

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 184/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„OVOS MOLES DE AVEIRO“****ES č.: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****CHOP () CHZO (X)**

Toto stručné zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku a slúži na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. Skupina:

Názov: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Adresa: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Telefón: (351) 234 42 88 29
Fax: (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Iné ()

3. Druh výrobku:

Trieda 2.4. – Chlieb, pečivo, cukrárske výrobky, cukrovinky, sušienky a iné pekárenské výrobky

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(zhrnutie požiadaviek v zmysle článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov: „Ovos Moles de Aveiro“

4.2. Opis: „Ovos Moles de Aveiro“ sú produktom zmesi surových vaječných žĺtkov a cukrového sirupu. Môžu sa dodávať bez ďalšej úpravy, obalené v obľátke, alebo balené v drevených či porcelánových nádobách. Vykazujú rovnorodú farbu v rôznych odtieňoch, od žltej po oranžovú, rovnomernú, ale nie príliš výrazný lesk, komplexnú chuť charakteristickú pre vaječný žĺtok, ktorá prechádza do typickej chuti so stopami rôznych aróm, ako karamel, škoric a sušené plody, ktoré sú výsledkom chemických reakcií prebiehajúcich počas tepelného spracovania zmesi cukru a zložiek obsiahnutých vo vaječnom žĺtku. Majú sladkú chuť a krémovú, avšak hustú konzistenciu. Ich štruktúra je rovnomerná, bez hrudiek z vaječného žĺtka alebo cukru (tieto hrudky však možno tolerovať po niekoľkých dňoch, keďže sú výsledkom kryštalizácie výrobku). Obľátka, v ktorej sa niekedy uvádzajú do predaja, vykazuje rovnomernú farbu medzi bielou a smotanovou, nepriehľadnú a matnú, bez vône s výnimkou ľahkej arómy múky. Má čistú chuť, tvárnu a drobnú konzistenciu, suchú, hladkú a jednotnú štruktúru.

4.3. Zemepisná oblasť: Vzhľadom na osobitné požiadavky na vaječné žĺtky, najmä na ich farbu a čerstvosť, sa zemepisná oblasť výroby vajec obmedzuje na obce susediace s Ria de Aveiro a pásma priľahlých lagún, ako aj na obce stredného toku rieky Vouga. Z administratívneho hľadiska táto oblasť zahŕňa obce Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos a Vouzela.

Vzhľadom na podmienky a charakteristické pôdne a klimatické požiadavky na prípravu obľátok a vajec s cukrom, najmä pokiaľ ide o vlhkosť a teplotu okolia, ako aj o potrebné osobitné know-how, je zemepisná oblasť prípravy a balenia obmedzená na obce susediace s Ria de Aveiro a pásma priľahlých lagún. Z administratívneho hľadiska táto oblasť zahŕňa obce Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga a Vagos.

4.4. Dôkaz o pôvode: Špecifické vlastnosti výrobku, najmä fyzikálne a zmyslové, suroviny mimoriadnej kvality pochádzajúce z regiónu, know-how výrobcov, ktorí sa tejto činnosti venujú už stáročia v súlade s historickou tradíciou odovzdávanou z generácie na generáciu, rôzne formy, v ktorých je výrobok uvádzaný do predaja, v drevených alebo porcelánových nádobách s maľovanými motívami odkazujúcimi na región Aveiro, alebo obaľované v obľátkach v podobe motívov charakteristických pre lagúny (ryby, plávajúce kraby, slávky, mušle, surmovky vlnité, drevené sudy, morské bóje, srdcovky, dyhované sudy a venušky) alebo sušených plodov (orechy a gaštany), sú všetko faktory, ktoré svedčia o prepojení výrobku s regiónom pôvodu. Takisto systém kontroly celého výrobného reťazca vrátane prevádzok produkujúcich vajcia, výrobcov obľátok a výrobcov „ovos moles“ zaručuje, že výlučne výrobcovia, ktorí dodržiavajú špecifické podmienky a určené pravidlá, môžu na svojich konečných výrobkoch používať označenie CHZO. Certifikačná značka uvedená na každom obale alebo v predajných dokladoch výrobcov/predajcov je očíslovaná, čo umožňuje úplnú výsledovateľnosť pôvodu až k výrobcovi vajec. Dôkaz o pôvode možno podať kedykoľvek a v každej etape výrobného reťazca.

4.5. Spôsob výroby: V súlade s miestnymi tradičnými a osvedčenými postupmi výroby sa vaječné žĺtky opatrne oddeľujú od bielkov, buď ručne, alebo pomocou vhodného nástroja. Zároveň a oddelene sa pripravuje cukrový sirup, pričom sa cukor zahrieva, až kým pri miešaní vidno dno hrnca a cukor začne vytvárať husté vlákna. Po vychladnutí sa žĺtky vmiešajú do cukrového sirupu. Táto zmes sa tepelne spracuje pri 110 °C. Know-how spojené s týmto úkonom je rozhodujúce. Hmota sa potom nechá vychladnúť a stáť 24 hodín v sušičkách alebo na vhodnom mieste v „cukrárenských laboratóriách“, pretože počas tejto etapy je hmota „ovos moles“ veľmi citlivá na prudké zmeny teploty a ľahko pohlčuje okolitú pachy.

Počínajúc touto etapou a v závislosti od želanej konečnej obchodnej úpravy sa vychladnutá hmota používa na:

— naplnenie nádob, ktoré sa hneď uzavrú vekom a pružnou fóliou, ktoré izolujú a chránia výrobok,

- vytvarovanie oblátok, ktoré sa po zlepení ručne stláčajú. Lepenie nepasterizovaným vaječným bielkom nie je dovolené. Oblátky sa oddeľujú nožnicami a vykrajujú sa z nich rôzne motívy. Uložia sa na tácke a sušia sa v sušičke (ak je to potrebné). Potom sa môžu, ale nemusia, zaliať cukrovým sirupom, čo výrobku poskytuje doplňujúcu ochranu pred vonkajšími vplyvmi,
- umiestnenie do nádob a následný voľný predaj.

Vzhľadom na špecifické vlastnosti výrobku a s cieľom zamedziť akejkoľvek kontaminácii a skazeniu hmoty alebo oblátky sa „Ovos Moles de Aveiro“ balia v regióne pôvodu, aby boli uvedené do predaja v nádobách, ktoré zodpovedajú povoleným tvarom, materiálom a motívom, v kartónových obaloch alebo v ochrannej atmosfére, ktorých vzory schvaľuje žiadajúca skupina. Predaj „Ovos Moles de Aveiro“ navoľno, s oblátkou alebo bez nej, je povolený iba v cukrárenských prevádzkach, vždy s dokumentmi o pôvode, výrobnej sérii a dátume výroby.

„Ovos Moles de Aveiro“ sa musia prevážať, uskladňovať a ponúkať na predaj pri teplote 8 až 25 °C. Za týchto podmienok je bežná trvanlivosť výrobku 15 dní.

4.6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

Historická súvislosť:

Výroba „Ovos Moles de Aveiro“ je stará už niekoľko storočí. Tradícia ich výroby má kláštorový pôvod a zachovala sa vďaka ženám vychovaným v kláštoroch, ktoré odovzdávali tajomstvo výroby z generácie na generáciu. Niektoré dokumenty svedčia o tom, že kráľ Manuel I. od roku 1502 poskytol každý rok 10 arrob (stará hmotnostná jednotka) cukru z ostrova Madeira Ježišovmu kláštoru v Aveiro na výrobu kláštornej cukrovinky, v tom čase využívanéj ako liek pre zotavujúcich sa pacientov. Povráva sa, že „Ovos Moles de Aveiro“ sa podávali ako dezert na kráľovských večerných hostinách v roku 1908. Výslovne ich spomína významný portugalský spisovateľ Eça de Queiroz v *Os Maias* a v *A Capital*, ktoré pochádzajú z roku 1888, ako aj významný brazílsky spisovateľ Erico Veríssimo v *Solo de Clarineta-Memórias* z roku 1973. Typické nádoby na „Ovos Moles de Aveiro“ a tvary oblátok, ktoré takmer vždy predstavujú morské motívy, ako aj ich predavačky, sú stále sa opakujúcimi témami glazúrovaných tabuliek, litografií, ľudových básní, divadelných hier a regionálnych piesní. Už v roku 1856 existovali registrovaní a renomovaní výrobcovia.

Prírodné súvislosti:

Z fyto-klimatického hľadiska v regióne prevláda hydrografická panva rieky Vouga, ktorá podnietila vznik iného významného geografického prvku, Ria de Aveiro. Táto situácia vytvára osobitné podmienky na poľnohospodárstvo, najmä na pestovanie kukurice a chov vtáctva a hydiny, ktorý sa vo výraznej miere rozvinul na brehoch rieky.

Pásmo stredného toku rieky Vouga a lagúny dolného toku rieky Vouga boli vždy veľmi úrodným regiónom produkujúcim kukuricu vynikajúcu tak kvantitou, ako aj kvalitou. Stáročia išlo o pestovanie na obživu, koncom 19. a začiatkom 20. storočia však nadobudlo komerčný význam, pričom sa v obciach pri rieke Vouga vytvorili hospodárstva schopné vypestovať veľké množstvá kukurice známej svojou kvalitou.

Niet pochybností o tom, že vynikajúca tradičná kukurica, ktorá sa používa ako krmivo pre hydinu, sa podieľa na takej rozpoznateľnej kvalite výrobkov z nej vyrobených.

Teplota a vlhkosť, ktorú prináša „ria“, sú priaznivé pre výrobu „Ovos Moles de Aveiro“ a oblátok, ktoré vďaka tomu majú náležitú a trvalú tvárnosť a ktoré sa mimo tohto regiónu nedajú dosiahnuť.

Kultúrne súvislosti:

Používanie drevených alebo porcelánových nádob, ako aj formy používané na výrobu oblátok nepopierateľne svedčia o prepojení s Ria de Aveiro a charakteristickými motívami lagún, a to najmä zobrazením majáka na rieke alebo „moliceiro“ (tradičný čln) ako ex-librisu, ako aj oblátkami v tvare rýb, lastúr mäkkýšov, sudov a bójí, aké sa využívajú na označenie rybárskych sietí, ďalšej činnosti typickej pre región. Okrem toho nádoby z topolového dreva a fajansy sú výrobkami remeselnej výroby z materiálov typických a tradičných v tomto regióne.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Telefón: (351) 223 39 01 62

Fax: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Sagilab, Laboratório Análises Técnicas L.da, bol schválený v súlade so špecifikáciami normy 45011:2001.

4.8. *Označenie:* Štítok musí povinne obsahovať označenie „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida“, certifikačnú značku, zobrazené logo Spoločenstva (po zápise do registra) a logo „Ovos Moles de Aveiro“:



Certifikačná značka (sprevádzaná vytlačeným hologramom) musí povinne obsahovať názov výrobku, názov súkromného kontrolného a certifikačného orgánu a číslo výrobnéj série, ktoré umožňuje vysledovateľnosť pôvodu výrobku.
