REGOLAMENTO (CE) N. 519/2008 DELLA COMMISSIONE

del 10 giugno 2008

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Volailles de Loué (IGP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in virtù dell'articolo 17, paragrafo 2, di detto regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Volailles de Loué», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ([2]).

(2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare, per includervi il tacchino (bronzeo) da vendere a pezzi nel corso dell'intero anno. È inoltre opportuno precisare la razza, la densità e l'alimentazione di tale tacchino.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica di cui trattasi ed è giunta alla conclusione che essa è giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Volailles de Loué» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

La scheda consolidata, contenente i principali elementi del disciplinare, è riportata nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 giugno 2008.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 417/2008 della Commissione (GU L 125 del 9.5.2008, pag. 27).
([2]) GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 704/2005 (GU L 118 del 5.5.2005, pag. 14).

ALLEGATO I

Le seguenti modifiche sono approvate per il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Volailles de Loué».

«Nome del prodotto»

Aggiunta di un paragrafo:

«Tacchini (bronzei) di fattoria di Loué. [*Les dindes (bronzées) fermières de Loué*].

Tacchini maschi e femmine di razza a crescita lenta, del tipo bronzeo, di grande taglia e appiombo solido, allevati esclusivamente all'aperto fino ad un'età elevata (almeno 14 settimane per le tacchine e 18 settimane per i tacchini).

La maturità conferisce loro una carne gustosa e di eccellente tenuta alla cottura, mentre le caratteristiche genetiche garantiscono una carne tenera. Prodotti durante l'intero anno, i tacchini sono destinati ad essere commercializzati a pezzi o trasformati.»

«Metodo di ottenimento»

A «Razza» è aggiunto il seguente testo: «i pulcini di tacchino devono essere di tipo bronzeo».

A «Densità» è aggiunto il seguente testo: «gli animali sono allevati mantenendo una bassa densità nei pollai (non oltre 6,25 tacchini per m^2 a partire da 10 settimane)».

Ad «Alimentazione» è aggiunto il seguente testo: «75 % almeno di cereali, durante la maggior parte del periodo di ingrasso per i tacchini (bronzei)».

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«VOLAILLES DE LOUÉ»

N. CE: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

DOP ( ) IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono indicati a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. **Servizio competente dello Stato membro**

Nome:	Institut national de l'origine et de la qualité
Indirizzo:	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. **Associazione**

Nome:	Syndicat des Volailles fermières de Loué — SYVOL Qualimaine
Indirizzo:	82 avenue Rubillard F-72000 Le Mans
Tel.:	(33) 243 39 93 13
Fax:	(33) 243 23 42 19
E-mail:	info@loue.fr
Composizione:	Produttori/trasformatori (X) Altri ( )

3. **Tipo di prodotto**

Classe 1.1 — Carni (e frattaglie) fresche

4. **Disciplinare** [sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome*

«Volailles de Loué»

4.2. *Descrizione*

Carcasse o tagli di pollame di qualità superiore, con carni saporite, di consistenza tenera ma soda, senza grasso eccessivo (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).

Pollame presentato eviscerato o sfilato, intero o a pezzi, fresco o surgelato.

4.3. *Zona geografica*

Il dipartimento della Sarthe; e il dipartimento della Mayenne; nei dipartimenti di Orne, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher e di Eure-et-Loir: i cantoni limitrofi; nel dipartimento di Maine-et-Loire: il distretto di Segré e i cantoni di Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4. *Prova dell'origine*

Tutti i membri della filiera sono identificati (centri di incubazione, aziende alimentari, allevatori, macelli).

Per ciascun lotto di pollame si procede alla registrazione dei documenti: dichiarazione di entrata in allevamento, buoni di consegna dei pulcini di un giorno, dichiarazione di avvio al macello e buono di ritiro dal macello, dichiarazione delle etichette utilizzate per il pollame dopo la macellazione e dichiarazione degli animali declassati. Tutte le etichette sono numerate. Una serie di controlli sulla coerenza di queste informazioni permette di garantire la tracciabilità del prodotto.

4.5. *Metodo di ottenimento*

Razze e incroci di razze a crescita lenta. Allevamento in piccoli branchi, all'aperto o in libertà sui terreni agricoli (bocage) fino al raggiungimento della maturità sessuale. Alimentazione essenzialmente a base di cereali ed età minima di macellazione fissata per ciascuna specie.

4.6. *Legame*

Il legame con l'origine geografica è determinato da:

— **una reputazione storica** legata all'esistenza della «Foire de l'Envoi» nel paese di Loué, particolarmente rinomata nel XIX secolo e che attirava numerosi mercanti di pollame. I contadini della zona vendevano i loro prodotti a tali mercanti. Nel 1958, allevatori e confezionatori della regione di Loué hanno rilanciato con successo la produzione di pollame ruspante di qualità elevata;

— **una reputazione attuale**: il pollame di Loué è il più celebre di tutta la Francia. Oltre a godere di enorme notorietà presso il pubblico ed occupare un ruolo di prim'ordine nella gastronomia, esso è utilizzato da ristoratori di grandissima fama.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome:	Quali Ouest
Indirizzo:	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. *Etichettatura*

Volailles de Loué, con il nome della specie corrispondente.