

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröinti-hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 184/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”OVOS MOLES DE AVEIRO”

EY-nro: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

SAN () SMM (X)

Tämä yhteenveto eritelmän pääkohdista on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Gabinete de Planeamento e Políticas
Osoite: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Puhelin: (351) 213 81 93 00
Faksi: (351) 213 87 66 35
Sähköposti: gpp@gpp.pt

2. Hakijaryhmittymä

Nimi: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Osoite: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Puhelin: (351) 234 42 88 29
Faksi: (351) 234 42 30 76
Sähköposti: apoma@sapo.pt
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji

Luokka 2.4 — Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan vaatimuksista)

4.1 Nimi: "Ovos Moles de Aveiro"

4.2 *Kuvaus:* Ovos Moles de Aveiro on tuote, joka valmistetaan sekoittamalla raakaa munankeltuista sokeri-siirappiin. Se voidaan tarjota sellaisenaan, taikinakuoreessa tai pakattuna puu- tai posliiniastioihin. Väri on yhtenäinen ja voi vaihdella keltaisesta oranssiin, pinta on tasaisesti hieman kiiltävä, tuoksussa tuntuu munankeltuainen, johon on sekoittunut tuotteelle ominaisia erilaisia aromeja, kuten karamelli, kaneli ja kuivatut hedelmät. Ne johtuvat sokerin ja munankeltuaisen eri ainesosien kemiallisista reaktioista keittämisen aikana. Maku on makea, ja siinä ovat aistittavissa kypsentämisen aikana sekoittuneet munankeltuainen ja sokeri. Koostumus on kermamainen mutta samalla tiivis. Rakenne on yhtenäinen, eikä tuotteessa esiinny munankeltuais- tai sokerikokkareita (jotka sallitaan kuitenkin muutaman päivän kuluttua valmistamisesta tuotteessa tapahtuvan kiteytymisen seurauksena). Tarjontamuotona toisinaan käytetyn taikinakuoren on oltava väriltään yhtenäinen, valkoisesta kermanväriiseen, himmeän mattapintainen ja hajuton tai ainoastaan lievästi jauhontuoksuinen. Sen maku on tunnusomainen ja rakenne joustavan mureneva, kuiva, sileä ja yhtenäinen.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Munankeltuaisilta vaadittujen erityisominaisuuksien perusteella, jotka liittyvät erityisesti niiden väriin ja tuoreuteen, munien maantieteellinen tuotantoalue rajoittuu Ria de Aveiron ja sitä ympäröivien laguunialueiden kuntiin sekä Médio Vougan alueen kuntiin. Hallinnollisesti alue käsittää seuraavat kunnat: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos ja Vouzela.

Taikinakuoren ja ovos moles -leivonnaisten valmistuksen vaatimien edellytysten ja ilmasto- ja maaperäolosuhteiden — ja erityisesti ilman kosteuden ja lämpötilan sekä vaadittavan erityisosaamisen — perusteella maantieteellinen alue, jolla valmistus ja pakkaaminen tapahtuvat, rajoittuu Ria de Aveiron ja sitä ympäröivien laguunialueiden kuntiin. Hallinnollisesti alue käsittää seuraavat kunnat: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga ja Vagos.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Erityisesti tuotteen fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, kyseiseltä alueelta peräisin olevien raaka-aineiden erityislaatu, sukupolvelta toiselle siirtyneeseen perinteeseen perustuva tuottajien vuosisatainen erityisosaaminen sekä tuotteen erilaiset tarjontamuodot Aveiron alueelle ominaisin aihein koristeelluissa puu- ja posliiniastioissa tai taikinakuoreen valmistettuna muoteissa (joiden muoto jäljittelee laguunialueelle tyypillisiä aiheita, kuten kalat, taskuravut, erilaiset simpukat ja kotilot, puutynnyrit, poijut, kastanjat ja pähkinät) ovat osoitus tuotteen ja sen alkuperäalueen välisestä vuorovaikutuksesta. Myös koko tuotantoketjun munien tuotantotiloilta taikinakuoren valmistajiin ja leipureihin kattava valvontajärjestelmä takaa, että ainoastaan tuottajat, jotka noudattavat asetettuja vaatimuksia ja sääntöjä, voivat käyttää lopputuotteissaan SMM-tunnusta. Kaikissa pakkauksissa tai tuottajien/myyjien myyntiasiakirjoissa olevan numeroidun varmennusmerkin avulla voidaan varmistaa täydellinen jäljitettävyyden aina munantuottajiin asti. Alkuperä voidaan todeta milloin tahansa kaikissa tuotantoketjun vaiheissa.

4.5 *Tuotantomenetelmä:* Paikallisten luotettavien ja vakiintuneiden käytäntöjen mukaisesti keltuaiset erotetaan huolellisesti valkuaisesta käsin tai tarkoitukseen soveltuvan välineen avulla. Samanaikaisesti valmistetaan sokeri-siirappi, joka keitetään sopivan notkeaksi. Keltuaiset sekoitetaan jäähtyneeseen sokeri-siirappiin ja seosta keitetään 110 celsiusasteen lämpötilassa. Tämä toimenpide vaatii erityistä osaamista. Massan annetaan sen jälkeen jäähtyä ja levätä 24 tunnin ajan uunissa tai asianmukaisissa konditorian tiloissa, koska tässä vaiheessa Ovos Moles de Aveiro -leivonnainen reagoi suhteellisen helposti nopeisiin lämpötilamuutoksiin ja imee helposti itseensä vieraita hajuja.

Tämän vaiheen jälkeen massa käsitellään lopullisesta tarjontamuodosta riippuen jollakin seuraavista tavoista:

— massa täytetään astiaan, joka suljetaan kannella ja kelmulla tuotteen eristämiseksi ja suojaamiseksi,

- massa täytetään muotoiltuun taikinakuoreen, jonka reunat voidellaan ehdottomasti pastöroidulla munanvalkuaisella ja puristetaan kiinni käsin. Tämän jälkeen taikinamuotit erotetaan toisistaan leikkurilla ja leikataan haluttuun muotoon. Kuviot nostetaan alustalle ja viedään (tarvittaessa) uuniin kuivumaan; haluttaessa niiden päälle voidaan sivellä sokerisiirappia, joka antaa niille lisäsuojaa pilaantumista vastaan,
- massa asetetaan vadille myytäväksi irtotavarana.

Ottaen huomioon tuotteen ominaisuudet *Ovos Moles de Aveiro* -leivonnaiset pakataan kaupan pitämistä varten alkuperäalueella pilaantumisen ja massassa tai taikinakuoreessa tapahtuvien muutosten estämiseksi muodoltaan, materiaaliltaan ja koristelultaan sallittuihin astioihin, pahvista valmistettuihin pakkauksiin tai suojaakaasupakkauksiin, joiden kaikkien mallit ryhmittymä on hyväksynyt. *Ovos Moles de Aveiro* -leivonnaista saa pitää kaupan irtotavarana taikinakuoreessa tai ilman sitä ainoastaan kondiittorien omista laitoksissa, ja sen mukana on aina oltava todisteet alkuperästä, erästä ja valmistuspäivästä.

Ovos Moles de Aveiro on kuljetettava, säilytettävä ja pidettävä kaupan 8–25 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin sen normaali säilyvyysaika on 15 päivää.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Historiallinen yhteys:

Leivonnaista on valmistettu Aveirossa jo vuosisatojen ajan. Se syntyi luostarissa, ja valmistusperinne on säilynyt luostarikasvatuksen saaneiden naisten ansiosta, jotka siirsivät sen valmistuksen salat sukupolvelta toiselle. Eräiden asiakirjojen mukaan kuningas Manuel I myönsi vuonna 1502 Aveirossa sijaitsevalle Jeesuksen luostarille 150 kilogrammaa Madeiran sokeria vuodessa luostarin perinteisten konditoriatuotteiden valmistukseen; niitä käytettiin tuolloin sairauksista toipuvien lääkitykseen. *Ovos Moles de Aveiro* mainitaan hovissa tarjottuna lounasjälkiruokana vuodesta 1908. Tunnettu portugalilainen kirjailija Eça de Queiroz viittaa siihen teoksissaan *Os Maias* ja *A Capital* vuodelta 1888 ja brasilialainen Erico Veríssimo muistelmateoksessaan *Solo de Clarineta* vuodelta 1973. Tynnyrinmuotoiset astiat tai lähes aina meriaiheiset taikinakuoret, joihin pakattuna *Ovos Moles de Aveiro* on perinteisesti myyty, sekä sitä kaupitelleet naiset tyypillisissä asuissaan esiintyvät usein kaakelipaneeleissa, painokuvissa, kansanrunoudessa, näytelmissä ja alueen kansanmusiikissa. Jo vuonna 1856 oli olemassa tunnettuja rekisteröityjä valmistajia.

Luonnollinen yhteys:

Alueen kasvillisuuteen ja ilmastoon vaikuttaa Ria de Aveiron merkittävään vesistöalueeseen laskeva Vouga-joki suistoineen. Tämä maantieteellinen tilanne vaikuttaa maatalouden erityisolosuhteisiin ja erityisesti maissin viljelyyn ja siipikarjatalouteen, jotka ovat kehittyneet huomattavassa mittakaavassa laguunin rantatörmille.

Baixo Vougan laguunin ja Médio Vougan alue on perinteisesti tunnettu hedelmällisyydestään, ja siellä on tuotettu runsaasti korkealaatuista maissia. Maissinviljely oli vuosisatojen ajan kotitarveviljelyä, mutta 1800-luvun lopussa ja varsinkin 1900-luvun alussa siitä tuli kaupallista toimintaa, ja Vouga-joen rannoilla sijaitseviin kuntiin perustettiin tuotantokapasiteetiltaan merkittäviä maatalousyrityksiä, joiden tuottaman maissin laatua pidetään suuressa arvossa.

Siipikarjan ruokintaan käytetty perinteinen maissi vaikuttaa epäilemättä osaltaan siihen, että myös siitä saadut tuotteet ovat laadukkaita ja muista erottuvia.

Myös laguunialueen lämpötila- ja kosteusolosuhteet ovat suotuisat *Ovos Moles de Aveiro*-leivonnaisten ja niihin käytettävän taikinakuoren valmistukselle. Ne takaavat tuotteelle asianmukaisen ja kestävänsä plastisuuden, jollaista ei pystytä saamaan aikaan alueen ulkopuolella.

Kulttuurinen yhteys:

Sekä puu- ja posliiniasioiden taikinakuoren valmistuksessa käytetyt muotit ovat kiistaton osoitus yhteydestä Aveiron laguunialueeseen ja sen perinteisiin aiheisiin. Etiketeissä kuvattuja symboleita ovat erityisesti alueen majakka ja tyypilliset *Moliceiro*-veneet, ja taikinakuori on usein kalan, simpukan tai muiden vesieläiden kotilon tai kuoren, tynnyrin tai verkkojen merkitsemiseen käytetyn poijun muotoinen; kaikki tämä kertoo alueelle ominaisista toiminnoista. Myös poppelipuiset tai keraamiset astiat on valmistettu perinteisiä paikallisia materiaaleja ja menetelmiä käyttäen.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Puhelin: (351) 223 39 01 62

Faksi: (351) 272 339 01 64

Sähköposti: info@sagilab.com

Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda. on hyväksytty standardin 45011:2001 vaatimukset täyttäväksi.

- 4.8 *Merkintä:* Pakollisia merkintöjä ovat "Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida" (suojattu maantieteellinen merkintä), varmennusmerkki, yhteisön tunnus (kun suojapäätös on tehty) sekä seuraavanlainen tuotteen logo:



Painetulla hologrammilla varustetussa varmennusmerkissä on oltava tuotteen nimi, yksityisen valvontaja varmennuselimen nimi sekä sarjanumero, jonka avulla varmistetaan tuotteen jäljitettävyys.
