

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2008/C 184/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«OVOS MOLES DE AVEIRO»****N. CE: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****DOP ( ) IGP ( X )**

Nella presente scheda sono indicati a fini informativi i principali elementi del disciplinare del prodotto.

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Indirizzo: 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. Richiedente:**

Nome: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro  
Indirizzo: 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  
Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 2.4 — Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria, della biscotteria

(1) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

#### 4. **Disciplinare:**

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

##### 4.1. *Denominazione:* «Ovos Moles de Aveiro»

4.2. *Descrizione:* Gli «Ovos Moles de Aveiro» si ottengono unendo tuorli d'uovo crudi e sciroppo di zucchero. Possono presentarsi sfusi, avvolti in un'ostia o confezionati in recipienti di legno o porcellana a forma di botte. Sono di colore omogeneo, di una tonalità compresa tra il giallo e l'arancio, presentano una lucentezza uniforme e non molto intensa, un odore complesso di tuorlo d'uovo, che sfuma verso un aroma caratteristico nel quale sono racchiusi odori diversi quali il caramello, la cannella e la frutta secca, derivanti dalle reazioni chimiche che avvengono durante la cottura tra lo zucchero e gli elementi che compongono il tuorlo. Il gusto dolce, una sintesi dei sapori di tuorlo e di zucchero che viene a crearsi durante la cottura, si accompagna ad una consistenza cremosa ma spessa. La struttura è uniforme, senza grumi di tuorlo né di zucchero (che tuttavia sono tollerabili dopo qualche giorno dalla fabbricazione, poiché sono il risultato della cristallizzazione del prodotto). L'ostia che viene talvolta utilizzata per la commercializzazione presenta un colore omogeneo, tra il bianco e il bianco crema, opaco e smorzato, ed è inodore o con un leggero odore di farina. Ha un sapore proprio, una consistenza plastica e friabile, struttura asciutta, liscia e uniforme.

4.3. *Zona geografica:* Tenuto conto delle condizioni specifiche richieste per i tuorli d'uovo, in particolare per quanto concerne colore e freschezza, la zona geografica di produzione delle uova è circoscritta ai comuni limitrofi della Ria de Aveiro e alle zone lagunari adiacenti, nonché ai comuni situati nel medio Vouga. Dal punto di vista amministrativo, questa zona comprende i comuni di Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela.

Tenuto conto delle condizioni e delle caratteristiche edafoclimatiche indispensabili per la preparazione delle ostie e dei dolci veri e propri, in particolare per quanto concerne umidità e temperatura, nonché considerata l'esperienza specifica necessaria, la zona geografica di preparazione e confezionamento è circoscritta ai comuni limitrofi della Ria de Aveiro e alle zone lagunari adiacenti. Dal punto di vista amministrativo, questa zona comprende i comuni di Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

4.4. *Prova dell'origine:* Le caratteristiche del prodotto, in particolar modo le proprietà fisiche e sensoriali, le materie prime di speciale qualità originarie della zona, l'esperienza dei produttori che da secoli si dedicano a questa attività, secondo una tradizione tramandata di generazione in generazione, le varie forme di commercializzazione del prodotto, in recipienti di legno e porcellana a forma di botte, dipinti con motivi che richiamano la zona di Aveiro, o avvolti in ostie a forma di motivi lagunari (pesci, granchi, cozze, conchiglie, buccine, botti di legno, boe galleggianti, cuori eduli, barili e vongole) o frutta secca (noci e castagne), dimostrano l'interazione con la regione d'origine. L'esistenza, inoltre, di un sistema di controllo che copre tutta la filiera di produzione, di cui fanno parte le aziende produttrici di uova, i fabbricanti di ostie e i produttori di «Ovos Moles de Aveiro», garantisce che unicamente i produttori che rispettano le condizioni e le norme descritte possano utilizzare l'IGP nei loro prodotti finali. Il marchio di certificazione apposto su ogni confezione o indicato nei documenti di vendita dei produttori/venditori è numerato, il che consente una tracciabilità completa fino ai produttori delle uova. La prova dell'origine può essere effettuata in qualsiasi momento lungo tutta la catena produttiva.

4.5. *Metodo di ottenimento:* Secondo le usanze locali, corrette e costanti nel tempo, i tuorli sono accuratamente separati dagli albumi, manualmente o con l'ausilio di uno strumento apposito. Contemporaneamente si prepara a parte uno sciroppo di zucchero, il cui grado di cottura deve situarsi tra ben allisciato e al filetto. Dopo aver fatto raffreddare lo sciroppo vi si incorporano i tuorli, cuocendo poi il composto a una temperatura di 110 °C: in questa operazione la pratica e l'esperienza sono determinanti. Si lascia raffreddare e riposare la pasta per 24 ore, in forni o in locali adeguati all'interno dei laboratori dei pasticceri, poiché, durante questa fase, la pasta degli «Ovos Moles de Aveiro» è piuttosto sensibile agli sbalzi di temperatura e assorbe facilmente altri odori.

A partire da questa fase e a seconda della forma di presentazione prescelta, la pasta raffreddata può essere utilizzata per:

— riempire i recipienti a forma di botte, isolando e proteggendo il prodotto con un coperchio e una pellicola retrattile,

- riempire le forme delle ostie, le quali sono in seguito incollate e pressate manualmente; non è consentito incollarle con albume d'uovo non pastorizzato. Le ostie sono separate con le forbici con tagli dritti, in base ai vari motivi. Le figure sono collocate su vassoi e messe a seccare in forno (se necessario), con la possibilità di ricoprirle di sciropo di zucchero, che conferisce al prodotto un'ulteriore protezione dalle alterazioni,
- essere posta in recipienti per essere venduta sfusa.

Tenuto conto delle caratteristiche del prodotto, per evitare eventuali contaminazioni e impedire che la pasta o l'ostia si alterino, gli «Ovos Moles de Aveiro» sono condizionati per la commercializzazione nella regione d'origine, in recipienti a forma di botte che rispettano il formato, i materiali e i motivi autorizzati o in confezioni di cartone o in atmosfera controllata, i cui modelli sono approvati dall'associazione. La commercializzazione degli «Ovos Moles de Aveiro» sfusi, con o senza ostia, è autorizzata unicamente negli stabilimenti dei pasticceri, sempre accompagnata dalla documentazione che ne attesta l'origine, il lotto e la data di fabbricazione.

Gli «Ovos Moles de Aveiro» devono essere trasportati, conservati ed esposti ad una temperatura compresa tra gli 8 °C e i 25 °C, in modo da garantire la durata di vita normale del prodotto, pari a 15 giorni.

#### 4.6. Legame:

##### Legame storico:

La fabbricazione di questi dolci nella zona di Aveiro vanta una tradizione secolare. D'origine conventuale, tale tradizione è stata tramandata grazie alle donne che erano state educate nei conventi e che hanno trasmesso di generazione in generazione il segreto della fabbricazione di questi dolci. Alcuni documenti comprovano che il re Manuel I, nel 1502, concesse al convento di Jesus, ad Aveiro, 10 «arrobas» [25 libbre] all'anno di zucchero di Madeira per la fabbricazione di dolci conventuali, utilizzati all'epoca come cura nella convalescenza dei malati. Si riferisce che gli «Ovos Moles de Aveiro» furono serviti come dolce in occasione dei pranzi reali nel 1908; sono inoltre esplicitamente menzionati dal grande scrittore portoghese Eça de Queiroz nelle sue opere del 1888 *I maia* e *La capitale*, nonché dall'altrettanto famoso scrittore brasiliano Erico Veríssimo nel suo libro di memorie *Solo de Clarineta* [Assolo di clarinetto], del 1973. I caratteristici recipienti degli «Ovos Moles de Aveiro», a forma di botte, così come le figure foggiate con le ostie, a rappresentare quasi sempre motivi marini, nonché le venditrici tipiche, sono temi ricorrenti in piastrelle, litografie, poesie popolari, spettacoli teatrali e canzoni regionali. Già nel 1856 vi erano fabbricanti registrati e rinomati.

##### Legame naturale:

Sotto il profilo fitoclimatico, la regione è dominata dal bacino idrografico del fiume Vouga, che sfocia nella Ria de Aveiro, altro importante fenomeno geografico. Questa situazione determina condizioni particolari per l'agricoltura, in special modo per la coltivazione del granturco, e per l'avicoltura, che hanno raggiunto un livello notevole di sviluppo sulle rive della laguna.

La zona del medio Vouga e del basso Vouga lagunare è sempre stata generosa nella produzione di granturco, sia dal punto di vista della quantità che della qualità. Se per secoli è stata una coltura di sussistenza, tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo questa attività agricola ha assunto una dimensione imprenditoriale, con la creazione, nei comuni sulle rive del Vouga, di aziende in grado di produrre granturco di ottima qualità in grandi quantità.

È indubbio che l'eccellente granturco tradizionale, utilizzato nell'alimentazione delle galline, contribuisce a far sì che il prodotto finale si contraddistingua per l'altrettanto eccellente qualità.

Anche le condizioni di temperatura e umidità della laguna sono propizie alla fabbricazione degli «Ovos Moles de Aveiro», ai quali conferiscono una plasticità appropriata e durevole, che non è riproducibile al di fuori di questa zona.

##### Legame culturale:

Sia i recipienti di legno o di porcellana a forma di botte, sia gli stampi utilizzati nella fabbricazione delle ostie testimoniano in modo inequivocabile il legame con la Ria de Aveiro e con i suoi motivi lagunari, in particolare attraverso il ricorso a simboli quali il faro della laguna o il «moliceiro», imbarcazione tradizionale, nonché le ostie a forma di pesce, di conchiglie di animali marini, di barili o boe utilizzate per segnalare le reti da pesca, altra attività tipica della zona. Occorre inoltre osservare che tanto i recipienti di legno di pioppo, quanto quelli di ceramica sono realizzati con materiali tradizionali e rappresentano anch'essi prodotti artigianali tipici della zona.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda  
Indirizzo: 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

Il laboratorio Sagilab è stato riconosciuto conforme ai requisiti della norma 45011:2001.

- 4.8. *Etichettatura:* L'etichetta deve obbligatoriamente recare la dicitura «Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida», il marchio di certificazione, il logo comunitario (dopo la registrazione) e il logo degli «Ovos Moles de Aveiro» riprodotto di seguito:



Il marchio di certificazione (accompagnato dall'ologramma stampato) deve obbligatoriamente recare il nome del prodotto, il nome dell'organismo privato di controllo e certificazione, nonché il numero di serie che permette di rintracciare il prodotto.

---