

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 519/2008

z 10. júna 2008,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Volailles de Loué (CHZO)]

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a podľa článku 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia náležitostí špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Volailles de Loué“ zaregistrovaného v nariadení Komisie (ES) č. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu tým, že sa do nej vloží (bronzová) morka určená na porciovaný predaj počas celého roka. Takisto treba uviesť plemeno, hustotu obsadenia v chove a stravu tejto morky.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže ide o malú zmenu a doplnenie v zmysle článku 9 nariadenia (ES) č. 510/2006, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Volailles de Loué“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Konsolidovaný zoznam hlavných náležitostí špecifikácie je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. júna 2008

Za Komisiu
Mariann FISCHER BOEL
členka Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 417/2008 (Ú. v. EÚ L 125, 9.5.2008, s. 27).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 704/2005 (Ú. v. EÚ L 118, 5.5.2005, s. 14).

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Volailles de Loué“:

„Opis výrobku“

Pridáva sa odsek:

„Farmárske (bronzové) morky Loué.

Morky a moriaky druhu ‚opálené‘ pochádzajúce z línie s pomalým rastom, s väčšími rozmermi a mohutnejšou stavbou sa chovajú výlučne na čerstvom vzduchu až do vysokého veku (minimálne 14 týždňov pre samice morky a 18 týždňov pre moriakov).

V dospelosti získava ich mäso kvalitnú chuť, vynikajúcu súdržnosť pri varení a jemnosť mäsa zaručuje genetický pôvod moriek. Produkujú sa po celý rok a sú určené na porciovaný predaj alebo spracovanie.“

„Spôsob produkcie“

Do odseku „Plemeno“ sa pridáva: „morčatá musia byť druhu ‚bronzových‘ moriek“.

Do odseku „Hustota“ sa pridáva: „hustota obsadenia v chove je nízka (maximálne 6,25 morky na m² od 10 týždňov).“

Do odseku „Strava“ sa pridáva: „minimálne 75 % obilnín počas väčšiny doby vykrmovania v prípade (bronzových) moriek“.

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ“

ES č.: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné náležitosti špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. SKUPINA:

Názov: Syndicat des volailles fermières de Loué – SYVOL Qualimaine
Adresa: 82, avenue Rubillard, F-72000 LE MANS, FRANCE
Telefón: (33) 243 39 93 13
Fax: (33) 243 23 42 19
E-mail: info@loue.fr
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.1. – Čerstvé mäso (a droby)

4. Špecifikácia [Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov

„Volailles de Loué“

4.2. Opis

Jatočné telá alebo diely hydiny vysokej akosti s chutným, jemným ale pevným mäsom bez nadbytočného tuku (Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué a 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).

Vystavená hydina, bez drobov alebo čiastočne vypitvaná (bez čriev), celá alebo rozporciovaná, čerstvá alebo mrazená.

4.3. Zemepisná oblasť

Departement Sarthe; departement Mayenne; v departemente Orne, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Eure-et-Loir: susediace kantóny; v departemente Maine et Loire: okres Segré a kantóny Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4. Dôkaz o pôvode

Všetci členovia odvetvia sú zaregistrovaní (ľahne, výrobcovia potravín, chovatelia, bitúnky).

O každej dávke hydiny sa vedú záznamy: vyhlásenie o umiestneniach chovateľom, dodacie listy na hydinu na deň, vyhlásenie o odchode z bitúnku a doklade o prevzatí z bitúnku, vyhlásenie o štítkoch, ktoré sa použili na označenie hydiny po zabíí a vyhlásenie o hydine, ktorá prešla do nižšej triedy. Štítky sú očíslované. Kontroly súladu týchto údajov umožňujú zabezpečiť spätnú vysledovateľnosť výrobku.

4.5. Spôsob výroby

Plemená a kríženie plemien s pomalým rastom. Chov v malých skupinách na čerstvom vzduchu alebo vo voľnom výbehu až do sexuálnej dospelosti. Strava pozostávajúca hlavne z obilnín a zabitie v minimálnom veku, ktorý je stanovený pre každý vek.

4.6. Spojenie

Spojenie so zemepisným pôvodom vychádza:

— z historickej dobrej povesti spojenej s existenciou trhu „Foire de l'Envoi“ v dedine Loué, ktorý bol v 19. storočí vychýrený a priťahoval mnohých obchodníkov s hydinou. Poľnohospodári tohto regiónu predávali svoju produkciu týmto obchodníkom. V roku 1958 chovatelia a baliarne regiónu Loué úspešne obnovili produkciu hydiny z farmy vysokej kvality,

— zo súčasného dobrého mena: hydina Loué je najznámejšia hydina vo Francúzsku. Je u verejnosti najznámejšia a v gastronómii má významné miesto. Používajú ju veľmi známi šéfkuchári.

4.7. Kontrolný orgán

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

4.8. Označenie

Volailles de Loué a meno príslušného druhu.
