UREDBA KOMISIJE (ES) št. 519/2008

z dne 10. junija 2008

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Volailles de Loué (ZGO))

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1] ter zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe elementov v specifikaciji za zaščiteno geografsko označbo „Volailles de Loué“, registrirano z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 [2].

(2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo in ji dodati (bronastega) purana, ki je namenjen za prodajo v kosih skozi celo leto. Treba je navesti tudi pasmo, gostoto in krmo za purana.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene geografske označbe „Volailles de Loué“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 10. junija 2008

Za Komisijo

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

---

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 417/2008 (UL L 125, 9.5.2008, str. 27).

[2] UL L 148, 21.6.1996, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 704/2005 (UL L 118, 5.5.2005, str. 14).

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Volailles de Loué“ se odobrijo naslednje spremembe:

„Opis proizvoda“:

Doda se odstavek:

„Na kmetiji vzrejeni louéški (bronasti) purani.

Pasemski purani počasne rasti, ‚bronaste‘ vrste, čvrsto grajeni in z dobrim ravnotežjem, se redijo izključno na prostem do odraslosti (najmanj 14 tednov za pure in 18 tednov za purane).

Odrasle živali imajo okusno meso, ki ob kuhanju ohrani čvrstost, njihovo genetsko poreklo pa mesu zagotavlja mehkobo. Redijo se celo leto in so namenjene prodaji v kosih ali predelane.“

„Metoda pridobivanja“:

V odstavku „Pasma“ se doda : „puranji mladiči morajo biti ‚bronaste‘ vrste“.

V odstavku „Gostota“ se doda : „gostota živali, ki se vzrejajo v kokošnjakih, je nizka (ne več kot 6,25 purana/m^2 od 10. tedna naprej“.

V odstavku „Krma“ se doda : „krma za (bronaste) purane vsebuje najmanj 75 % žit v večini obdobja pitanja“.

PRILOGA II

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ“

ES št.: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici**

Naziv:	Institut national de l'Origine et de la Qualité
Naslov:	51 rue d'Anjou – F–75008 Paris
Tel.:	(33-1) 53 89 80 00
Telefaks:	(33-1) 42 25 57 97
E-naslov:	info@inao.gouv.fr

2. **Vlagatelj**

Naziv:	Syndicat des Volailles Fermières de Loué – SYVOL QUALIMAINE
Naslov:	82 avenue Rubillard 72000 LE MANS – FRANCE
Tel.:	(33-2) 43 39 93 13
Telefaks:	(33-2) 43 23 42 19
E-naslov:	info@loue.fr
Sestava:	Proizvajalci/predelovalci (X) Drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.1 – Sveže meso (in drobovina)

4. **Specifikacija proizvoda** (povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 *Naziv*

„Volailles de Loué“

4.2 *Opis*

Piščančji trupi in kosi visoke kakovosti z okusnim mesom, ki je mehko, a čvrsto, brez odvečne maščobe (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué in 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).

Perutnina se prodaja brez drobovja, cela ali v kosih, sveža ali zamrznjena.

4.3 *Geografsko območje:*

Departma Sarthe; departma Mayenne; v departmajih Orne, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher in Eure-et-Loir: obmejni kantoni; v departmaju Maine-et-Loire: okrožje Segré ter kantoni Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles in Allonnes.

4.4 *Dokazilo o poreklu*

Zabeležijo se vsi izvajalci v proizvodni verigi (valilnice, proizvajalci krme, rejci, klavnice).

Vsaka serija perutnine se registrira s posebnim dokumentom: izjava rejca o vzpostavitvi dejavnosti, dobavnice za en dan stare piščance, izjava o odvozu v klavnico in dobavnica iz klavnice, izjava o etiketah, ki so bile po zakolu uporabljene za perutnino in izjava o deklasirani perutnini. Vse etikete so oštevilčene. Sledljivost proizvoda se zagotovi s preverjanjem skladnosti teh podatkov.

4.5 *Metoda pridobivanja:*

Pasme in križanci pasem počasne rasti. Reja v majhnih jatah, na prostem ali z možnostjo svobodnega gibanja (bocage) do spolne zrelosti. Krma je večinoma sestavljena iz žit, zakol pa se izvede ob minimalni starosti, ki je določena za vsako vrsto.

4.6 *Povezava:*

Povezava z geografskim poreklom temelji na:

— zgodovinskem slovesu, vezanem na sejem „Foire de l'Envoi" v vasi Loué, ki je bil znan zlasti v 19. stoletju in ki je pritegnil številne trgovce s perutnino. Regionalni kmetje so tem trgovcem prodajali svojo perutnino. Leta 1958 so rejci in pakirnice uspešno oživili vzrejo perutnine visoke kakovosti na kmetijah,

— sedanjem slovesu: louéška perutnina je najbolj znana francoska perutnina. Je zelo priznana in ima pomembno mesto v francoski gastronomiji. Uporabljajo jo restavracije velikega slovesa.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv:	QUALI OUEST
Naslov:	30 rue du Pavé 72000 Le Mans – France
Tel.:	(33-2) 43 14 21 11
Telefaks:	(33-2) 43 14 27 32
E-naslov:	qualiouest@qualiouest.com

4.8 *Označevanje*

Volailles de Loué z nazivom ustrezne vrste.