

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 184/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„OVOS MOLES DE AVEIRO“****ES št.: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Naslov: Mercado Municipal Santiago
R. Ovar n.º 106 — 1º AA,AB
P-3800 Aveiro
Tel.: (351) 234 42 88 29
Faks: (351) 234 42 30 76
E-mail: apoma@sapo.pt
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 2.4 – Pekovski izdelki, fino pecivo, slaščice ali piškoti

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Specifikacija proizvoda:

(Povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Ovos Moles de Aveiro“

4.2 Opis: Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ so proizvodi iz zmesi surovih rumenjakov in sladkorne raztopine. Predstavijo se lahko v osnovni obliki, zaviti v oblat ali pakirani v lesenih ali porcelanastih posodah. So homogene barve z različnimi odtenki med rumeno in oranžno, enotno in ne preveč izrazito se svetleči, bogatega okusa, značilnega za jajčni rumenjaki in ki se spreminja v značilen okus, ki ga zaznamujejo različne arome, kot so karamel, cimet ali suho sadje, ki izvirajo iz kemijskih reakcij, do katerih pride med kuhanjem mešanice iz sladkorja in elementov, ki sestavljajo jajčni rumenjaki. Njihov okus je sladek, so kremaste konsistence, vendar gosti. Struktura je enotna, brez gruč jajčnega rumenjaka ali sladkorja (čeprav so gruče po nekaj dnevih dopustne, ker so posledica kristalizacije proizvoda). Oblat, v katerem se včasih prodajajo, je enotne barve med belo in krem, neprosojen, brez leska in arome, razen rahlega vonja po moki. Ima lasten okus, je upogljiv in hrustljiv, suhe in gladke ter enotne teksture.

4.3 Geografsko območje: Ob upoštevanju posebnih pogojev, ki se zahtevajo za jajčne rumenjake, zlasti kar zadeva barvo in svežost, je geografsko območje za proizvodnjo jajc omejeno na obmejne občine ob ustju reke Aveiro (Ria de Aveiro) in sosednja območja lagun kot tudi na občine srednjega porečja Vouge. Z upravnega vidika to območje zajema občine Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos in Vouzela

Ob upoštevanju pogojev in podnebnih razmer, ki se zahtevajo za pripravo oblatov in „ovos moles“, zlasti kar zadeva okoljsko vlažnost in temperaturo ter tudi potrebno posebno spretnost, je geografsko območje za pripravo in pakiranje omejeno na sosednje občine ustja reke Aveiro in sosednja območja lagun. Z upravnega vidika to območje zajema občine Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga in Vagos.

4.4 Dokazilo o poreklu: Značilnosti proizvoda, zlasti fizične in senzorične lastnosti, posebna kakovost surovin, ki izvirajo iz regije, spretnost proizvajalcev, ki se tej dejavnosti posvečajo že stoletja v skladu z zgodovinsko tradicijo, ki se prenaša iz generacije v generacijo, različne oblike trženja proizvoda v lesenih in porcelanastih posodah, ki so poslikane z motivi regije Aveiro, ali oblati v obliki značilnih motivov lagun (ribe, plavajoče rakovice, klapavice, školjke, blatarice, leseni sodčki, morske boje, srčanke, sodčki z nakazanimi dogami in kočice) ali suhega sadja (oreh in kostanj) so prav tako dejavniki, ki potrjujejo povezavo proizvoda z regijo porekla. Prav tako obstoj sistema nadzora celotne verige proizvodnje, vključno s kmetijskimi gospodarstvi, kjer se proizvajajo jajca, proizvajalci oblatov in proizvajalci „ovos moles“, zagotavlja, da lahko samo proizvajalci, ki spoštujejo specifikacije in predpise, na svojih končnih proizvodih uporabljajo oznako ZGO. Certifikacijska oznaka, ki je prisotna na vsakem pakiranju ali navedena v prodajni dokumentaciji proizvajalcev/prodajalcev, je oštevilčena, kar omogoča popolno sledljivost do proizvajalcev jajc. Dokaz o poreklu se lahko ugotovi v katerem koli trenutku in vseh proizvodnih verigi.

4.5 Metoda pridobivanja: V skladu z zanesljivimi in tradicionalnimi metodami lokalne proizvodnje, ki so zakonsko urejene, se rumenjaki ročno ali z ustrezno pripravo skrbno ločijo od beljakov. Istočasno se ločeno pripravi sladkorna raztopina, in sicer se sladkor ob mešanju segreva do točke, ko se začne zgoščevati in tvoriti debele niti. Po ohladitvi se rumenjaki vmešajo v sladkorno raztopino. Ta mešanica se kuha pri temperaturi 110 °C. Spretnost, povezana s tem postopkom, je odločilna. Maso nato pustimo, da se ohladi in počiva 24 ur v sušilnicah ali v ustreznih slaščičarskih obratih, kajti v tej fazi je masa „ovos moles de Aveiro“ zelo občutljiva na hitre spremembe temperature in zlahka vsrka zunanje vonjave.

Od te faze dalje in glede na želeno končno predstavitev se ohlajena masa lahko uporablja za:

— polnitev v posode, ki se nato pokrijejo s pokrovom in z elastično folijo za izoliranje in zaščito proizvoda,

- izoblikovanje oblatov, ki se nato po lepljenju ročno stiskajo. Lepljenje z nepasteriziranim jajčnim beljakom ni dovoljeno. S škarjami se oblata ločijo in izrežejo v različne motive. Naložijo se na pladnje in dajo (po potrebi) sušiti v sušilnice. Nato se lahko prevlečejo ali pa tudi ne s sladkorno raztopino, kar da dodatno zaščito pred pokvarljivostjo izdelka,
- prodaja v posodah brez embalaže.

Da se prepreči vsaka okužba in pokvarljivost mase ali oblatov, se ob upoštevanju značilnosti proizvoda „Ovos Moles de Aveiro“ pakirajo v regiji porekla za trženje v posodah, z upoštevanjem dovoljene oblike, snovi in motivov, v embalaži iz kartona ali v nadzorovanem okolju, katerih standarde odobri združenje ponudnikov. Trženje „Ovos Moles de Aveiro“ brez embalaže, z oblatom ali brez njega, je dovoljeno samo v slaščičarskih obratih vedno ob spremljajočih dokumentih o poreklu, seriji in datumu izdelave.

„Ovos Moles de Aveiro“ je treba prevažati, hraniti in predstaviti na temperaturi med 8 in 25 °C. V teh pogojih je običajni rok trajanja proizvoda 15 dni.

4.6 Povezava:

Zgodovinska povezava:

Izdelava „Ovos Moles de Aveiro“ sega nazaj več stoletij. Tradicija izdelave, ki je samostanskega porekla, se je ohranila zaradi žena, ki so bile vzgajane v samostanih in ki so skrivnost izdelave prenašale iz generacije v generacijo. Nekateri dokumenti pričajo, da je kralj Manuel I. leta 1502 samostanu Jezus v Aveiru dodelil vsako leto 10 arrob sladkorja z otoka Madeira za izdelavo samostanskih slaščic, ki so se v tistem času uporabljale kot zdravilo za bolnike rekonvalescente. Poročajo tudi, da so leta 1908 „Ovos Moles de Aveiro“ servirali za poobede na kraljevskih večerjeh. Izrecno jih omenja tudi veliki portugalski pisatelj Eça de Queiroz v delu *Os Maias* in *A Capital* iz leta 1888 in veliki brazilski pisatelj Erico Veríssimo v delu *Solo de Clarineta-Memórias* leta 1973. Tipične posode za „Ovos Moles de Aveiro“ in oblike oblatov, ki skoraj vedno predstavljajo morske motive, kot tudi njihove prodajalke, so tema stalnica na glaziranih keramičnih ploščicah, litografijah, v ljudskih pesmih, gledaliških igrh in regionalnih pesmih. Že leta 1856 so obstajali registrirani in znani izdelovalci.

Naravna povezava:

S fitoklimatskega stališča v regiji prevladuje hidrografska kotlina reke Vouga, ki je povzročila nastanek pomembne geografske tvorbe, ustja reke Aveiro. To stanje ustvarja posebne pogoje za kmetijstvo, zlasti pridelavo koruze in perutninarstvo, ki se je razvilo in zelo razširilo na bregovih ustja reke.

Področje srednjega porečja Vouge in lagun spodnje Vouge je bila vedno rodovitna regija, kjer se prideluje odlična koruza po količini in kakovosti. V preteklih stoletjih je šlo za gojitev za preživetje, vendar je proti koncu 19. stoletja in začetku 20. stoletja dobila večjo veljavo v trgovini z ustanovitvijo gospodarstev, zmožnih za proizvodnjo večjih količin koruze, znane po svoji kvaliteti, v občinah, ki jih napaja Vouga.

Brez dvoma odlična tradicionalna koruza za prehrano perutnine prispeva k priznani kakovosti proizvodov iz koruze.

Prav tako so temperatura in vlažnost ustja reke ugodni za izdelavo „Ovos Moles de Aveiro“ in oblatov, katerim dajejo ustrezno trajno upogljivost in ki jih ni mogoče proizvesti zunaj te regije.

Kulturna povezava:

Uporaba lesenih ali porcelanastih posod, kot tudi modeli za izdelavo oblatov neizpodbitno pričajo o povezavi ustja reke Aveiro in njegovih značilnih motivov lagun, zlasti svetilnika ustja ali tradicionalnega čolna „moliceiro“ kot ekslibris, prav tako oblata v obliki rib, školjčnih lupin mehkužcev, sodčkov in boj, enakih kot se uporabljajo za opozarjanje o prisotnosti ribiških mrež, ribištva kot druge tipične dejavnosti regije. Poleg tega so posode iz topolovega lesa in fajanse proizvodi tipične ter tradicionalne obrti regije, narejeni iz materialov regije.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

Tel.: (351) 223 39 01 62

Faks: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

Le Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda je bil priznan kot usklajen s specifikacijami standarda 45011:2001.

4.8 Označevanje: Nalepka mora obvezno imeti navedbo „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida“, certifikacijsko oznako, logotip Skupnosti (po registraciji) in logotip jajc iz Aveira, kot je navedeno spodaj:

Certifikacijska oznaka (opremljena z vtisnjnim hologramom) mora obvezno vsebovati ime proizvoda, ime zasebnega organa nadzora in certificiranja ter številko serije, ki omogoča sledljivost proizvoda.
