

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 184/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«OVOS MOLES DE AVEIRO»****N°CE:PT-PGI-005-0518-03.01.2006****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adresse: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Tél.: (351) 213 81 93 00
Fax: (351) 213 87 66 35
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Groupement

Nom: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresse: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tél.: (351) 234 42 88 29
Fax: (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ()

3. Type de produit

Classe 2.4. — Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier des charges

[Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Ovos Moles de Aveiro»

4.2. *Description:* Les «Ovos Moles de Aveiro» sont le produit du mélange de jaunes d'œufs crus à un sirop de sucre. Ils peuvent se présenter tels quels, enveloppés dans une hostie ou conditionnés dans des récipients en bois ou en porcelaine. Ils présentent une couleur homogène avec différentes nuances, entre le jaune et l'orange, un brillant uniforme et pas trop prononcé, une saveur complexe, typique du jaune d'œuf et qui évolue vers une saveur caractéristique marquée par des arômes aussi divers que le caramel, la cannelle et les fruits secs, qui résultent des réactions chimiques qui se produisent lors de la cuisson du mélange formé par le sucre et les éléments qui composent le jaune d'œuf. Leur saveur est sucrée et leur consistance est crémeuse, quoique épaisse. La texture est uniforme, sans grumeaux de jaune d'œuf ou de sucre (bien que ces grumeaux soient tolérables après quelques jours, puisqu'ils sont le résultat de la cristallisation du produit). L'hostie parfois utilisée à des fins de commercialisation présente une couleur homogène, entre le blanc et le crème, opaque, terne et sans arôme, hormis une légère odeur de farine. Elle a une saveur propre, une consistance plastique et craquante, une texture sèche, lisse et uniforme.

4.3. *Aire géographique:* Compte tenu des conditions spécifiques requises pour les jaunes d'œuf, en particulier en termes de couleur et de fraîcheur, l'aire géographique de production des œufs est limitée aux municipalités limitrophes de la ria d'Aveiro et des zones de lagunes adjacentes, ainsi qu'aux municipalités du moyen-Vouga. Sur le plan administratif, cette aire comprend les municipalités d'Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos et Vouzela.

Étant donné les conditions et les caractéristiques édaphoclimatiques requises pour la préparation des hosties et des œufs mous, en particulier en ce qui concerne l'humidité et la température ambiantes ainsi que le savoir-faire spécifique nécessaire, l'aire géographique de préparation et de conditionnement est limitée aux municipalités limitrophes de la ria d'Aveiro et des zones de lagunes adjacentes. Sur le plan administratif, cette aire comprend les municipalités d'Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga et Vagos.

4.4. *Preuve de l'origine:* Les caractéristiques du produit, notamment ses propriétés physiques et sensorielles, les matières premières de qualité particulière et en provenance de la région, le savoir-faire des producteurs qui se consacrent à cette activité depuis des siècles, conformément à une tradition historique transmise de génération en génération, les différentes formes de commercialisation du produit, dans des récipients en bois et en porcelaine, peints de motifs faisant référence à la région d'Aveiro, ou enveloppés dans du pain à cacheter (hosties) en forme de motifs caractéristiques des lagunes (poissons, étrilles, moules, coquillages, bulots, barriques de bois, bouées maritimes, coques, fûts à douves et palourdes) ou de fruits secs (noix et châtaignes), sont autant de facteurs qui attestent le lien du produit avec la région d'origine. De même, l'existence d'un système de contrôle qui porte sur toute la chaîne de production, y compris les exploitations productrices d'œufs, les fabricants d'hosties et les producteurs d'œufs mous, garantit que seuls les producteurs qui respectent les spécifications et les règles prescrites peuvent utiliser l'IGP sur leurs produits finaux. La marque de certification apposée sur chaque emballage ou indiquée dans les documents de vente des producteurs/vendeurs est numérotée, ce qui permet une traçabilité complète jusqu'aux producteurs d'œufs. La preuve de l'origine peut être apportée à n'importe quel moment et tout au long de la chaîne de production.

4.5. *Méthode d'obtention:* Conformément aux modes de production locaux, constants et régis par la loi, les jaunes d'œuf sont soigneusement séparés des blancs, soit manuellement soit à l'aide d'un instrument approprié. Séparément et simultanément, on prépare un sirop de sucre, en chauffant le sucre jusqu'à un point qui se situe entre le moment où le fond de la casserole apparaît en mélangeant et le moment où le sucre commence à former des fils épais. Après refroidissement, les jaunes sont incorporés au sirop de sucre. Ce mélange est cuit à une température de 110 °C. Le savoir-faire associé à cette opération est déterminant. On laisse ensuite la pâte refroidir et reposer pendant 24 heures, dans des étuves ou dans des endroits appropriés au sein des «laboratoires des confiseurs», car durant cette phase, la pâte des œufs mous d'Aveiro est très sensible aux changements brusques de température et absorbe facilement les odeurs extérieures.

À compter de cette étape et en fonction de la présentation finale souhaitée, la pâte refroidie peut être utilisée pour:

— remplir les récipients, qui sont ensuite fermés avec leur couvercle et un film rétractable afin d'isoler et de protéger le produit,

- mettre en forme les hosties, qui sont ensuite pressées manuellement après avoir été collées. Le collage au blanc d'œuf non pasteurisé n'est pas autorisé. Les hosties sont séparées à l'aide de ciseaux et découpées à angle droit selon les différents motifs. Elles sont disposées sur des plateaux et mises à sécher dans une étuve (si nécessaire). Ensuite, elles peuvent ou non être recouvertes de sirop de sucre, ce qui confère une protection supplémentaire contre l'altération du produit,
- être placée dans des récipients pour être vendue en vrac.

Compte tenu des caractéristiques du produit, afin d'éviter toute contamination et de prévenir l'altération de la pâte ou de l'hostie, les «Ovos Moles de Aveiro» sont conditionnés dans la région d'origine pour être commercialisés dans des récipients qui respectent les formats, les matériaux et les motifs autorisés, dans des emballages en carton ou sous atmosphère contrôlée, dont les modèles sont approuvés par le groupement demandeur. La commercialisation des «Ovos Moles de Aveiro» en vrac, avec ou sans hostie, n'est autorisée que dans les établissements des confiseurs, toujours avec les documents attestant l'origine, le lot et la date de fabrication.

Les «Ovos Moles de Aveiro» doivent être transportés, conservés et exposés à une température comprise entre 8 et 25 °C. Dans ces conditions, la durée de vie normale du produit est de 15 jours.

4.6. Lien:

Lien historique

la fabrication des «Ovos Moles de Aveiro» remonte à plusieurs siècles. D'origine monastique, la tradition de leur fabrication s'est maintenue grâce aux femmes élevées dans les couvents et qui ont transmis le secret de fabrication de génération en génération. Certains documents attestent que le roi Manuel I^{er}, en 1502, accordait chaque année 10 arrobes de sucre de l'île de Madère au monastère de Jésus, à Aveiro, pour la fabrication de la confiserie monastique, utilisée à l'époque comme remède pour les malades convalescents. On rapporte que les «Ovos Moles de Aveiro» étaient servis comme desserts lors des dîners royaux en 1908. Ils sont expressément mentionnés par le grand écrivain portugais Eça de Queiroz dans *Os Maias* et *A Capital*, qui datent de 1888, ainsi que par le grand écrivain brésilien Erico Veríssimo, dans *Solo de Clarineta-Memórias*, en 1973. Les récipients typiques des œufs mous d'Aveiro et les formes des hosties, qui représentent presque toujours des motifs marins, ainsi que leurs vendeuses, sont des thèmes récurrents des carreaux vernissés, des lithographies, des poèmes populaires, des pièces de théâtre et des chansons régionales. En 1856 déjà, il existait des fabricants enregistrés et renommés.

Lien naturel

du point de vue phytoclimatique, la région est dominée par le bassin hydrographique du Vouga, qui donne naissance à une autre faille géographique importante, la ria d'Aveiro. Cette situation crée des conditions spécifiques pour l'agriculture, en particulier la culture du maïs et l'aviculture, qui s'est développée et a pris des proportions considérables sur les rives de la ria.

La zone du moyen-Vouga et des lagunes du bas-Vouga a toujours été une région fertile produisant un excellent maïs, tant en quantité qu'en qualité. Pendant des siècles, il s'est agi d'une culture de subsistance, mais vers la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e, elle a accédé à une dimension commerciale, avec la création, dans les communes baignées par le Vouga, d'exploitations capables de produire en grandes quantités un maïs renommé pour sa qualité.

Il ne fait aucun doute que l'excellent maïs traditionnel utilisé pour l'alimentation des volailles contribue à conférer aux produits qui en sont issus leur qualité si reconnaissable.

De même, la température et l'humidité de la ria sont propices à la fabrication des «Ovos Moles de Aveiro» et des hosties, auxquelles elles confèrent une plasticité appropriée et durable, et qui ne sont pas reproductibles en dehors de cette région.

Lien culturel

tant l'utilisation des récipients en bois ou en porcelaine que les moules utilisés dans la fabrication des hosties attestent irréfutablement le lien avec la ria d'Aveiro et ses motifs caractéristiques des lagunes, au travers notamment de l'utilisation du phare de la ria ou du «moliceiro» (barque traditionnelle) comme ex-libris, ainsi que des hosties en forme de poissons, de coquilles de mollusques, de barriques et de bouées telles que celles utilisées pour signaler les filets de pêche, autre activité typique de la région. En outre, les récipients en bois de peuplier et en faïence sont le produit de matériaux et de l'artisanat typiques et traditionnels de la région.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

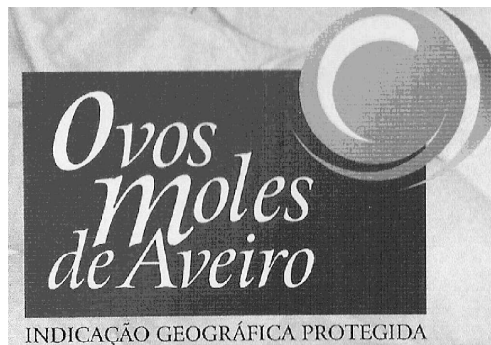
Tél.: (351) 223 39 01 62

Fax: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Le Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda, a été reconnu conforme aux spécifications de la norme 45011:2001.

4.8. *Étiquetage:* L'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida», la marque de certification, le logotype communautaire (après enregistrement) et le logotype des œufs mous d'Aveiro reproduit ci-dessous:



La marque de certification (assortie d'un hologramme imprimé) doit obligatoirement comporter le nom du produit, le nom de l'organisme privé de contrôle et de certification et le numéro de série qui permet la traçabilité du produit.
