# RÈGLEMENT (CE) Nº 519/2008 DE LA COMMISSION

## du 10 juin 2008

## approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Volailles de Loué (IGP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Volailles de Loué», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en y ajoutant la dinde (bronzée) destinée à la vente en découpe tout au long de l'année. Il y a aussi lieu de préciser la souche, la densité et l'alimentation de cette dinde.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Volailles de Loué» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

La fiche consolidée reprenant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 10 juin 2008.

*Par la Commission*
Mariann FISCHER BOEL
*Membre de la Commission*

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 417/2008 de la Commission (JO L 125 du 9.5.2008, p. 27).

[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 704/2005 (JO L 118 du 5.5.2005, p. 14).

*ANNEXE I*

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Volailles de Loué» les modifications suivantes sont approuvées:

**«Description du produit»**

Ajout d'un paragraphe:

«Les dindes (bronzées) fermières de Loué.

Les dindes et dindons de souche à croissance lente, de type "bronzés", à fort gabarit et aux aplombs solides, sont élevés exclusivement en plein air jusqu'à un âge élevé (durée minimale de 14 semaines pour les dindes et de 18 semaines pour les dindons).

Leur maturité leur confère une qualité de chair savoureuse, une excellente tenue à la cuisson, et leur origine génétique garantit une chair tendre. Produits tout l'année, ils sont destinés à être commercialisés en découpe ou transformés.»

**«Méthode d'obtention»**

Dans le paragraphe «souche», il est ajouté: «Les oisillons doivent être de type "bronzé" pour les dindonneaux.»

Dans le paragraphe «densité», il est ajouté: «Les animaux sont élevés en faible densité dans le poulailler (pas plus de 6,25 dindes par $m^2$ à partir de dix semaines).»

Dans le paragraphe «alimentation» il est ajouté: «75% au minimum de céréales, pendant la majeure partie de la durée d'engraissement pour les dindes (bronzées).»

*ANNEXE II*

**RÉSUMÉ**

RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL

**«VOLAILLES DE LOUÉ»**

Nº CE: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

**AOP ( )** **IGP ( X )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tél.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. **Groupement**

Nom: Syndicat des volailles fermières de Loué — SYVOL Qualimaine
Adresse: 82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Tél.: (33) 243 39 93 13
Fax: (33) 243 23 42 19
Courriel: info@loue.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.1 — viande (et abats) frais

4. **Cahier des charges** [résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Volailles de Loué»

4.2. *Description*

Carcasses ou découpes de volailles de qualité supérieure, à viande savoureuse, tendre mais ferme de consistance, sans gras excessif [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].

Volailles présentées, éviscérées ou effilées, entières ou découpées, fraîches ou surgelées.

4.3. *Aire géographique*

Le département de la Sarthe; le département de la Mayenne; dans les départements de l'Orne, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et de l'Eure-et-Loir: les cantons limitrophes; dans le département du Maine-et-Loire: l'arrondissement de Segré et les cantons de Louroux-Béconnais, de Saint-Georges-sur-Loire, d'Angers, de Tiercé, de Durtal, de Seiches-sur-le-Loir, de Baugé, de Beaufort-en-Vallée, de Noyant, de Longué-Jumelles et d'Allonnes.

4.4. *Preuve de l'origine*

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliment, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de volailles fait l'objet d'enregistrements documentaires: déclaration de mise en place par l'éleveur, bons de livraison des volailles à un jour, déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir, déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées. Les étiquettes sont toutes numérotées. Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit

4.5. *Méthode d'obtention*

Souches et croisement de souches à croissance lente. Élevage en petites bandes, en plein air ou en liberté dans le bocage jusqu'à maturité sexuelle. Alimentation essentiellement à base de céréales et abattage à un âge minimal fixé pour chaque espèce.

4.6. *Lien*

Le lien avec l'origine géographique repose sur:

— une réputation historique liée à l'existence de la «foire de l'Envoi» dans le village de Loué, particulièrement réputée au XIXe siècle et qui attirait de nombreux marchands de volailles. Les fermiers de la région écoulaient leur production auprès de ces marchands. En 1958, des éleveurs et des conditionneurs de la région de Loué ont relancé, avec succès, la production de volailles fermières de haute qualité.

— une réputation actuelle: les volailles de Loué sont les plus célèbres volailles de France. Elles bénéficient de la plus forte notoriété auprès du public et tiennent une grande place dans la gastronomie. Elles sont utilisées par des restaurateurs de très grande réputation.

4.7. *Structure de contrôle*

| | |
|---|---|
| Nom: | Quali Ouest |
| Adresse: | 30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans |
| Tél.: | (33) 243 14 21 11 |
| Fax: | (33) 243 14 27 32 |
| Courriel: | qualiouest@qualiouest.com |

4.8. *Étiquetage*

Volailles de Loué avec le nom de l'espèce correspondante.