

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 170/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**«OVOS MOLES DE AVEIRO»****N. UE: PT-PGI-0105-01169 — 31.10.2013****DOP () IGP (X)****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro
Indirizzo: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n. 106 – 1º AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTOGALLO

Tel./Fax +351 234428829
E-mail: apoma@sapo.pt

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— Denominazione del prodotto— Descrizione del prodotto— Zona geografica— Prova dell'origine— Metodo di produzione— Legame— Etichettatura— Altro (specificare)**4. Tipo di modifica**— Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifiche

Descrizione del prodotto

1. Gli «Ovos Moles de Aveiro» avvolti in un'ostia possono essere ricoperti anche con cioccolato, poiché è dimostrato che tale pratica è conforme ai metodi di produzione locali e tradizionali. La validità di tale modifica è dimostrata da testimonianze di antichi produttori e da documenti dell'epoca.
2. Durante il periodo di conservazione degli «Ovos Moles de Aveiro» si verificano una diminuzione del tenore di acqua e un aumento del contenuto di zucchero dovuti al processo di cristallizzazione del prodotto; tale variazione non può superare il 10 % dei valori iniziali.

Prova dell'origine

Poiché l'impiego del cioccolato comporta una modifica del sistema di tracciabilità nei registri corrispondenti, tale modifica è stata inclusa nella prova dell'origine.

Metodo di produzione

Sono state introdotte le seguenti modifiche.

1. Uso del cioccolato come copertura

L'impiego della copertura di cioccolato modifica lo schema di produzione e la descrizione del metodo di produzione del prodotto.

Il processo di copertura dell'ostia degli «Ovos Moles de Aveiro» con il cioccolato inizia temperando il cioccolato stesso, che raggiunge una temperatura massima di 40 °C. La copertura di cioccolato viene effettuata a mano o meccanicamente per immersione, avendo cura di riprodurre il motivo. Il cioccolato in eccesso viene successivamente eliminato e lasciato cristallizzare. La cristallizzazione del cioccolato è determinante per la qualità finale del prodotto poiché incide sulla lucentezza della copertura.

2. Introduzione della separazione meccanica dei tuorli di uova fresche nell'ambito del processo di produzione

L'impiego, nel processo di produzione, di tuorli di uova fresche separati meccanicamente è consentito e non altera la qualità della materia prima.

L'utilizzo di tuorli separati meccanicamente riproduce il processo manuale seguito dai pasticceri, dato che si tratta di un metodo esclusivamente fisico che non altera le caratteristiche intrinseche dei tuorli, segnatamente il grado di freschezza e il colore.

3. Introduzione del raffreddamento mediante abbattitore di temperatura

Quando la pasta degli «Ovos Moles de Aveiro» viene raffreddata, la possibilità di ricorrere ad un abbattitore di temperatura deve essere soggetta a precise condizioni tecniche in materia di temperatura e all'impiego di registri specifici per consentire la successiva identificazione del prodotto così ottenuto. La temperatura finale deve essere compresa tra 15 e 18 °C. In tal caso non occorre un periodo di riposo di 24 ore. Le analisi sensoriali degli «Ovos Moles de Aveiro» il cui raffreddamento è stato effettuato mediante abbattitori di temperatura dimostrano che vengono preservate le caratteristiche specifiche del prodotto. Questo fatto è stato confermato da una giuria di assaggiatori esperti di analisi sensoriali, i quali hanno verificato che tali modifiche non alterassero le caratteristiche distintive del prodotto e ne mantenessero invariata la qualità.

4. Conservazione

4.1. La surgelazione degli «Ovos Moles de Aveiro», in qualsiasi forma di presentazione, ha comportato una modifica dello schema di produzione e ha richiesto la descrizione di norme tecniche precise di surgelazione. Per poter procedere a tale modifica, sono stati condotti studi scientifici intesi a convalidare il procedimento, che hanno verificato il metodo corretto di congelamento e scongelamento del prodotto al fine di garantire che non andassero perdute le caratteristiche di qualità del prodotto. Tali risultati sono stati convalidati mediante studi sensoriali, avvalendosi di una giuria di assaggiatori esperti nell'assaggio del prodotto in questione, i quali hanno constatato che non vi erano differenze statisticamente significative tra il prodotto fresco e quello precedentemente congelato e scongelato. Per consentire la commercializzazione del prodotto surgelato è stato altresì necessario verificare la durata del suo periodo di conservazione. L'introduzione della surgelazione del prodotto permette di accedere ai mercati internazionali, giacché il suo periodo di conservazione passa da 15 giorni a sei mesi.

4.2. È stata concessa la possibilità di utilizzare materiali da imballaggio «intelligenti», quali gli imballaggi in atmosfera modificata e la pellicola alimentare, che consentono di estendere il periodo di conservazione del prodotto mantenendone le caratteristiche iniziali. Questa modifica è intesa a rifornire i mercati internazionali. Tali risultati sono stati convalidati da studi sensoriali e microbiologici effettuati sui diversi tipi di imballaggi «intelligenti».

4.3. I periodi di conservazione del prodotto sono i seguenti:

Periodo di conservazione	Conservazione e imballaggio
21 giorni	In imballaggi «intelligenti»
60 giorni	Nell'ostia, ricoperti di cioccolato
6 mesi	Prodotto surgelato

Legame

Sulla base della ricetta originale, e dando libero spazio alla creatività dei pasticceri, sono stati effettuati alcuni esperimenti, in particolare la produzione di «Ovos Moles de Aveiro» ricoperti di cioccolato. Sono state raccolte testimonianze di pasticceri del passato, come Silvina Raimundo della ditta Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda., la cui prima licenza risale al 1930 e che afferma: «Nella nostra ditta li chiamavamo “ovos moles neri” e li preparavamo soltanto per le feste, perché davano molto lavoro. Non si trattava soltanto di immergere l'ostia nel cioccolato e di toglierla. ... Venivano ricoperti uno ad uno, a mano, per rendere ogni motivo uniforme e assicurare la perfezione. Erano prodotti in occasione delle feste e solo su ordinazione, dato che venivano considerati regali. Alcuni anni dopo, una pasticceria vicino al tribunale ricominciò a preparare gli “ovos moles neri”, su richiesta del dott. Candal, e così si riprese a parlarne».

Anche Rosalina Jesus racconta...«Venivano ordinati in occasioni particolari. C'era un caffè, sotto i portici, che vendeva veri sigari alla cassa. Noi della “Casa dos Ovos moles” andavamo a prendere le scatole di sigari vuote per metterci gli “ovos moles neri” quando avevamo un cliente. In quel caso, nelle scatole si vendevano soltanto sei “ovos moles” a forma di sigaro [figura che oggi si chiama “navalheira” (granchio)]. In seguito, la signora Conceição fece confezionare dei nastri di seta con incollato un trifoglio per decorare le scatole. Il nastro veniva legato alla parte inferiore degli “ovos moles” a forma di sigaro ricoperti di cioccolato, che poi venivano messi nella scatola da sigari...».

In letteratura, le testimonianze risalgono al 1928 nell'opera «O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» (Il dolce che non diventò mai amaro ... pasticceria portoghese. Storia. Decorazione. Ricette) di Emanuel Ribeiro, che presenta diversi motivi di «Ovos Moles de Aveiro» avvolti nell'ostia e, con un disegno particolarmente preciso, figure ombreggiate che rappresentano gli «Ovos Moles de Aveiro» ricoperti di cioccolato. Vi figura altresì un vecchio modello di recipiente di porcellana a forma di botte utilizzato nel 1935.

Etichettatura

1. Marchio di certificazione

Nel marchio di certificazione è stato revocato l'obbligo di utilizzare un ologramma, che composta costi elevati.

2. Nuovi imballaggi

Si è prevista la possibilità di ammettere nuovi tipi di imballaggi più consoni al progresso tecnologico, dato che gli studi realizzati hanno dimostrato che l'innovazione tecnologica non incide sulle caratteristiche del prodotto.

È stata autorizzata la commercializzazione degli «Ovos Moles de Aveiro», in ostie, in confezioni da 150 g per soddisfare le nuove richieste dei consumatori.

3. Forma di commercializzazione

È stata autorizzata la vendita al pezzo di «Ovos Moles de Aveiro» in ostie, dentro la scatola originale aperta, purché restino visibili l'etichetta, il numero di lotto, la scadenza e il marchio di certificazione. Questa modifica è stata apportata per consentire ai piccoli negozi di vendere il prodotto alla rinfusa, salvaguardandone al tempo stesso la tracciabilità.

DOCUMENTO UNICO

«OVOS MOLES DE AVEIRO»

N. UE: PT-PGI-0105-01169 — 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ovos Moles de Aveiro»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.3: Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria, biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Gli «Ovos Moles de Aveiro» si ottengono unendo tuorli d'uovo crudi a uno sciroppo di zucchero. Possono presentarsi sfusi, avvolti in un'ostia ricoperta o meno di un sottile strato di sciroppo di zucchero o di cioccolato, o direttamente confezionati in recipienti di legno o porcellana a forma di botte. Il prodotto può anche essere commercializzato surgelato. Sono di colore omogeneo, di una tonalità compresa tra il giallo e l'arancio, presentano una lucentezza uniforme e non molto intensa, un aroma 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 le componenti del 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 qualche giorno dopo la 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.

Il prodotto presenta la seguente composizione chimica:

% di zucchero = 41 ± 5

% di grassi = 17 ± 3

% totale di acqua = 29 ± 3

% di proteine non solubili = $4,2 \pm 1,1$

L'attività dell'acqua è pari a $0,864 \pm 0,026$

La presenza di amido, coloranti o conservanti non è ammessa in nessun caso.

Al termine del periodo di conservazione, la diminuzione del tenore di acqua e l'aumento del contenuto di zucchero dovuti al processo di cristallizzazione del prodotto non possono superare il 10 % dei valori iniziali.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli «Ovos Moles de Aveiro» sono prodotti esclusivamente con gli ingredienti seguenti:

tuorli di uova freschissime di categoria A, classe L o XL, di colore compreso tra 12 e 13 sulla scala di Roche.

Tenuto conto delle condizioni specifiche richieste per i tuorli, soprattutto in termini di colore e freschezza, l'area geografica di produzione delle uova è limitata, sotto il profilo amministrativo, ai 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.

Da sempre, le uova utilizzate per produrre gli «Ovos moles de Aveiro» provengono da tale regione geografica, che conferisce al prodotto il colore e la freschezza che lo caratterizzano;

zucchero di canna bianco, raffinato;

acqua, ostia o cialda e cioccolato.

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Preparazione dello sciroppo di zucchero.

Incorporazione dei tuorli crudi separati nello sciroppo di zucchero.

Cottura della pasta (miscela di tuorli e sciroppo di zucchero).

Raffreddamento e riposo dell'impasto.

Riempimento delle ostie o dei recipienti di legno o porcellana a forma di botte.

Ricopertura delle ostie con sciroppo di zucchero o cioccolato.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 oppure in imballaggi «intelligenti».

La commercializzazione degli «Ovos Moles de Aveiro» sfusi, 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.

Nei punti di vendita del prodotto, gli «Ovos Moles de Aveiro» possono essere venduti preconfezionati, a prescindere dalla forma di presentazione, o al pezzo, dentro la scatola originale aperta, purché restino obbligatoriamente visibili l'etichetta, il numero di lotto, la scadenza e il marchio di certificazione.

Gli «Ovos Moles de Aveiro» vengono conservati a temperatura ambiente; in tali condizioni, la loro durata è di 15 giorni.

Se il prodotto viene condizionato in atmosfera modificata o utilizzando una pellicola alimentare (i cosiddetti imballaggi «intelligenti»), il periodo di conservazione, a temperatura ambiente, è di 21 giorni. Il periodo di conservazione del prodotto surgelato è di 6 mesi quando viene venduto in tale forma. Il prodotto non confezionato può essere surgelato soltanto nello stabilimento di produzione degli «Ovos Moles de Aveiro», considerate l'esperienza specifica richiesta e la necessità di proteggere il prodotto da manipolazioni indesiderate e da contaminazioni microbiologiche.

Gli «Ovos Moles de Aveiro» racchiusi in ostie ricoperte di cioccolato hanno una durata di 60 giorni se conservati alla temperatura tecnica consigliata per il cioccolato e in locali inodori.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'etichetta deve obbligatoriamente recare la dicitura «Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida», il marchio di certificazione e il logo degli «Ovos Moles de Aveiro» riprodotto di seguito:



Il marchio di certificazione deve obbligatoriamente riportare il nome del prodotto, il nome dell'organismo di certificazione e il numero di serie che consente la tracciabilità del prodotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Tenuto conto delle condizioni e delle caratteristiche edafoclimatiche indispensabili per la preparazione degli «Ovos Moles de Aveiro», in particolare in termini di umidità e temperatura atmosferica, e considerate l'esperienza specifica necessaria e la necessità di proteggere il prodotto da contaminazioni microbiologiche, la zona geografica di preparazione e confezionamento è circoscritta ai comuni limitrofi della Ria de Aveiro e alle zone lagunari adiacenti. Sotto il profilo amministrativo, questa zona comprende i comuni di Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

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, dal punto di vista sia 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 situati 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.

Legame storico

La fabbricazione di «Ovos Moles» 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 Madera 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. Gli «Ovos Moles» ricoperti di cioccolato sono citati altresì in «O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» di Emanuel Ribeiro, del 1928.

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. Sulla base della ricetta originale, e dando libero spazio alla creatività dei pasticceri, sono stati effettuati alcuni esperimenti, in particolare la produzione di «Ovos moles de Aveiro» ricoperti di cioccolato. Testimonianze di pasticceri del passato, la cui prima licenza risale al 1930, affermano: ... «Nella nostra ditta li chiamavamo "ovos moles neri" e li preparavamo soltanto per le feste, perché davano molto lavoro».

Specificità del prodotto

Gli «Ovos Moles de Aveiro» presentano caratteristiche proprie dovute alle materie prime di base con le quali sono prodotti (uova e zucchero) e all'esperienza specifica locale: i tuorli vengono infatti incorporati nello sciroppo di zucchero con un movimento che ricorda il dondolio delle imbarcazioni tradizionali («moliceiros») nella laguna di Aveiro.

La peculiarità della preparazione conferisce agli «Ovos Moles de Aveiro» una struttura, un colore e un insieme di aromi davvero specifici e unici nel paese.

Le uova, freschissime, vengono attentamente rotte dai pasticceri e i tuorli sono separati dagli albumi manualmente, utilizzando le dita come filtro, oppure meccanicamente. Contemporaneamente, viene preparato a parte uno sciroppo di zucchero, il cui grado di cottura deve situarsi tra ben allisciato e al filetto (temperatura di 110 °C). I tuorli vengono incorporati nello sciroppo, cuocendo poi il composto fino a quando non si veda il fondo della pentola: in questa operazione la pratica e l'esperienza sono determinanti. Si lascia raffreddare e riposare la pasta per 24 ore in locali adeguati poiché, durante questa fase, la pasta degli «Ovos Moles de Aveiro» è piuttosto sensibile agli sbalzi di temperatura e assorbe facilmente altri odori. Esistono attualmente abbattitori di temperatura che permettono di effettuare l'operazione di raffreddamento più velocemente e in maniera controllata, mantenendo inalterate le caratteristiche della pasta degli «Ovos Moles de Aveiro». Se il prodotto viene raffreddato mediante un abbattitore di temperatura, la temperatura finale dovrà essere compresa tra 15 e 18 °C. In tal caso, non occorre un periodo di riposo di 24 ore.

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 onde isolare e preservare il prodotto,
- 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 quindi separate con le forbici con tagli dritti, in base ai vari motivi, o tagliate con appositi strumenti da taglio. Le figure sono collocate su vassoi e messe a seccare in forno (se necessario), con la possibilità di ricoprirle di sciroppo di zucchero o di cioccolato, che conferisce al prodotto un'ulteriore protezione dalle alterazioni.

Sono specifici e unici anche i materiali utilizzati per il condizionamento: l'ostia, di origine conventuale, e il recipiente di legno o di porcellana a forma di botte, fabbricato con materiali comuni della regione ai quali si ispirano. Gli uni e gli altri riproducono figure tipiche della regione quali, nel caso delle ostie, animali marini, attrezzi di pesca o frutta secca tradizionale delle alture in cui vengono prodotte le uova o, nel caso dei recipienti a forma di botte, i dipinti con motivi che richiamano la laguna, come il faro o le imbarcazioni tipiche («moliceiros»).

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o altre caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

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

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, come ex libris, 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.

La presentazione in ostie o cialde modellate secondo motivi legati alla laguna di Aveiro e al fiume Vouga [peschi, granchi o cannolicchi, cozze, conchiglie, buccine, botti di legno, boe galleggianti o bottiglie, cuori eduli, barili o tini, vongole, ostriche e imbarcazioni tipiche («moliceiros»)] dimostrano l'incontestabile legame con la zona geografica. Gli unici elementi ispirati alla flora locale, noci, ghiande, castagne e cesti di vimini dimostrano altresì inequivocabilmente il legame con la regione, giacché provengono da alberi autoctoni che vi crescono spontaneamente. Si osservi inoltre 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.

Gli «Ovos Moles de Aveiro» sono quindi assolutamente particolari poiché la loro semplice menzione evoca nell'immaginario popolare la regione di Aveiro e la semplice apposizione di simboli regionali (la laguna, il faro di Aveiro o i «moliceiros») su una confezione o su una vetrina fa sì che il prodotto sia immediatamente associato ad Aveiro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma del presente regolamento)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf
