

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 170/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI ZAREJESTROWANEJ CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA LUB ZAREJESTROWANEGO CHRONIONEGO OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „OVOS MOLES DE AVEIRO”**Nr UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (stowarzyszenie producentów „Ovos Moles de Aveiro”)

Adres: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n° 106 – 1° AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTUGALIA

Tel./faks +351 234428829

E-mail: apoma@sapo.pt

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

— Nazwa produktu

— Opis produktu

— Obszar geograficzny

— Dowód pochodzenia

— Metoda produkcji

— Związek z obszarem geograficznym

— Etykietowanie

— Inne (określić jakie)

4. Rodzaj zmiany (zmian)

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

1. Osłonka „ovos moles de Aveiro” z opłatka może być również wykonana z czekolady, o ile dowiedziono, że przygotowano ją zgodnie z tradycyjną lokalną metodą produkcji. Proponowana zmiana znajduje potwierdzenie w doniesieniach dawnych producentów oraz literaturze z epoki.
2. W trakcie okresu przydatności produktu zmniejsza się zawartość wody i zwiększa zawartość cukru, co wynika z procesu krystalizacji. Wspomniane wahania zawartości wody i cukru nie mogą przekraczać 10 % wartości początkowej.

Dowód pochodzenia

Wykorzystanie czekolady wymaga zmian w systemie identyfikowania wyrobu, w odnośnych rejestrach. Z tego względu wprowadzono niniejszą zmianę w dowodzie pochodzenia.

Metoda produkcji

Uwzględnione zmiany obejmują:

1. Wykorzystanie czekolady jako pokrycia

Wykorzystanie kuwerty czokoladowej zmienia schemat operacji i opis sposobu produkcji wyrobu.

Proces powlekania czekoladą „ovos moles de Aveiro” w osłonce z opłatka rozpoczyna się od jej podgrzania do temp. nieprzekraczającej 40 °C. Powlekanie czekoladą jest wykonywane ręcznie lub przy pomocy maszyn, poprzez zanurzenie figurki w czekoladzie i jej wyciągnięcie. Następnie usuwa się nadmiar czekolady, którą pozostawia się do zastygnięcia. Proces stygnięcia czekolady ma kluczowe znaczenie dla końcowej jakości wyrobu, ponieważ wpływa na jego wygląd, tj. na stopień połysku powłoki.

2. Wprowadzenie mechanicznego oddzielania żółtek świeżych jaj w procesie produkcji

Dopuszcza się wykorzystanie w procesie produkcji świeżych żółtek mechanicznie oddzielonych od białek, ponieważ nie ma to wpływu na jakość surowca.

Mechaniczne oddzielanie żółtek do białek jest odwzorowaniem fizycznej metody stosowanej przez cukiernika i nie zmienia charakterystyki żółtek jaj, tzn. nie wpływa ani na ich świeżość, ani na kolor.

3. Wprowadzenie studzenia z wykorzystaniem chłodziarki

Możliwość studzenia masy „ovos moles de Aveiro” w chłodziarkach powinna być uzależniona od koniecznych warunków technicznych w zakresie temperatury i specjalnych rejestrów umożliwiających późniejszą identyfikację uzyskanego w ten sposób wyrobu. Ostateczna temperatura powinna wynosić 15 – 18 °C. W takim wypadku nie ma potrzeby, by produkt musiał leżakować 24 godziny. Analiza właściwości organoleptycznych wyrobów, które były studzone w chłodziarkach pokazała, że proces ten pozwala zachować charakterystyczne cechy produktu. Fakt ten został zweryfikowany przez panel doświadczonych degustatorów w drodze analizy sensorycznej, którzy potwierdzili, że zaproponowane zmiany nie mają wpływu na cechy charakterystyczne wyrobu i że pozwalają zachować jego jakość.

4. Przechowywanie

4.1. Głębokie mrożenie wyrobu, w dowolnej formie prezentacji spowodowało zmiany w schemacie produkcji i w opisie zasad technicznych dotyczących głębokiego mrożenia. Zmiana ta wiązała się z badaniami naukowymi w celu zatwierdzenia odnośnej procedury. Dzięki temu ustalono prawidłowy sposób zamrażania i rozmrażania produktu, gwarantujący zachowanie jego jakości. Odnośne wyniki zatwierdzono w drodze badań sensorycznych z udziałem degustatorów doświadczonych w ocenianiu tego wyrobu. Panel stwierdził, że nie istnieją statystycznie znaczące różnice między produktem świeżym, a produktem uprzednio zamrożonym i rozmrożonym. Zezwolenie na wprowadzenie do obrotu wyrobu głęboko mrożonego wymagało również weryfikacji jego terminu przydatności. Dzięki głębokiemu mrożeniu produkt ma szansę trafić na rynki międzynarodowe, ponieważ termin przydatności do spożycia wydłuża się z 15 dni do 6 miesięcy.

4.2. Przewidziano również możliwość korzystania z inteligentnych materiałów opakowaniowych, takich jak pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) i folie do pakowania żywności, które wydłużają termin przydatności wyrobu, zachowując jego pierwotną charakterystykę. Powyższa zmiana ma umożliwić dostarczanie produktu na rynki międzynarodowe. Odnośne wyniki zostały zatwierdzone w drodze analiz sensorycznych i badań mikrobiologicznych przeprowadzonych w odniesieniu do różnych opakowań inteligentnych.

4.3. Terminy przydatności do spożycia wyrobu są następujące:

Okres ważności	Przechowywanie i pakowanie
21 dni	Wyroby w opakowaniach inteligentnych
60 dni	W opłatku, w kuwerturze czekoladowej
6 miesięcy	Produkt głęboko mrożony

Związek z obszarem geograficznym

W oparciu o oryginalny przepis i kreatywność cukierników rozpoczęto próby i rozpoczęto produkcję „ovos moles de Aveiro” w czekoladowej osłonce. Jedną z najstarszych osób pracujących w zawodzie cukiernika Silivina Raimundo z przedsiębiorstwa Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda, którego początki sięgają 1930 r., wspomina: „W naszym zakładzie nazywaliśmy je »ovos moles pretos«. Produkowano je wyłącznie przy okazji świąt, ponieważ wymagały dużo pracy. Nie chodziło wyłącznie o to, by zanurzyć opłatek w czekoladzie i go wyjąć. [...] Każdą sztukę trzeba było pokryć indywidualnie, ręcznie oddzielić i wygładzić, żeby nadać jej idealny wygląd. Produkowano je wyłącznie w okresie świąt, i jedynie na zlecenie, ponieważ uznawano je za podarek. Wiele lat później pewna cukiernia, obok budynku sądu, podjęła ponownie tradycję produkcji wyrobu pokrytego czekoladą, na prośbę dr Candala, i ponownie zaczęło mówić o ovos moles pretos...”

Rosalina Jesus twierdzi natomiast: „Zlecenia trafiały się przy specjalnych okazjach. Pod arkadami była kawiarnia, gdzie sprzedawano prawdziwe cygara. My z cukierni chodziliśmy tam po puste pudełka po cygarach, żeby – na wypadek pojawienia się klienta, który chciałby »ovos moles pretos« – móc je sprzedać w takim właśnie pudełku. W takim wypadku w jednym pudełku sprzedawano jedynie 6 sztuk słodczy w formie cygara (obecnie taki kształt nazywa się »navalheira«). D. Conceição zleciła następnie wykonanie jedwabnych wstążek do dekoracji, ozdobionych koniczyną. Wstążkę przyczepiano w dolnej części cygara pokrytego czekoladą, a następnie słodczy umieszczano w pudełku po cygarach...”

Wzmianki w literaturze sięgają 1928 r. W książce poświęconej portugalskim wyrobom cukierniczym „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” autorstwa Emanuela Ribeiro pojawiają się szczegółowe rysunki „ovos moles de Aveiro” w osłonce z opłatka w różnych kształtach, w tym pokrytych czekoladą, co zaznaczone jest cieniowaniem. Uwzględniono dawną formę beczułki porcelanowej, wykorzystywanej w 1935 r.

Etykietowanie

1. Oznaczenie kontrolne

W związku z wysokimi kosztami zniesiono obowiązek umieszczenia na oznaczeniu kontrolnym hologramu.

2. Nowe opakowania

Przewidziano możliwość stosowania nowych rodzajów opakowań, zgodnie z postępem technologicznym, pod warunkiem przeprowadzenia badań potwierdzających, że stosowane technologie nie zmieniają charakterystyki wyrobu.

Ze względu na wymagania konsumentów zezwolono na sprzedaż wyrobu w osłonce z opłatka w opakowaniach o masie 150 g.

3. Forma wprowadzania na rynek

Zezwolono na sprzedaż „ovos moles de Aveiro” w osłonce z opłatka na sztuki w oryginalnym opakowaniu, otwartym, pod warunkiem że są widoczne: etykieta, seria, termin ważności i oznaczenie kontrolne. Zmianę tę wprowadzono z myślą o drobnych sprzedawcach, aby mogli oferować wyrób luzem, przy zachowaniu możliwości jego identyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

Nr UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Ovos moles de Aveiro”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Ovos moles de Aveiro” to produkt otrzymywany poprzez połączenie surowych żółtek jaj z syropem. Wyroby mogą być prezentowane bez osłonki, otoczone opłatkami, który może być pokryty cienką warstwą syropu lub czekolady, bądź też pakowane bezpośrednio w baryłki z drewna lub porcelany. Możliwa jest również sprzedaż produktów głęboko zamrożonych. Wyroby mają jednolity kolor, który może przyjmować różne odcienie między kolorem żółtym a pomarańczowym, jednolity i mało intensywny połysk, złożony aromat żółtka jaja nadającego im specyficzny zapach, który składa się z różnych aromatów, takich jak karmelowy, cynamonowy oraz bakaliowy powstałych w wyniku zachodzących w czasie gotowania reakcji chemicznych między cukrem i składnikami żółtka jaja. Mają słodki smak, w którym wyczuwalne są smaki żółtka jaja oraz cukru zmienione w wyniku gotowania, oraz kremową, choć gęstą konsystencję. Tekstura jest jednolita, bez grudek żółtka jaja ani ziarenek cukru (które są jednak akceptowalne po kilku dniach od produkcji, pod warunkiem że wynikają z procesu naturalnej krystalizacji produktu). Opłatek, w którym produkt jest niekiedy wprowadzany do obrotu, ma kolor jednolity, który może czasami przybierać różne odcienie między kolorem białym a kremowym, jest nieprzezroczysty, matowy, bez zapachu lub też o delikatnym zapachu mąki i smaku opłatka, plastycznej i kruchej konsystencji oraz suchej, gładkiej i jednolitej teksturze.

Skład chemiczny jest następujący:

cukier = 41 ± 5 %tłuszcze = 17 ± 3 %woda = 29 ± 3 %proteiny nierozpuszczalne = $4,2 \pm 1,1$ %Aktywność wody wynosi $0,864 \pm 0,026$

W żadnym wypadku nie dopuszcza się obecności skrobi, barwników ani środków konserwujących.

Pod koniec terminu przydatności produktu spadek zawartości wody i wzrost zawartości cukru wynikające z procesu krystalizacji nie mogą przekroczyć 10 % odnośnej wartości początkowej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Ovos moles de Aveiro” otrzymuje się wyłącznie z:

żółtek jaj, pochodzących wyłącznie ze świeżych jaj kategorii A, klasy L lub XL, o barwie 12–13 w skali Roche’a,

Biorąc pod uwagę szczególne wymogi dotyczące barwy i stopnia świeżości żółtek jaj, obszar geograficzny produkcji obejmuje, z punktu widzenia administracyjnego, następujące gminy: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos i Vouzela.

Jaja wykorzystywane do produkcji „ovos moles de Aveiro” zawsze pochodzą z tego regionu geograficznego, co gwarantowało odpowiednią barwę i świeżość wyrobu.

Biały cukier trzcinowy, rafinowany

Woda, opłatek i czekolada

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Przygotowanie syropu

Dodanie do syropu surowych żółtek oddzielonych od białek

Gotowanie masy (żółtek połączonych z syropem)

Studzenie i leżakowanie masy

Wypełnienie masą form z opłatka lub baryłek z drewna lub porcelany

Pokrycie opłatków syropem lub czekoladą.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

Mając na uwadze właściwości wyrobu, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zanieczyszczenia oraz zapobieżenia zmianom w masie lub opłatku „ovos moles de Aveiro” są wprowadzane do obrotu opakowane pierwotnie w baryłki o ustalonym kształcie, z odpowiedniego materiału i z dopuszczalnymi motywami, w opakowaniach z kartonu lub opakowaniach „inteligentnych”.

Sprzedaż „ovos moles de Aveiro” na wagę, bez opłatka, jest dozwolone jedynie w cukierniach. Takiej sprzedaży musi towarzyszyć dokumentacja potwierdzająca pochodzenie, jak również miejsce i datę produkcji wyrobu.

W innych miejscach sprzedaży „ovos moles de Aveiro” mogą być sprzedawane w opakowaniach, niezależnie od formy prezentacji, lub na sztuki, w oryginalnym pudełku, otwartym. Przy czym musi być widoczna etykieta, nr serii, termin przydatności i oznaczenie kontrolne.

„Ovos moles de Aveiro” przechowuje się w temperaturze pokojowej. W tych warunkach ich termin przydatności do spożycia wynosi 15 dni.

W przypadku gdy wyrób przechowywany jest w atmosferze modyfikowanej lub folii spożywczej (zwanymi inteligentnymi), termin ważności wynosi 21 dni w temperaturze pokojowej. Produkty głęboko mrożone mają termin przydatności 6 miesięcy, jeśli wprowadzane są do obrotu w takiej formie. Głębokie mrożenie nieopakowanego wyrobu dopuszczalne jest wyłącznie w zakładzie produkcji „ovos moles de Aveiro”, który dowiódł, że posiada odpowiednią wiedzę fachową oraz zdolność zabezpieczenia produktu przed niewłaściwymi działaniami i zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi.

Termin ważności „ovos moles de Aveiro” w osłonce z opłatka pokrytej czekoladą wynosi 60 dni, ponieważ wyroby takie są przechowywane w temperaturach technicznych zalecanych dla wyrobów czekoladowych i w miejscach bez zapachu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa

Elementy, które muszą obowiązkowo widnieć na etykiecie to: napis „Ovos moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida”, oznaczenie kontrolne oraz przedstawione poniżej logo „Ovos moles de Aveiro”:



Na oznaczeniu kontrolnym widnieje obowiązkowo nazwa wyrobu, nazwa organu kontrolnego oraz numer serii umożliwiający identyfikację wyrobu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Z uwagi na charakter oraz warunki glebowe i klimatyczne konieczne dla wyrobu „ovos moles de Aveiro”, w szczególności wilgotność oraz temperaturę powietrza, jak również wymaganą wiedzę fachową oraz konieczność zabezpieczenia wyrobu przed zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi, obszar geograficzny wyrobu i jego pakowania jest ograniczony do gmin sąsiadujących z Ria de Aveiro oraz obszarów przyległych do rozlewiska. Z punktu widzenia administracyjnego obszar ten obejmuje następujące gminy: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga i Vagos.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Związek naturalny:

Z punktu widzenia fitoklimatycznego region jest zdominowany przez dorzecze rzeki Vouga, które tworzy kolejny ważny element geograficzny, a mianowicie rozlewisko Ria de Aveiro. Na opisanym terenie panują specyficzne warunki dla rolnictwa, w szczególności dla uprawy kukurydzy oraz hodowli drobiu, które rozwinęły się i stały się bardzo ważne na obszarach przylegających do rozlewiska.

Tereny Baixo Vouga oraz Médio Vouga zawsze bardzo sprzyjały uprawie kukurydzy, zarówno pod względem jej ilości, jak i jakości. Ta działalność rolnicza, która przed wiekami stanowiła ważne źródło utrzymania, pod koniec XIX i na początku XX wieku zyskała wymiar gospodarczy, odkąd w gminach przylegających do rzeki Vouga zaczęły powstawać gwarantujące wysoką jakość przedsiębiorstwa o dużej mocy produkcyjnej. Tradycyjna kukurydza, wykorzystywana jako pasza dla kur, bez wątpienia przyczyniła się do tego, że uzyskiwane od nich jaja również cechują się wysoką, wyróżniającą się jakością.

Związek historyczny:

Produkcja „ovos moles” w Aveiro ma wielowiekową tradycję. Jej początki związane są z klasztorami, później była podtrzymywana przez kobiety, które pobierały nauki w klasztorach, a następnie przekazywały sekretną recepturę z pokolenia na pokolenie. Istnieją dokumenty, które świadczą o tym, że w 1502 r. król Manuel I przyznał klasztorowi pod wezwaniem Jezusa w Aveiro 10 arrobas (1 arroba to ok. 15 kg) cukru z wyspy Madery rocznie do produkcji zakonnych wyrobów cukierniczych, które w tamtym czasie były wykorzystywane jako środek wspomagający rekonwalescencję chorych. „Ovos moles de Aveiro” są wymieniane w 1908 r. jako deser towarzyszący królewskim obiadom, pisze o nich wielki pisarz portugalski Eça de Queiroz w powieściach „Os Maias” oraz „A Capital” (1888), wspomina o nich wielki pisarz brazylijski Erico Veríssimo w powieści „Solo de Clarineta-Memórias” (1973). „Ovos moles” w czekoladzie figurują również w książce poświęconej portugalskim wyrobom cukierniczym „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” autorstwa Emanuela Ribeiro (1928).

Charakterystyczne baryłki „ovos moles de Aveiro”, jak również formy „ovos moles” otoczonych opłatkami w różnych kształtach, przeważnie nawiązujących do morza, oraz ich charakterystyczne sprzedawczynie stanowią częsty motyw malowanych kafli, litografii, ludowych wierszy, sztuk teatralnych i regionalnych śpiewników. Już w 1856 r. istnieli zarejestrowani i uznawani producenci. W oparciu o oryginalny przepis i kreatywność cukierników podjęto pewne próby i zaczęto wyrabiać „ovos moles de Aveiro” w czekoladowej osłonce. Najstarsi cukiernicy, prowadzący działalność od 1930 r., wspominają: „W naszym zakładzie nazywaliśmy je »ovos moles pretos«. Produkowano je wyłącznie przy okazji świąt, ponieważ wymagały dużo pracy”.

Specyfika produktu

Swoje wyjątkowe cechy „ovos moles de Aveiro” zawdzięczają surowcom, z których są wyrabiane – są to jaja i cukier – oraz lokalnej wiedzy fachowej, łączenie żółtek jaj z syropem odbywa się bowiem w sposób, który odzwierciedla kołysanie się tradycyjnych łodzi pływających po zlewisku Aveiro, tzw. „moliceiros”.

Szczególny sposób przygotowania nadaje wyrobowi wyjątkową teksturę, barwę i aromat, niespotykane w wyrobach z innych części kraju.

Starannie rozbija się bardzo świeże jaja. Następnie cukiernik oddziela żółtka od białek, precedzając je przez palce lub mechanicznie. Jednocześnie oddzielnie przygotowany jest syrop, który musi osiągnąć konsystencję pośrednią między gęstą masą i cukrowymi nitkami (temp. 110 °C). Do syropu dodawane są żółtka i ta mieszanka jest następnie gotowana do momentu, kiedy dno garnka będzie widoczne. Determinujące znaczenie ma związana z tą czynnością wiedza fachowa. W dalszej kolejności masa jest studzona i odstawiana na 24 godziny. Proces ten musi przebiegać w odpowiednim miejscu. Konieczność ta wynika z faktu, że na tym etapie „ovos moles de Aveiro” są bardzo wrażliwe na gwałtowne zmiany temperatury i z łatwością wchłaniają różne obce zapachy. Obecnie istnieją chłodziarki, które pozwalają na szybsze schłodzenie masy w bardziej kontrolowanych warunkach, i umożliwiają zachowanie cech charakterystycznych wyrobu. W przypadku studzenia w chłodziarce temperatura końcowa powinna wynosić 15–18 °C. W takim wypadku nie ma potrzeby, by produkt leżał 24 godziny.

Począwszy od tego etapu i w zależności od wyboru formy, w jakiej wyrób będzie ostatecznie sprzedawany, ostudzona masa może zostać:

- użyta do napełnienia baryłek, które są przykrywane odpowiednią przykrywką oraz folią termokurczliwą, tak aby izolowała i chroniła produkt,
- wykorzystana do uformowania jej w opłatkach, które są następnie odciskane w prasie ręcznej, przy czym przy sklejananiu opłatka nie jest dopuszczalne użycie niepasteryzowanego białka jaja. Formy opłatków są następnie odcinane nożyczkami i przycinane odpowiednio do różnych motywów. Mogą być również przycinane za pomocą specjalnych urządzeń. Figurki są umieszczane na blachach, a następnie suszone w piekarniku (jeśli istnieje taka potrzeba) i mogą, choć nie muszą, zostać pokryte syropem lub czekoladą, co daje dodatkową ochronę przed różnymi zmianami.

Szczególne i unikalne są również materiały wykorzystywane do przechowywania masy – wywodzący się z tradycji klasztornej opłatek oraz drewniane i porcelanowe baryłki, inspirowane tradycjami regionu i wykonane z regionalnych materiałów. W obu przypadkach przedstawiane są typowe dla regionu motywy. W przypadku opłatków są to zwierzęta morskie, narzędzia lokalnych rybaków lub bakalie, typowe dla wyżynnej części regionu, gdzie wyrób jest wytwarzany. W przypadku baryłek są to rysunki nawiązujące do motywów związanych z rozlewiskiem, jak np. latarnia czy tradycyjne łodzie zwane „moliceiros”.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).

Warunki naturalne związane z temperaturą i wilgotnością obszaru rozlewiska sprzyjają produkcji „ovos moles de Aveiro” oraz opłatka, nadając im odpowiednią i trwałą plastyczność, której nie sposób odtworzyć poza tym regionem.

Zarówno wykorzystanie baryłek z drewna lub porcelany, jak i formy używane przy produkcji opłatka, dowodzą nierozzerwalnego związku z rozlewiskiem Ria de Aveiro i jego wodnymi motywami, w szczególności poprzez wykorzystanie miejscowej latarni lub łodzi „moliceiro” jako znaku ozdobnego bądź też opłatków w formie ryb, muszli, morskich zwierząt, baryłek oraz boi używanych do oznaczenia sieci rybackich czy też innych symboli typowych dla tego regionu.

Kształty wyrobu w opłatkach nawiązujące do motywów wodnych związanych z rozlewiskiem Aveiro oraz rzeką Vouga, takich jak ryby, kraby, omułki, muszle, ślimaki morskie, baryłki, boje morskie lub butelki, sercówki, beczki, małże, ostrygi lub łodzie „moliceiros” to element, który w niekwestionowany sposób łączy wyrób z danym obszarem geograficznym. Jedyne elementy inspirowane lokalną florą, takie jak orzechy, żołędzie, kasztany czy koszyki, również stanowią nieomyślny dowód powiązania z regionem, ponieważ przedstawiają owoce pochodzące z rodzimych, występujących tu naturalnie, drzew. Należy przy tym podkreślić, że zarówno baryłki z drewna topoli, jak i z fajansu są produkowane z tradycyjnych i typowych dla tego regionu surowców oraz przez także zakłady.

Dzięki temu „ovos moles de Aveiro” są absolutnie wyjątkowe: wystarczy jedynie nawiązać do tego wyrobu, by – w powszechnej wyobraźni – przywołać wspomnienie regionu Aveiro, a zwykłe uwzględnienie regionalnych symboli (rozlewiska, latarnii w Aveiro, łodzi „moliceiro”) na opakowaniu lub wystawie sklepowej wywołuje natychmiastowe skojarzenie z regionem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi wspomnianego rozporządzenia)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf
