

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

(2008/C 184/11)

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**„OVOS MOLES DE AVEIRO”****NR WE: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****CHNP () CHOG (X)**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adres: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Tel.: (351) 213 81 93 00
Faks: (351) 213 87 66 35
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adres: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tel.: (351) 234 42 88 29
Faks: (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4 — chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

(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 produktu:* „Ovos moles de Aveiro”

4.2. *Opis produktu:* „Ovos moles de Aveiro” to produkty otrzymywane poprzez połączenie surowych żółtek jaj z syropem. Mogą być otoczone opłatkami lub pakowane w baryłki z drewna lub porcelany. Mają jednorodny kolor, który może przyjmować różne odcienie między kolorem żółtym a pomarańczowym, jednolity i mało intensywny połysk, złożony aromat żółtka jaja nadającego specyficzny zapach, składający się z różnych aromatów, takich jak karmelowy, cytrynowy oraz bakaliowy, które powstają w wyniku zachodzących w czasie gotowania reakcji chemicznych między cukrem i składnikami żółtka jaja. Mają słodki smak, wyczuwalne są smaki żółtka jaja oraz cukru zmienione w wyniku gotowania, oraz kremową, choć gęstą konsystencję. Tekstura jest jednolita, bez grudek żółtka jaja ani ziarenek cukru (które są jednak akceptowalne po kilku dniach od ich produkcji, pod warunkiem że wynikają z procesu naturalnej krystalizacji produktu). Opłatek, w którym produkt jest niekiedy wprowadzany do obrotu, ma kolor jednolity, który może czasami przybierać różne odcienie między kolorem białym a kremowym, jest nieprzezroczysty, matowy, bez zapachu lub też o delikatnym zapachu mąki. Ma charakterystyczny smak, plastyczną i kruchą konsystencję oraz suchą, gładką i jednolitą teksturę.

4.3. *Obszar geograficzny:* Biorąc pod uwagę szczególne wymogi stawiane w odniesieniu do żółtek jaj, w szczególności dotyczące koloru oraz świeżości, obszar geograficzny produkcji jaj jest ograniczony do gmin sąsiadujących z Ria de Aveiro, obszarów przyległych do rozlewiska oraz do gmin należących do Médio Vouga. Z punktu widzenia administracyjnego obszar ten obejmuje następujące gminy: Agueda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos i Vouzela.

Z uwagi na charakter oraz warunki glebowe i klimatyczne wymagane do wyrobu opłatków oraz „Ovos moles”, w szczególności wilgotność oraz temperaturę powietrza, jak również konieczną wiedzę fachową, obszar geograficzny wyrobu i jego pakowania jest ograniczony do gmin sąsiadujących z Ria de Aveiro oraz obszarów przyległych do rozlewiska. Z punktu widzenia administracyjnego obszar ten obejmuje następujące gminy: Agueda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga i Vagos.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Właściwości samego produktu, a mianowicie właściwości fizyczne i organoleptyczne, najwyższej jakości surowce pochodzące z tego regionu, wiedza fachowa producentów, którzy od wieków poświęcają się tej działalności będącej tradycją historyczną przekazywaną z pokolenia na pokolenie, różne formy, w jakich wyrób jest sprzedawany: w baryłkach z drewna i porcelany, z namalowanymi na nich motywami nawiązującymi do regionu Aveiro, lub owinięty w opłatek, uformowany w kształt nawiązujący do rozlewiska (ryby, kraby, różne rodzaje muszli, urąbki, drewniane baryłki, boje morskie, małże, baryłki z listewek itp.) lub bakalii (orzech i kasztan) świadczą o powiązaniu wyrobu z miejscem pochodzenia. Również istnienie systemu kontroli, który obejmuje cały proces produkcji, włącznie z badaniami u producentów jaj, wytwórców opłatków i producentów „Ovos moles”, gwarantuje, że jedynie producenci, którzy spełniają przyjęte wymogi oraz zasady, mogą korzystać z oznaczenia CHOG na swoich wyrobach. Znak kontrolny umieszczony na każdym opakowaniu lub znajdujący się w dokumentach sprzedaży producentów/sprzedawców jest numerowany, dzięki czemu istnieje pełna identyfikowalność począwszy od samych producentów jaj. Pochodzenie może zostać udowodnione w każdym momencie i na każdym etapie łańcucha produkcji.

4.5. *Metoda produkcji:* Zgodnie z lokalnymi, stałymi i utrwalonymi metodami, jaja są ostrożnie rozbijane, a następnie kobiety zajmujące się wyrobem „Ovos moles” oddzielają żółtka od białek przez palce, które służą im za sito, lub za pomocą odpowiednich przyrządów. Jednocześnie oddzielnie przygotowany jest syrop, który musi osiągnąć konsystencję pośrednią między gęstą masą i cukrowymi nitkami. Po ostudzeniu do syropu dodaje się żółtka. Otrzymaną mieszankę gotuje się w temperaturze 110 °C, przy czym kwestią kluczową jest wiedza fachowa związana z tą czynnością. W dalszej kolejności masa jest studzona i odstawiana na 24 godziny do piekarnika lub odpowiedniego miejsca w „laboratorium cukierniczym”. Konieczność taka wynika z faktu, że na tym etapie „Ovos moles de Aveiro” są bardzo wrażliwe na gwałtowne zmiany temperatury i z łatwością wchłaniają różne obce zapachy.

Począwszy od tego etapu i w zależności od wyboru formy, w jakiej wyrób będzie ostatecznie sprzedawany, ostudzona masa może zostać:

— użyta do napełnienia baryłek, które są przykrywane odpowiednią przykrywką oraz folią termokurczliwą, tak aby izolowała i chroniła produkt,

- wykorzystana do uformowania jej w opłatkach, które są następnie odciskane w prasie ręcznej, przy czym po przyklejeniu opłatka nie jest dopuszczalne przyklejenie go przy użyciu niepasteryzowanego białka jaja. Formy opłatków są następnie przycinane nożyczkami i odcinane po prawej stronie, odpowiednio do różnych motywów. Figurki są umieszczane na blachach, a następnie suszone w piekarniku (jeśli istnieje taka potrzeba) i mogą, choć nie muszą, zostać pokryte syropem, co daje dodatkową ochronę przed różnymi zmianami,
- umieszczona w pucharach do sprzedaży hurtem.

Mając na uwadze właściwości wyrobu, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zanieczyszczenia oraz aby zapobiec zmianom w masie lub opłatku, „Ovos moles de Aveiro” są wprowadzane do obrotu opakowane pierwotnie w baryłki o ustalonym kształcie, z odpowiedniego materiału i z dopuszczalnymi motywami, w opakowania kartonowe lub w opakowania z kontrolowaną atmosferą. Opakowania muszą być dopuszczone przez Grupę Przedsiębiorców. Wprowadzenie do obrotu „Ovos moles de Aveiro” w sprzedaży na wagę, w opłatku lub bez, jest dozwolone jedynie w cukierniach. Takiej sprzedaży musi towarzyszyć dokumentacja potwierdzająca pochodzenie, jak również miejsce i datę produkcji wyrobu.

„Ovos moles de Aveiro” muszą być transportowane, przechowywane i sprzedawane w temperaturze od 8 °C do 25 °C. W takich warunkach wyrób pozostaje przydatny do spożycia przez 15 dni.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Historyczny:

Produkcja „Ovos moles” w Aveiro ma wielowiekową tradycję. Jej początki związane są z klasztorami, później była podtrzymywana przez kobiety, które pobierały nauki w klasztorach, a następnie przekazywały sekretne receptury z pokolenia na pokolenie. Istnieją dokumenty, które świadczą o tym, że król D. Manuel I, w roku 1502, przyznał klasztorowi Jezusa w Aveiro 10 arrobów (1 arroba — 15 kg) cukru z wyspy Madery rocznie do produkcji zakonnych wyrobów cukierniczych, które w tamtym czasie były wykorzystywane jako środek wspomagający rekonwalescencję chorych. „Ovos moles de Aveiro” są wymieniane w 1908 r. jako deser na obiadach królewskich, pisze o nich wielki pisarz portugalski Eça de Queiroz w powieściach „Os Maias” oraz „A Capital” (1888), wspomina o nich wielki pisarz brazylijski Erico Veríssimo w powieści „Solo de Clarineta-Memórias” (1973). Charakterystyczne baryłki „Ovos moles de Aveiro”, jak również formy „Ovos moles” otoczonych opłatkami z różnymi, przeważnie jednak morskimi motywami, oraz ich charakterystyczne sprzedawczynie stanowią częsty motyw na malowidłach na kafelkach, na litografiach, w wierszach ludowych, sztukach teatralnych i regionalnych śpiewnikach. Już w 1856 r. istnieli zarejestrowani i uznawani producenci.

Naturalny:

Z punktu widzenia fitoklimatycznego region jest zdominowany przez dorzecze rzeki Vouga, które tworzy kolejny ważny element geograficzny, a mianowicie rozlewisko Ria de Aveiro. Opisany teren tworzy specyficzne warunki dla rolnictwa, w szczególności do uprawy kukurydzy oraz hodowli drobiu, które rozwinęły się i stały się bardzo ważne na obszarach przylegających do rozlewiska.

Rozlewiska Baixo Vouga oraz Médio Vouga były zawsze terenami bardzo sprzyjającymi uprawie kukurydzy, zarówno pod względem jej ilości, jak i jakości. Ta działalność rolnicza, która przed wiekami stanowiła ważne źródło utrzymania, pod koniec XIX i na początku XX wieku zyskała wymiar gospodarczy, odkąd w gminach przylegających do rzeki Vouga zaczęły powstawać przedsiębiorstwa o dużej mocy produkcyjnej i o wysokiej jakości.

Tradycyjna kukurydza, wykorzystywana jako pasza dla kur, bez wątpienia przyczyniła się do tego, iż przetworzony wyrób również cechuje się wysoką, wyróżniającą się jakością.

Również warunki naturalne związane z temperaturą i wilgotnością obszaru rozlewiska sprzyjają produkcji „Ovos moles de Aveiro” oraz opłatka, nadając im odpowiednią i trwałą plastyczność, której nie sposób odtworzyć poza tym regionem.

Kulturowy:

Zarówno wykorzystanie baryłek z drewna lub porcelany, jak i formy używane przy produkcji opłatka, dowodzą nierozzerwalnego związku z rozlewiskiem Ria de Aveiro i jego wodnymi motywami, w szczególności poprzez wykorzystanie miejscowej latarni lub łodzi „moliceiro” jako znaku ozdobnego bądź też opłatków w formie ryb, muszel, morskich zwierząt, baryłek oraz boi używanych do oznaczenia sieci rybackich czy też innych symboli typowych dla tego regionu. Należy przy tym podkreślić, że zarówno baryłki z drewna topoli, jak i z fajansu są produkowane z tradycyjnych i typowych dla tego regionu materiałów oraz przez także zakłady.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

Adres: R. Aníbal Cunha, n.º 84 Loja 5
P-4050-046 Porto

Tel.: (351) 223 39 01 62

Faks: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda, uznane za spełniające wymogi normy 45011:2001.

- 4.8. *Etykietowanie*: Elementy, które muszą obowiązkowo widnieć na etykiecie to: napis „Ovos moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, oznaczenie kontrolne, logo wspólnotowe, po wydaniu decyzji dotyczącej ochrony, oraz logo „Ovos moles de Aveiro” przedstawione poniżej:



Na oznaczeniu kontrolnym (z wytłoczonym hologramem) widnieje obowiązkowo nazwa wyrobu, nazwa organu kontrolnego wydającego świadectwa oraz numer serii umożliwiający identyfikację wyrobu.
