

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 519/2008

af 10. juni 2008

## om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Volailles de Loué (BGB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer<sup>(1)</sup>, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i medfør af artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 og i medfør af artikel 17, stk. 2, i samme forordning gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af elementerne i varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de Loué«, registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96<sup>(2)</sup>.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved en tilføjelse af kalkunracen *dinde bronzée* til salg i udskårne stykker hele året. Der er også behov for at angive nærmere oplysninger om denne race, opdrætsgruppernes størrelse og anvendt foder.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Volailles de Loué« ændres som anført i bilag I.

*Artikel 2*

Resuméet af varespecifikationens vigtigste oplysninger findes i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. juni 2008.

På Kommissionens vegne  
Mariann FISCHER BOEL  
Medlem af Kommissionen

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 417/2008 (EUT L 125 af 9.5.2008, s. 27).

<sup>(2)</sup> EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 704/2005 (EUT L 118 af 5.5.2005, s. 14).

## BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de Loué« foretages følgende ændringer:

**»Beskrivelse«**

Følgende tilføjes:

»Les dindes (bronzées) fermières de Loué.

Langsomtvoksende, store, velbyggede kalkunhøner og kalkunhaner af racen *bronzée*, som udelukkende frilandsopdrættes (mindst 14 uger for kalkunhønerne og 18 uger for kalkunhanerne).

Det langvarige opdræt sikrer, at kødet er velmagende og har gode stegeegenskaber, og den genetiske oprindelse er en garanti for mørt kød. Kalkunerne opdrættes hele året rundt og sælges enten udskåret eller tilberedt.»

**»Produktionsmetode«**

I afsnittet »race« tilføjes »ungerne skal være af typen *bronzée* for kalkunkyllingernes vedkommende«.

I afsnittet »opdrætsgruppernes størrelse« tilføjes: »dyrene opdrættes i små grupper (ikke over 6,25 kalkuner pr. m<sup>2</sup>, når de er over 10 uger gamle)«.

I afsnittet »foder« tilføjes: »minimumsindhold af korn på 75 % under hovedparten af opfedningsperioden for kalkuner (*bronzées*)«.

---

## BILAG II

## RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»VOLAILLES DE LOUÉ«

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

BOB ( )      BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

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

**2. Sammenslutning**

Navn: Syndicat des volailles fermières de Loué — SYVOL Qualimaine  
Adresse: 82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans  
Tlf.: (33) (0)2 43 39 93 13  
Fax: (33) (0)2 43 23 42 19  
E-mail: info@loue.fr  
Sammensætning: Producenter/forarbejdere (X)      Andre ( )

**3. Produktets art**

Kategori 1.1 — Kød (og slagteaffald), fersk

**4. Varespecifikation** (Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)4.1. *Navn*

»Volailles de Loué«

4.2. *Beskrivelse*

Fjerkrækroppe eller fjerkræudskæringer af høj kvalitet, med velsmagende og mørt men fast kød uden for meget fedt (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué og 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 og Chapon de Pintade Fermier de Loué).

Fjerkræ, der sælges uden indvolde eller udtarmet, helt eller udskåret, ferskt eller frossent.

4.3. *Geografisk område*

Departementet la Sarthe; departementet la Mayenne; i departementet l'Orne, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher og l'Eure-et-Loir: i kantonerne, der grænser op hertil; i departementet Maine-et-Loire: arrondissementet Segré og kantonerne Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles og Allonnes.

#### 4.4. *Bevis for oprindelse*

Alle i sektoren er registreret (rugevirksomheder, fødevareproducenter, opdrættere og slagterier).

Alle fjerkræleverancer bliver registreret: erklæring fra opdrætteren om modtagelse af kyllinger til opdræt, følgeseddel for endagslevering, erklæring om afsendelse til slagteri og forsendelsesseddel fra slagteriet, erklæring om den mærkning, der anvendes til fjerkræet efter slagtning og erklæring om frasorteret fjerkræ. Al mærkning er forsynet med numre. Alle disse oplysninger gør det muligt at garantere fjerkræets oprindelse.

#### 4.5. *Produktionsmetode*

Langsomtvoksende racer og krydsninger af racer. Frilandsopdræt i små grupper af dyr, indtil de er kønsmodne. Foder med stort kornindhold og mindstealder ved slagtning for de enkelte fjerkræarter.

#### 4.6. *Tilknytning*

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på:

— et historisk renommé knyttet til markedet »Foire de l'Envoi« i byen Loué, der var særligt kendt i det 19. århundrede og tiltrak mange fjerkræhandlere, som bønderne i området afsatte deres produktion til. I 1958 genlancerede opdrættere og tilberedningsvirksomhederne i Loué-regionen produktionen af frilandsfjerkræ af høj kvalitet

— det aktuelle renommé: Loué-fjerkræet er Frankrigs mest kendte fjerkræ. Det er det fjerkræ, som forbrugerne kender bedst, og det indtager en vigtig plads i gastronomien. Det anvendes i meget kendte restauranter.

#### 4.7. *Kontrolorgan*

Navn: Quali Ouest  
Adresse: 30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans  
Tlf.: (33) 243 14 21 11  
Fax: (33) 243 14 27 32  
E-mail: [qualiouest@qualiouest.com](mailto:qualiouest@qualiouest.com).

#### 4.8. *Mærkning*

Volailles de Loué-fjerkræ med angivelse af fjerkræart.

---