

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2008/C 184/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) NR. 510/2006**»OVOS MOLES DE AVEIRO«****EF-Nr.: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens kompetente myndighed:

Navn: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adresse: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-111099-073 Lisboa
Tlf. (351) 213 81 93 00
Fax (351) 213 87 66 35
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Ansøgende sammenslutning:

Navn: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresse: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tlf. (351) 234 42 88 29
Fax (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Sammensætning: Producent/forarbejdning/virksomhed (X) Andet ()

3. Produktets art:

Kategori: 2.4. — Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn:* »Ovos moles de Aveiro«

4.2. *Beskrivelse:* »Ovos moles de Aveiro« fremstilles ved tilsætning af rå æggeblommer til en sukkerlage. Selve massen sælges enten uden nogen form for emballage, omgivet af en hostieskal (skal af oblat eller nadverbrød) eller i træ- eller porcelænsemballage forestillende små tønder eller fade. Massen er let skinnende, ensartet med gule og orange nuancer, den har en sammensat æggearoma med en karakteristisk duft med antydninger af karamel, kanel og tørret frugt, som er resultatet af de kemiske reaktioner mellem æggets forskellige bestanddele under bagningen. Smagen er sød, og takket være bagningen får æggene og sukkeret en særlig smag. Konsistensen er cremet og dog fast. Strukturen er ensartet — uden spor af æggeblomme eller sukkerkorn (som dog godt må optræde nogle dage efter fremstillingen som led i produktets krystalliseringsproces). Hostieskallen, der nogle gange anvendes til indkapsling af produktet, har en ensartet farve (gående fra hvid til lys gul), den er uigennemsigtig, glansløs, uden aroma eller med en svag duft af mel. Smagen er karakteristisk, konsistensen er plastisk og sprød, og overfladen er tør, glat og ensartet.

4.3. *Geografisk område:* Under hensyn til de særlige krav, der skal opfyldes i forbindelse med æggeblommerne, navnlig med hensyn til farve og friskhed, er det geografiske produktionsområde for æggene begrænset til kommunerne ved Ria de Aveiro og i laguneområder i nærheden heraf samt kommunerne i Médio Vouga. Området omfatter følgende kommuner: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos og Vouzela.

Hvad angår fremstilling og emballering, er det geografiske område begrænset til kommunerne ved Ria de Aveiro og tilgrænsende laguneområder. Dette skyldes ikke blot hensynet til de særlige jordbunds- betingelser og klimatiske betingelser, der kræves for at fremstille hostieskallen og selve æggemassen, navnlig med hensyn til luftfugtighed og -temperaturer, men også den nødvendige lokale knowhow. Området omfatter følgende kommuner: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga og Vagos.

4.4. *Bevis for oprindelse:* Oprindelsesområdets betydning for produktet fremgår og ses af flere forskellige forhold, navnlig de fysiske egenskaber og smageegenskaberne, kvalitetsråvarerne fra denne region, den knowhow, man finder hos producenterne, der i århundreder har fremstillet denne specialitet efter en traditionel metode, som er blevet videregivet fra generation til generation, de forskellige former for emballage, små træ- eller porcelænstønder, dekoreret med typiske motiver fra Aveiro-området, eller hostieskaller formet som fisk, knivmuslinger, muslinger, konksnegle, små trætønder, garnbøjer, hjertemuslinger og sandmuslinger samt nødder og kastanjer. Det forhold, at der findes et kontrolsystem, som omfatter hele produktionskæden, dvs. ægproducenterne, hostie-producenterne og producenterne af »Ovos moles«, garanterer også, at man i alle led opfylder de krav og efterlever de regler, der er gældende for den beskyttede geografiske betegnelse. Det certificeringsmærke, der findes på emballagen, eller er angivet i ledsagende salgsdokumenter fra producenter og fra salgsledet, er nummereret, således at det er muligt at spore produktet hele vejen tilbage til ægproducenterne, og oprindelsen kan spores på ethvert tidspunkt i løbet af produktionsprocessen.

4.5. *Produktionsmetode:* I overensstemmelse med den lokale og vedvarende fremstillingsmetode skilles hviden forsigtigt fra blommerne, enten manuelt eller maskinelt. Samtidigt tilberedes sukkerlagen ved opvarmning, indtil sukkeret begynder at få en tilpas tyk konsistens. Efter afkøling hældes æggeblommerne i sukkerlagen. Denne blanding koges ved en temperatur på 110 °C, og i denne fase er knowhow helt afgørende. Herefter afkøles massen, og den hviler 24 timer. Dette skal ske i særlige rum med konstant temperatur hos producenterne. Årsagen hertil er, at »Ovos moles de Aveiro« i denne fase er temmelig følsomme over for store temperaturudsving og nemt påvirkes af udefra kommende lugte.

Herefter kan den afkølede masse enten:

— emballeres i små tønder, som lukkes med et låg og en film, der isolerer og beskytter produktet

- omgives med hostieplader, som herefter presses sammen ved håndkraft efter sammenklæbning. Som klæbemiddel må der kun anvendes hvider fra pasteuriserede æg. Herefter klippes stykkerne til i overensstemmelse med de forskellige ønskede motiver og forme. Figurerne anbringes på bakker og tørrer om nødvendigt i særlige rum med konstant temperatur — nogle gange dækket med en sukkerlage, som sikrer produktets holdbarhed
- eller den kommes i skåle med henblik på løssalg.

På grund af produktets særlige karakteristika og for at undgå enhver forringelse af massens eller hostiernes kvalitet emballeres »Ovos moles de Aveiro« i produktionsområdet i små tønder — i de godkendte formater og materialer og med de ligeledes godkendte motiver — eller i papemballage eller kontrolleret atmosfære, som er godkendt af sammenslutningen. Løssalg af »Ovos moles de Aveiro« (med eller uden hostieskal) kan kun finde sted hos konditorer, som skal kunne fremvise dokumentation om oprindelse, vareparti og fremstillingsdato.

»Ovos moles de Aveiro« skal transporteres, opbevares og præsenteres ved temperaturer på mellem 8 og 25 °C, og deres normale holdbarhed er under disse betingelser 15 dage.

4.6. Tilknytning:

Historisk:

Fremstillingen af »Ovos moles de Aveiro« går hundreder af år tilbage i tiden. Fremstillingen begyndte oprindeligt i klostrene og blev videreført af kvinder, der var blevet opdraget i klostrene, og som videregav hemmeligheden bag opskriften op igennem generationerne. Det fremgår af visse dokumenter, at kong Manuel den første i 1502 tildelte 150 kg Madeira-sukker pr. år til Jesus-klostret i Aveiro til fremstilling af denne specialitet, som blev brugt i forbindelse med rekonvalescens for syge. »Ovos moles de Aveiro« optræder som dessert i forbindelse med kongelige frokoster i 1908 og i værker af den store portugisiske forfatter Eça de Queiroz (»Os Maias« og »A Capital« fra 1888) og af den store brasilianske forfatter Erico Veríssimo (»Solo de Clarineta-Memórias« fra 1973). De typiske små tønder med »Ovos moles de Aveiro« og hostiefigurerne, som næsten altid har maritime motiver, og de kvindelige sælgere optræder hyppigt på fliser, litografier, i folkelige digte, teaterstykker og sange af regionalt tilsnit. Allerede i 1856 fandtes der registrerede og velrenommerede producenter.

Naturmæssig:

Klimaet er præget af afvandingsområdet omkring Vouga-floden, som løber ud i det vigtige floddelta, Ria de Aveiro. Denne beliggenhed giver landbruget særligt gode betingelser, navnlig med hensyn til dyrkning af majs og fjerkræavl, som har udviklet sig og har stor betydning i området ved Ria de Aveiro.

Laguneområdet Baixo Vouga og Médio Vouga har altid været frugtbare majsdykningsområder — både med hensyn til kvantitet og kvalitet. Majsdyrkingen, som længere tilbage i tiden var nødvendig for livets opretholdelse, begyndte i slutningen af det 19. århundrede og begyndelsen af det 20. århundrede at få større betydning, og der opstod i kommunerne ved Rio Vouga virksomheder, der havde en stor produktionskapacitet og stod for en høj produktkvalitet.

Den traditionelle majs, der blev brugt til fjerkræavl, bidrog uden tvivl til, at det endelige produkt også var af en særlig høj kvalitet.

Temperaturbetingelserne og luftfugtigheden ved floddeltaet er også gunstige for fremstillingen af »Ovos moles de Aveiro« og hostierne og er med til at give dem en særlig konsistens og en holdbarhed, man ikke kan opnå uden for regionen.

Kulturel:

Både anvendelsen af de små træ- og porcelænstønder og hostierne er udtryk for en tæt tilknytning til Ria de Aveiro og lagunemotiverne, navnlig logoer med fyrtårnet eller den såkaldte Molicheiro-båd, og de hostiefigurer, der forestiller fisk, muslingskaller og små tønder samt garnbøjer, som anvendes i fiskeriet — en anden typisk aktivitet i regionen. De små tønder, der er lavet af poppeltræ og porcelæns-emballagen, er fremstillet af materiale og i virksomheder, der er typiske for området.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Tlf. (351) 223 39 01 62

Fax (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda er godkendt i henhold til standard 45011:2001.

- 4.8. Mærkning: I forbindelse med den obligatoriske mærkning angives: »Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida«. Der anvendes et certificeringsmærke, EU-logoet som bevis for beslutning om beskyttelse af betegnelse og logoet for »Ovos moles de Aveiro«:



På certificeringsmærket (som er forsynet med et hologram) skal angives produktnavn, navnet på den private kontrol- og certificeringsmekanisme og et serienummer, som gør det muligt at spore produktet.
