

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 282/16)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ŒUFS DE LOUÉ”

EK-szám: FR/PGI/005/0356/28.07.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat des Volailles Fermières de Loué — SYVOL QUALIMAINÉ
Cím: 82, avenue Rubillard
F-72000 Le Mans
Tel.: (33) 243 39 93 13
Fax: (33) 243 23 42 19
E-mail: info@loue.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Œufs de Loué”

4.2. *Leírás:* Barna héjú tyúktojás; a tojás sárgája (*vitellus*) nyers állapotban szalmasárga színű; a fehérje (*albumen*) nyers állapotban sűrű és áttetsző; krémes állagú; a héjas tojás 48 g vagy annál nagyobb tömegű; forgalmazása extra friss vagy friss megjelöléssel, illetve a tojásrakás dátumának feltüntetésével történik; dobozban vagy darabonként forgalmazzák.

4.3. *Földrajzi terület:* A tojótyúkok tenyésztése a következő földrajzi területen történik:

Sarthe megye; Mayenne megye; Orne, Indre et Loire, Loir et Cher és Eure et Loir megye: a szomszédos kantonok; Maine et Loire megyében: Segré kerület és Louroux-Béconnais kantonjai, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes Loire-tól északra fekvő része.

4.4. *A származás igazolása:* A termelési lánc összes szereplője (tenyésztők, takarmány-előállítók, csomagolóüzemek) azonosítható.

A tyúkok egyes csoportjait minden szakaszban az alábbi dokumentumok segítségével tartják nyilván: származási igazolások, szállítólevelek, tenyésztési lapok, ... Hasonlóképpen a tojástermelés nyilván tartása is napi gyakorisággal történik (tojásrakási napló), és azt tojásrakási naponként nyomon követik a csomagolóüzemig (tojásgyűjtési ívek, kalibrálási lapok, egyéni számozási és csomagolási lapok).

Végül minden egyes tojást egyértelműen azonosítanak a termelő nevének, valamint a „LOUÉ” megjelölésnek a tojáshéjon való feltüntetésével.

A fenti információk következetes összefüggésének vizsgálata lehetővé teszi a termék nyomon követhetőségének biztosítását.

4.5. *Az előállítás módja:* Az „œufs de Loué” (louéi tojás) előállítására az alábbi módon kerül sor:

- A háztáji gazdaságokban tartott tyúkokat szabadtartásban és természetes szellőztetésű, valamint megvilágítású tyúkolban mélyalmos tartásban, kis csoportokban nevelik.
- A tyúkokat az előállítás területéről származó gabonával etetik.
- A barna héjú tojást termelő tojótyúkok kifejezetten a szabadtartáshoz alkalmazkodott tyúkfajtához tartoznak.

A termelő naponta több alkalommal összegyűjti a tojásokat a tyúkolban, kézzel válogatja és szabályozott hőmérsékleten helyben tárolja azokat.

Ezt követően a tojásokat hetente több alkalommal összegyűjtik, és egy speciális csomagolóüzembe szállítják.

A csomagolóüzem elvégzi a tojás válogatását, lámpázását és az egyes tojások héjának megjelölését.

4.6. *Kapcsolat:*

A szilárd jó hírnév

Két évszázadon keresztül Loué községnek, Sarthe kanton székhelyének jó gazdasági helyzete a helyi heti piac nagy forgalmának és az évi négy vásárnak – köztük a leghíresebb envoi-i vásárnak – volt köszönhető. A tojás és baromfi olyan hírnévnek örvendett, hogy ezekért a termékekért itt mindig magasabb árat fizettek, mint más piacokon. Az „œufs de Loué” (louéi tojás) még ma is a legdrágább tojásnak számít a piacon. Rendszeresen visszaigazolt jó hírneve a szabadtartású tyúkoktól származó tojások tekintetében Franciaországban páratlanul számít.

Különleges minőség

Az „œufs de Loué” (louéi tojás) különleges minősége – amelynek jelenlegi hírnevét köszönheti – négy tulajdonságához köthető: a tyúkok takarmányozása, szabadtartás, szakszerű termelési lánc és egy különlegesen kitenyésztett fajta.

- A tenyésztés helyéről származó táplálék

Mivel a háztáji gazdaságban tartott louéi tyúkok tenyésztési területén búzát és kukoricát termesztettek, ezek szolgálnak a louéi tyúkok alapvető táplálékául. A gabonafélék adják a tojás természetes „szalmasárga” színét.

Ezenkívül kimutatták, hogy a tyúkok által közvetlenül a szabadban elfogyasztott fű is jelentősen hozzájárul a tojás minőségéhez.

– Szabadtartás nagy területeken

A tojások szabadtartású louéi tyúkoktól származnak. Ezek a kellően tágas, fűvel borított és árnyas területek egyszerre jelentenek táplálékforrást, mozgásteret és nappali búvóhelyet a tyúkok számára.

A mérsékelt óceáni éghajlat lehetővé teszi, hogy a tyúkok naponta kimehessenek a szabadba, míg az éves csapadékeloszlás biztosítja a fű megfelelő növekedését.

– Különleges szakértelem

Az 1970-es évek elejéig jelentős mértékben termeltek tojást a louéi régió számára, majd az „œufs de Loué” (louéi tojás) eladása visszaesett a vaj-, tojás- és baromfifeldolgozó baromfira való specializálódásával. A louéi termelők csak 1987-ben, a tojáskereskedelem szakemberei kérésére indították újra a tojástermelést. Különleges tojástermelési módszereket fejlesztettek ki az állattenyésztés, a tyúkok táplálása, az éghajlati viszonyok, a gabonatermesztés és a vidék vonatkozásában 1959 óta elismert szakértelmükre támaszkodva, amely tényezők a louéi régióban egész évben lehetővé teszik a tyúkok szabadtartását.

– Egy alkalmazkodott fajta

A szabadtartású, lassú növekedésű húshasznú baromfik genetikai kiválasztása terén szerzett szakértelmüknek köszönhetően a louéi termelők a barna héjú tojást tojó tyúkok tenyésztése során olyan szelekciós szempontokat alkalmaznak, amelyek a szabadtartás során tanúsított ellenálló-képességre és a tojás beltartalmi értékeire irányulnak.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

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

4.8. *Címkézés:* „œufs de Loué”
