

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 184/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

EK-szám: PT-PGI-005-0518-03.01.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Gabinete de Planeamento e Políticas
Cím: 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. A kérelmező csoportosulás:

Név: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Cím: 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
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

2.4. osztály – Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, cukorkaáruk, kétszersültök, kekszek és egyéb pékáru

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Ovos Moles de Aveiro”

4.2. *Leírás:* Az „Ovos Moles de Aveiro” (aveirói tojássütemény) nevű termék nyers tojássárgája és cukorszirup összekeverésével készül. Ostyába töltve, illetve fából vagy porcelánból készült tégelybe öntve fordul elő. Homogén színű, a sárga és narancssárga között többféle színárnyalattal, egyenletes és nem túl intenzív fényű, összetett aromájú, mivel a tojássárgája jellegzetes illatot bocsát ki, amely olyan különféle aromákból tevődik össze, mint pl. a karamell, a fahéj és szárított gyümölcsök. Mindez a cukor és a tojássárgája összetevőinek főzése közben létrejövő kémiai reakciók eredménye. Édes, a tojássárgája és a főzés során átalakult cukor ízének érzetével, krémes, bár sűrű állagú. Szerkezete egyenletes, tojássárgája- és cukorszemcsék nélkül (amelyek azonban a készítés után pár nappal a termék kristályosodása miatt előfordulhatnak). A kereskedelmi kiszereleshez időnként használt ostya homogén színű, a fehér és krémszínű között többféle színárnyalattal, átlátszatlan, fakó, íztelen vagy a liszt ízének enyhe érzetével. Egyedi ízű, puha és finom állagú, ropogós, sima és egyenletes szerkezetű.

4.3. *Földrajzi terület:* Figyelembe véve a tojássárgájához szükséges különleges feltételeket, különösen a szín és a frissesség szempontjából, a tojástermelés földrajzi területe a Ria de Aveiróval határos településekre (concelho), a szomszédos lagúnaövezetekre és a Médio Vouga településeire terjed ki. Közigazgatási szempontból ez a terület Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos és Vouzela települést foglalja magában.

Figyelembe véve az ostya és a tojássütemény elkészítéséhez szükséges feltételeket, valamint a talaj- és éghajlati viszonyokat, különös tekintettel a páratartalomra, a légköri hőmérsékletre és a szükséges szakértelemre, az előállítás és a csomagolás földrajzi területe a Ria de Aveiróval határos településekre és a szomszédos lagúnaövezetekre terjed ki. Közigazgatási szempontból ez a terület Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga és Vagos települést foglalja magában.

4.4. *A származás igazolása:* A termék jellegzetességei, különösen fizikai és érzékszervi tulajdonságai, a régióból származó különleges minőségi alapanyagok, a termelők szakértelme, akik nemzedékről nemzedékre szálló történelmi hagyományok szerint már évszázadok óta űzik ezt a tevékenységet, a termék különböző kereskedelmi kiszerelesei – fa- vagy porcelántégelyben, Aveiro régióját idéző motívumokkal megfestve, vagy ostyába töltve, a lagúnát idéző motívumokkal díszített formába (hal, rák, kagyló, kagylóhéj, kürtcsiga, fatégely, tengeri bója, szív-kagyló és donga formába) vagy szárított gyümölcsformába (dió és gesztenye) öntve – a származás szerinti régió jellegzetességeit jelképezik. Ezen kívül ellenőrző rendszer kíséri végig a teljes termelési folyamatot, ideértve a tojástermelőket, az ostyakészítőket és a tojássütemény-készítőket gazdaságait is, amely gondoskodik róla, hogy csak az előírt követelményeknek és szabályoknak megfelelő termelők élhessenek végtermékeiken az OFJ (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) használatával. A csomagoláson vagy a termelők/értékesítők eladási dokumentumaiban feltüntetett hitelesítő jelzés meg van számozva, hogy a termék eredete egészen a tojástermelőig visszakövethető legyen. A származás a teljes előállítási folyamat bármely pillanatában igazolható.

4.5. *Az előállítás módja:* A hagyományos és állandó helyi módszereknek megfelelően a tojásokat kézzel, amely szűrőként szolgál, vagy megfelelő eszköz segítségével óvatosan fel kell törni, és a sárgáját a fehérjétől el kell választani. Emellett és ezzel egyidőben el kell készíteni a cukorszirupot 101 és 107 °C között főzve. Kihűlés után a tojássárgáját hozzá kell adni a cukorsziruphoz. A keveréket 110 °C-ig kell főzni, e fázis során különösen meghatározó a művelethez szükséges szakértelem. Ezután meg kell várni, míg a massa kihűl, és melegházban vagy a cukrászda „laboratóriumának” megfelelő helyiségében 24 órán át pihentetni kell. Ennek az az oka, hogy ebben a fázisban az „Ovos Moles de Aveiro” masszája eléggé fogékony a hirtelen hőmérsékletváltozásokra, és könnyen felszívja a külső illatokat.

Ettől a fázistól kezdődően és a kiválasztott végső megjelenési formától függően a kihűlt massa a következőkre használható:

- a tégelyek megtöltésére, amelyeket utána saját fedőjükkal és behúzható filmréteggel le kell zárni, hogy ezáltal a termék el legyen különítve és védve legyen,

- az ostyákba lehet tölteni, amelyeket az összeragasztás után kézzel meg kell formázni; az ostya pasztörizetlen tojásfehérjével való összeragasztása tilos. Ezután az ostyaformákat ollóval szét kell választani és késsel jobboldali irányba a különböző motívumoknak megfelelően fel kell darabolni. A figurákat tálcára kell helyezni, és (szükség esetén) melegházban meg kell őket szárítani, majd be lehet vonni cukorsziruppal, amely további védelmet nyújt az átalakulás ellen,
- csészébe önthető kimérve történő eladásra.

Tekintettel a termék jellegzetességeire, a szennyezés elkerülése érdekében, valamint a massa vagy az ostya módosulásának megakadályozására az Ovos Moles de Aveirót a származási helyen látják el kereskedelmi csomagolással olyan engedélyezett formával, anyaggal és motívummal, papírcsomagolással vagy ellenőrzött légnyomáson, amelyet a csoportosulás jóváhagyott. Az „Ovos Moles de Aveiro” kimért kiszemelése, ostyával vagy anélkül, csak cukrászati létesítményekben engedélyezett mindig csak a származást, a tételt és az előállítás dátumát igazoló dokumentumok kíséretében.

Az Ovos Moles de Aveirót 8 és 25° C közötti hőmérsékleten kell szállítani, tartani és árulni. Ilyen körülmények között a termék 15 napig őrzi meg minőségét.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat:

Aveiróban az Ovos Moles készítése több évszázadra nyúlik vissza. A termék kolostorokra visszatekintő előállítási hagyománya mai napig fennmaradt azokon az asszonyokon keresztül, akik a kolostorokban nevelkedtek, és nemzedékről nemzedékre áadták készítésének titkát. Dokumentumok igazolják, hogy I. Emánuel király 1502-ben Madeira szigetéről az aveirói jezsuita kolostor cukrászüzemének évente 150 kg cukrot adományozott, amelyet akkoriban a lábadozó betegek gyógyítására használtak. Az Ovos Moles de Aveirót 1908-ban a királyok lakomájának desszertjeként emlegették. Megemlíti a híres portugál szerző Eça de Queiroz is 1888-as „Os Maias” és az „A Capital” című művében, valamint a híres brazil szerző Erico Veríssimo 1973-ban „Solo de Clarineta-Memórias” című művében. Az „Ovos Moles de Aveiro” jellegzetes formái, csakúgy mint a majdnem mindig tengeri motívumokkal díszített ostyaformái és tipikus árusai gyakran megjelennek festett csempéken, litográfiákon, a népköltészetben, színdarabokban és a régió népdalaiban. Már 1856-ban is voltak nyilvántartott és elismert készítői.

Természeti kapcsolat:

Növényzeti és éghajlati szempontból a régiót a Vouga folyó medencéje uralja, amely előtt egy másik fontos földrajzi területet, a Ria de Aveirót. Ezek a viszonyok különleges körülményeket teremtenek a mezőgazdaság, különösen a kukoricatermesztés és a baromfitermesztés számára, amely fejlődésnek indult, és a torkolatvidék szomszédos térségeiben elterjedté vált.

A Baixo Vouga lagúnái és a Médio Vouga mindig is igen termékeny kukoricatermesztési terület volt mind mennyiségi, mind minőségi szempontból. Ez a mezőgazdasági tevékenység az évszázadok során fontos szerepet töltött be, a XIX. század végére és a XX. század elejére kereskedelmi méreteket öltött, így a Rio Vouga szomszédos településein nagy termelési kapacitású és minőségi termékeket előállító vállalatok jöttek létre.

A tyúkok etetésére használt hagyományos kukorica kétségkívül hozzájárul ahhoz, hogy a belőlük származó termék kiváló és elismert minőségű legyen.

A torkolatvidék légköri hőmérséklete és páratartalma szintén kedvező az „Ovos Moles de Aveiro” és az ostya elkészítéséhez, amely során olyan megfelelő állapot és tartósságot lehet biztosítani, amelyet a régió kívül máshol nem lehetne.

Kulturális kapcsolat:

A fa- vagy porcelántégelyek használata és az ostyagyárban használt formák egyaránt a ria de Aveirohoz és lagúnamotívumaihoz fűződő különleges kapcsolatról tanúskodnak: különösen a ria világítótornyának és a Moliceiro hajó ábrázolásával, illetve hal-, tengeri kagyló, hordó és a halászhálókat jelző bója formájú ostyákkal, hiszen a halászat szintén jellegzetes tevékenység a régióban. Hangsúlyozandó, hogy a nyárfa és a cseréptégelyek egyaránt a régió jellegzetes és hagyományos anyagaiból és kézműves termékeiből készültek.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

Cím: 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

A Sagilab, Laboratório Análises Técnicas Lda. elismerten eleget tett a 45011:2001 szabvány követelményeinek.

4.8. Címkézés: A címkézésen kötelezően fel kell tüntetni az „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szöveget, a hitelesítő jelzést, a közösségi logót (az oltalmat elrendelő határozat után) és az „Ovos Moles de Aveiro” alábbi logóját:



A (bélyegzett hologrammal ellátott) hitelesítő jelzésen kötelezően fel kell tüntetni a termék nevét, az ellenőrző és hitelesítő magánszervezet nevét és a sorozatszámot, amellyel a terméket vissza lehet követni.
