

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2008/C 184/11)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai turi būti pateikti Komisijai per šešis mėnesius nuo šio skelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„OVOS MOLES DE AVEIRO“****EB Nr.:PT-PGI-005-0518-03.01.2006****SKVN () SGN (X)**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. KOMPETENTINGA VALSTYBĖS NARĖS ĮSTAIGA

Pavadinimas: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adresas: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Telefonas: (351) 213 81 93 00
Faksas: (351) 213 87 66 35
El. paštas: gpp@gpp.pt

2. GRUPĖ

Pavadinimas: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresas: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Telefonas: (351) 234 42 88 29
Faksas: (351) 234 42 30 76
El. paštas: apoma@sapo.pt
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. PRODUKTO RŪŠIS

Klasė 2.4 — duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

4. SPECIFIKACIJA

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Ovos Moles de Aveiro“

4.2. *pibūdinimas*: „Ovos Moles de Aveiro“ yra žalių kiaušinio trynių, sumaišytų su cukraus sirupu, produktas. Jie gali būti pateikiami tiesiog be nieko, arba įvynioti į plonus vaflius ar mediniuose ar porcelianiniuose induose. Spalva vienalytė, su įvairiais nuo geltono iki oranžinio atspalviais, vienodai blizgi, ne pernelyg ryški, skonis kompleksinis, būdingas kiaušinio tryniui, pasižymi įvairiais aromatais (karamelės, cinamono, džiovintų vaisių), atsirandančių dėl cheminių reakcijų, vykstančių verdant cukraus ir kiaušinio trynį sudarančių medžiagų mišinį. Skonis saldus, konsistencija riebi, bet tiršta. Tekstūra vienoda, be trynio ar cukraus gumulėlių (nors po kelių dienų tokie gumulėliai dėl produkto kristalizacijos gali atsirasti). Prekiaujant kartais naudojami vafliai, kurių balta–kreminė spalva vienalytė, nepermatoma, blausi; jie bekvapiai, jaučiamas tik silpnas miltų kvapas. Jų skonis *sui generis*, konsistencija tąsi ir traški, tekstūra sausa, lygi ir vienoda.

4.3. *Vietovė*: Atsižvelgiant į specialias kiaušinių tryniams keliamas sąlygas, visų pirma dėl spalvos ir šviežumo, geografinė kiaušinių gamybos vietovė sudaryta iš savivaldybių, kurios ribojasi su Aveiru ir greta esančiomis lagūnomis bei Vidurio Vogos savivaldybių. Administraciniu požiūriu, ši vietovė sudaryta iš *Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos* ir *Vouzela* savivaldybių.

Dėl dirvožemio bei klimato sąlygų ir požymių, būtinų vafliams ir minkštiems kiaušiniams paruošti, ypač kalbant apie aplinkos drėgnumą ir temperatūrą bei tam tikrą būtiną patirtį, gamybos ir šlavimo vietovė sudaryta iš savivaldybių, kurios ribojasi su Aveiru ir greta esančiomis lagūnomis. Administraciniu požiūriu, ši vietovė sudaryta iš *Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga* ir *Vagos* savivaldybių.

4.4. *Kilmės įrodymas*: Produkto savybės, visų pirma fizinės ir jutiminės, ypatingai kokybiška iš tos pačios vietovės kilusi žaliava, gamintojų, kurie užsiima šia veikla jau kelis šimtmečius, laikydami iš kartos į kartą perduodamos istorinės tradicijos, patirtis, įvairios produkto pardavimo formos (mediniuose ir porcelianiniuose induose su išpieštais su Aveiro regionu susijusiais motyvais ar suvyniotais į vaflius, kurių formos primena lagūnų gyvius — žuvis, krabus, midijas, kiaukutinius, jūrų sraigės, medines statines, plūdurus, laivo korpusus, kaitines statinaites, valgomasias kriaukles arba džiovintus vaisius — riešutus ir kaštonus) yra veiksniai, patvirtinantys produkto sąsają su kilmės vietove. Be to, dėl visai produkcijos grandinei, įskaitant kiaušinių ūkius, vaflių gamintojus ir minkštų kiaušinių gamintojus, taikomos kontrolės sistemos užtikrinama, kad savo galutinius produktus SG nuoroda gali žymėti tik gamintojai, kurie laikosi nustatytų reikalavimų ir taisyklių. Ant kiekvienos pakuotės dedama ar pardavimo dokumentuose nurodoma sertifikavimo žyma turi numerį, todėl produktą įmanoma atsekti iki pat kiaušinių gamintojų. Kilmės įrodymas gali būti pateikiamas bet kuriuo visos gamybos grandinės metu.

4.5. *Gamybos būdas*: Remiantis pastoviais, įstatymu reglamentuojamais vietiniais gamybos metodais, kiaušinių tryniai rankiniu būdu arba tam pritaikytu instrumentu atskiriami nuo baltymų. Atskirai tuo pačiu metu paruošiamas cukraus sirupas, šildant cukrų iki tol, kol maišant pasirodo dugnas ir cukrus pradeda virsti tankiais siūlais. Atšaldžius, tryniai įdedami į cukraus sirupą. Šis mišinys verdamas 110 °C temperatūroje. Patirtis čia yra lemiamas veiksnys. Po to 24 valandoms mišinys paliekamas atvėsti džiovlyklose ar tam pritaikytose „saldumynų gamintojų laboratorijų“ vietose, nes šiame etape minkštų Aveiro kiaušinių masė yra labai jautri staigiems temperatūros pokyčiams ir lengvai sugeria pašalinius kvapus.

Po šio etapo, priklausomai, koks bus norimas produkto pateikimas, atšaldyta masė gali būti:

— pilama į indus, kurie po to užsukami dangteliais su nuimamu plėvele, kad produktas būtų izoliuotas ir apsaugotas;

- ja gali būti užpildyti vafliai, kurie, sulipę, supresuojami rankiniu presu. Negalima naudoti nepasterizuoto kiaušinio baltymo. Vafliai atskiriami žirklemis ir iškarpomi stačiu kampu įvairiausiais motyvais. Po to sudedami ant padėklų ir džiovinami džiovykloje (jei reikia). Tada jie gali būti aplieti cukraus sirupu, taip produktui suteikiant papildomą apsaugą;
- sudėti į indus ir parduodami nefasuoti.

Turint omenyje produkto savybes, tam, kad būtų išvengta bet kokio užteršimo, o masė ar vafliai būtų apsaugoti nuo degradacijos, „Ovos Moles de Aveiro“ fasuojami kilmės vietovėje taip, kad būtų parduodami naudojant formatus atitinkančius indus, naudojant leistinas medžiagas ir motyvus, kartoninėse dėžėse, kurių modelius patvirtino gamintojų grupė, ar apsaugotus apsaugine atmosfera. „Ovos Moles de Aveiro“ nesupakuoti, su vafliais ar be jų, gali būti parduodami tik konditerijos parduotuvėse, kartu su kilmę patvirtinančiais dokumentais, su nurodyta partijos ir pagaminimo data.

„Ovos Moles de Aveiro“ gabenami ir laikomi 8–25 °C temperatūroje. Tokiomis sąlygomis produkto suvartojimo terminas yra 15 dienų.

4.6. Ryšys su vietove:

Istorinis ryšys:

„Ovos Moles de Aveiro“ gamyba siekia kelis amžius. Vienuolynuose gimusi jų gamybos tradicija išliko moterų, išauklėtų vienuolynuose, dėka; jos perdavinėjo gamybos paslaptis iš kartos į kartą. Iš kai kurių dokumentų matyti, kad karalius Manuelis I-asis apie 1502 m. kiekvienais metais skirdavo 10 arobų cukraus iš Maderos salos Jėzaus vienuolynui Aveiro; cukrus būdavo skiriamas vienuolynė gaminamiems saldėsiams, tuo laiku naudotiems kaip vaistai sveikstantiems ligoniams. Pažymima, kad „Ovos Moles de Aveiro“ būdavo patiekiami kaip desertas 1908 m. po karališkų vakarienių. Juos mini garsus portugalų rašytojas Eça de Queiroz *Os Maias* ir *A Capital* veikaluose 1888 m. ir garsus brazilų rašytojas Erico Veríssimo *Solo de Clarineta-Memórias* kūrinyje 1973 m. Tipiški minkštų Aveiro kiaušinių indai ir vaflių formos, beveik visada primenančios jūrinius motyvus, bei jų pardavėjas, dažnai būna glazūruotų plytelių, litografijų, eilėraščių, teatro pjesių, dainų siužetų tema. Jau 1856 m. buvo registruotų ir žymių produkto gamintojų.

Gamtinis ryšys:

augaliniu klimatinio požiūriu regionui įtaką daro hidrografinis Vouga baseinas, dėl kurio atsirado kitas svarbus geografinis fenomenas — Aveiras. Dėl tokios situacijos atsiranda specifinės žemės ūkio sąlygos, visų pirma kukurūzams ir paukščiams auginti; ši kultūra plačiai paplito upės pakrantėse.

Vidurio Vogos ir žemutinės Vogos lagūnose esanti zona visada pasižymėjo derlingumu, kur puikiai derėjo kukurūzai. Anksčiau jie buvo auginami pragyvenimui, bet XIX a. pabaigoje — XX a. pradžioje kukurūzų auginimas įgavo komercinę dimensiją; šalia Vugos esančiose savivaldybėse įsikūrė ūkiai, pajėgūs auginti daug ir kokybiškų kukurūzų.

Nėra abejonių, kad puikūs tradiciniai kukurūzai, naudojami paukščių pašarui, turi įtakos aukštai produktų, gaunamų iš paukščių, kokybei.

Be to, *ria* temperatūra ir drėgmė yra palankios „Ovos Moles de Aveiro“ ir *vafliams* gaminti; taip išgaunamas reikiamą plastiškumą ir ilgaamžiškumą, ko nebūtų galima padaryti ne šiame regione.

Kultūrinis ryšys:

Tiek medinių ar porcelianinių indų, tiek formų, naudojamų gaminant vaflius, naudojimas, neginčijamai parodo ryšį su Aveiro ir jo būdingais lagūnų motyvais, visų pirma naudojant upės švyturį ar „moliceiro“ (tradicinė valtis) kaip *ex-libris*; taip pat naudojant žuvies, moliuskų kiaukutų, statinaičių, žvejybos tinklams (dar viena regione paplitusi veikla — žvejyba) skirtų žymėti plūdurų formų vaflius. Be to, mediniai tuopos medžio ir fajansiniai indai gaminami iš regione gaunamų medžiagų regionui būdingose tradicinėse amatininkų dirbtuvėse.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Telefonas: (351) 223 39 01 62

Faksas: (351) 272 339 01 64

El. paštas: info@sagilab.com

Laboratório Análises Técnicas L.da, Sagilab, pripažintas atitinkantis standarto 45011:2001 reikalavimus.

4.8. Ženklinimas etiketėmis: Etiketėje būtina turi būti užrašas „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida“, sertifikavimo žyma, Bendrijos logotipas (įregistravus) ir šis „Ovos Moles de Aveiro“ logotipas:



Sertifikavimo žymoje (kartu su holograma) būtina turi būti nurodytas produkto pavadinimas, kontrole ir sertifikavimu užsiimančios privačios organizacijos pavadinimas ir serijos numeris, pagal kurį užtikrinamas produkto atsekamumas.
