

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 184/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Einsprüche müssen innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„OVOS MOLES DE AVEIRO“****EG-Nr.: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****g.U. ( ) gg.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:**

Name: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Anschrift: 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. Antragsteller:**

Name: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro  
Anschrift: 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  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 2.4. — Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

#### 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

##### 4.1. Bezeichnung: „Ovos Moles de Aveiro“

4.2. *Beschreibung:* „Ovos Moles de Aveiro“ erhält man durch Vermischung von rohem Eigelb mit Zuckersirup. Das Gebäck kann offen, in Oblaten eingefornt oder in Holz- bzw. Porzellanfässchen abgefüllt angeboten werden. Sein Farbton ist einheitlich — in Nuancen von gelb bis orangefarben — mit einem gleichmäßigen, aber nicht sehr intensiven Glanz. Das Gebäck hat ein vielschichtiges Eigelbaroma, das sich hin zu einem charakteristischen Geruchseindruck entwickelt — mit so unterschiedlichen Geschmacksnoten wie Karamell, Zimt und Trockenfrüchten, die durch die chemischen Reaktionen zwischen dem Zucker und den Inhaltsstoffen des Eigelbs beim Backen entstehen. Es schmeckt süßlich nach Eigelb und Zucker — in fein abgestuften Geschmacksnuancen, wie sie sich beim Backen entwickeln, — und liegt in cremiger, aber fester Konsistenz vor. Es weist eine einheitliche Struktur ohne Eigelb- oder Zuckerklümpchen auf (die jedoch einige Tage nach der Herstellung zulässig sind, wenn sie durch Kristallbildung entstehen). Die manchmal für die Verkaufsaufmachung verwendeten Oblaten sind einheitlich in mehreren möglichen Farbtönen von weiß bis cremefarben gefärbt, milchig, matt, geschmacksneutral oder mit leichtem Mehlduft. Sie haben einen *unverwechselbaren* Eigengeschmack, sind von plastisch formbarer, brüchiger Konsistenz und trocken, glatt und gleichmäßig strukturiert.

4.3. *Geografisches Gebiet:* Unter Berücksichtigung der besonderen Voraussetzungen für das Eigelb, vor allem im Hinblick auf den Farbton und den Frischezustand, ist das geografische Gebiet auf die Gemeinden am Mündungsgebiet „Ria de Aveiro“, die daran angrenzenden Lagunenbereiche und die Gemeinden am Mittellauf des Flusses Vouga begrenzt. Verwaltungstechnisch gehören die Gemeinden Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, São Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos und Vouzela zu diesem Gebiet.

Unter Berücksichtigung der Boden- und Klimaverhältnisse bzw. -merkmale, die für die Herstellung der Oblaten und der Zuckereier, insbesondere im Hinblick auf Feuchtigkeit, Umgebungstemperatur und das entsprechende Know-how, erforderlich sind, ist das geografische Gebiet für die Herstellung und Verpackung auf die Gemeinden an der „Ria de Aveiro“ und die benachbarten Lagunenbereiche begrenzt. Verwaltungstechnisch gehören die Gemeinden Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga und Vagos zu diesem Gebiet.

4.4. *Ursprungsnachweis:* An den Eigenschaften des Erzeugnisses selbst, insbesondere den physikalischen und sensorischen Merkmalen, den aus der Region stammenden Rohstoffen in ihrer besonderen Beschaffenheit, dem Know-how der Produzenten, die dieses Gewerbe seit Jahrhunderten nach einer von Generation zu Generation weitergegebenen historischen Tradition betreiben, den verschiedenen Vermarktungsformen des Gebäcks — bemalte Holz- oder Porzellanfässchen mit an die Region Aveiro erinnernden Motiven oder umhüllt von Oblaten mit aufprägten Meeresthemen (Fische, Schwimmkrabben, Miesmuscheln, Muscheln, Wellhornschnecken, Holzfässer, Fischerbojen, Herzmuscheln, Fässer mit angedeuteten Dauben und Teppichmuscheln) oder Trockenfrüchten (Walnüsse und Edelkastanien) — ist der Einfluss des Herkunftsgebiets zu erkennen. Auch durch das bestehende Kontrollsystem, das die ganze Herstellungskette von den Eierzeugungsbetrieben über die Oblatenhersteller bis hin zu den Backwarenproduzenten erfasst, ist sichergestellt, dass nur Hersteller, die die Voraussetzungen und die beschriebenen Vorschriften erfüllen, die g.g.U. für ihre Endprodukte in Anspruch nehmen können. Auf jeder Verpackung bzw. in den Verkaufsdokumenten der Erzeuger/Vertreiber ist ein fortlaufend nummeriertes Prüfzeichen angebracht, mit dem sich das Erzeugnis lückenlos bis zu den Eierzeugern zurückverfolgen lässt. Der Herkunftsnachweis kann jederzeit und über die gesamte Erzeugungskette hinweg erbracht werden.

4.5. *Herstellungsverfahren:* Nach bewährten und althergebrachten örtlichen Verfahren werden die Eier sorgfältig aufgeschlagen; das Eiweiß wird manuell oder mit Hilfe einer geeigneten Vorrichtung vom Dotter getrennt. Separat dazu wird zugleich die Zuckerlösung zubereitet, die einen mittleren Zustand zwischen dem Eindickungspunkt und dem Punkt, an dem der Zucker Fäden zieht, erreichen muss. Nach Abkühlung der Zuckerlösung wird das Eigelb untergehoben. Diese Mischung wird bei 110 °C gekocht; für diesen Vorgang ist entsprechendes Know-how entscheidend. Anschließend wird die Masse abgekühlt und ruht 24 Stunden lang; dies muss unbedingt in Trockenöfen oder an geeigneten Stellen in den „Backstuben“ der Gebäckhersteller erfolgen, da die Masse der „Ovos Moles de Aveiro“ in diesem Stadium gegenüber plötzlichen Temperaturschwankungen ziemlich anfällig ist und leicht Fremdgerüche annimmt.

Ab dieser Stufe kann die abgekühlte Masse je nachdem, in welcher Aufmachung das Endprodukt angeboten wird, folgendermaßen weiterverarbeitet werden:

— sie wird in die Fässchen eingefüllt und mit dem entsprechenden Deckel und Stretchfolie abgedeckt, damit das Erzeugnis geruchsneutral geschützt ist,

- sie wird in die Oblaten eingeformt, die anschließend in einer Handpresse und nach Klebung verpresst werden; hierbei ist die Verwendung von nicht pasteurisiertem Eiweiß unzulässig. Die Oblatenformen werden danach mit der Schere ausgetrennt und den Motiven entsprechend mit gerader Schnittführung ausgeschnitten. Die Figuren werden auf Blechen abgelegt und trocknen dann (bei Bedarf) in Trockenöfen; sie können wahlweise mit Zuckerguss überzogen werden, da dieser zusätzlichen Schutz vor äußeren Einflüssen bietet,
- sie wird für den Direktverkauf (unverpackt) in Stielkelche (aus Ton) abgefüllt.

Angesichts der Produkteigenschaften, d. h. um Verunreinigungen zu vermeiden und das Auftreten von Veränderungen an der Masse oder den Oblaten zu verhindern, kommen „Ovos Moles de Aveiro“ originalverpackt — in Fässchen mit den zugelassenen Größen, Materialien und Motiven, in Kartonverpackungen oder unter Schutzatmosphäre nach den von der Vereinigung genehmigten Mustern — in den Handel. Bei offenem Verkauf dürfen „Ovos Moles de Aveiro“ — mit oder ohne Oblate — nur in den Backwarenbetrieben selbst angeboten werden, wobei stets die Unterlagen zum Nachweis von Herkunft, Charge und Herstellungsdatum beiliegen müssen.

„Ovos Moles de Aveiro“ müssen bei Temperaturen zwischen 8 °C und 25 °C transportiert, gelagert und zum Verkauf angeboten werden; unter diesen Bedingungen sind sie normalerweise 15 Tage lang haltbar.

#### 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### Geschichte:

Die Herstellung von „Ovos Moles de Aveiro“ in der Stadt Aveiro ist Jahrhunderte alt. Die in Klöstern entstandene Backtradition wurde von Damen weiter gepflegt, die in den Klöstern erzogen worden waren und das Herstellungsgeheimnis von Generation zu Generation weitergaben. Urkunden belegen, dass König Manuel I. dem Jesus-Kloster in Aveiro 1502 jährlich 10 Arroben Zucker von der Insel Madeira für die Herstellung klösterlicher Süß- und Backwaren zuwies, die zur damaligen Zeit als Heilmittel in der Krankenpflege verwendet wurden. 1908 werden „Ovos Moles de Aveiro“ als Nachtisch zum Mittagmahl bei Hofe genannt; darüber berichten der berühmte portugiesische Schriftsteller Eça de Queiroz in seinen Romanen „Die Maias“ und „Die Hauptstadt“ aus dem Jahre 1888 und der bekannte brasilianische Schriftsteller Erico Veríssimo in seinem Werk „Solo de Clarineta-Memórias“ aus dem Jahre 1973. Die charakteristischen Fässchen der „Ovos Moles de Aveiro“ sind ebenso wie die dazugehörigen, fast immer mit Meeresmotiven verzierten Oblatenformen und die unverwechselbaren Verkäuferinnen häufig auf Fliesenwänden und Stichen abgebildet oder finden in volkstümlichen Gedichten, Theaterstücken und regionalen Volksliedern Erwähnung. Bereits 1856 gab es eingetragene Hersteller von Renommee.

##### Naturlandschaft:

Im Hinblick auf Klima und Vegetation ist das Flussbecken des Vouga, der in die weit ins Hinterland reichende „Ria de Aveiro“ mündet, einem weiteren auffälligen Landschaftsmerkmal, für die Region prägend. Sie bedingt auch die speziellen Gegebenheiten für die Landwirtschaft, insbesondere für den Maisanbau und die Geflügelhaltung, die sich hier entwickelt hat und an den an die „Ria“ angrenzenden Hängen stark ausgeprägt ist.

Seit jeher war das fruchtbare Schwemmland am Unter- und Mittellauf des Vouga für die Maiserzeugung gut geeignet, die nicht nur große Mengen, sondern auch hohe Qualität erbrachte. Ursprünglich diente die landwirtschaftliche Nutzung nur der Selbstversorgung, sie erreichte aber am Ende des 19. Jhs. und zu Beginn des 20. Jhs. gewerbliche Ausmaße, nachdem in den an den Fluss Vouga angrenzenden Gemeinden Betriebe mit großen Produktionskapazitäten und hohen Qualitätsstandards entstanden waren.

Der von Alters her an die Hühner verfütterte Mais trägt zweifellos dazu bei, dass auch in den nachgeschalteten Verarbeitungsstufen eine hohe, deutlich abgesetzte Qualität erreicht wird.

Auch die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen an der „Ria“ wirken sich positiv auf die Herstellung der „Ovos Moles de Aveiro“ und der Oblaten aus, da sie dadurch eine entsprechende, dauerhafte Plastizität erhalten, wie sie sich außerhalb der Region nicht erzielen lässt.

##### Kulturelle Faktoren:

Nicht nur die Verwendung der Holz- oder Porzellanfässchen, sondern auch die für die Oblatenherstellung eingesetzten Modeln belegen eindeutig den Bezug zum Mündungsgebiet „Ria de Aveiro“ und den Meeresmotiven, wie insbesondere dem Leuchtturm an der Mündung, dem Seetangboot als Lesezeichen oder den Oblaten in Form von Fischen, Gehäusen von Meerestieren, Fässchen und Bojen; mit den Bojen wird der Standort der ausgelegten Fischernetze markiert, da der Fischfang eine weitere typische Erwerbsquelle der Region ist. Und auch nicht zu vergessen ist, dass sowohl die Spanholzfässchen (aus Pappelholz) als auch die Faience-Fässchen von alteingesessenen Gewerbebetrieben der Region aus typischen, traditionellen Materialien hergestellt werden.

**4.7. Kontrolleinrichtung:**

Name: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

Anschrift: 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

Das Labor SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas Lda., erfüllt anerkanntermaßen die Anforderungen der Norm 45011:2001.

**4.8. Etikettierung:** Auf der Etikettierung müssen der Hinweis „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida“, das Prüfzeichen, das EU-Gütesiegel (nach Erlass des Schutzbescheids) und das hier abgedruckte Logo für „Ovos Moles de Aveiro“ angegeben sein:

Aus dem Prüfzeichen (mit eingepägtem Hologramm) müssen zwingend die Produktbezeichnung, der Name der privaten Kontroll- und Zulassungseinrichtung und die Seriennummer hervorgehen, anhand der sich das Erzeugnis zurückverfolgen lässt.

---