KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 519/2008,

10. juuni 2008,

millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis (Volailles de Loué (KGT))

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt ja vastavalt kõnealuse määruse artikli 17 lõikele 2 tutvus komisjon Prantsusmaa taotlusega kiita heaks komisjoni määrusega (EÜ) nr 1107/96 [2] registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Volailles de Loué" spetsifikaadi muudatus.

(2) Taotlusega soovitakse spetsifikaati muuta, lisades sellesse aasta läbi müügil oleva tükeldatud pronkskalkuni. Ühtlasi tuleks esitada täpsemini kõnealuse kalkuni päritolu, pidamistiheduse ja söötmisega seotud üksikasjad.

(3) Komisjon vaatas kõnealuse muudatuse läbi ja järeldas, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Volailles de Loué" spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Kokkuvõtlik ülevaade spetsifikaadi üksikasjadest on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 10. juuni 2008

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 417/2008 (ELT L 125, 9.5.2008, lk 27).
[2] EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 704/2005 (ELT L 118, 5.5.2005, lk 14).

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Volailles de Loué” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

„Toote kirjeldus”

Lisatakse järgmine lõik:

„Talus kasvatatud Loué pronkskalkunid

Pronkskalkuni tõugu kuuluvaid, aeglase kasvu, suure eluskaalu ning laia rinnaosaga emas- ja isaslinde kasvatatakse eranditult värskes õhus kuni täisea saavutamiseni (emaskalkunid kuni 14 nädalat, isaskalkunid kuni 18 nädalat).

Täiskasvanud kalkuni liha on mahlakas, suurepäraste kulinaarsete omadustega ning geneetilise päritolu kohaselt õrn. Kalkuneid kasvatatakse aasta läbi ning neid turustatakse tükeldatult või töödelduna.”

„Tootmismeetod”

Lõiku „Päritolu” lisatakse: „isaskalkunite tibud peavad olema pronkskalkuni tõugu”.

Lõiku „Pidamistihedus” lisatakse: „kalkuneid kasvatatakse hõredal pidamisel (alates 10 nädala vanusest mitte üle 6,25 kalkuni m^2 kohta)”.

Lõiku „Söötmine” lisatakse: „suuremal osal pronkskalkunite nuumaperioodist vähemalt 75 % teravilju”.

II LISA

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ”

nr CE: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

KPN ( ) **KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi:	Institut national de l'origine et de la qualité
Aadress:	51, rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tel:	(33) 153 89 80 00
Faks:	(33) 142 25 57 97
E-post:	info@inao.gouv.fr

2. **Taotlejate rühm**

Nimi:	Syndicat des volailles fermières de Loué – SYVOL Qualimaine
Aadress:	82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Tel:	(33) 243 39 93 13
Faks:	(33) 243 23 42 19
E-post:	info@loue.fr
Koosseis:	tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Toote liik**

Klass 1.1 – Värske liha (ja rups)

4. **Spetsifikaat** (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ette nähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimetus*

„Volailles de Loué”

4.2. *Kirjeldus*

Kvaliteetsed linnurümbad ja linnuliha jaotustükid, millel on mahlane liha, ilma liigse rasvata õrn, kuid tihe konsistents (Loué valge noorkana (talu), Loué talukalkun, Loué pronkskalkun (talu), Loué pärlkana (talu), Loué muskuspart (talu) ja Loué noor muskuspart (talu), Loué must noorkana (talu), Loué kollane noorkana (talu), Loué hani (talu), Loué kohikukk (talu), Loué talukana, Loué noor nuumkana (talu), valge noorkana (talu), Loué pärlkana kohikukk).

Siseelunditest puhastatud linnud tervelt või tükeldatult, värskelt või külmutatult.

4.3. *Geograafiline piirkond*

Sarthe'i departemang; Mayenne'i departemang; Orne'i, Indre-et-Loire'i, Loir-et-Cheri, Eure-et-Loiri departemangude piiriäärsed kantonid; Maine-et-Loire'i departemangu kuuluvad Segré alamdepartemang ning Louroux-Béconnais', Saint-Georges-sur-Loire'i, Angers'i, Tiercé, Durtali, Seiches-sur-le-Loiri, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant'i Longué-Jumelles'i ning Allonnes'i kantonid.

4.4. *Päritolutõend*

Kõik tootmisahela üksused (haudejaamad, söödatootjad, kodulinnukasvatajad, tapamajad) on kantud registrisse.

Iga kodulinnupartii kohta tehakse kõigis tootmisetappides registrisse sissekanne: kodulinnukasvataja tõend munade haudumapaneku kohta, ühepäevaste tibude saateleht, tapamajja saatmise tõend, tapamajast äratoomise tõend, tapetud lindude märgise tõend, tõend alandatud klassiga lindude kohta. Kõik märgised on nummerdatud. Selle teabe vastavuse kontrollimise kaudu tagatakse toote jälgitavus.

4.5. *Tootmismeetod*

Liinid ja aeglase kasvuga liinide ristamine. Kuni suguküpseks saamiseni kasvatatakse kalkuneid väikeste karjadena vabas õhus või vabapidamisel. Kalkuneid söödetakse peamiselt teraviljadega ning tapmine toimub vanuses, mille alampiir on kehtestatud vastavalt liigile.

4.6. *Seos piirkonnaga*

Seos geograafilise algpiirkonnaga põhineb

— ajalooliselt välja kujunenud mainel seoses Loué külas toimunud laadaga „Foire de l'Envoi", mis oli eriti kuulus 19. sajandil ning kuhu kogunes arvukalt kodulindudega kauplejaid. Nende kaupmeeste vahendusel müüsid piirkonna talupidajad oma toodangut. 1958. aastal tegid Loué piirkonna linnukasvatajad ja pakendajad edukalt algust talus kasvatatud lindude kvaliteetse liha tootmisega;

— praegusel mainel: Loué kodulinnud on Prantsusmaal kõige kuulsamad. Tarbijad tunnevad neid kõige paremini ja gastronoomias on neil oma kindel koht. Neist valmistatakse roogi kõige mainekamates restoranides.

4.7. *Kontrolliasutus*

Nimi:	Quali Ouest
Aadress:	30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans
Tel.:	(33) 243 14 21 11
Faks:	(33) 243 14 27 32
E-post:	qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Märgistus*

„Volailles de Loué" koos vastava liigi nimega.