangenheit: Die besonders im 19. Jahrhundert weithin bekannte „Foire de l'Envoi" im Dorf Loué zog damals zahlreiche Geflügelhändler an, bei denen die Bauern der Region ihre Erzeugung absetzten. 1958 haben die Haltungs- und Verpackungsbetriebe des Gebiets von Loué die Erzeugung von hochwertigem Landgeflügel mit Erfolg wiederbelebt.

— Heutige Bekanntheit: Das Geflügel von Loué ist das bekannteste von ganz Frankreich. Es erfreut sich bei den Verbrauchern großer Beliebtheit, spielt in der Gastronomie eine wichtige Rolle und wird in den renommiertesten Restaurants verwendet.

4.7. *Kontrollstelle*

Name:	QUALI OUEST
Anschrift:	30 rue du Pavé 72000 Le Mans — France
Tel.:	(33) (0)2 43 14 21 11
Fax:	(33) (0)2 43 14 27 32
E-Mail:	qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Etikettierung*

„Volailles de Loué" mit Angabe der jeweiligen Art.