

REGLAMENTO (CE) N° 519/2008 DE LA COMISIÓN**de 10 de junio de 2008****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Volailles de Loué (IGP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Volailles de Loué», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión⁽²⁾.
- (2) La solicitud se propone modificar el pliego de condiciones con el fin de añadir el pavo (bronceado) para su venta despiezado a lo largo de todo el año. Es procedente también precisar la raza específica, la densidad y la alimentación de este pavo.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Volailles de Loué» queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de junio de 2008.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 417/2008 de la Comisión (DO L 125 de 9.5.2008, p. 27).

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 704/2005 (DO L 118 de 5.5.2005, p. 14).

ANEXO I

Quedan aprobadas las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Volailles de Loué»:

Descripción del producto

Se añade el párrafo siguiente:

«*Les dindes (bronzées) fermières de Loué* [Pavos camperos (bronceados) de Loué].

Raza específica de pavos machos y hembras de crecimiento lento, tipo "bronceado", de gran corpulencia y porte firme, que se crían exclusivamente al aire libre hasta una edad avanzada (duración mínima de 14 semanas en el caso de las pavas y de 18 en el de los pavos).

Su madurez confiere un exquisito sabor a la carne y una excelente firmeza en la cocción; su origen genético les garantiza gran ternura. Se producen todo el año y se destinan a la comercialización en despiece o transformados.».

«Método de obtención»

En el apartado «Raza específica» se añade el texto siguiente: «las aves jóvenes deben ser de tipo "bronceado" en el caso de los pavos».

En el apartado «Densidad» se añade el texto siguiente: «la densidad en el gallinero durante la cría de los animales será baja (no más de 6,25 pavos por m² a partir de las 10 semanas)».

En el apartado «Alimentación» se añade lo siguiente: «en el caso de los pavos (bronceados), un 75 % de cereales como mínimo durante la mayor parte del período de engorde».

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«VOLAILLES DE LOUÉ»

N° CE: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

AOP () IGP (X)

La presente ficha resumen contiene, a efectos informativos, los principales elementos del pliego de condiciones.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Institut national de l'Origine et de la Qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tel.: (33) (0)1 53 89 80 00
Fax: (33) (0)1 42 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación

Nombre: Syndicat des Volailles Fermières de Loué — Syvol Qualimaine
Dirección: 82 avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Tel.: (33) (0)2 43 39 93 13
Fax: (33) (0)2 43 23 42 19
Correo electrónico: info@loue.fr
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.1 — Carne (y despojos) frescos

4. Especificación [resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Nombre

Volailles de Loué

4.2. Descripción

Aves de corral enteras o despiezadas de calidad superior, de carne sabrosa y tierna, aunque de consistencia firme, sin grasa excesiva (*Poulet Blanc Fermier de Loué, Dinde Fermière de Loué, Dinde (bronzée) Fermière de Loué, Pintade Fermière de Loué, Canard de Barbarie Fermier de Loué y 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*).

Aves de corral presentadas sin vísceras o menudillos, enteras o despiezadas, frescas o congeladas.

4.3. Zona geográfica

Departamento de Sarthe; departamento de Mayenne; en los departamentos de Orne, Indre et Loire, Loir et Cher y Eure et Loir, los cantones limítrofes; en el departamento de Maine et Loire: el distrito de Segré y los cantones de Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles y Allonnes.

4.4. Prueba del origen

Todos los miembros de la cadena de producción (incubadores, fabricantes de alimentos, criadores, mataderos) se hallan identificados y registrados.

Cada lote de aves queda registrado en algún tipo de documento: declaración de altas por parte del criador, resguardos de entrega de pollitos de un día, declaración de bajas por aves enviadas al matadero, resguardos de retirada del matadero, declaración de las etiquetas asignadas a las aves tras el sacrificio, declaración de las aves descartadas. Las etiquetas están todas numeradas. Los controles de coherencia de estos datos permiten garantizar la rastreabilidad del producto.

4.5. Método de obtención

Razas específicas de crecimiento lento y cruces entre ellas. Cría en grupos pequeños, al aire libre o en libertad en prados cercados hasta la madurez sexual. Alimentación fundamentalmente a base de cereales y sacrificio a una edad mínima fijada para cada especie.

4.6. Vínculo

El vínculo con el origen geográfico se fundamenta en:

- una reputación histórica ligada a la celebración de la «Foire de l'Envoi», feria desarrollada en la población de Loué que se hizo particularmente famosa en el siglo XIX; la feria servía de punto de encuentro de numeros criadores de aves de corral. Los agricultores de la región daban salida a su producción a través de estos comerciantes. En 1958, los criadores y envasadores de la región de Loué relanzaron con éxito la producción de aves de corral de granja de alta calidad,
- una reputación actual: las aves de corral de Loué son las más famosas de Francia. Son las más conocidas por los consumidores y ocupan un lugar privilegiado en la gastronomía. Son las que utilizan los cocineros más afamados.

4.7. Estructura de control

Nombre: Quali Ouest
Dirección: 30 rue du Pavé, F-72000 Le Mans
Tel.: (33) (0)2 43 14 21 11
Fax: (33) (0)2 43 14 27 32
Correo electrónico: qualiouest@qualiouest.com

4.8. Etiquetado

«*Volailles de Loué*» con el nombre de la especie correspondiente.
