

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-orijini għall-prodotti agrikoli u oġġetti ta' l-ikel**

(2008/C 184/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## SINTEZI

**IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“OVOS MOLES DE AVEIRO”**

**Nru tal-KE: PT-PGI-005-0518-03.01.2006**

**DPO ( ) IĠP ( X )**

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

**1. DIPARTIMENT RESPONSABBLI FL-ISTAT MEMBRU:**

Isem: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Indirizz: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º  
P-11099-073 Lisboa  
Tel. (351) 213 81 93 00  
Feks (351) 213 87 66 35  
Posta elettronika: gpp@gpp.pt

**2. APPLIKANT:**

Isem: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro  
Indirizz: Mercado Municipal Santiago  
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB  
P-3800 Aveiro  
Tel. (351) 234 42 88 29  
Feks (351) 234 42 30 76  
Posta elettronika: apoma@sapo.pt  
Kompożizzjoni: produttori/proċessuri ( X ) ohrajn ( )

**3. TIP TA' PRODOTT:**

Klassi 2.4. — Prodotti tal-hobż, prodotti tad-dulċiera, helu, galletti u gallettini.

<sup>(1)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

#### 4. SPECIFIKAZZJONI:

(Sintezi tar-rekwiżiti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

##### 4.1. Isem: "Ovos Moles de Aveiro"

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott:* L-"Ovos Moles de Aveiro" huma prodott miksub mit-tahlit ta' l-isfar tal-bajd nej mal-gulepp taz-zokkor. Jistgħu jiġu pprezentati kif inhuma, imgeżwra f'karta ta' l-ostji, jew ġewwa reċipjenti ta' l-injam jew tal-porċellana. Għandhom lewn uniformi li jvarja mill-isfar għall-oranġjo, ileqq u mhux karg wisq, b'aroma kumplessa ta' l-isfar tal-bajd li ssir riha karatteristika, bi ħjiliet ta' aromi varji, fosthom tal-karamella, tal-kannella u tal-ġewż, li jtnisslu mir-reazzjonijiet kimiċi li jsiru waqt it-tisjir tat-tahlita bejn iz-zokkor u l-elementi ta' l-isfar tal-bajd. It-toghma tal-prodott hija helwa, bit-toghmieta ta' l-isfar tal-bajd u taz-zokkor jiddgħajfu mill-proċess tat-tisjir, u l-prodott huwa kremuż iżda uniformi. Il-konsistenza hija uniformi, mingħajr frak ta' l-isfar tal-bajd jew taz-zokkor (anki jekk dawn il-frak huma tollerabbli f'tit jiem wara l-produzzjoni, għax huma r-riżultat tal-kristalizzazzjoni tal-prodott). Il-karta ta' l-ostji li tintuża għall-prezentazzjoni kummerċjali għandha kulur omogenju, bi sfumaturi varji bejn l-abjad u l-krema, opak u mdellel, u bla aroma ta' xejn, għajr aktarx xi ħjil tad-dqiq. Il-karta ta' l-ostji għandha toghma *sui generis*, b'konsistenza plastika li titfarrak faċilment u tinhass niexfa, lixxa u uniformi.

4.3. *Żona ġeografika:* Fid-dawl tal-kundizzjonijiet speċifiċi meħtieġa għall-isfar tal-bajd, speċjalment f'dak li jirrigwarda l-lewn u l-grad ta' friskizza, iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-bajd hija limitata għall-muniċipji li jmissu ma' Ria de Aveiro u l-inhawi tal-laguni fil-madwar, kif ukoll il-muniċipji tal-Médio Vouga. Mil-lat amministrattiv, din iż-żona tinkludi l-muniċipji ta' Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos u Vouzela.

Fid-dawl tal-kundizzjonijiet u l-karatteristiċi tal-hamrija u tal-klima meħtieġa għall-produzzjoni tal-karta ta' l-ostji u tal-"ovos moles" (bajd artab), speċjalment f'dak li jirrigwarda l-umdità, it-temperatura atmosferika u l-gharfien espert meħtieġ, iż-żona ġeografika tal-produzzjoni u ta' l-ippakkjar tal-karta ta' l-ostji hija limitata għall-muniċipji li jmissu ma' Ria de Aveiro u ż-żoni ta' laguni fil-madwar. Mil-lat amministrattiv, din iż-żona tinkludi l-muniċipji ta' Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga u Vagos.

4.4. *Prova ta' l-origini:* Il-karatteristiċi tal-prodott innifsu, partikularment dawk fiżiċi u sensorjali; il-materja prima ta' kwalità speċjali li toriġina mir-reġjun imsemmi; l-gharfien espert tal-produtturi li ilhom isekli jizvolġu din l-attività skond tradizzjoni storika li tintiret minn ġidd għal ġidd; il-forom varji ta' kummerċjalizzazzjoni tal-prodott, f'reċipjenti ta' l-injam jew tal-porċellana, miżbugħa bi stampi li jal-ludu għar-reġjun ta' Aveiro, jew imgeżwra f'karti ta' l-ostji f'forom marbutin mal-laguna (hut, grancijiet, kozzi, bebbux, bronji, btieti ta' l-injam, baġi tal-baħar, bwieq ta' bastimenti, bramel u arzelli) jew f'forma ta' ġewża (ġellewż u qastan) — kollha kemm huma juru r-rabta tal-prodott mar-reġjun ta' l-origini. Bl-istess mod, l-eżistenza ta' sistema ta' kontroll li tkopri l-katina kollha tal-produzzjoni, inklużi l-azjendi li jipproduċu l-bajd, il-produtturi tal-karti ta' l-ostji u l-produtturi tal-bajd artab, tiggarantixxi li l-IĠP tintuża biss fuq il-prodotti aħharija ta' dawk il-produtturi li huma konformi ma' l-ispeċifikazzjonijiet u l-istandards deskritti. Il-marka taċ-ċertifikazzjoni mqieghda fuq kull pakkett jew indikata fid-dokumenti ta' bejgħ tal-produtturi u tal-bejjiegha tiġi numerata, b'mod li tippermetti traċċabbiltà totali sal-produtturi tal-bajd. Il-prova ta' l-origini hija evidenti f'kull ħin, u tul il-katina produttiva kollha kemm hi.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni:* Skond il-metodi ta' produzzjoni lokali, li baqgħu leali għat-tradizzjoni mal-milja taz-żmien, l-isfar tal-bajd jinfired mill-abjad bil-galbu, bl-idejn jew bl-ghajnunna ta' strument xieraq. Fl-istess ħin u appart, isir gulepp taz-zokkor, billi jissahhan iz-zokkor sakemm jilhaq punt bejn pasta viskuża u konsistenza rqiqa li tixbah ix-xagħar. Wara t-tberrid, l-isfar tal-bajd jizdied mal-gulepp taz-zokkor. Din it-tahlita tissajjar f'temperatura ta' 110 °C, u t-teknika li biha ssir din l-operazzjoni hija determinanti. Wara dan, l-ghaġina tithalla tiksah u toqgħod għal 24 siegħa, ġewwa fuklari jew post ieħor xieraq tal-"laboratorji" tad-dulċiera. Dan għaliex matul dan l-istadju, l-ghaġina ta' l-Ovos Moles de Aveiro hija sensibbli ħafna għall-bidliet f'daqqa fit-temperatura u tassorbi faċilment l-irwejjah barranija.

Minn dan l-istadju, u skond il-prezentazzjoni aħharija magħzula, l-ghaġina mkessha tista' tintuża:

— biex timla l-btieti, li mbagħad jingħalqu b'għatu u b'tertuqa li tista' titneħħa (bħal *cling film*), bil-ghan li l-prodott ikun iżolat u protett,

- biex timla l-ostji, li mbagħad jitwawhlu u jiġu ċċattjati fi pressa manwali, mingħajr ma jintuza għat-twawhhal l-abjad tal-bajd mhux pasterizzat. Wara dan, isiru l-forom tal-karti ta' l-ostji billi jitqattghu kemm kemm bi mqass b'mod perpendikulari, skond id-disinji varji. Il-figuri jitqiegħdu fuq tilari u jithallew jinxfu ffuklar (jekk meħtieġ), u jistgħu jinksew bil-ġulepp bhala protezzjoni addizzjonali kontra kull modifikazzjoni,
- biex titqiegħed ġo kikkri għall-bejgħ bl-ingrossa.

Fid-dawl tal-karatteristiċi tal-prodott, biex tiġi evitata kwalunkwe kontaminazzjoni jew modifikazzjoni ta' l-għaġina jew tal-karti ta' l-ostja, għall-bejgħ kummerċjali, l-“Ovos Moles de Aveiro” jiġu ppakkjata fil-post ta' l-oriġini, fi btieti bil-forom, il-materjal u d-disinji awtorizzati, jew f'kartun jew fatmosfera kkontrollata, bil-mudelli approvati mill-grupp applikanti. Il-preżentazzjoni kummerċjali ta' l-“Ovos Moles de Aveiro” bl-ingrossa, bil-karta ta' l-ostji jew mingħajrha, hija awtorizzata biss fl-istabbilimenti tad-dulciera, u tiġi akkumpanjata dejjem bid-dokumentazzjoni li tiċċertifika l-oriġini, il-lott u d-data tal-produzzjoni.

L-“Ovos Moles de Aveiro” għandhom ikunu trasportati, konservati u ppreżentati f'temperatura ta' bejn 8 °C u 25 °C, normalment għal perjodu ta' hmistax-il jum.

#### 4.6. Rabta:

##### Rabta storika:

Il-produzzjoni ta' l-“Ovos Moles em Aveiro” hija sekulari, iżda t-tradizzjoni ġejja mill-kunventi. Din it-tradizzjoni nżammet permezz tan-nisa li kienu trabbew fil-kunventi u għaddew is-sigriet tal-produzzjoni minn għall-ġenerazzjonijiet ta' warajhom. Hemm dokumenti li juru li fl-1502, ir-re Manuel I iddeċieda li jagħti kull sena 10 *arrobas* taz-zokkor mill-gżira ta' Madeira lill-kunventi ta' Jesus f'Aveiro, għall-produzzjoni tal-helu tal-kunvent, li kien jintuza f'dak iż-żmien bhala rimedju għall-morda li kienu qegħdin jirpiljaw. L-“Ovos Moles de Aveiro” jissemmew bhala deżerta fl-ikket irjali fl-1908; isemmihom espressament il-kittieb Portugiż Eça de Queiroz fix-xogħlijiet *Os Maias* u *A Capital*, ta' l-1888; u jsemmihom ukoll il-kittieb Braziljan Erico Veríssimo, fil-ktieb *Solo de Clarineta-Memórias* ta' l-1973. Il-btieti tipiċi ta' l-“Ovos Moles de Aveiro”, il-forom tal-karti ta' l-ostji bid-disinji kważi dejjem marbutin mal-baħar, kif ukoll in-nisa li jbigħuhom, jidhru ta' sikwit bhala motiv fuq madum, flitografiji, f'poeżiji popolari, f'kummiedji jew drammi tat-teatru, biex ma nsemmux l-ghana tradizzjonali tar-reġjun. Fl-1856 diġà kienu jeżistu produtturi reġistrati u magħrufa sew.

##### Rabta naturali:

F'dak li jirrigwarda l-veġetazzjoni u l-klima, ir-reġjun huwa ddominat mill-baċin idrografiku tal-Vouga, li tiżbokka f'fenomeni geografiku importanti iehor, ir-Ria de Aveiro. Din il-pożizzjoni geografika twasal għal kundizzjonijiet speċifiċi għall-biedja, partikularment it-tkabbir tal-qamhirrum u t-trobbija tat-tjur, li żviluppaw u saru ta' importanza kbira ma' xtut l-estwarju.

Ir-reġjun tal-laguni tal-Baixo Vouga u l-Médio Vouga minn dejjem kien wiehed għammiel, li jagħti qamhirrum ta' l-aqwa kwalità u fl-akbar kwantitajiet. Tul is-sekli, din l-attività agrikola kienet waħda ta' sus-sistenza, iżda lejn tmiem is-seklu 19 u fil-bidu tas-seklu 20 kisbet dimensjoni kummerċjali, billi bdew ifiġġu fil-muniċipji msoqqija mill-Vouga imprizi b'kapacità kbira ta' produzzjoni u kwalità konsiderevoli.

M'hemmx xi nghidu, il-qamhirrum eċċellenti tradizzjonali użat għall-ghalf tat-tiġieġ ikkontribwixxa għall-kwalità għolja u speċjali tal-prodott.

Bl-istess mod, it-temperatura u l-umdità ta' l-estwarju huma favorevoli għall-produzzjoni ta' l-“Ovos Moles de Aveiro” u tal-karti ta' l-ostji, billi jagħtuhom irtubija idonea u deġġiema, u li ma tistax tiġi riprodotta barra mir-reġjun.

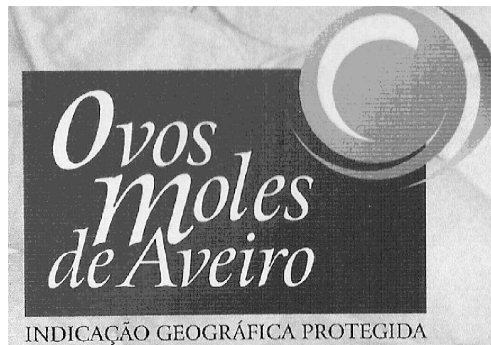
##### Rabta kulturali:

Kemm l-użu tal-btieti ta' l-injam jew tal-porċellana kif ukoll il-forom użati għall-produzzjoni tal-karti ta' l-ostji jixhdu rabta inekwivoka mar-Ria de Aveiro u ma' l-elementi tipiċi tagħha marbutin mal-laguni, partikularment bl-użu tal-fanal ta' l-estwarju jew tad-dgħajsa tradizzjonali msemmija *moliceiro* bhala *ex libris*, jew bil-karta ta' l-ostji f'forma ta' ħuta, ta' għakrux tal-baħar, ta' bettija jew ta' бага minn dawk użati biex jindikaw ix-xbieki tas-sajjeda, attività oħra tipika tar-reġjun. Barra minn dan, ta' min wiehed isemmi wkoll li l-btieti ta' l-injam tal-luq u tal-porċellana jitnissu mill-materjali u l-industriji tipiċi u tradizzjonali tar-reġjun.

4.7. *Organu ta' spezzjoni:*

Isem: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda  
Indirizz: R. Aníbal Cunha, n.º 84 Loja 5  
P-4050-046 Porto  
Tel. (351) 223 39 01 62  
Feks (351) 272 339 01 64  
Posta elettronika: info@sagilab.com

SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas Lda. huwa konformi mar-reqwiziti ta' l-Istandard 45011:2001.

4.8. *Tikkettar:* Fit-tikketta għandhom jidhru obligatorjament it-tismija “Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, il-marka taċ-ċertifikazzjoni, il-logo Komunitarju (wara r-reġistazzjoni) u l-logo ta' l-“Ovos Moles de Aveiro”, li jidher hawn taht:

Fil-marka taċ-ċertifikazzjoni (b'ologramma stampata) għandhom jidhru isem il-prodott, isem l-organu privat ta' spezzjoni, u n-numru tas-serje għat-traċċabbiltà tal-prodott.

---