

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 282/16)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CEUFS DE LOUE»

N.º CE: FR/PGI/005/0356/28.07.2004**DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Endereço: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefone: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Agrupamento:

Nome: Syndicat des Volailles Fermières de Loué — SYVOL QUALIMAINÉ
Endereço: 82, avenue Rubillard
F-72000 Le Mans
Telefone: (33) 243 39 93 13
Fax: (33) 243 23 42 19
E-mail: info@loue.fr
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.4: Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Caderno de especificações

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Œufs de Loué»

4.2. *Descrição*: Ovos de galinhas poedeiras com casca de cor amarela-torrada; ovos com gema (vitelo) de cor amarela-palha quando crus; ovos de clara (albumina) consistente e translúcida quando crus; ovos de sabor aveludado; ovos de peso superior ou igual a 48 gramas, com a casca; ovos vendidos extra-frescos, frescos ou com indicação do dia da postura; ovos comercializados em caixas ou em unidades.

4.3. Área geográfica: As explorações de galinhas poedeiras situam-se na seguinte área geográfica:

Departamento de Sarthe; departamento de Mayenne; no departamento de Orne, de Indre et Loire, de Loir et Cher, de Eure et Loir: os cantões limítrofes; no departamento de Maine et Loire: a circunscrição de Segré e os cantões de Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes (parte situada a norte do Loire).

4.4. Prova de origem: Todos os membros do sector estão inscritos num repertório (criadores, fabricantes de alimentos, centros de acondicionamento).

Cada lote de galinhas é objecto de registos documentais em cada fase: certificados de origem, notas de entrega, fichas de criação, etc. Da mesma forma, a produção de ovos é registada diariamente (livro de postura) e seguida, até ao centro de acondicionamento, por dia de postura (notas de recolha dos ovos, fichas de calibragem, fichas de numeração individual da embalagem).

Por último, cada ovo é claramente identificado graças à marcação da casca com o nome do produtor e a denominação «LOUE».

A rastreabilidade do produto é assegurada por controlos de coerência dessas informações.

4.5. Método de obtenção: Os «œufs de Loué» são produzidos a partir de:

- Galinhas do campo (*poules fermières*) criadas em bandos pequenos, ao ar livre e no solo, em galinheiro com ventilação e iluminação naturais,
- Galinhas alimentadas com cereais provenientes da região de produção,
- Raças específicas de galinhas adaptadas à criação, em espaços exteriores, de galinhas poedeiras de ovos de casca de cor amarela-torrada,

O produtor recolhe os ovos várias vezes por dia no galinheiro, efectua uma selecção manual dos ovos e armazena-os a temperatura controlada na exploração.

Os ovos são, em seguida, recolhidos várias vezes por semana e transportados para um centro de embalagem específico.

O centro de embalagem efectua uma selecção e uma marcação individual dos ovos na casca.

4.6. Relação:

Uma reputação estabelecida

Durante dois séculos, a boa saúde económica da vila de Loué, sede de cantão em Sarthe, assentou na forte actividade do seu mercado semanal e de quatro feiras anuais, das quais a mais célebre e importante é a feira de Envoi. A reputação dos ovos e outras aves de capoeira era tal que esses produtos eram sempre pagos a preços superiores aos dos outros mercados. Hoje ainda, os «œufs de Loué» são os mais caros do mercado. Entre os ovos de galinhas criadas no exterior, a fama dos «œufs de Loué», regularmente constatada, não tem igual em França.

Uma qualidade específica

A qualidade específica dos «œufs de Loué», que lhes dá a sua actual reputação, está ligada a quatro critérios: alimentação das galinhas, criação no exterior, saber-fazer de um sector e raça específica adaptada.

- Uma alimentação proveniente da zona de criação

Produtora de trigo e de milho, a região de criação das galinhas do campo de Loué (*) fornece o essencial da alimentação destas galinhas. Os cereais dão aos ovos uma cor naturalmente amarela «palha».

Além disso, está demonstrado que a erva debicada pela galinhas quando procuram alimentos no exterior tem igualmente um papel significativo na qualidade dos ovos.

— Uma criação em grandes espaços exteriores

Os ovos provêm das galinhas de Loué criadas ao ar livre. Esses espaços exteriores, necessariamente vastos, com erva e sombra, são ao mesmo tempo a despensa, a área de exercício e o abrigo das galinhas durante o dia.

Com um clima de tipo oceânico temperado, as galinhas têm quotidianamente acesso ao exterior; por sua vez, a precipitação repartida ao longo do ano assegura a abundância de erva.

— Um saber-fazer específico

Produção importante para a região de Loué até ao início dos anos setenta, a venda de «œufs de Loué» declinou com a especialização em aves de capoeira dos expedidores de manteiga, ovos e aves de capoeira (BOV — *beurre, œufs, volailles*). Foi a pedido dos profissionais do comércio dos ovos que, em 1987, os agricultores de Loué (*Fermiers de Loué*) relançaram esta produção. Desenvolveram métodos especiais de produção de ovos, apoiando-se no seu saber-fazer, reconhecido desde 1959, em matéria de criação, alimentação das galinhas, condições climáticas, cultivo dos cereais e paisagem, que permitem a criação de galinhas ao ar livre durante todo o ano na região de Loué.

— Uma raça adaptada

Graças ao seu saber-fazer na selecção genética de aves de capoeira de campo, para carne, de crescimento lento, os agricultores de Loué criam galinhas de ovos de casca amarela-torrada cujos critérios de selecção se orientam para a rusticidade para a vida no exterior e para a qualidade intrínseca do ovo.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: QUALI OUEST
Endereço: 30, rue du Pavé
F-72000 Le Mans
Telefone: (33) 243 14 21 11
Fax: (33) 243 14 27 32
E-mail: qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Rotulagem:* Œufs de Loué
