

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 184/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„OVOS MOLES DE AVEIRO”****NR CE: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****DOP () IGP (X)**

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Nume: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adresa: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-11099-073 Lisboa
Telefon (351) 213 81 93 00
Fax (351) 213 87 66 35
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Grup solicitant:

Nume: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresa: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Telefon (351) 234 42 88 29
Fax (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Componență: Producători/prelucrători (X) Altele ()

3. Tipul produsului:

Clasa 2.4 — produse de panificație, de patiserie, dulciuri sau biscuiți

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Nume: „Ovos Moles de Aveiro”

4.2. *Descriere:* „Ovos Moles de Aveiro” (Ouăle moi de Aveiro) sunt rezultatul amestecului gălbenușurilor crude cu un sirop de zahăr. Ele pot fi prezentate ca atare, învelite într-o vafă, sau ambalate în recipiente de lemn sau porțelan. Ele prezintă o culoare omogenă cu diferite nuanțe, între galben și portocaliu, cu un luciu uniform și nu foarte pronunțat, o savoare complexă, tipică gălbenușului de ou, care evoluează către o savoare caracteristică impregnată de arome foarte diferite, cum ar fi caramелul, scorțișoara și fructele uscate, rezultând din reacții chimice care se produc în timpul coacerii între zahăr și compușii gălbenușului de ou. Gustul lor dulce, sinteză a savorii gălbenușului și a zahărului, care se creează în timpul coacerii, este însoțit de o consistență groasă, dar cremoasă. Compoziția este uniformă, fără cocoloașe de gălbenuș sau de zahăr (deși cocoloașele pot fi permise după câteva zile de la fabricare, fiind rezultatul cristalizării produsului). Vafa utilizată uneori în scopul comercializării prezintă o culoare omogenă, între alb și crem, opacă, fără luciu și fără miros sau cu un ușor miros de făină. Ea are o savoare proprie, o consistență plastică și sfărâncioasă, o compoziție uscată, netedă și uniformă.

4.3. *Aria geografică:* Ținând cont de condițiile specifice necesare pentru gălbenușuri, mai ales în ceea ce privește culoarea și prospețimea, aria geografică a fabricării ouălor se limitează la comunele care se învecinează cu Ria de Aveiro și cu zonele lagunare alăturate, precum și la comunele din Médio Vouga. Din punct de vedere administrativ, această zonă cuprinde comunele Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoşa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos și Vouzela.

Date fiind condițiile și caracteristicile edafice și climatice necesare fabricării ouălor moi și a învelișului acestora, mai ales în ceea ce privește umiditatea și temperatura ambiantă, precum și iscusința specifică necesară, aria geografică de fabricare și de ambalare se limitează la comunele care se învecinează cu Ria de Aveiro și cu zonele lagunare alăturate. Din punct de vedere administrativ, această zonă cuprinde comunele Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoşa, Ovar, Sever do Vouga și Vagos.

4.4. *Dovada originii:* Caracteristicile produsului, mai ales proprietățile fizice și senzoriale ale acestuia, materiile prime de o calitate deosebită și provenite din regiune, iscusința producătorilor care se consacră de câteva secole acestei activități, conform unei tradiții istorice transmise din generație în generație, diferitele forme de comercializare ale produsului, ambalat în recipiente de lemn sau porțelan, pictate cu motive care fac trimitere la regiunea Aveiro, sau învelit în vafă, având forme caracteristice lagunelor (pești, crabi-de-țârm, midii, cochilii, melci-de-mare, butoiașe de lemn, colaci de salvare, moluște, butoiașe cu doage, scoici) sau în formă de fructe uscate (nuci și castane), reprezintă factori care atestă legătura produsului cu locul de origine. De asemenea, existența unui sistem de control care acoperă întregul lanț de producție, inclusiv fermele de ouă, fabricanții de vafe sau cei de ouă moi, este o garanție a faptului că doar producătorii care respectă specificațiile și regulile prescrise pot utiliza IGP pentru produsele lor finale. Marca de certificare prezentă pe fiecare ambalaj sau în documentele de vânzare ale producătorilor/vânzătorilor este numerotată, ceea ce permite o trasabilitate completă până la producătorii de ouă. Dovada originii poate fi adusă în orice moment și de-a lungul întregului lanț de producție.

4.5. *Metoda de obținere:* În conformitate cu modurile de fabricație locală, constante și reglementate prin lege, gălbenușurile sunt separate cu atenție de albușuri, fie manual, fie cu ajutorul unui instrument adecvat. În același timp, separat se pregătește un sirop de zahăr, încălzindu-se zahărul până la un punct care se situează între momentul în care fundul cratiței este vizibil și momentul în care zahărul se trage în fire groase. Gălbenușurile se încorporează în siropul de zahăr după răcirea acestuia. Acest amestec se coace la o temperatură de 110 °C. Competențele asociate acestei operații sunt determinante. Amestecul se lasă apoi să se răcească și să stea 24 de ore în etuve sau în locuri adecvate din „laboratoarele cofetarilor”, deoarece în această fază amestecul ouălor moi de Aveiro este foarte sensibil la schimbări bruște de temperatură și absoarbe ușor mirosurile exterioare.

Începând cu această etapă și în funcție de prezentarea finală dorită, amestecul răcit poate fi utilizat pentru:

— a umple recipientele care sunt apoi închise cu capacul lor, precum și cu o folie retractabilă, în scopul de a izola produsul și de a-l proteja,

- a da forme vafelor, care sunt apoi presate manual după ce au fost lipite. Lipirea cu albuș nepasteurizat nu este autorizată. Vafele se separă cu ajutorul foarfecilor și se decupează în unghi drept, în funcție de diferitele motive. Ele se așază pe tăvi și se lasă să se usuce într-o etuvă (dacă este necesar), după care pot fi acoperite sau nu cu sirop de zahăr, ceea ce asigură o protecție suplimentară împotriva alterării produsului,
- a fi plasat în recipiente pentru a fi vândut în vrac.

Date fiind caracteristicile produsului, pentru a evita orice contaminare și a preveni alterarea amestecului sau a vafei, „Ovos Moles de Aveiro” sunt ambalate în regiunea de origine pentru a fi comercializate în recipiente care respectă formele, materiile și motivele autorizate, în ambalaje de carton sau în atmosferă controlată, ale căror modele sunt aprobate de grupul solicitant. Comercializarea produselor „Ovos Moles de Aveiro” în vrac, cu sau fără vafă, nu este autorizată decât în laboratoarele cofetarilor, și întotdeauna cu documente care să ateste originea, lotul și data fabricației.

„Ovos Moles de Aveiro” trebuie transportate, conservate și expuse la o temperatură cuprinsă între 8 și 24 °C. În aceste condiții, durata de viață normală a produsului este de 15 zile.

4.6. Legătura:

Legătura istorică:

Fabricarea produselor „Ovos Moles de Aveiro” durează de câteva secole. De origine monastică, tradiția fabricării lor s-a menținut grație femeilor crescute în mănăstire, care au transmis secretul fabricației din generație în generație. Unele documente atestă că în 1502 regele Manuel I alocă în fiecare an 120-150 kilograme de zahăr din Insula Madera mănăstirii „convento de Jesus”, în Aveiro, pentru fabricarea dulciurilor mănăstirești utilizate la acea vreme ca remediu pentru convalescenți. Se spune că „Ovos Moles de Aveiro” erau servite ca desert cu ocazia cinelor regale în 1908. Ele sunt menționate în mod expres de către marele scriitor portughez Eça de Queiroz în *Os Maias* și în *A Capital*, care datează din 1888, precum și de către marele scriitor brazilian Erico Veríssimo, în *Solo de Clarineta-Memórias*, 1973. Recipientele tipice ale ouălor moi de Aveiro, formele învelișului lor, care reprezintă aproape întotdeauna motive marine, precum și vânzătoarele lor, sunt teme recurente ale dalelor pictate, ale litografiilor, ale poemelor populare, ale pieselor de teatru și ale cântecelor regionale. În 1856 existau deja fabricanți înregistrați și renumiți.

Legătura cu mediul:

Din punctul de vedere al fitoclimatului, regiunea este dominată de către bazinul hidrografic al râului Vouga, care dă naștere unei alte falii geografice importante, Ria de Aveiro. Această situație creează condiții specifice pentru agricultură, mai ales pentru cultura porumbului și pentru avicultură, care s-au dezvoltat și au luat proporții considerabile pe malurile lagunei.

Zona Médio Vouga și zona lagunară Baixo Vouga au fost dintotdeauna regiuni fertile care produc un porumb extraordinar, atât din punct de vedere cantitativ, cât și calitativ. Timp de mai multe secole, a fost vorba mai degrabă de o cultură de subzistență, însă spre sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, ea a câștigat o dimensiune comercială, odată cu crearea, în comunele traversate de Vouga, de exploatații capabile să producă mari cantități de porumb renumit pentru calitatea sa.

Este neîndoielnic faptul că excelentul porumb tradițional utilizat pentru hrana păsărilor de curte își aduce contribuția pentru ca produsul final să se distingă printr-o calitate deosebită.

De asemenea, temperatura și umiditatea lagunei sunt propice fabricării produselor „Ovos Moles de Aveiro” și a vafelor, cărora le conferă o plasticitate adecvată și durabilă, și care nu pot fi produse în afara regiunii.

Legătura culturală:

Atât utilizarea recipientelor de lemn sau de porțelan, cât și formele utilizate pentru fabricarea vafelor atestă legătura incontestabilă cu Ria de Aveiro și cu motivele sale lagunare, prin utilizarea, mai ales, a farului lagunei sau a „moliceiro” (barcă tradițională) ca imagine de marcă, precum și a vafelor în formă de pești, cochilii de moluște, butoiașe și geamanduri ca cele utilizate pentru a semnaliza plasele de pescuit, o altă activitate tipică a regiunii. Pe lângă acestea, recipientele de lemn de plop și de faianță sunt rezultatul folosirii artizanatului și a materialelor tipice și tradiționale ale regiunii.

4.7. *Organism de control:*

Nume: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Telefon (351) 223 39 01 62

Fax (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda, a fost recunoscut în conformitate cu cerințele normei 45011:2001.

4.8. *Etichetare:* Eticheta trebuie neapărat să cuprindă mențiunea „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, marca de certificare, logotipul comunitar (după înregistrare) și logotipul ouălor moi de Aveiro de mai jos:

Marca de certificare (însoțită de holograma tipărită) trebuie neapărat să conțină numele produsului, numele organismului privat de inspecție și certificare, precum și numărul de serie care permite trasabilitatea produsului.
