

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 184/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«OVOS MOLES DE AVEIRO»****N.º CE: PT-PGI-005-0518-03.01.2006****DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações do produto, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas
Endereço: 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. Agrupamento:

Nome: Associação dos produtores de ovos moles de Aveiro
Endereço: 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
Composição: Produtores/transformadores (X) Outro ()

3. Tipo de produto:

Classe 2.4 — Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Ovos Moles de Aveiro»

4.2. *Descrição:* «Ovos Moles de Aveiro» é o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual, envolvidos em hóstia ou acondicionados em barricas de madeira ou de porcelana. Têm cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultantes das reacções químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo. Têm sabor doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento e consistência cremosa, embora consistente. A textura é uniforme, sem grânulos de gema de ovo nem de açúcar (que são, no entanto, toleráveis ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resultam da cristalização do produto). A hóstia por vezes utilizada para a apresentação comercial tem cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca, baça, sem aroma ou com leve odor a farinha. Sabor *sui generis*, consistência plástica e quebradiça e textura seca, lisa e uniforme.

4.3. *Área geográfica:* Tendo em conta as condições específicas requeridas para as gemas de ovos, designadamente em termos de cor e grau de frescura, a área geográfica de produção dos ovos está circunscrita aos concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes e aos concelhos sitos no Médio Vouga. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela.

Tendo em conta as condições e as características edafo-climáticas requeridas para a preparação das hóstias e dos ovos moles, designadamente em termos de humidade e temperatura atmosférica e o saber fazer específico requerido, a área geográfica de preparação e acondicionamento está circunscrita aos concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

4.4. *Prova de origem:* As características do próprio produto, nomeadamente as físicas e sensoriais, as matérias primas de qualidade especial oriundas desta região, o saber fazer dos produtores que se dedicam há séculos a esta actividade, segundo uma tradição histórica transmitida de geração em geração, as diferentes formas de comercialização do produto, em barricas de madeira e porcelana, pintadas com motivos alusivos à região de Aveiro ou envolvidos em obreias (ou hóstias), moldadas em formas com motivos lagunares (peixes, navalheiras, mexilhão, conchas, búzio, barricas de madeira, bóia marítima, berbigão, barrica de aduela e amêijoas) ou frutos secos (noz e castanha), demonstram a interacção com a região de origem. Também a existência de um sistema de controlo que incide sobre toda a fileira produtiva, incluindo as explorações produtoras de ovos, os fabricantes de hóstias e os produtores de ovos moles, garante que apenas os produtores que cumpram os requisitos e regras descritas podem beneficiar do uso da IGP nos seus produtos finais. A marca de certificação aposta em cada embalagem ou indicada nos documentos de venda dos produtores/vendedores é numerada, pelo que é possível efectuar uma rastreabilidade completa até aos produtores de ovos. A prova da origem pode ser realizada a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva.

4.5. *Método de obtenção:* De acordo com os modos locais, leais e constantes, os ovos são cuidadosamente partidos e «desclarados» com os dedos das doceiras a servirem de crivo ou com auxílio de instrumento apropriado. À parte e simultaneamente é preparada a calda de açúcar, a qual deve atingir um ponto intermédio entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo. Após arrefecimento as gemas são incorporadas na calda de açúcar. Esta mistura é cozida a uma temperatura de 110 °C, sendo determinante o saber fazer associado a esta operação. Segue-se o arrefecimento e repouso da massa, cuja duração é de 24 horas e tem que ser efectuada nas estufas ou em locais adequados existentes nos «laboratórios» das doceiras. A razão é o facto de, nesta fase, as massas de «Ovos Moles de Aveiro» serem bastante sensíveis às mudanças bruscas de temperatura e adsorverem odores estranhos com facilidade.

A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

— encher as barricas e tapá-las com a respectiva tampa e filme retráctil, por forma a isolar e proteger o produto,

- enformar nas hóstias, sendo as mesmas posteriormente prensadas, em prensa manual, após colagem, não sendo permitido a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada. As formas de hóstia são depois separadas com tesoura e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos. As figuras são colocadas em tabuleiros e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não ser cobertas com calda de açúcar, a qual confere protecção adicional contra as alterações,
- ser colocada em taças, para venda a granel.

Face às características do produto, para evitar qualquer contaminação e para prevenir a ocorrência de alterações na massa ou na hóstia, os «Ovos Moles de Aveiro» apresentam-se comercialmente acondicionados na origem, em barricas com os formatos, materiais e motivos autorizados ou em embalagens de cartão ou em atmosfera controlada, cujos modelos são aprovados pelo Agrupamento. A apresentação comercial dos «Ovos Moles de Aveiro» a granel, com ou sem hóstia, só é autorizada nos estabelecimentos dos doceiros, sempre acompanhada de documentação atestando origem, lote e data de fabrico.

Os «Ovos Moles de Aveiro» têm que ser transportados, conservados e apresentados a temperaturas oscilando entre os 8 e os 25 °C, sendo nestas condições a sua duração normal de 15 dias.

4.6. Relação:

Histórica:

O fabrico dos Ovos Moles em Aveiro é secular. De origem conventual, a tradição do seu fabrico manteve-se através de senhoras que haviam sido educadas em conventos e que transmitiram, de geração em geração, o segredo do seu fabrico. Há documentos que atestam que o Rei D. Manuel I, em 1502, concede 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira ao convento de Jesus, em Aveiro, para o fabrico da doçaria conventual, usada na altura como remédio na convalescença de doentes. Os «Ovos Moles de Aveiro» são referidos como sobremesa de almoços reais em 1908, são expressamente referidos pelo grande escritor português Eça de Queiroz em «Os Maias» e «A Capital», datados de 1888 e pelo grande escritor brasileiro Erico Veríssimo, que os refere em «Solo de Clarineta-Memórias», em 1973. As típicas barricas de «Ovos Moles de Aveiro», bem como as suas formas de hóstia com motivos quase sempre marinhos e as suas vendedeiras típicas são abundante motivo em painéis de azulejos, litografias, poemas populares, peças de teatro e cancionero regional. Já em 1856 existiam fabricantes registados e reputados.

Natural:

Do ponto de vista fitoclimático a região é dominada pela bacia hidrográfica do rio Vouga que desagua noutra importante acidente geográfico, a Ria de Aveiro. Esta situação determina condições específicas para a agricultura, designadamente as relativas à cultura do milho e à avicultura que se desenvolveu e atinge grande expressão nas encostas adjacentes à «ria».

Desde sempre a zona do Baixo Vouga lagunar e Médio Vouga foi fértil na produção de milho, quer em quantidade quer em qualidade. Esta actividade agrícola, se há séculos desempenhou um papel de subsistência, ganha nos finais do século XIX, princípios do século XX uma dimensão empresarial, tendo-se criado nos concelhos adjacentes ao Rio Vouga empresas de grande capacidade de produção e de qualidade notáveis.

O milho tradicional, utilizado na alimentação das galinhas, sem dúvida alguma contribui para que o produto a jusante seja também de elevada e diferenciada qualidade.

Também as condições de temperatura e humidade da «ria» são propícias ao fabrico dos «Ovos Moles de Aveiro» e das hóstias, conferindo-lhes uma plasticidade apropriada e duradoura, não reproduzível fora da região.

Culturais:

Quer a utilização das barricas de madeira ou de porcelana quer os moldes usados no fabrico da hóstia atestam uma relação inequívoca com a ria de Aveiro e com os seus motivos lagunares, designadamente através do uso do farol da ria ou do barco Moliceiro como *ex libris* ou com as hóstias em forma de peixe, de conchas de animais marinhos e de barricas e bóias usadas para assinalar as redes de pesca, outra das actividades típicas da região. De assinalar que quer as barricas de madeira de choupo quer as de faiança resultam de materiais e indústrias típicas e tradicionais da região.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: SAGILAB, Laboratório Análises Técnicas, Lda

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

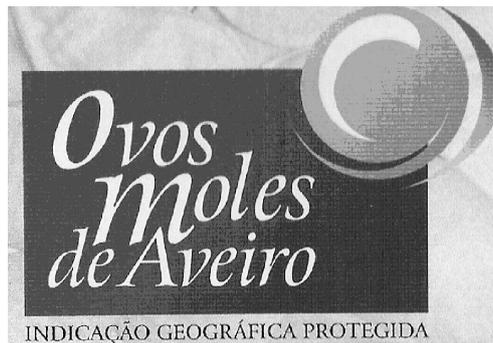
Tel.: (351) 223 39 01 62

Fax: (351) 272 339 01 64

E-mail: info@sagilab.com

A Sagilab, Laboratório Análises Técnicas L.^{da}, foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

- 4.8. *Rotulagem:* As indicações obrigatórias da rotulagem são a menção «Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida», a marca de certificação, o logótipo comunitário, após decisão de protecção e o logótipo dos «Ovos Moles de Aveiro», aqui reproduzido:



Na marca de certificação (com holograma estampado) constam obrigatoriamente o nome do produto, o nome do Organismo Privado de Controlo e Certificação e o número de série que permite rastrear o produto.
