

32008R0519

11.6.2008.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 151/27

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 519/2008**od 10. lipnja 2008.****o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Volailles de Loué (ZOZP))**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, a posebno drugu rečenicu njezinog članka 9. stavka 2.,

budući da:

- (1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Volailles de Loué” registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/1996 ⁽²⁾.
- (2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju dodavanjem vrste „dinde bronzée” namijenjene prodaji u komadima tijekom cijele godine. Potrebno je također specificirati pasminu, gustoću i hranu za životinje.

- (3) Komisija je ispitala tu izmjenju i odlučila da je opravdana. Kako je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može odobriti bez primjene postupka određenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Volailles de Loué” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 10. lipnja 2008.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 417/2008 (SL L 125, 9.5.2008., str. 27.).

⁽²⁾ SL L 148, 21.6.1996., str. 1. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 704/2005 (SL L 118, 5.5.2005., str. 14.).

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Volailles de Loué” mijenja se kako slijedi:

Opis proizvoda:

Dodaje se sljedeći stavak:

„*Dinde (bronzée) fermière de Loué* ((brončani) puran iz Louéa, uzgojen na farmi).

Spororastuća pasmina purica i purana podvrste „brončani” čvrste i jake građe, uzgajani isključivo na otvorenom sve do zrelosti (najmanje 14 tjedana za purice i 18 tjedana za purane).

Zahvaljujući njihovoj zrelosti meso je ukusno i ostaje čvrsto kod kuhanja, a njihovo genetsko podrijetlo osigurava da je meso mekano. Pure se uzgajaju cijele godine i namijenjene su stavljanju na tržište u komadima ili prerađene.”

Metoda proizvodnje:

Pod „Pasmına” dodaje se sljedeće: „purići moraju biti podvrste „brončani” ”.

Pod „Gustoća” dodaje se sljedeće: „pure se uzgajaju u uvjetima niske gustoće u peradarniku (ne više od 6,25 pura na m² od dobi od 10 tjedana)”.

Pod „Hrana za životinje” dodaje se sljedeće: „najmanje 75 % žitarica, tijekom većeg dijela razdoblja tova za (brončane) pure”.

PRILOG II.

SAŽETAK

UREDBA VIJEĆA (EZ) BR. 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ”

EZ br.: FR/ZOZP/117/0149/18.2.2004.

ZOI () (ZOZP) (X)

Sažetak navodi glavne elemente specifikacije u informativne svrhe.

1. Odgovorno tijelo u državi članici

Naziv: Institut national de l'Origine et de la Qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou — F-75008 Pariz
Tel.: (33) (0)1 53 89 80 00
Faks.: (33) (0)1 42 25 57 97
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina

Naziv: Syndicat des Volailles Fermières de Loué — SYVOL QUALIMAIN
Adresa: 82 avenue Rubillard 72000 LE MANS — FRANCE
Tel.: (33) (0)2 43 39 93 13
Faks.: (33) (0)2 43 23 42 19
e-mail: info@loue.fr
Sastav: Proizvođači/Prerađivači (X) Ostalo ()

3. Vrsta proizvoda

Razred 1.1 Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

4. Specifikacija (Sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)**4.1. Naziv**

„Volailles de Loué”

4.2. Opis

Trupla ili komadi peradi vrhunske su kakvoće, mesa ukusnog, mekanog ali čvrste konzistencije, bez previše masnoće (*Poulet Blanc Fermier de Loué* [na farmi Loué uzgojeno bijelo pile], *Dinde Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena pura], *Dinde (bronzée) Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena (bronzana) pura], *Pintade Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena biserka], *Canard de Barbarie Fermier de Loué* i *Canette de Barbarie Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena Muscovy patka i na farmi Loué uzgojen Muscovy pačić], *Poulet Noir Fermier de Loué* [na farmi Loué uzgojeno crno pile], *Poulet Jaune Fermier de Loué* [na farmi Loué uzgojeno žuto pile], *Oie Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena guska], *Chapon Fermier de Loué* [na farmi Loué uzgojen kopun], *Poule Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena kokoš], *Poularde Fermière de Loué* [na farmi Loué uzgojena tovljena kokoš (poulard)], *Poulet Blanc Fermier* [na farmi uzgojeno bijelo pile], *Chapon de Pintade Fermier de Loué* [na farmi Loué uzgojen kopun biserke]).

Perad se stavlja na tržište bez iznutrica, cijela ili u komadima, svježa ili zamrznuta.

4.3. Zemljopisno područje

Departman Sarthe; Departman Mayenne; kantoni koji graniče s ta dva departmana, a nalaze se u susjednim departmanima Orne, Indre et Loire, Loir et Cher i Eure et Loir; u departmanima Maine et Loire: okrug Segré i kantoni Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles i Allonnes.

4.4. Dokaz izvornosti

Navedene su sve karike u proizvodnom lancu (inkubatorske stanice, proizvođači hrane za životinje, uzgajivači, klaonice).

Dokazna dokumentacija vodi se za svaku partiju peradi: deklaracija uzgajivača o pticama dodanim u jato, potvrde o isporuci jedan dan starih pilića/purića, izjava o otpremi u klaonicu i potvrde o preuzimanju zaklane peradi iz klaonice, deklaracije o naljepnicama koje se koriste za perad nakon klanja i izjave o premještanju u nižu klasu. Sve naljepnice su numerirane. Kontrolama dosljednosti tih podataka osigurava se sljedivost proizvoda.

4.5. Metoda proizvodnje

Čista i križana spororastuća pasmina. Uzgaja se u malim jatima, na otvorenom ili u slobodnom kretanju na lokalnim poljima (*bocage*) dok spolno ne sazriju. Hrane se hranom na bazi žitarica i utvrđena je minimalna dob za klanje za svaku vrstu.

4.6. Povezanost

Povezanost sa zemljopisnim podrijetlom proizlazi iz:

- Povijesnog ugleda povezanog s „Foire de l'Envoi” – sajmom koji se održavao u selu Loué. Taj je sajam bio dobro poznat u 19. stoljeću i privlačio je mnogobrojne trgovce peradi. Peradari iz regije prodavali su svoju perad tim trgovcima. Uzgajivači i osobe koje su se bavile pakiranjem peradi u regiji Loué uspješno su 1958. obnovili proizvodnju peradi s farme visoke kakvoće.
- Sadašnjeg ugleda: perad iz Loué-a je najpoznatija perad u Francuskoj. Visoko je cijenjena i ima istaknuto mjesto u francuskoj *haute cuisine*. Upotrebljava se u vrhunskim restoranima.

4.7. Inspekcijsko tijelo

Naziv: QUALI OUEST
Adresa: 30 rue du Pavé 72000 Le Mans — France
Tel.: (33) (0)2 43 14 21 11
Faks.: (33) (0)2 43 14 27 32
e-mail: qualiouest@qualiouest.com

4.8. Označivanje

„Volailles de Loué” i naziv pojedine vrste.
