

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2008/C 184/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„OVOS MOLES DE AVEIRO”**

EÜ nr: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Gabinete de Planeamento e Políticas
Aadress: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Telefon: (351) 213 81 93 00
Faks: (351) 213 87 66 35
E-post: gpp@gpp.pt

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Aadress: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Telefon: (351) 234 42 88 29
Faks: (351) 234 42 30 76
E-post: apoma@sapo.pt
Kooseis: Tootjad/töötledajad (X) Muud ()

3. Toote liik:

Klass 2.4 — Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

(¹) ETL L 93, 31.3.2006, lk 12.

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Ovos Moles de Aveiro”

4.2. *Kirjeldus:* „Ovos Moles de Aveiro” on toode, mis on valmistatud segades värsked munakollased suhkru- siirupiga. Toode võib turustada sellisena, vahvlisse pakituna või siis puidust või portselanist anumates. Tootel on ühtlane, eri varjunditega värvus, mis varieerub kollasest oranžini, ühtlane ja mitte liialt rõhutatud läige, munakollasele iseloomulik täidlane lõhn, millele lisandub tootele iseloomulik karamelli, kaneeli ja kuivatatud puuviljade aroom, mis tekib munakollases leiduvate ainete ja suhkru segu kuumutamisel toimuvate keemiliste reaktsioonide toimel. Toode on magusa maitsega ja selle konsistents on kreemjas ja küllaltki paks. Tekstuur on homogeenne, selles ei ole munakollasetükke ega suhkruteri (paari päeva möödudes on sellised terad siiski lubatud, kuna need tulenevad toote kristalliseerumisest). Toote turustamiseks mõnikord kasutatav vahvel on ühtlast, valget kuni kreemikat värvi, tihke, mati pinnaga ja peaaegu lõhnatu, kui välja arvata kerge omapärane jahulõhn. Vahvlil on iseloomulik maitse, painduv ja krõbe konsistents ning kuiv, sile ja ühtlane pind.

4.3. *Geograafiline piirkond:* Võttes arvesse tootes sisalduvate munakollaste värvuse ja värskuse saamiseks vajalikke erilisi tingimusi, toodetakse mune üksnes Aveiro jõesuudme ja sellega külgneva laguuni- piirkonna äärde jäävates haldusüksustes ning Vouga jõe keskjooksuga külgnevates haldusüksustes. Piirkond hõlmab järgmisi haldusüksusi: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos ja Vouzela.

Võttes arvesse vahvlite ja „Ovos Moles de Aveiro” tootmiseks vajalikke pinnase- ja ilmastikutingimusi ning -eripärasid, eeskätt niiskustaset ja õhutemperatuuri ning vajalikku oskusteavet, valmistatakse ja pakendatakse toode üksnes järgmises määratletud geograafilises piirkonnas: Aveiro jõesuudme alad ja sellega külgnevas laguuni- piirkonnas asuvad haldusüksused. Piirkond hõlmab järgmisi haldusüksusi: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga ja Vagos.

4.4. *Päritolutõend:* Toote seostest päritolupiirkonnaga annavad tunnistust toote omadused, eeskätt selle füüsikalised ja lõhnaomadused, lisaks eriliselt kvaliteetne ja määratletud geograafilisest piirkonnast pärinev tooraine, sajandeid selle tegevusalaga tegelenud tootjate oskusteave, mis on seotud ajaloolise traditsiooniga ja mida antakse edasi põlvest põlve, aga ka toote eri turustamisviisid, s.o kas Aveiro piirkonna motiividega maalitud puit- ja portselananumates või mereteemaliste vahvlite sees (kalad, krabid, merikarbid, molluskid, teokarbid, puitvaadid, meremärgid, laevukesed, vitstega tunnid, veenuskarbid) või pähkli- ja kastanikujuliste vahvlite sees. Kontrollisüsteem, mis hõlmab kogu tootmisahelat, sealhulgas mune tootvaid põllumajandusettevõtjaid, vahvlivalmistajaid ja lõpptootet ehk „Ovos Moles de Aveiro” tootjaid, tagab, et KGT tähist võivad lõpptootel kasutada üksnes sellised tootjad, kes järgivad kehtestatud tingimusi ja eeskirju. Igale pakendile ja tootjate/müüjate müügidokumentidesse kantud tähis sisaldab numbrit, mis võimaldab toote päritolu jälgitavust kuni munade tootjateni välja. Päritolu on võimalik tõendada mis tahes hetkel kogu tootmisahela jooksul.

4.5. *Tootmismeetod:* Vastavalt kohalikele järjepidevatele ja seadusega ettenähtud tootmisviisidele eraldatakse munakollased hoolikalt käsitsi või vastava seadme abil munavalgetest. Samaaegselt valmistatakse eraldi suhkru- siirup, mille jaoks kuumutatakse suhkrut kuni hetkeni, mis järgneb hetkele, kui segades on kastruli põhi näha, kuid eelneb hetkele, kui suhkur hakkab moodustama pakse kiude. Suhkur jahutatakse ja munakollased segatakse suhkru- siirupisse. Segu kuumutatakse temperatuuril 110 °C. Kirjeldatud valmistusviisi juures on oskusteave eriti oluline. Seejärel segu jahutatakse ja lastakse 24 tunni jooksul vastavates kuivatuskambrites või spetsiaalses „kondiitritelaboris” seista, sest selles etapis on „Ovos Moles de Aveiro” segu väga tundlik äkiliste temperatuurikõikumiste suhtes ning võtab kergesti külge väliseid lõhnu.

Pärast seda etappi võib jahtunud segu kasutada eri viisidel, sõltuvalt soovitud turustusviisist:

— selle võib paigutada vastavatesse anumatesse, mis kaetakse kaane ja kilega, mis isoleerib ning kaitseb toodet;

- selle võib paigutada vahvlivormidesse, kus kaks vahvlipoolt kleebitakse kokku ja seejärel vormitakse servad veel käsitsi kinni. Kinnikleepimine pastöriseerimata munavalgega ei ole lubatud. Vahvlid eraldatakse üksteisest kääride abil ja neile antakse soovitud kuju erinevate motiivide kohaselt. Seejärel asetatakse vahvlid plaadile ja kuivatatakse vajaduse korral kuivatuskambris. Seejärel võib vahvlid katta suhkrusiirupiga, mis pakub toote riknemise vastu täiendavat kaitset;
- selle võib paigutada anumatesse lahtiselt müügiks.

Võttes arvesse toote omadusi, pakendatakse „Ovos Moles de Aveiro” täidetud vahvlivormid toote saastumise vältimiseks ja täidise või vahvlite riknemise ärahoidmiseks päritolupiirkonnas pakendisse, mille kuju, materjal ja kujundus vastavad lubatule ja mis omakorda pakendatakse tootjate rühma heakskiidetud pappkastidesse või gaasipakendisse. „Ovos Moles de Aveiro” turustamine lahtisel kujul (s.o lahtiselt ilma ümbrisvahvlita või lahtiselt koos ümbrisvahvliga) on lubatud ainult kondiitriettevõtetes ning tootel peavad olema kaasas dokumendid, mis tõendavad toote päritolu, partiid ja valmistuskuupäeva.

Toodet „Ovos Moles de Aveiro” võib transportida, säilitada ja müügiks pakkuda temperatuurivahemikus 8–25 °C. Sel juhul on toote tavaline realiseerimisaeg 15 päeva.

4.6. Seos piirkonnaga:

Ajalooline seos:

Toodet „Ovos Moles de Aveiro” on valmistatud Aveiros juba sajandeid. Kloostrirest alguse saanud retsept on säilinud tänu kloostrikasvandikest naistele, kes on valmistamissaladusi põlvest põlve edasi kandnud. Teatavate ajaloodokumentide kohaselt käskis kuningas Manuel I alates 1502. aastast anda igal aastal kümme *arrobat* Madeira saare suhkrut Aveiros asuvalle Jeesuse kloostriale, et valmistada kloostri kondiitritoodet, mida kasutati peamiselt ravimina paranevate haigete kosutamiseks. On teada, et toodet „Ovos Moles de Aveiro” pakuti magustoiduna kuninglikel õhtusöökidel 1908. aastal. Toodet on maininud suur Portugali kirjanik Eça de Queiroz oma 1888. aastal kirjutatud teostes „Os Maias” ja „A Capital”; toodet on samuti maininud tuntud Brasiilia kirjanik Erico Veríssimo oma 1973. aasta teoses „Solo de Clarineta-Memórias”. „Ovos Moles de Aveiro” traditsioonilisi pakendeid ja valdavalt mereteemalisi vahvlikujukesi ning nende müüjaid kujutatakse sageli kohalikel kahhelplaatidel, litograafiatel ning need on läbivad teemad rahvuslikes poemides ja rahvalauludes. Juba 1856. aastal valmistis seda toodet registreeritud ja tunnustatud tootjad.

Looduslik seos:

Fütkliima seisukohalt domineerib selles piirkonnas Vouga hüdrograafiline basseini, mis omakorda tekitab teise olulise geograafilise moodustise — Aveiro jõesuudme. See loob põllumajanduslikud eritingimused, mis on eriti soodsad maisikasvatuseks ja kodulinnukasvatuseks, mis on arenenud ja saavutanud jõesuudmesse suubuvate jõgede ümbruses märkimisväärse ulatuse.

Vouga kesk- ja alamjooksu laguunide piirkond on alati olnud viljakas, sealt pärinev mais on saagikas ja hea kvaliteediga. Sajandite jooksul on põllukultuuri kasutatud peamiselt oma tarbeks, kuid XIX sajandi lõpul ja XX sajandi alguses omandas mais ka kaubandusliku tähenduse, kui Vouga jõe kallastel asuvates haldusüksustes tekkisid talud, mis olid suutelised tootma suures koguses maisi, mille hea kvaliteet oli üldtuntud.

Kvaliteetne traditsiooniline mais, mida kasutati kodulindude toitmiseks, on kahtlemata soodustanud nende lindude munadest valmistatud toodete sedavõrd kõrge kvaliteedi väljakujunemist.

Ka jõesuudme piirkonna õhutemperatuur ja -niiskus on soodsad toote „Ovos Moles de Aveiro” ja ümbrisvahvli valmistamiseks, viimastele annavad valitsevad tingimused vajaliku plastilisuse ja säilivuse, mida ei ole suudetud väljaspool seda piirkonda saavutada.

Kultuuriline seos:

Nii puit- või portselannõud kui ka ümbrisvahvli valmistamiseks kasutatavad vormid annavad vaieldamatult tunnistust seosest Aveiro jõesuudmega ja piirkonnale omaste meremotiividega. Märgendina kasutatakse jõesuudme tuletorni või „*moliceiro*”, traditsioonilise pargase kujutist, vahvlikesed meenutavalt kujult kalu, merikarpe, vaate või ujumärke, mida kasutati näiteks kalavõrkude tähistamiseks, sest kalandus on selles piirkonnas teine traditsiooniline tegevusala. Ka paplipuidust või fajansist anumad on kohalikust materjalist ning valmistatud kohalike traditsioone järgides.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Telefon: (351) 223 39 01 62

Faks: (351) 272 339 01 64

E-post: info@sagilab.com

Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda, on tunnustatud asutus, mis vastab standardi 45011:2001 nõuetele.

- 4.8. Märgistus: Etikett peab sisaldama märget „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, sertifitseerimistähist, ühenduse logo (pärast registreerimist) ja järgmist „Ovos Moles de Aveiro” logo:



Sertifitseerimistähis (mis hõlmab trükitud hologrammi), peab sisaldama toote nimetust, kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse nime ning partiinumbrit, mis tagab toote jälgitavuse.
