

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 184/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“OVOS MOLES DE AVEIRO”

EK Nr.: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adrese: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Tālr.: (351) 213 81 93 00
Fakss: (351) 213 87 66 35
E-pasts: gpp@gpp.pt

2. **Grupa:**

Nosaukums: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adrese: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tālr.: (351) 234 42 88 29
Fakss: (351) 234 42 30 76
E-pasts: apoma@sapo.pt
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. **Produkta veids:**

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes konditorejas izstrādājumi.

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: "Ovos Moles de Aveiro"

4.2. *Apraksts*: "Ovos Moles de Aveiro" ir produkts, ko izgatavo, sajaucot jēlus olu dzeltenumus un cukura sīrupu. Produkts pārdošanā pieejams bez iepakojuma vai iepildīts vafelē, vai iepildīts koka vai porcelāna podiņos. Produkts ir viendabīgā krāsā no dzeltenas līdz oranžai, ar vienmērīgu, ne sevišķi izteiktu spīdumu un bagātīgu olas dzeltenumu smaržu, kurā jaušamas karameles, kanēļa un žāvētu augļu notis, kas veidojas ķīmiskās reakcijās starp cukuru un olas dzeltenuma sastāvdaļām vārīšanas laikā. Produkts ir salds, tam raksturīga cukura un olas dzeltenuma garša, ko vārīšana padarījusi maigāku; tā konsistence ir krēmīga, tomēr stingra. Masa ir viendabīga, tajā nav ne olas dzeltenuma, ne cukura graudiņu (tomēr tie ir pieļaujami dažas dienas pēc izgatavošanas, ja radušies, produktam kristalizējoties). Pārdošanai paredzēto produktu reizēm iepilda plānā vafelē, kas ir viendabīgā krāsā no baltas līdz krēmkrāsai, necaurspīdīga, bez spīduma, bez smaržas vai ar vieglu miltu smaržu. Vafelei ir tai raksturīgā garša, tā ir valkana, drupena, sausa, gluda un viendabīga.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*: Ņemot vērā īpašās prasības, kas izvirzītas olas dzeltenumu krāsai un svaigumam, olu ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas tikai administratīvajos apgabalos līdzās Aveiru estuāram un tam piegulošajām lagūnām, kā arī administratīvajos apgabalos Vidusvougas apakšreģionā. Administratīvā ziņā ģeogrāfiskais apgabals aptver šādus administratīvos apgabalus: *Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos* un *Vouzela*.

Ņemot vērā īpašos augsnes un klimatiskos apstākļus un faktorus, kas vajadzīgi vafeļu un olu masas pagatavošanai, sevišķi tādus aspektus kā mitrums, gaisa temperatūra un īpaša zinātība, produkta ražošanas un iepakojšanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas tikai administratīvajos apgabalos blakus Aveiru estuāram un tam piegulošajām lagūnām. Administratīvā ziņā šī teritorija aptver šādus administratīvos apgabalus: *Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Ovar, Sever do Vouga* un *Vagos*.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*: Produkta saistību ar izcelsmes reģionu apliecina paša produkta fizikālās un organoleptiskās īpašības, sevišķi kvalitatīvās šajā reģionā iegūtās izejvielas, ražotāju īpašā zinātība, kas iegūta, gadu simtiem izgatavojot šo produktu saskaņā ar vēsturiskām, no paaudzes paaudzē nodotām tradīcijām, un daudzveidīgie produkta tirdzniecības iesaiņojumi — saldumus pārdod vai nu koka vai porcelāna podiņos, kas apgleznoti ar Aveiro reģionam tipiskiem motīviem, vai iepildītus plānās vafelēs, kuru forma atgādina tipiskus lagūnas motīvus (zivis, krabjus, mīdijas, dažādus gliemežvākus, koka mucīņas un bojās) vai žāvētus augļus (valriekstus un kastaņus). Tā kā ir izveidota kontroles sistēma, kas aptver visus ražošanas posmus, tostarp olu ražošanas saimniecības, vafeļu ražotnes un saldumu ražotnes, tas garantē, ka tikai tie ražotāji, kas atbilst minētajām prasībām un noteikumiem, var savus ražojumus apzīmēt ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi. Sertifikācijas zīme, kas atrodama uz visiem iepakojumiem vai norādīta ražotāju/pārdevēju tirdzniecības dokumentos, ir numurēta, un tas nodrošina pilnīgu izsekojamību līdz pat olu ražotājiem. Izcelsmi var pārbaudīt visos ražošanas posmos.

4.5. *Ražošanas metode*: Izmantojot uzticamus un nemainīgus vietējos paņēmienus, konditores olas uzmanīgi pārsit un atdala dzeltenumus no baltumiem vai nu ar rokām (ļaujot baltumam iztecēt caur pirkstiem), vai izmantojot piemērotu rīku. Tikām atsevišķi gatavo cukura sīrupu, kas nedrīkst būt ne pārāk biezs, ne pārāk šķidr. Kad sīrups atdzisis, tam pievieno olu dzeltenumus. Šo maisījumu karsē 110 °C temperatūrā, un šajā posmā sevišķi liela nozīme ir zinātībai. Pēc tam masu diennakti atdzesē un nostādina žāvēšanas skapī vai konditoru darbnīcās izveidotās īpaši pielāgotās "laboratorijās". To dara tāpēc, ka šajā posmā "Ovos Moles de Aveiro" masa ir visnotaļ jutīga pret strauju temperatūras maiņu un viegli uzņem svešas smaržas.

Pēc tam ar atdzesēto masu rīkojas atkarībā no tā, kā galaproduktu iecerēts tirgot:

— iepildīt podiņos, ko noslēdz ar vāciņu un celofāna plēvi produkta izolēšanai un aizsardzībai;

- iepildīt vafelēs, ko pēc tam salipina kopā un saspiež rokas presē, turklāt vafeļu salipināšanai nedrīkst izmantot nepasterizētu olbaltumu. Pēc tam vafeles ar šķērēm atdala citu no citas un taisni sagriež, veidojot dažādas figūras. Figūras novieto uz dēļiņiem un liek žāvēties žāvēšanas skapī (ja vajadzīgs); tās var arī pārklāt ar cukura sīrupu, kas piešķir papildu aizsardzību produktam;
- ievietot traukos pārdošanai bez iepakojuma.

Ņemot vērā produkta īpatnības, lai izvairītos no jēlkāda piesārņojuma un nepieļautu, ka mainās olu masas vai vafeles īpašības, tirgošanai paredzētos saldumus “Ovos Moles de Aveiro” iepakojumus, vai vakuumpakojumus, kuru dizainu apstiprinājusi grupa. Neiekotus saldumus “Ovos Moles de Aveiro” gan tīrā veidā, gan vafelēs var pārdot tikai konditorejās, turklāt ir jābūt izcelsmi apliecinājošiem pavaddokumentiem, kuros norādīta partija un izgatavošanas datums.

“Ovos Moles de Aveiro” jāpārvadā, jāuzglabā un jātirgo 8–25 °C temperatūrā, un šādos apstākļos produkta derīguma termiņš parasti ir 15 dienas.

4.6. Saikne:

Vēsturiskie faktori:

“Ovos Moles” Aveiru reģionā gatavo jau vairākus gadsimtus. Pirmsākumos šos saldumus gatavoja klosteros, un tur to gatavošanas māku apguva un tālāk no paaudzes paaudzē nodeva klosteru audzēknes. Ir dokumentāras liecības par to, ka 1502. gadā karalis Manuels I ik gadus piešķīra 10 pudus Madeiras cukura Aveiro Jēzus klostera konditorejai saldumu gatavošanai, ko tolaik izmantoja kā zāles atlabstošiem slimniekiem. 1908. gadā “Ovos Moles de Aveiro” kā deserts minēts karaļa ēdienkartē. Izcilais portugāļu rakstnieks Esa de Keirošs [Eça de Queiroz] šos saldumus nepārprotami minējis 1888. gadā sacerētajos darbos “Maiju ģimene” [“Os Maias”] un “Galvaspilsēta” [“A Capital”], bet plaši pazīstamais brazīliešu rakstnieks Eriko Verisimo [Erico Verissimo] tos piemin 1973. gadā uzrakstītajā darbā “Klarnetes solo — atceres” [“Solo de Clarineta-Memórias”]. Tāpat “Ovos Moles de Aveiro” tipiskie podiņi, ar šo saldumu pildītās vafeles, kas gandrīz vienmēr veidotas jūras motīvu formā, un kolorītās pārdevējas attēlotas neskaitāmos flīžu gleznojumos, litogrāfijās, tautasdziesmās, dramatiskos darbos un reģiona dziesmu krājumos. Jau 1856. gadā darbojās reģistrēti un izslavēti ražotāji.

Dabas faktori:

No fitoklimatiskā viedokļa reģionā vislielākā nozīme ir Vougas upes hidrogrāfiskajam baseinam; šī upe savus ūdeņus nes uz citu ģeogrāfiski nozīmīgu ūdenskrātuvi — Aveiru estuāru. Šajā vietā izveidojušies īpaši apstākļi lauksaimniecībai, sevišķi kukurūzas audzēšanai, un putnkopībai, kas attīstījusies un sevišķi izplatījusies estuāram līdzās esošajos pakalnos.

Apgabalā starp Lejasvougu un Vidusvougu allaž bagātīgi augusi laba kukurūza. Šī lauksaimniecības nozare, kas daudzus gadu simtus bija vietējo iedzīvotāju iztikas avots, 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā kļuva arī par uzņēmējdarbības nozari, jo Vougas upei piegulošajos novados izveidojās lielsaimniecības, kurās ražoja kukurūzu ar atzīstamu kvalitāti.

Nav šaubu, ka tradicionālā kukurūza, ar ko baro vistas, ir viens no faktoriem, kas nosaka izejvielu augsto un īpašo kvalitāti.

Tāpat estuāra apgabalā raksturīgajai temperatūrai un mitrumam ir liela nozīme “Ovos Moles de Aveiro” un vafeļu ražošanā, jo tie piešķir tām pienācīgu un ilgstošu valkanumu, ko nav iespējams atdarināt ārpus reģiona.

Kultūras faktori:

Gan koka vai porcelāna podiņi, gan vafeļu ražošanā izmantotās veidnes nepārprotami liecina par saistību ar Aveiru estuāru un lagūnu. Sevišķi izplatīti ir tādi motīvi kā *ex libris*, kuros attēlota estuāra bāka vai tradicionālās *moliceiro* laivas, vai vafeles zivju, gliemežvāku, jūras iemītņieku un zvejas — vēl vienas tipiskas reģiona nozares — tīklu izmešanā izmantoto mucu un boju veidolā. Jāpiebilst, ka gan papeles koka, gan porcelāna podiņus ražo, izmantojot reģionam tipiskas un tradicionālas izejvielas un paņēmienus.

4.7. *Pārbaudes struktūra:*

Nosaukums: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Tālr.: (351) 223 39 01 62

Fakss: (351) 272 339 01 64

E-pasts: info@sagilab.com

Ir atzīts, ka *Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda.*, atbilst standarta 45011:2001 prasībām.

- 4.8. *Marķējums:* Uz iepakojuma obligāti jābūt norādei “Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, sertifikācijas zīmei, Kopienas logotipam (pēc tam, kad būs pieņemts lēmums par AĢIN reģistrāciju) un “Ovos Moles de Aveiro” logotipam, kas redzams zemāk.



Uz sertifikācijas zīmes (ar iespiestu hologrammu) obligāti jānorāda produkta nosaukums, kontroles un sertifikācijas iestādes nosaukums un sērijas numurs, kas nodrošina produkta izsekojamību.
