

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 184/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„OVOS MOLES DE AVEIRO“

№ СЕ: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорна институция в държавата-членка:

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

2. Група:

Наименование: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Адрес: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Тел.: (351) 234 42 88 29
Факс: (351) 234 42 30 76
E-mail: aroma@sapo.pt
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 2.4 — Хляб, тестени изделия, сладкарски и захарни изделия

(¹) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Ovos Moles de Aveiro“

4.2. *Описание:* Сладкишът „Ovos Moles de Aveiro“ е резултат от смесване на сурови жълтъци със захарен сироп. Той може да бъде във вида, в който е получен, увит в тестена обвивка или приготвен в дървени или порцеланови съдове. Той е с еднороден цвят с различни нюанси, между жълтото и оранжевото, с равномерен, не силно изразен блясък, сложен вкус, типичен за яйчния жълтък, който преминава в характерен вкус, характеризиращ се с различни аромати, като карамел, канела и сушени плодове, които предизвикват химични реакции, настъпващи при изпичането на сместа, образувана от захарта и елементите в състава на яйчния жълтък. Вкусът му е сладък, а консистенцията му е кремообразна, като в същото време е гъста. Структурата е равномерна, без гранули от жълтък или захар (въпреки че подобни гранули са приемливи след няколко дена, тъй като са резултат от кристализацията в продукта). Тестената обвивка, използвана за целите на продажбата, е с равномерен цвят, между бялото и кремавото, непрозрачна, матова и без аромат, като се изключи леката миризма на брашно. Тя има собствен вкус, пластична и хрупкава консистенция, суха, гладка и равномерна структура.

4.3. *Географска област:* Предвид специфичните изисквания за яйчните жълтъци, особено по отношение на цвят и преснота, географската област за производството на яйцата е ограничена до общините, непосредствено граничещи с река Авейру и със зоните на прилежащите лагуни, както и общините на средна Вуга. От административна гледна точка, тази област включва общините Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos и Vouzela.

Предвид почвените и климатичните условия, необходими за приготвянето на тестените обвивки и на яйчния сладкиш, особено що се отнася до околната влажност и температура, както и предвид необходимия специфичен технологичен опит, географската област за приготвянето и подготовката е ограничена до общините, непосредствено граничещи с река Авейру и със зоните на прилежащите лагуни. От административна гледна точка, тази област включва общините Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Ovar, Sever do Vouga и Vagos.

4.4. *Доказателство за произход:* Характеристиките на продукта и по-специално неговите физически и вкусови особености, суровините със специални качества и произлизащи от района, технологичният опит на производителите, посветили се на тази дейност от векове по историческа традиция, предавана от поколение на поколение, различните форми на продукта в търговската мрежа, в дървени и порцеланови съдове, изрисувани с мотиви, установяващи връзката с района на Авейру, или увити в тестен лист (тестени обвивки) във формата на мотиви, характерни за лагуните (риби, криви раци, миди, раковини, морски охлуви, дървени бъчви, лодки, морски шамандури, дъги за бъчви и мерценарии) или сушени плодове (орехи и кестени), са фактори, които свидетелстват за връзката на продукта с района на произхода. Също така, наличието на система за контрол, който обхваща цялата производствена верига, включително стопанствата-производители на яйца, производителите на тестени обвивки и производителите на яйчния сладкиш, гарантира, че само производителите, спазващи спецификациите и предписаните правила, могат да използват защитеното географско указание върху техните крайни изделия. Сертификационният знак, поставян върху всяка опаковка или указан в документите за продажба на производителите/търговците, е номериран, което позволява пълна проследимост до производителите на яйца. Доказателството за произход може да бъде внесено във всеки един момент на цялата производствена верига.

4.5. *Метод на получаване:* В съответствие с местните начини на производство, неизменни и регулирани от закона, яйчните белтъци биват внимателно отделени от жълтъците, което може да става ръчно или с помощта на подходящ инструмент. Отделно и едновременно се приготвя захарен сироп, загрявайки захарта до точка, която се намира между момента, в който при разбъркване дъното на тенджерата периодично се появява, и момента, в който захарта започва да образува дебели нишки. След охлаждане, жълтъците се слагат в захарния сироп. Така образуваната смес се пече при температура 110 °C. Технологичният опит, свързан с тази операция, е определящ. След това тестената маса се оставя да изстива и да втасва в продължение на 24 часа в сушилни или подходящи места в „сладкарски лаборатории“, тъй като през този етап тестото на сладкиша от Авейру е много чувствително към резките промени в температурата и поглъща лесно външни миризми.

След този етап и в зависимост от желания краен вид изстиналото тесто може да се използва за:

— напълване на съдовете, които след това се затварят с капациите си и със свиваемо фолио, за да се изолира и защити продуктът,

- формоване на тестените обвивки, които впоследствие се пресоват ръчно, след като са били залепени. Залепване с непастьоризиран белтък не се разрешава. Тестените обвивки се разделят с ножици и се нарязват под прав ъгъл, в зависимост от различните мотиви. Те се поставят върху плоскости и се оставят да се сушат в сушилня (ако е необходимо). След това те могат евентуално да се залепят със сироп, което придава допълнителна устойчивост срещу разваляне на продукта,
- поставяне в съдове, за продажба в неупаковано състояние.

Предвид особеностите на продукта, за да се избегне всякакво замърсяване и да се избегне развалянето на тестото или на тестената обвивка, сладкишът „Ovos Moles de Aveiro“ се приготвя в региона на произход, за да се продава в съдове, съобразени с разрешените формат, материали и мотиви, в опаковки от картон или в контролирана атмосфера, като моделите са одобрени от фирменото обединение-поръчител. Продажбата на „Ovos Moles de Aveiro“ в неупаковано състояние, със или без тестена обвивка, е разрешено само в сладкарските цехове, винаги с документи, удостоверяващи произхода, партидата и датата на производство.

Сладкишът „Ovos Moles de Aveiro“ трябва да се транспортира, складира и излага на температура между 8 и 25 °C. При тези условия, нормалната трайност на продукта е 15 дена.

4.6. Връзка:

Историческа връзка:

производството на сладкиша „Ovos Moles de Aveiro“ е с многовековна история. С произход от манастирите, традицията на производството му се е поддържала благодарение на жените, възпитаници на манастирите, които са предавали тайната на производството от поколение на поколение. Определени документи свидетелстват, че крал Мануел I, около 1502 г., давал всяка година по 10 ароби (10 × 12,78 kg) захар от остров Мадейра на манастира на Исус в Авейру, за производството на манастирски сладкиши, използвани на времето като лек за възстановяващите се болни. Казва се, че сладкишът „Ovos Moles de Aveiro“ се е поднасял като десерт на кралските обеди в 1908 г. Те са специално споменати от големия португалски писател Еça de Queiroz в творбите Os Maias и A Capital, които датират от 1888 г., както и от големия бразилски писател Erico Veríssimo, в „Соло за кларинет — Спомени“, през 1973 г. Типичните съдове за „Ovos Moles de Aveiro“ и формите на тестените обвивки, които почти винаги представят морски мотиви, както и техните продавачки, са постоянна тема на керамични плочки, литографии, народни стихотворения, театрални пиеси и регионални песни. Още през 1856 г. е имало регистрирани реномирани производители.

Природна връзка:

От фитоклиматична гледна точка, районът е под преобладаващата въздействие на водосборния басейн на Вуга, която дава началото на друга важна тектонична особеност — река Авейру. Тези обстоятелства създават специфични условия за селско стопанство, по-специално за отглеждане на царевича и за птицевъдство, което се е развило и придобило значителни размери по бреговете на реката.

Зоната на средна Вуга и на лагуните на долна Вуга винаги е била плодороден район, даващ отлична царевича, както по отношение на качеството, така и на добивите. В продължение на векове е ставало въпрос за отглеждане с цел изхранване, но към края на XIX-и век и началото на XX-и век, отглеждането придобива търговско значение, със създаването в комуните по брега на Вуга на стопанства, способни да произвеждат известната със своето качество царевича в големи количества.

Няма никакво съмнение, че превъзходната традиционна царевича, използвана за храненето на птиците, спомага за това на съответните продукти да се осигури така широко признатото им качество.

Също така, температурата и влажността на реката благоприятстват за производството на следкиша „Ovos Moles de Aveiro“ и на тестените обвивки, на които придават подходяща и трайна пластичност и които не са възпроизводими извън този регион.

Културни връзки:

както дървените или порцеланови съдове, така и формите, използвани при производството на тестените обвивки, безспорно свидетелстват за връзката с река Авейру и нейните типични мотиви от лагуните, по-специално през използването на фара на реката или на традиционните местни лодки „moliceiro“ като отличителен знак, както и на тестените обвивки с форма на риби, на черупки на мекотели, на бъчви и шамандури, като използваните за обозначаване на рибарските мрежи — друга типична дейност в региона. Освен това, съдовете от тополово дърво и от фаянс са резултат от типичните за региона материали и занаяти.

4.7. Контролен орган:

Наименование: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

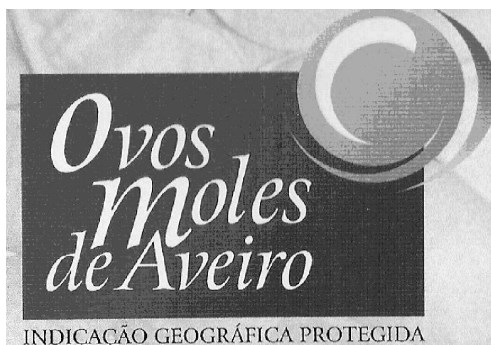
Тел.: (351) 223 39 01 62

Факс: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Лабораторията Sagilab, Laboratório Análises Técnicas L.^{da}, е сертифицирана в съответствие със спецификациите на стандарта 45011:2001.

- 4.8. Етикетирание: На етикета задължително трябва да фигурират надписът „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida“, сертификационният знак, логотипът на Общността (след регистрация) и лого типът на яйчния сладкиш от Авейру, показан по-долу:



Сертификационният знак (заедно с печатна холограма) трябва задължително да съдържа наименованието на изделието, името на частния контролен и сертифициращ орган и серийния номер, позволяващ проследимост на изделието.
