

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2008/C 184/11)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„OVOS MOLES DE AVEIRO“****č. ES: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

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

2. Skupina:

Název: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresa: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tel.: (351) 234 42 88 29
Fax: (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Složení: Producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 2.4. Pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a sušenky

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Ovos Moles de Aveiro“

4.2 *Popis:* Produkt „Ovos Moles de Aveiro“ se získává spojením syrových žloutků s cukrovým sirupem. Na trh může přicházet dále nezpracován, v oplatce nebo plněný do dřevěných nebo porcelánových soudků. Je stejnorodé barvy, která může mít různý odstín od žluté po oranžovou, jednolitého, ne příliš intenzivního lesku, a má komplexní žloutkové aroma, jež může postupně přecházet do charakteristické vůně po karamelu, skořici a sušeném ovoci, která je výsledkem chemických reakcí, k nimž během vaření dochází mezi cukrem a jednotlivými složkami vaječného žloutku. Jeho chuť je sladká, je tvořena chutí žloutků a cukru, které mají díky procesu vaření jemnější charakter, a jeho konzistence je krémová, nicméně soudržná. Má jednolitou texturu bez žloutkových či cukrových hrudek (ty jsou nicméně přípustné za několik dní po zpracování, protože jsou výsledkem krystalizačních procesů). Oplatka, jejíž náplň výše popsaná hmota někdy tvoří při uvádění na trh, má stejnorodou barvu, která může mít různý odstín od bílé po krémovou, je neprůhledná, matná, bez vůně nebo s lehkou vůní mouky. Má charakteristickou chuť, tvárnou a drolivou konzistenci a suchou, hladkou a jednolitou texturu.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Vzhledem ke specifickým podmínkám, které tyto žloutky vyžadují, zejména pokud jde o barvu a čerstvost, je zeměpisná oblast produkce vajec vymezena správními obvody sousedícími se zálivem Ria de Aveiro a přilehlými lagunovými oblastmi a správními obvody na středním toku řeky Vouga. Z administrativního hlediska tato oblast zahrnuje správní obvody Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos a Vouzela.

Vzhledem k půdním a klimatickým podmínkám a vlastnostem nutným k přípravě oplatek a „ovos moles“, především pokud jde o vlhkost a okolní teplotu a požadované specifické dovednosti, je zeměpisná oblast přípravy a obchodní úpravy vymezena správními obvody sousedícími se zálivem Ria de Aveiro a přilehlými lagunovými oblastmi. Z administrativního hlediska tato oblast zahrnuje správní obvody Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Ovar, Sever do Vouga a Vagos.

4.4 *Důkaz původu:* Vlastnosti produktu, zejména fyzikální a senzorické, vysoce kvalitní suroviny pocházející z daného regionu, zvláštní dovednosti producentů dané tradicí, které se vyvinuly během staletí dané produkce a byly předávány z generace na generaci, různé formy uvádění produktu na trh – v dřevěných nebo porcelánových soudcích, na nichž je zobrazován aveirský region, nebo ve slepovaných hostiích nebo oplatkách vykrajovaných do tvarů připomínající místní prostředí laguny (ryby, místní druhy krabů, slávky, mušle, surmovka čeritá, dřevěné soudky a sudy, bóje, srdcovka, chionka) a ořechy či kašany – to všechno svědčí o úzkém vztahu produktu s regionem svého vzniku. Systém kontroly, který se vztahuje na celý postup produkce, včetně podniků produkujících vejce, zpracovatelů oplatek a producentů „ovos moles“, navíc zaručuje, že označení CHZO mohou na svých konečných produktech používat pouze producenti, kteří splňují příslušné požadavky a pravidla. Certifikační značka na každém balení nebo v dokladech producentů/prodejců o prodeji má vlastní číslo, díky němuž lze zajistit úplnou vysledovatelnost až k producentům vajec. Důkaz původu lze získat v jakémkoli okamžiku a v průběhu celého výrobního řetězce.

4.5 *Metoda produkce:* Podle původních a hodnověrných místních metod se vejce pečlivě rozbíjejí a žloutky se pomocí prstů nebo vhodným nástrojem oddělí od bílků. Zvlášť se mezitím připravuje cukrový sirup, který se zahřeje do doby mezi okamžikem, kdy je hmota zcela čirá, a okamžikem, kdy by se v ní začala tvořit vlákna. Poté se sirup nechá vychladnout a přidají se do něj žloutky. Směs se vaří při teplotě 110 °C, přičemž právě v této fázi přípravy hrají významnou roli tradiční dovednosti. Hmota se poté 24 hodin nechá vychladnout a odležet v sušicí peci nebo k tomu příhodném místě v „laboratořích“ cukrářských výroben. V této fázi přípravy je totiž hmota „Ovos Moles de Aveiro“ nesmírně citlivá vůči náhlým změnám teploty a může snadno vstřebat okolní pachy.

Poté lze podle toho, v jaké konečné formě má být produkt uveden na trh, vychladlou hmotu použít takto:

— plnit ji do soudků, které se uzavřou víkem a elastickou fólií, aby byl produkt izolován a chráněn,

- tvarovat ji do oplatek, které jsou poté slepovány a ručně stlačovány, přičemž slepování oplatek nepasterizovanými bílký není přípustné. Oplatky se poté od sebe odstřihávají a vykrajují do různých tvarů. Vykrojené se umístí na plechy, a je-li to nutné, suší v sušicí peci, a lze je zalít cukrovým sirupem, což je dodatečně chrání před zhoršením kvality,
- vložit do nádob a přímo uvést na trh.

Aby vzhledem k vlastnostem produktu nemohlo dojít k nežádoucím změnám náplně nebo oplatek, uvádějí se „Ovos Moles de Aveiro“ na trh v kontrolované atmosféře nebo již zabalené v místě produkce, přičemž tvar, materiál a dekor v případě soudků nebo vzory v případě lepenkových obalů schvaluje skupina. Nabízet nebalené „Ovos Moles de Aveiro“ k bezprostřednímu prodeji, ať již v oplatkách nebo bez nich, lze pouze v cukrářských výrobnách a s dokumentovaným původem, výrobní šarží a datem produkce.

„Ovos Moles de Aveiro“ je nutné přepravovat, skladovat a nabízet k prodeji při teplotě od 8 do 25 °C, při níž jeho běžná trvanlivost dosahuje 15 dní.

4.6 Souvislost:

Historická:

Produkce „Ovos Moles de Aveiro“ má staletou tradici. Tato cukrovinka se začala připravovat v kláštrech, odkud se tajemství její výroby díky ženám, které tam byly vychovány, šířilo dále, z generace na generaci. Existují doklady o tom, že král Manuel I. od roku 1502 věnoval každoročně 10 měřic madeirského cukru klášteři Mosteiro de Jesus v Aveiru za účelem produkce této klášterní sladkosti, která se v té době používala jako posilující lék. „Ovos Moles de Aveiro“ se v roce 1908 uvádí jako zákusek na tabulích při obědě portugalského krále a výslovně je zmiňuje velký portugalský prozaik Eça de Queiroz ve svých dílech *Os Maias* a *A Capital* z roku 1888 i významný brazilský spisovatel Erico Veríssimo ve svém díle *Solo de Clarineta-Memórias* z roku 1973. Typické soudky s „Ovos Moles de Aveiro“, jakož i oplatky, jež mají téměř vždy tvar mořských motivů, a jeho typické prodavačky se často objevují na kachlích *azulejo*, litografiích, v lidové poezii, dramatu a písních. Již v roce 1856 existovali registrovaní a renomovaní výrobci.

Přírodní:

Z fyto klimatického hlediska je dominantním útvarem oblasti hydrografická pánev řeky Vouga, která se vlévá do dalšího důležitého útvaru, zálivu Ria de Aveiro. Tato poloha je určující pro specifické podmínky zemědělské výroby, především pokud jde o pěstování kukuřice a chov drůbeže, které se na březích zálivu široce rozvinuly.

Oblast středního toku Vougy a oblast laguny v jejím dolním toku byly odjakživa příznivé pro pěstování kukuřice, a to pokud jde o kvantitu i kvalitu. Tato činnost, která po staletí sloužila k obživě, získala na přelomu 19. a 20. století charakter podnikání ve velkém a ve správních obvodech podél řeky Vougy vznikly velkokapacitní podniky, jejichž produkce dosahovala významného objemu i kvality.

Místní kukuřice používaná k výživě slepic bezpochyby přispívá k tomu, že produkt z jejich vajec vyniká svou vysokou kvalitou.

Vlhkost a teplota v zálivu rovněž produkci „Ovos Moles de Aveiro“ a oplatek svědčí, protože díky nim se produkt vyznačuje náležitou tvárností, kterou je schopen si i udržet, čehož nelze dosáhnout mimo daný region.

Kulturní:

Jak používání dřevěných nebo porcelánových soudků, tak formy pro tvarování oplatek jsou důkazem o úzkém vztahu k zálivu Ria de Aveiro a jeho lagunové scénérii, která se konkrétně odráží v *ex-libris* s motivy majáku nebo člunu *moliceiro* typických pro záliv nebo v tvarech oplatek (ryba, lastury mořských živočichů, sudy a bóje typicky v tomto regionu používané k označení místa síti). Stojí za připomenutí, že výroba soudků z topolového dřeva a fajáanse patří k tradičním činnostem regionu, zpracovávajícím místní suroviny.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

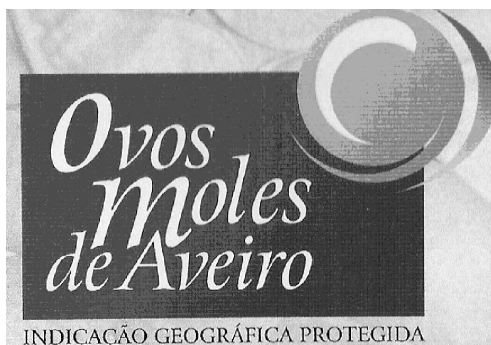
Adresa: R. Aníbal Cunha, n.º 84 Loja 5
P-4050-046 Porto

Tel.: (351) 223 39 01 62

Fax: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Subjekt „SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas Lda.“ byl uznán jako splňující požadavky normy 45011:2001.

4.8 *Označování:* Povinnými označeními jsou nápis „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida“, certifikační značka, po udělení ochrany logo Společenství a níže uvedené logo „Ovos Moles de Aveiro“:

Na certifikační značce (s vytištěným hologramem) se povinně uvádí název produktu, název soukromého kontrolního a certifikačního orgánu a sériové číslo umožňující zpětné vysledování produktu.
