

0136

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 () ARTICLE 17 (X)**

AOP () IGP (X)
N° National du dossier.....IG/23//94.....

1 SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture - Direction générale de l'Alimentation

Tél : 49.55.58.45

Fax : 49.55.59.48

2. GROUPEMENT DEMANDEUR :

a) Nom : SYNDICAT MALVOISINE/SYNDIM pour l'Union des Labels Avicoles du Languedoc-Roussillon

b) Adresse : 46, rue du Hurepoix
91470 LIMOURS

c) Composition : producteur/ transformateur (X) autre ()

3. NOM DU PRODUIT : VOLAILLES DU LAURAGAIS

4. TYPE DE PRODUIT : (cf. liste): Viande et abats comestibles (Annexe II - Chapitre 2 du Traité de Rome)

5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)

a) Nom : cf.3 : VOLAILLES DU LAURAGAIS

b) Description: Carcasses ou découpes de volailles à chair ferme et présentant des qualités organoleptiques supérieures, abattues à un âge proche de la maturité sexuelle.

c) Aire géographique : Départements de l'Aude, de la Haute-Garonne et les cantons limitrophes.

d) Traçabilité : Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs). Chaque lot de volailles fait l'objet d'enregistrements documentaires: déclaration de mise en place par l'éleveur, bons de livraison des volailles à un jour, déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir, déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées. Les étiquettes sont toutes numérotées.

Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

e) Méthode d'obtention : Souches et croisement de souches à croissance lente. Elevage en plein air. Alimentation à base de céréales et abattage à un âge minimum fixé pour chaque espèce. Tri des carcasses à l'abattoir.

f) Lien : Le lien avec l'origine géographique repose sur:

Une réputation historique liée à l'existence durant les siècles derniers d'élevage de volailles dans les fermes de la région. Cette production était déjà axée sur le "Haut de gamme" et la recette traditionnelle de cassoulet de la région comprend du canard et de l'oie. La coopérative agricole du Lauragais, créée il y a plus de cent ans s'est particulièrement orientée vers la production de volailles dites festives.

Une réputation actuelle : les volailles du Lauragais prennent une grande place dans la gastronomie locale et les fêtes traditionnelles autour de la volaille, comme la foire au chapon de Saint Julia de Gras Capou, sont encore très réputées. La poularde du Lauragais est particulièrement réputée auprès des grands restaurateurs de la région.

Historique:

g) Structure de contrôle : Nom : SYNDIM

Adresse : Z.A. Montvoisin 77
91470 GOMETZ-LA-VILLE

h) Etiquetage : Volailles du Lauragais avec le nom de l'espèce correspondante
Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) Exigences Nationales (éventuelles) : Conformité du produit aux notices techniques minimum et aux cahiers des charges label correspondants.

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : FR/00 124 /94 01 25

Date de réception du dossier complet : 12/01/95