

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 282/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„CEUFS DE LOUE”****Nr WE: FR/PGI/005/0356/28.07.2004****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat des Volailles Fermières de Loué — SYVOL QUALIMAINE

Adres: 82, avenue Rubillard
F-72000 Le Mans

Telefon: (33) 243 39 93 13

Faks: (33) 243 23 42 19

E-mail: info@loue.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.4: Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła, itp.)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Eufs de Loué”

4.2. *Opis produktu:* Jaja kur niosek o rudawej skorupce; żółtko jaj (vitellus) w stanie surowym ma barwę jasnosłomkową; białko jaj (albumen) jest w stanie surowym zwarte i przezroczyste; jaja są kremowe w smaku; jaja ze skorupką o masie większej lub równej 48 gr.; jaja sprzedawane w kategoriach: extra frais, frais lub daté du jour de ponte (super świeże, świeże lub z datą zniesienia); jaja wprowadzane do obrotu w pudełkach lub sprzedawane na sztuki.

4.3. *Obszar geograficzny:* Fermi kur niosek znajdują się w następującym obszarze geograficznym:

departament Sarthe; departament Mayenne; w departamentach Orne, Indre et Loire, Loir et Cher, Eure et Loir: kantony sąsiadujące; w departamencie Maine et Loire: okręg Segré oraz kantony Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes w części znajdującej się na północ od Loary.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Wszystkie podmioty działające w sektorze są zarejestrowane (hodowcy, producenci pasz, zakłady pakujące).

W odniesieniu do każdego stada kur rejestruje się na każdym etapie dokumenty: świadectwa pochodzenia, dokumenty przekazania, arkusze hodowlane... Produkcja jaj jest również codziennie rejestrowana (dziennik zniesionych jaj) i kontrolowana aż do dostarczenia ich codziennie do zakładu pakującego (kwity zbioru jaj, arkusze kalibrowania, arkusze indywidualnego numerowania opakowań).

Każde jajo jest wyraźnie zidentyfikowane dzięki umieszczonemu na skorupce zapisowi z nazwą producenta i nazwą „LOUÉ”.

Kontrole sprawdzające spójność tych danych pozwalają na zagwarantowanie identyfikowalności produktu.

4.5. *Metoda produkcji:* Jaja o nazwie Loué otrzymuje się z:

- Kur hodowlanych, chowanych w małych stadach na wolnym wybiegu i na podłodze w kurniku o naturalnej wentylacji i oświetleniu.
- Kury żywione są zbożem pochodzącym z obszaru produkcji.
- Kury o specjalnym pochodzeniu dostosowane do chowu z wybiegiem kur niosek znoszących jaja o rudawej skorupce.

Producent jaj zbiera je w kurniku kilka razy dziennie, dokonuje ręcznej selekcji jaj, po czym przechowuje je na miejscu w sztucznie utrzymywanej temperaturze.

Następnie jaja są zbierane kilka razy w tygodniu i przewożone do wyspecjalizowanego zakładu pakującego.

W zakładzie pakującym jaja są selekcjonowane, prześwietlane i oznaczane znakiem na skorupce.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Niepodważalna renoma:

Przez dwa wieki dobra kondycja ekonomiczna Loué — wsi będącej stolicą kantonu w departamencie Sarthe — opierała się na dynamicznej obecności odbywającego się tam co tydzień targu oraz na czterech corocznych jarmarkach, z których najbardziej znany był jarmark Envoi. Renoma jaj i drobiu powodowała, że płacono za nie zawsze więcej niż na innych targach. Jeszcze obecnie jaja Loué są najdroższymi jajami na rynku. Systematycznie kontrolowana renoma tych jaj, pochodzących od kur chowanych na wolnym wybiegu, nie ma sobie równej we Francji.

Szczególna jakość:

Szczególna jakość jaj Loué, której zawdzięczają one swoją renomę, opiera się na czterech kryteriach: sposób żywienia kur, chów na wybiegu, umiejętności praktyczne podmiotów działających w sektorze, specjalne, dostosowane do istniejących warunków, pochodzenie kur.

— Pasza pochodząca z obszaru hodowli kur:

Jako producent zbóż i kukurydzy, region, w którym hoduje się kury Loué, dostarcza zasadniczą część paszy stosowanej w tej hodowli. Stosowanie zbóż nadaje jajom naturalnie żółty, jasnosłomkowy kolor.

Zostało także udowodnione, że trawa dziobana przez kury bezpośrednio na wybiegu odgrywa ważną rolę w jakości jaj.

— Chów na obszernych wybiegach:

Jaja pochodzą od kur Loué chowanych na wolnym wybiegu. Wybiegi te muszą być duże, porośnięte trawą i zacienione, gdyż służą jednocześnie za spiżarnię, wybieg i schronienie dla kur w ciągu dnia.

Ponieważ panuje tam umiarkowany klimat oceaniczny, kury mogą codziennie wychodzić na powietrze, a poziom opadów rozłożonych regularnie w ciągu roku zapewnia szybki wzrost trawy.

— Szczególne umiejętności praktyczne:

Aż do początku lat siedemdziesiątych produkcja jaj Loué była bardzo istotna dla regionu, po czym sprzedaż jaj spadła pod wpływem wyspecjalizowania się w drobiu dostawców BOV — masła, jaj, drobiu. Rolnicy z Loué rozwinęli ponownie produkcję jaj w 1987 r. na prośbę podmiotów zajmujących się sprzedażą jaj. Udoskonalili oni szczególne metody produkcji jaj w oparciu o praktyczne umiejętności hodowlane uznawane od 1959 r., dotyczące chowu, żywienia kur, warunków klimatycznych, uprawy zbóż i warunków naturalnych w tym regionie, pozwalających przez cały rok na chów kur Loué na wolnym wybiegu.

— Rasa dostosowana do istniejących warunków:

Opierając się o swe umiejętności praktyczne w zakresie selekcji genetycznej drobiu mięsnego o powolnym wzroście, rolnicy z Loué hodują kury nioski znoszące jaja o rudawej skorupce, dobrane na podstawie kryterium odporności i dostosowania do chowu na zewnątrz oraz kryterium związanej z tym jakości jaj.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: QUALI OUEST

Adres: 30, rue du Pavé
F-72000 Le Mans

Telefon: (33) 243 14 21 11

Faks: (33) 243 14 27 32

E-mail: qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Etykietowanie:* „Eufs de Loué”
