

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2008/C 184/11)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup>. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„OVOS MOLES DE AVEIRO”****EG-nummer: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****BOB ( ) BGA ( X )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Adres: 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. Groepering:**

Naam: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro  
Adres: 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  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Andere ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 2.4 — Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

(<sup>1</sup>) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

#### 4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

##### 4.1. Naam: „Ovos Moles de Aveiro”.

4.2. *Beschrijving:* „Ovos Moles de Aveiro” is een product dat wordt verkregen door rauw eigeel te vermengen met suikersiroop. Het product kan onverpakt, opgerolt in een ouwel, aangeboden worden, of voorverpakt zijn in houten of porseleinen vaatjes. Het heeft een homogene kleur met verschillende nuances van geel tot oranje en een uniforme, niet zo intense glans. Het product heeft een complex aroma van eigeel dat zich tot een karakteristieke geur ontwikkelt met onder andere aroma's van karamel, kaneel en gedroogde vruchten, resulterend uit de chemische reacties tussen de suiker en de ingrediënten van het eigeel die ontstaan bij het bereiden. Het heeft een zoete smaak van eigeel en suiker die verzacht wordt tijdens het bereiden en heeft een dikke, romige consistentie. De textuur is uniform, zonder eigeelkrumels of suikerklonters (enkele dagen na de productie kan er ten gevolge van de kristallisatie van het product echter wel klontervorming ontstaan). De ouwel die soms als aanbiedingsvorm wordt gebruikt heeft een homogene kleur, tussen wit en crème en is ondoorzichtig, mat, smaakneutraal en ruikt licht naar meel. De ouwel heeft een geheel eigen smaak, een plastische en krokante consistentie en een droge, gladde en uniforme textuur.

4.3. *Geografisch gebied:* Gezien de bijzondere voorwaarden die vereist zijn voor het eigeel met het oog op de kleur en de versheid, is het geografisch gebied voor de productie van de „ovos moles” beperkt tot de gemeentes die aan de zeearm van Aveiro (*ria de Aveiro*) en de aangrenzende lagunes liggen, alsmede de gemeentes aan de middenloop van de rivier de Vouga. Administratief gezien bestaat dit gebied uit de gemeenten Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos en Vouzela.

Rekening houdend met de bodem- en klimaatvoorwaarden en -kenmerken die vereist zijn voor de bereiding van de ouwels en de „ovos moles”, met name ten aanzien van de vochtigheid en de omgevingstemperatuur en de vereiste specifieke knowhow, is het geografisch gebied voor de bereiding en verpakking beperkt tot de gemeenten grenzend aan de zeearm van Aveiro en de aangrenzende lagunegebieden. Administratief gezien bestaat dit gebied uit de gemeenten Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Ovar, Sever do Vouga en Vagos.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:* Uit de kenmerken van het product, met name de fysieke en sensorische kenmerken, de uit de regio afkomstige grondstoffen met hun speciale kwaliteiten, de knowhow van de producenten die deze activiteit volgens een al eeuwenlang van generatie op generatie doorgegeven traditie uitoefenen, de verschillende aanbiedingsvormen van het product, in houten of porseleinen vaatjes, beschilderd met motieven uit de regio Aveiro of opgerold in ouwels in de vorm van karakteristieke maritime motieven (vissen, zwemkrabben, mosselen, schelpen, wulken, houten vaatjes en tapijtschelpen) of gedroogde vruchten (walnoten en kastanjes), blijkt de interactie met de regio van oorsprong. Ook het bestaan van een controlesysteem voor de hele productielijn, inclusief de eierproducenten, de ouwelproducenten en de producenten van de „ovos moles”, garandeert dat alleen de producten die voldoen aan de eisen en voorschriften gebruik van de BGA kunnen maken bij hun eindproducten. Het op iedere verpakking of in de verkoopdocumenten van de producenten/verkopers aangebrachte certificeringsmerk is genummerd zodat het product tot aan de eierproducent volledig getraceerd kan worden. Het bewijs van oorsprong kan op elk willekeurig moment van het productieproces geleverd worden.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* Overeenkomstig de legale en traditiegetrouwe methoden worden de eieren voorzichtig gebroken en wordt het eigeel met de hand of met behulp van een passend instrument van het eigeel geplitst. Afzonderlijk daarvan wordt tegelijkertijd de suikerstroop bereid die moet worden verwarmd tot het punt halverwege het indikkingspunt en het moment waarop de suiker draden begint te trekken. Nadat de siroop is afgekoeld, wordt het eigeel eraan toegevoegd. Dit mengsel wordt bij een temperatuur van 110 °C gekookt. De voor deze handeling nodige knowhow is doorslaggevend. Hierna moet het mengsel afgekoelen en 24 uur rusten, in een droogoven of op een andere geschikte plaats in de lokalen van de banketbakkers. De reden hiervoor is dat het mengsel voor de bereiding van de „Ovos Moles de Aveiro” in deze fase nogal gevoelig is voor plotselinge temperatuurschommelingen en gemakkelijk vreemde geuren kan aannemen.

Vanaf deze fase kan het afgekoelde mengsel, al naar gelang de gekozen presentatievorm van het eindproduct, als volgt worden gebruikt:

- om de vaatjes te vullen en dicht te maken met een deksel en een afneembare folie die het product moet isoleren te beschermen;

- als vulling van de ouwels die vervolgens worden dichtgeplakt en handmatig geperst. Het dichtplakken van de ouwels met ongepasteuriseerd eiwit is niet toegestaan. Vervolgens worden de ouwelvormen met een schaar van elkaar gescheiden en overeenkomstig de verschillende motieven afgeknipt. De figuren worden op schalen gelegd en indien nodig in een droogoven gedroogd; ze kunnen naar keuze met suikersiroop bedekt worden, dit biedt extra bescherming tegen invloeden van buitenaf;
- onverpakt in bakjes, voor de rechtstreekse verkoop.

Rekening houdend met de kenmerken van het product, om besmettingen te voorkomen en het optreden van veranderingen in het mengsel of de ouwel te verhinderen, worden de „Ovos Moles de Aveiro” op de plaats van herkomst in door de groepering toegestane modellen verpakkingen verpakt — in vaatjes met de toegelaten afmetingen, materialen en motieven of in kartonnen doosjes of gasverpakking. De losse verkoop van de „Ovos Moles de Aveiro”, met of zonder ouwel, is alleen in de banketbakkerijen zelf toegestaan, waarbij steeds de documenten beschikbaar moeten zijn waarin de oorsprong, de partij en de productiedatum zijn aangegeven.

De „Ovos Moles de Aveiro” moeten bij temperaturen tussen 8 °C en 25 °C worden vervoerd, bewaard en verkocht, onder deze omstandigheden zijn ze normalerwijze 15 dagen houdbaar.

#### 4.6. Verband:

##### Historisch verband:

In Aveiro worden al eeuwenlang „Ovos Moles” bereid. De in kloosters ontstane traditie is bewaard gebleven dankzij vrouwen die in daar werden opgevoed en die van generatie op generatie het geheim van de vervaardiging van het product hebben doorgegeven. Er bestaat schriftelijk bewijs dat koning Manuel I in 1502 jaarlijks 10 arrobas suiker van het eiland Madeira ter beschikking stelde aan het Jesusklooster in Aveiro voor de vervaardiging van de suikerwaar van het klooster, die toendertijd gebruikt werd bij het herstel van zieken. In 1908 wordt melding gemaakt van de „Ovos Moles de Aveiro” als koninklijk dessert en de beroemde Portugese schrijver Eça de Queiroz verwijst ernaar in zijn romans „De Maias” en „De Hoofdstad” van 1888. De beroemde Braziliaanse auteur Erico Veríssimo, verwijst naar de „Ovos moles” in zijn boek „Solo de Clarineta-Memórias” van 1973. De typische vaatjes met „Ovos Moles de Aveiro” alsook de vorm van de ouwels met nagenoeg altijd mariene motieven en de typische verkoopsters worden vaak in tegelpanelen en lithografiën afgebeeld en zijn regelmatig onderwerp van populaire poëzie, toneelstukken en regionale volksliederen. In 1856 bestonden er al beroemde geregistreerde producenten.

##### Natuurlijk verband:

Met het oog op het klimaat en de vegetatie wordt de regio gedomineerd door het stroomgebied van de rivier Vouga die uitmondt in de zeearm van Aveiro, een typisch geografisch verschijnsel. Die situatie brengt specifieke landbouwcondities met zich mee, met name ten aanzien van de aanbouw van mais en de pluimveehouderij die zich hier heeft ontwikkeld en in de heuvels rond de zeearm behoorlijk ontwikkeld is.

Het gebied van de middenloop en van de lagunes van de benedenloop van de Vouga was van oudsher een vruchtbaar gebied waar grote hoeveelheden kwalitatief goede mais werd verbouwd. Deze landbouwactiviteit diende oorspronkelijk voor de zelfvoorziening maar kreeg aan het eind van de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw een commerciële dimensie toen in de gemeenten aan de rivier de Vouga bedrijven met grote productiecapaciteit en zeer goede kwaliteit opgericht werden.

Ongetwijfeld heeft de van oudsher aan de kippen gevoerde mais ertoe bijgedragen dat ook voor de eieren zo'n hoge kwaliteitsstandaard is ontstaan.

Ook de temperatuur en de vochtigheid aan de zeearm hebben een gunstige invloed op de vervaardiging van de „Ovos Moles de Aveiro” en de ouwels, die daardoor een passende en duurzame plasticiteit verkrijgen, die buiten de regio niet kan worden bereikt.

##### Cultureel verband:

Zowel het gebruik van de houten of porseleinen vaatjes als van de mallen voor de vervaardiging van de ouwels zijn een duidelijke referentie naar de zeearm van Aveiro en de lagunemotieven, met name de vuurtoren van de zeearm of de traditionele boot (*molicieiro*) als ex libris of als ouwel in de vorm van vissen, schelpen van weekdieren en vaatjes en boeien die gebruikt worden om aan te geven waar de vissersnetten liggen, aangezien de visvangst ook een typische activiteit in de regio is. Verder dient nog te worden vermeld dat zowel de populierenhouten als de porseleinen vaatjes vervaardigd worden met typische traditionele materialen en productiewijzen.

**4.7. Controlestructuur:**

Naam: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

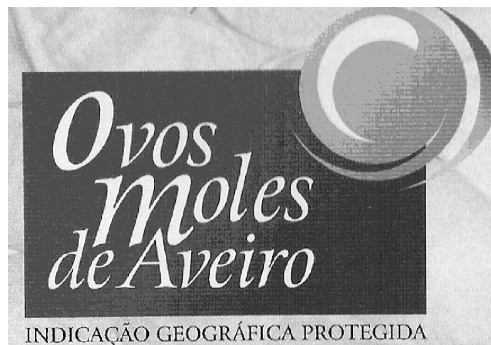
Tel. (351) 223 39 01 62

Fax (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Van Sagilab, *Laboratório Análises Técnicas L.ª*, is erkend dat het voldoet aan de specificaties van norm 45011:2001.

- 4.8. *Etikettering*: Het etiket moet de volgende aanduidingen bevatten: „Ovos Moles de Aveiro — *Indicação Geográfica Protegida*”, het certificeringsmerk, het communautaire logo (na de registratie) en het hieronder afgebeelde logo van de „Ovos Moles de Aveiro”:



Het certificeringsmerk (met bedrukt hologram) moet verplicht de naam van het product, de naam van het particuliere controle- en certificeringsorgaan en het serienummer bevatten, met behulp waarvan het product kan worden getraceerd.

---