

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 170/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«OVOS-MOLES DE AVEIRO»

N.º UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

APOMA — Associação de Produtores de Ovos-Moles de Aveiro
Morada: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n.º 106-1.º AA, AB, AE, 3810-145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829
Correio eletrónico: apoma@sapo.pt

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (a especificar)

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Descrição do produto

1. A cobertura dos ovos-moles de Aveiro em hóstia, pode também ser feita com chocolate, consoante se comprovou estar de acordo com os modos de produção locais e ancestrais. Esta alteração foi comprovada por testemunhos de produtores antigos e literatura de época.
2. Ao longo do prazo de validade dos ovos-moles de Aveiro existe uma diminuição do teor de água e o aumento de açúcar, resultante do processo de cristalização do produto, esta variação dos teores de água e açúcar não podem ser superiores a 10 % dos valores iniciais.

Prova de origem

O uso do chocolate determina alterações no sistema de rastreabilidade, nos registos associados, pelo que foi incluído esta alteração na prova de origem.

Método de obtenção

As alterações incluídas foram:

1. O uso do chocolate como cobertura

O uso da cobertura de chocolate altera o fluxograma e a descrição do modo de produção do produto.

O processo de cobertura dos ovos-moles de Aveiro em hóstia com chocolate, é iniciado pela «têmpera» do mesmo, em que este atinge uma temperatura máxima de 40 °C. A cobertura do chocolate é efetuada manual ou mecanicamente por imersão e recuperação da figura. Em seguida é eliminado o chocolate em excesso, deixando-o cristalizar. A operação de cristalização do chocolate é determinante para a qualidade final do produto, já que influencia o aspeto ao nível do brilho da cobertura.

2. A introdução da desclaração mecânica das gemas de ovos frescas no processo de fabrico

A utilização de gemas frescas desclaradas mecanicamente no processo de fabrico são permitidas e não alteram a qualidade da matéria-prima.

A utilização das gemas desclaradas mecanicamente, replicam o processo de desclaração manual efetuado pelas doceiras, uma vez que método é apenas físico, e não altera as características intrínsecas das gemas de ovos, nomeadamente o grau de frescura, e de cor.

3. Introdução de arrefecimento por abatedor de temperatura

No arrefecimento da massa dos ovos-moles de Aveiro, a possibilidade de utilização de abatedores de temperatura, deve ser sujeita a condições técnicas precisas de temperaturas e registos específicos para possibilitar a identificação posterior do produto assim obtido. A temperatura final deverá ser entre os 15 °C e os 18 °C. Neste caso verifica-se que não existe necessidade do descanso de 24 horas. As análises sensoriais dos ovos-moles de Aveiro, cujo arrefecimento foi efetuado através de abatedores de temperatura, demonstraram que as características específicas que caracterizam o produto se mantêm. Este facto foi validado por painel de provadores experientes por análise sensorial que verificaram que estas alterações não alteram as características diferenciadoras do produto, mantendo-se a qualidade do mesmo.

4. Conservação

4.1. Ultracongelamento dos ovos-moles de Aveiro, em qualquer das formas de apresentação: determinou a alteração do fluxograma de fabrico e a descrição das regras técnicas precisas da ultracongelamento. Esta alteração implicou estudos científicos para validar este procedimento, onde se verificou a forma correta de congelar e descongelar o produto, por forma a garantir que as características de qualidade do produto se mantêm. A validação destes resultados foi efetuado através de estudos sensoriais, utilizando um painel de provadores experiente na prova deste produto, que verificou não existirem diferenças estatisticamente significativas entre o produto fresco e um previamente congelado e descongelado. Ao permitir a comercialização do produto ultracongelado, foi também necessário verificar a validade do mesmo. A introdução da ultracongelamento do produto permite aceder a mercados internacionais, pois a validade do produto de 15 dias passa para 6 meses.

4.2. Introduziu-se a possibilidade de uso de materiais de embalagem «inteligentes» como atmosferas modificadas e películas de conservação alimentar, que permitem uma maior validade do produto e mantêm as suas características iniciais. Esta alteração visa o fornecimento do produto para mercados internacionais. A validação destes resultados foi efetuada através de estudos sensoriais e microbiológicos, efetuados nas diferentes embalagens «inteligentes».

4.3. Os prazos de duração do produto e que são fixados em:

Validade	Conservação e acondicionamento
21 dias	Acondicionados em embalagens «inteligentes»
60 dias	Em hóstia, cobertos com chocolate
6 meses	Produto ultracongelado

Relação

Com base na sua receita original e dando azo à criatividade das doceiras, procedeu-se a algumas experiências, nomeadamente, ao fabrico dos ovos-moles de Aveiro cobertos de chocolate. Testemunhos de doceiras mais antigas, como a D. Silvina Raimundo da empresa Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda., cujo primeiro alvará remonta a 1930 refere: ... «Na nossa casa eram chamados de “ovos-moles pretos”. Aqui em casa só eram produzidos os ovos-moles pretos em festas, pois davam muito trabalho. Não era só mergulhar a hóstia em chocolate e tirar. ... Eram cobertos peça a peça, barrados com a mão para alisar cada figura, para ficar perfeito. Eram produzidos em alturas de festa, e só por encomenda é que se produziam, sendo considerado como uma oferta. Anos mais tarde, existiu uma confeitaria, junto ao tribunal que retomou os ovos-moles pretos, a pedido do Dr. Candal, e aí voltou-se a falar nos ovos-moles pretos...»

Também Rosalina Jesus refere... «Em ocasiões especiais é que existiam encomendas. Existia um café debaixo da Arcada, onde se vendiam charutos verdadeiros no balcão. Na casa dos ovos-moles íamos lá buscar as caixas vazias dos charutos para, quando aparecia um cliente para os ovos-moles pretos, oferecer nessas caixas. Neste caso, só se vendiam, nessas caixas 6 charutos de ovos-moles (atual figura denominada navalheira). Mais tarde a D. Conceição mandou fazer fitas de seda com um trevo colado em cima para decorar. A cinta era colada na parte debaixo do charuto de ovos-moles coberto a chocolate e depois eram colocados na caixa dos charutos...»

Registos na literatura remontam a 1928 in «O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» de Emanuel Ribeiro, onde apresentam desenhos de diferentes figuras de ovos-moles de Aveiro em hóstia, e com particular rigor no desenho, através de sombreados das figuras dos ovos-moles de Aveiro cobertos a chocolate. Foi incluído um modelo antigo de barrica de porcelana, usada em 1935.

Rotulagem

1. Marca de certificação

Na marca de certificação, foi retirada a obrigatoriedade de uso de holograma, face aos custos que representa.

2. Novas embalagens

Foi incluída a possibilidade de vir a ser admitido novos tipos de embalagens mais consentâneas com os avanços tecnológicos, desde que sejam efetuados estudos que comprovem que a inovação tecnológica não interfere com as características do produto.

Foi permitida a comercialização de ovos-moles de Aveiro, em hóstia, em embalagem de 150 g, dadas as novas exigências do consumidor

3. Forma de comercialização

Foi autorizada a comercialização de ovos-moles de Aveiro em hóstia, à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, desde que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação. Esta alteração ocorre para que pequenos estabelecimentos de revenda possam comercializar o produto a granel, mas salvaguardando o cumprimento da rastreabilidade do produto.

DOCUMENTO ÚNICO

«OVOS-MOLES DE AVEIRO»

N.º UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ovos-moles de Aveiro»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3 — Produto de padaria, da pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Ovos-moles de Aveiro é o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual, envolvidos em hóstia, que pode ou não ser coberta com uma fina camada de calda de açúcar ou de chocolate, ou acondicionados diretamente em barricas de madeira ou de porcelana. O produto pode ainda ser comercializado ultracongelado. Têm cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultantes das reações químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo. Têm sabor doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento e consistência cremosa, embora consistente. A textura é uniforme, sem grânulos de gema de ovo nem de açúcar (que são, no entanto, toleráveis ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resultam da cristalização do produto). A hóstia por vezes utilizada para a apresentação comercial tem cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca, baça, sem aroma ou com leve odor a farinha e sabor a hóstia, a consistência plástica e quebradiça e textura seca, lisa e uniforme.

A composição química é a seguinte:

% Açúcar = 41 ± 5

% Matéria gorda = 17 ± 3

% Água total = 29 ± 3

% Proteína insolúvel = $4,2 \pm 1,1$

A atividade de água é de $0,864 \pm 0,026$

Em caso algum é tolerável a presença de amido, corantes ou conservantes.

No final do prazo de validade a diminuição do teor de água e o aumento de açúcar resultante do processo de cristalização que ocorre no produto não podem ser superiores a 10 % dos valores iniciais.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias primas (unicamente para os produtos transformados)

Os ovos-moles de Aveiro são obtidos unicamente a partir de:

Gema de ovo, obtida exclusivamente a partir de ovos muito frescos, de categoria A, classe L ou XL, com cor entre 12 e 13 da escala de Roche,

Tendo em conta as condições específicas requeridas para as gemas de ovos, designadamente em termos de cor e grau de frescura, a área geográfica de produção dos ovos está circunscrita do ponto de vista administrativo aos concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela.

Desde sempre, os ovos utilizados no fabrico dos ovos-moles de Aveiro são oriundos desta região geográfica, transpondo para o produto características de cor e frescura específicas.

Açúcar de cana branco, refinado.

Água, hóstia (ou obreia) e chocolate.

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Preparação da calda de açúcar.

Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar.

Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar).

Arrefecimento e repouso da massa.

Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana.

Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Face às características do produto, para evitar qualquer contaminação e para prevenir a ocorrência de alterações na massa ou na hóstia, os ovos-moles de Aveiro apresentam-se comercialmente acondicionados na origem, em barricas com os formatos, materiais e motivos autorizados ou em embalagens de cartão ou em embalagens «inteligentes».

A apresentação comercial dos ovos-moles de Aveiro a granel, sem hóstia, só é autorizada nos estabelecimentos dos doçeiros, sempre acompanhada de documentação atestando origem, lote e data de fabrico.

Nos estabelecimentos de revenda do produto, os ovos-moles de Aveiro podem ser comercializados pré-embalados, independentemente da sua forma de apresentação ou à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, sendo obrigatório que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação.

Os ovos-moles de Aveiro são conservados à temperatura ambiente, sendo nestas condições a sua duração de 15 dias.

Caso o produto seja acondicionado em atmosferas modificadas ou em película de conservação alimentar (denominadas de «inteligentes»), a validade é de 21 dias, à temperatura ambiente. Quando o produto se apresenta ultracongelado tem 6 meses de validade quando comercializados desta forma. A ultracongelção do produto não embalado só poderá ser efetuado no local de produção dos ovos-moles de Aveiro, onde se demonstra o saber fazer específico requerido, bem como a necessidade de preservar o produto de manipulações indesejáveis e de contaminações microbiológicas.

Os ovos-moles de Aveiro, em hóstia cobertas a chocolate têm 60 dias de validade, desde que conservados à temperatura técnica aconselhada para o chocolate e em locais sem odor.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

As indicações obrigatórias da rotulagem são a menção «ovos-moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida», a marca de certificação e o logotipo dos ovos-moles de Aveiro, aqui reproduzido:



Na marca de certificação constam obrigatoriamente o nome do produto, o nome do Organismo de Certificação e o número de série que permite rastrear o produto.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Tendo em conta as condições e as características edafo-climáticas requeridas para a preparação dos ovos-moles de Aveiro, designadamente em termos de humidade e temperatura atmosférica e o saber fazer específico requerido bem como a necessidade de preservar o produto das contaminações microbiológicas, a área geográfica de preparação e acondicionamento está circunscrita aos concelhos limítrofes da ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica

Natural:

Do ponto de vista fitoclimático a região é dominada pela bacia hidrográfica do rio Vouga que desagua noutro importante acidente geográfico, a ria de Aveiro. Esta situação determina condições específicas para a agricultura, designadamente as relativas à cultura do milho e à avicultura que se desenvolveu e atinge grande expressão nas encostas adjacentes à «ria».

Desde sempre a zona do Baixo Vouga lagunar e Médio Vouga foi fértil na produção de milho, quer em quantidade quer em qualidade. Esta atividade agrícola, se há séculos desempenhou um papel de subsistência, ganha nos finais do século XIX, princípios do século XX uma dimensão empresarial, tendo-se criado nos concelhos adjacentes ao rio Vouga empresas de grande capacidade de produção e de qualidade notáveis. O milho tradicional, utilizado na alimentação das galinhas, sem dúvida alguma contribui para que o produto a jusante seja também de elevada e diferenciada qualidade.

Histórica:

O fabrico dos ovos-moles em Aveiro é secular. De origem conventual, a tradição do seu fabrico manteve-se através de senhoras que haviam sido educadas em conventos e que transmitiram, de geração em geração, o segredo do seu fabrico. Há documentos que atestam que o rei D. Manuel I, em 1502, concede 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira ao convento de Jesus, em Aveiro, para o fabrico da doçaria conventual, usada na altura como remédio na convalescença de doentes. Os ovos-moles de Aveiro são referidos como sobremesa de almoços reais em 1908, são expressamente referidos pelo grande escritor português Eça de Queiroz em «Os Maias» e «A Capital», datados de 1888 e pelo grande escritor brasileiro Erico Veríssimo, que os refere em «Solo de Clarineta-Memórias», em 1973. Os ovos-moles cobertos a chocolate são também referidos em «O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» de Emanuel Ribeiro, em 1928.

As típicas barricas de «ovos-moles de Aveiro», bem como as suas formas de hóstia com motivos quase sempre marinhos e as suas vendedeiras típicas são abundante motivo em painéis de azulejos, litografias, poemas populares, peças de teatro e cancionero regional. Já em 1856 existiam fabricantes registados e reputados. Com base na sua receita original e dando azo à criatividade das doceiras, procedeu-se a algumas experiências, nomeadamente, ao fabrico dos ovos-moles cobertos de chocolate. Testemunhos de doceiras mais antigas, cujo primeiro alvará remonta a 1930 refere: ... «Na nossa casa eram chamados de “ovos-moles pretos”. Aqui em casa só eram produzidos os ovos-moles pretos em festas, pois davam muito trabalho».

Especificidade do produto

Os ovos-moles de Aveiro têm especificidade própria decorrente das matérias-primas básicas com que são produzidos (ovos e açúcar) e do saber fazer local, já que a incorporação das gemas de ovos na calda de açúcar é feita de tal forma que reproduz o balanço dos barcos tradicionais (moliceiros) na ria de Aveiro.

A forma de preparação específica confere aos ovos-moles de Aveiro uma textura, uma coloração e um conjunto de aromas muito específicos e únicos no país.

Os ovos, muito frescos, são cuidadosamente partidos e «desclarados» com os dedos das doceiras a servirem de crivo ou mecanicamente. À parte e simultaneamente é preparada a calda de açúcar, a qual deve atingir um ponto intermédio entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo (temperatura de 110 °C). As gemas são incorporadas na calda de açúcar e esta mistura é cozida até se ver o fundo da caçarola, sendo determinante o saber fazer associado a esta operação. Segue-se o arrefecimento e repouso da massa, cuja duração é de 24 horas e tem que ser efetuada em locais adequados. A razão é o facto de, nesta fase, as massas de ovos-moles de Aveiro serem bastante sensíveis às mudanças bruscas de temperatura e adsorverem odores estranhos com facilidade. Atualmente existem abatedores de temperatura que permitem que a operação de arrefecimento seja efetuada de forma mais célere e controlada e em que as características das massas de ovos-moles de Aveiro são mantidas. No caso de o arrefecimento ser efetuado no abatedor de temperatura, a temperatura final deverá ser entre os 15 °C e os 18 °C. Neste caso verifica-se que não existe necessidade do descanso de 24 horas.

A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

- encher as barricas e tapá-las com a respetiva tampa e filme retráctil, por forma a isolar e proteger o produto,
- enformar nas hóstias, sendo as mesmas posteriormente prensadas, em prensa manual, após colagem, não sendo permitido a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada. As formas de hóstia são depois separadas com tesoura e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos ou cortadas em equipamento de corte apropriado. As figuras são colocadas em tabuleiros e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não ser cobertas com calda de açúcar ou de chocolate, a qual confere proteção adicional contra as alterações

São também, específicos e únicos os materiais usados no acondicionamento — a hóstia, de origem conventual e a barrica de madeira ou porcelana, inspirada e usando materiais correntes na região e em ambos os casos reproduzindo figuras típicas da mesma região — como, no caso das hóstias, os animais marítimos ou instrumentos usados na pesca ou frutos secos muito tradicionais na zona alta, onde são produzidos os ovos ou no caso das barricas, as pinturas alusivas a motivos específicos da Ria como o seu farol ou os barcos moliceiros.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).

As condições de temperatura e humidade da «ria» são propícias ao fabrico dos ovos-moles de Aveiro e das hóstias, conferindo-lhes uma plasticidade apropriada e duradoura, não reprodutível fora da região.

Quer a utilização das barricas de madeira ou de porcelana quer os moldes usados no fabrico da hóstia atestam uma relação inequívoca com a ria de Aveiro e com os seus motivos lagunares, designadamente através do uso do farol da ria ou do barco Moliceiro como *ex libris* ou com as hóstias em forma de peixe, de conchas de animais marinhos e de barricas e boias usadas para assinalar as redes de pesca, outra das atividades típicas da região.

A apresentação em formas de hóstia ou obreia com motivos lagunares ligados à ria de Aveiro e ao rio Vouga — peixes, navalheira ou lingueirão, mexilhão, conchas, búzios, barricas, boia marítima ou garrafa, berbigões, barrica de aduela ou dorna, amêijoas, ostras e o moliceiro, são fatores de ligação incontestável à área geográfica. Os únicos elementos inspirados na flora local, a noz, a bolota, a castanha e a cesta são também prova inequívoca da ligação à região, uma vez que são frutos provenientes de árvores autóctones que aí crescem espontaneamente. De assinalar que quer as barricas de madeira de choupo quer as de faiança resultam de matérias-primas e indústrias típicas e tradicionais da região.

Desta forma os ovos-moles de Aveiro são absolutamente especiais de tal forma que basta a simples alusão a ovos-moles para que, no imaginário popular, seja referenciada a região de Aveiro ou a simples inclusão de uma simbologia regional (ria, do farol de Aveiro ou dos barcos moliceiros) numa embalagem ou numa montra de um espaço comercial sejam imediatamente correlacionados com Aveiro.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf
