

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2008/C 184/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«OVOS MOLES DE AVEIRO»

Αριθ. ΕΚ: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Gabinete de Planeamento e Políticas
Διεύθυνση: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Τηλ.: (351) 213 81 93 00
Φαξ: (351) 213 87 66 35
Ηλ. ταχυδρομείο: gpp@gpp.pt

2. **Ομάδα:**

Όνομα: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Διεύθυνση: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Τηλ.: (351) 234 42 88 29
Φαξ: (351) 234 42 30 76
Ηλ. ταχυδρομείο: aroma@sapo.pt
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) λοιποί ()

3. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.4. — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

(¹) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Ovos Moles de Aveiro»

4.2. Περιγραφή: Τα «Ovos Moles de Aveiro» (μαλακά αυγά του Aveiro) είναι προϊόν της ανάμιξης κρόκων ωμών αυγών με σιρόπι ζάχαρης. Παρουσιάζονται ως έχουν, κλεισμένα σε ειδική κάψα (όστια) ή συσκευασμένα σε ξύλινα ή πορσελάνινα δοχεία. Έχουν ομοιόμορφο χρώμα, με απόχρωση μεταξύ κίτρινου και πορτοκαλί και με ελαφρά και ομοιόμορφη στιλπνότητα· το άρωμα είναι σύνθετο, ξεκινώντας από το τυπικό άρωμα του κρόκου και εξελισσόμενο προς μια χαρακτηριστική ποικιλία αρωμάτων, όπως καραμέλας, κανέλας και ξηρών καρπών. Τα αρώματα αυτά δημιουργούνται από τις χημικές αντιδράσεις που συντελούνται κατά το ψήσιμο του μείγματος μεταξύ της ζάχαρης και των ενώσεων που συνθέτουν τον κρόκο του αυγού. Η γεύση του προϊόντος είναι γλυκειά, με τη γεύση του κρόκου και της ζάχαρης να έχουν αμβλυυνθεί από τη διαδικασία ψήσιματος, ενώ η σύσταση είναι κρεμώδης, αν και πυκνή. Η υφή είναι ομοιόμορφη, χωρίς κόκκους κρόκου ή ζάχαρης (που είναι όμως αποδεκτοί πολλές ημέρες μετά την παραγωγή, εφόσον οφείλονται στην κρυστάλλωση του προϊόντος). Η κάψα που χρησιμοποιείται για έναν από τους τύπους εμπορικής παρουσίασης έχει ομοιόμορφο χρώμα, από λευκό έως υπόλευκο, είναι αδιαφανής, άοσμη ή με ελαφρά οσμή αλευριού. Έχει γεύση ιδιαίτερη, σύσταση ελαστική και τραγανή και υφή στεγνή, λεία και ομοιόμορφη.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Δεδομένου ότι ισχύουν ιδιαίτεροι κανόνες για τον κρόκο των αυγών, ιδίως όσον αφορά το χρώμα και τη νωπότητα, η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των αυγών περιορίζεται στις κοινότητες που γειτνιάζουν με την Ria de Aveiro και τις παρακείμενες περιοχές λιμνοθάλασσας, καθώς και στις κοινότητες του ποταμού Vouga, στο τμήμα του Médio Vouga. Στο διοικητικό επίπεδο, αυτή η περιοχή περιλαμβάνει τις κοινότητες Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos και Vouzela.

Δεδομένων των εδαφοκλιματικών συνθηκών και χαρακτηριστικών που απαιτούνται για την παρασκευή των καψών και των Ovos Moles, ιδίως όσον αφορά την υγρασία και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, καθώς και της απαραίτητης ειδικής τεχνολογίας, η γεωγραφική περιοχή παρασκευής και συσκευασίας περιορίζεται στις κοινότητες που γειτνιάζουν με την Ria de Aveiro και τις παρακείμενες περιοχές λιμνοθάλασσας. Στο διοικητικό επίπεδο, αυτή η περιοχή περιλαμβάνει τις κοινότητες Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga και Vagos.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Παράγοντες που πιστοποιούν τη σύνδεση του προϊόντος με την περιοχή προέλευσης είναι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος —ιδίως οι φυσικές και οργανοληπτικές ιδιότητές του—, οι πρώτες ύλες —που είναι ιδιαίτερης ποιότητας και προέρχονται από την περιοχή—, η τεχνολογία των παραγωγών —που επιδίδονται σε αυτή τη δραστηριότητα εδώ και αιώνες, σύμφωνα με μια ιστορική παράδοση που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά—, οι διάφορες μορφές διάθεσης του προϊόντος στο εμπόριο — σε ξύλινα και πορσελάνινα δοχεία, ζωγραφισμένα με σχέδια που παραπέμπουν στην περιοχή του Aveiro ή κλεισμένα σε κάψες διαμορφωμένες σε χαρακτηριστικά σχήματα που παραπέμπουν στη λιμνοθάλασσα (ψάρια, καβούρια, μύδια, κοχύλια, βούκινα, ξύλινα βαρελάκια, σημαδούρες, βάρκες, βαρέλια και αχιβάδες) ή σε σχήματα ξηρών καρπών (καρύδια και κάστανα). Επίσης, η ύπαρξη ενός συστήματος ελέγχου της γραμμής παραγωγής στο σύνολό της, που συμπεριλαμβάνει τις εκμεταλλεύσεις παραγωγής των αυγών, τις μονάδες παραγωγής των καψών και τους παραγωγούς του προϊόντος, διασφαλίζει ότι μόνο οι παραγωγοί που τηρούν τις προδιαγραφές και τους κανόνες μπορούν να χρησιμοποιήσουν την ΠΓΕ για τα τελικά τους προϊόντα. Το σήμα πιστοποίησης που τοποθετείται σε κάθε συσκευασία και εμφανίζεται στα τιμολόγια των παραγωγών/πωλητών είναι αριθμημένο, γεγονός που επιτρέπει την πλήρη ιχνηλασιμότητα έως τους παραγωγούς των αυγών. Η προέλευση μπορεί να αποδειχθεί οποιαδήποτε χρονική στιγμή και σε κάθε σημείο της αλυσίδας παραγωγής.

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Σύμφωνα με τις τοπικές μεθόδους παραγωγής, που είναι σταθερές και σύμφωνες με τα συναλλακτικά ήθη, οι κρόκοι αυγών διαχωρίζονται προσεκτικά από το ασπράδι, χειρωνακτικά ή με κατάλληλο εργαλείο. Χωριστά και ταυτοχρόνως, παρασκευάζεται σιρόπι με ζάχαρη, θερμαίνοντας τη ζάχαρη μέχρι ενός σημείου που βρίσκεται μεταξύ της στιγμής κατά την οποία, ενόσω το μίγμα αναδεύεται, διακρίνεται ο πυθμένας του δοχείου και της στιγμής κατά την οποία η ζάχαρη αρχίζει να σχηματίζει παχιές κλωστές. Αφού ψυχθεί το σιρόπι ζάχαρης, ενσωματώνονται σε αυτό οι κρόκοι και το μίγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία 110 °C. Η τεχνολογία που συνδέεται με αυτή την εργασία είναι καθοριστική. Στη συνέχεια, η ζύμη αφήνεται σε ηρεμία για να ψυχθεί επί 24 ώρες, σε ξηραντήρια ή σε κατάλληλους χώρους των «εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής», επειδή, κατά το στάδιο αυτό, η ζύμη των «Ovos Moles de Aveiro» είναι πολύ ευαίσθητη στις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας και απορροφά εύκολα τις εξωτερικές οσμές.

Από το στάδιο αυτό, και αναλόγως της επιθυμητής τελικής μορφής, η κρύα ζύμη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για:

— την πλήρωση των δοχείων, τα οποία στη συνέχεια πωματίζονται και καλύπτονται με πλαστική μεμβράνη ώστε να εξασφαλίζεται μόνωση και προστασία του περιεχομένου,

- τη διαμόρφωση των καψών, οι οποίες στη συνέχεια πιέζονται χειρωνακτικά αφού κολληθούν. Δεν επιτρέπεται η κόλληση με μη παστεριωμένο ασπράδι αυγού. Οι κάψες διαχωρίζονται με ψαλίδι και διαμορφώνονται σε διάφορα σχήματα με το ψαλίδι σε ορθή γωνία. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε επίπεδους δίσκους και ξηραίνονται σε ξηραντήριο (εάν είναι αναγκαίο). Τέλος, ορισμένες φορές επικαλύπτονται με σιρόπι ζάχαρης, που τους προσφέρει πρόσθετη προστασία από την αλλοίωση,
- την τοποθέτηση σε δοχεία για πώληση χύμα.

Λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε μόλυνση και να προληφθεί η αλλοίωση της ζύμης ή της κάψας, τα «Ovos Moles de Aveiro» διατίθενται στο εμπόριο συσκευασμένα εντός της περιοχής προέλευσης σε δοχεία που συμμορφώνονται με τα επιτρεπτά σχήματα, υλικά και σχέδια, ή σε συσκευασίες από χαρτόνι ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, σύμφωνα με εγκεκριμένα από την αιτούσα ομάδα πρότυπα. Η εμπορία των «Ovos Moles de Aveiro» χύμα, με ή χωρίς κάψα, επιτρέπεται μόνο στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και πάντοτε με συνοδεία εγγράφων που πιστοποιούν την προέλευση, την παρτίδα και την ημερομηνία παραγωγής.

Η μεταφορά, η διατήρηση και η παρουσίαση των «Ovos Moles de Aveiro» πρέπει να γίνονται πάντοτε σε θερμοκρασία μεταξύ 8 και 25 °C. Υπό τις συνθήκες αυτές, η κανονική διάρκεια ζωής του προϊόντος είναι 15 ημέρες.

4.6. Δεσμός:

Ιστορικός:

Η παραγωγή των «Ovos Moles de Aveiro» ξεκίνησε πριν πολλούς αιώνες. Μοναστηριακής προέλευσης, η παράδοση της παραγωγής τους διατηρήθηκε χάρη στις γυναίκες που ανατρέφονταν στα μοναστήρια και μεταβίβασαν το μυστικό της παραγωγής από γενιά σε γενιά. Ορισμένα έγγραφα πιστοποιούν ότι ο βασιλιάς Εμμανουήλ 1ος, το 1502, χορηγούσε ετησίως 10 arrobas ζάχαρη της νήσου Μαδέρας στη μονή του Ιησού, στο Aveiro, για την παραγωγή των γλυκισμάτων της μονής, που χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη σαν φάρμακο για τους ασθενείς σε ανάρρωση. Αναφέρεται ότι τα «Ovos Moles de Aveiro» προσφέρονταν ως επιδόρπιο στα βασιλικά δείπνα το 1908. Τα αναφέρει ρητά ο μεγάλος πορτογάλος συγγραφέας Eça de Queiroz στα έργα του Os Maias και A Capital, του 1888, καθώς και ο μεγάλος βραζιλιάνος συγγραφέας Erico Veríssimo, στο Solo de Clarineta-Memórias του 1973. Τα τυπικά δοχεία των «Ovos Moles de Aveiro» και τα σχεδόν αποκλειστικά θαλασσινά σχήματα των καψών καθώς και οι πωλήτριές τους, αποτελούν θέματα που επαναλαμβάνονται συχνά στα πλακίδια azulejos, σε λιθογραφίες, λαϊκά ποιήματα, θεατρικά έργα και τοπικά τραγούδια. Ήδη το 1856, υπήρχαν καταχωρισμένοι και φημισμένοι παραγωγοί.

Φυσικός:

Από φυτοκλιματική άποψη, η περιοχή κυριαρχείται από την υδρογραφική λεκάνη του ποταμού Vouga, από την οποία ξεκινά ένα άλλο σημαντικό γεωγραφικό φαινόμενο, η Ria de Aveiro. Η κατάσταση αυτή δημιουργεί ιδιαίτερες συνθήκες για τη γεωργία, ιδίως την καλλιέργεια αραβοσίτου και την πτηνοτροφία, που αναπτύχθηκε και πήρε σημαντικές διαστάσεις στις όχθες της ria.

Η περιοχή του Baixo Vouga και της λιμνοθάλασσας του Médio Vouga υπήρξε πάντοτε γόνιμη περιοχή παραγωγής εξαιρετικού αραβοσίτου, τόσο σε ποσότητα όσο και σε ποιότητα. Επί αιώνες, επρόκειτο για καλλιέργεια αυτοκατανάλωσης, αλλά κατά τα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα, προσέλαβε εμπορική διάσταση με τη δημιουργία, στις κοινότητες που διασχίζει ο ποταμός Vouga, εκμεταλλεύσεων ικανών να αποδώσουν μεγάλες ποσότητες αραβοσίτου φημισμένου για την ποιότητά του.

Αναμφίβολα ο εξαιρετικός παραδοσιακός αραβόσιτος που χρησιμοποιείται για τη διατροφή των πουλερικών συμβάλλει στην αναγνωρίσιμη ποιότητα των προϊόντων που λαμβάνονται από τα πουλερικά αυτά.

Ομοίως, η θερμοκρασία και η υγρασία της Ria ευνοούν την παραγωγή των «Ovos Moles de Aveiro» και των καψών, στις οποίες προσδίδουν την κατάλληλη, μόνιμη ελαστικότητα, που δεν μπορεί να αναπαραχθεί εκτός της περιοχής αυτής.

Πολιτιστικός:

Τόσο η χρήση των ξύλινων ή πορσελάνινων δοχείων όσο και οι μήτρες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των καψών πιστοποιούν αδιαμφισβήτητα το δεσμό με τη Ria de Aveiro και τα χαρακτηριστικά σχήματά της που εμπνέονται από τη λιμνοθάλασσα, όπως ιδίως η χρήση του φάρου της Ria ή του «moliceiro» (παραδοσιακή βάρκα) σαν χαρακτηριστικού σήματος, καθώς και των καψών που παριστάνουν ψάρια, όστρακα, βαρέλια και σημαδούρες, όπως αυτές που χρησιμοποιούνται για σήμανση των διχτύων αλίευσης, άλλης τυπικής δραστηριότητας της περιοχής. Επιπλέον, τα δοχεία από ξύλο λεύκας και από πορσελάνη παράγονται χάρη στα υλικά και τη βιοτεχνική παράδοση που είναι τυπικά και παραδοσιακά της περιοχής.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

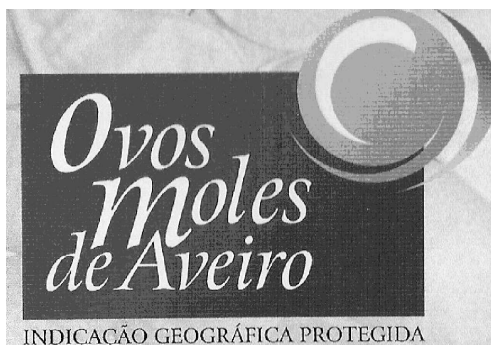
Τηλ.: (351) 223 39 01 62

Φαξ: (351) 272 339 01 64

Ηλ. ταχυδρομείο: info@sagilab.com

Το εργαστήριο αναλύσεων Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda, έχει λάβει αναγνώριση ότι πληρεί τις προδιαγραφές του προτύπου 45011:2001.

4.8. *Επισήμανση:* Η συσκευασία πρέπει υποχρεωτικά να φέρει την ένδειξη «Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida», το σήμα πιστοποίησης, τον κοινοτικό λογότυπο (μετά την απόφαση για καταχώριση της ονομασίας) και τον ακόλουθο λογότυπο των «Ovos Moles de Aveiro»:



Το σήμα πιστοποίησης (συνδεδεμένο από τυπωμένο ολόγραμμα) πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνει την ονομασία του προϊόντος, το όνομα του ιδιωτικού οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης και τον αύξοντα αριθμό που επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.
