

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2016/C 141/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„PÃO DE LÓ DE OVAR”**

Nr UE: PT-PGI-0005-01341 – 28.5.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Pão de Ló de Ovar”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Pão de Ló de Ovar” to wyrób cukierniczy na bazie jaj (głównie żółtek jaj), cukru i mąki.

Prezentowany jest w formie wyłożonej białym papierem do pieczenia. Ma kształt okrągłego bochenka chleba o lekkim, kremowym, delikatnym miąższu jasnej barwy, zwanym „ló”. Jego skórka jest cienka i złotobrązowa, lekko wilgotna. Wilgotny miąższ, zwany „pito”, wykazuje następujące cechy fizyczne, chemiczne i sensoryczne:

Średnie wartości parametrów fizycznych dla różnych rodzajów „Pão de Ló de Ovar”:

	„Pão de Ló de Ovar” „miniatura” (miniatura) lub „infantes” (dziecko)		„Pão de Ló de Ovar” normal (zwyčajny)	
	Min.	Maks.	Min.	Maks.
Masa (w gr)	100	125	485	1 500
Wysokość (w cm)	3	8	7	14
Średnica (w cm)	11	12	16	28

„Pão de Ló de Ovar” „miniatura” jest również powszechnie nazywany „infantes”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Średnie wartości składu chemicznego „Pão de Ló de Ovar”:

	Min.	Maks.	Min.	Maks.
Węglowodany (%)	37,80	49,20	Rozpuszczalne 29,20	Rozpuszczalne 39,20
			Nierozpuszczalne 5,40	Nierozpuszczalne 13,40
Tłuszcze (%)	12,80	18,20		
Woda ogółem (%)	24,50	33,10		
Białka (%)	7,40	14,60	Rozpuszczalne 1,30	Rozpuszczalne 2,70
			Nierozpuszczalne 7,90	Nierozpuszczalne 10,10
			Aktywność wody 0,831	Aktywność wody 0,937

Z uwagi na fakt, że produkt traci wilgoć podczas okresu przydatności do spożycia, podane wartości mogą obniżyć się o 2,5 %.

Cechy sensoryczne:

Barwa	Skórka: ciemnożółta do brązowej
	Część wilgotna lub „pito”: złota barwa żółtka jaja, która może wpadać w pomarańczowy lub brązowawy odcień
	Część sucha: barwa żółtka jaja wpadająca w pomarańczową
Wygląd	Skórka: jednorodna, jej powierzchnia może wykazywać nierówności z powodu opadania ciasta oraz charakterystyczne niewielkie pęcherzyki w cieście
	Część wilgotna lub „pito”: kremowa, dość płynna, może rozplýwać się podczas krojenia „Pão de Ló de Ovar”
	Część sucha: gąbkowata
Aromat	„Pão de Ló”: lekko jajeczny, z nutą karmelu (lecz nie przypalonego)
Smak	„Pão de Ló”: słodki i jajeczny
Konsystencja	„Pão de Ló”: konsystencja średnia, rozplýwająca się w ustach, delikatna, pozwalająca na delectowanie się kremowym aspektem części płynnej

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

Świeże jaja, cukier biały, mąka pszenna typ 55 oraz sól (ten składnik jest nieobowiązkowy).

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

Przygotowanie ciasta

Podczas tego etapu kluczowe znaczenie dla jakości produktu końcowego ma doświadczenie cukiernika, ponieważ pozwala mu ono określić, w którym momencie ciasto osiągnęło stan „optymalny”.

#### Formowanie ciasta

Najpierw formę wykłada się papierem do pieczenia, który zostaje do niej dokładnie dopasowany. Czynność ta wymaga umiejętności i zręczności manualnej.

Wlewanie ciasta do formy również stanowi czynność wymagającą wprawy i doświadczenia ze strony cukiernika.

#### Pieczenie ciasta

Proces pieczenia „Pão de Ló de Ovar” wymaga stałego nadzoru, ponieważ objętość „pito” – jego cecha szczególna – zależy od czasu pieczenia.

#### Schładzanie

„Pão de Ló de Ovar” pozostawia się w formie do całkowitego ostygnięcia. Po zakończeniu tego etapu nacina się papier do pieczenia.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

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

Etykieta „Pão de Ló de Ovar” zawiera następujące elementy:

- 1) napis „Pão de Ló de Ovar» – Chronione oznaczenie geograficzne” lub „Pão de Ló de Ovar” ChOG;
- 2) logo „Pão de Ló de Ovar” pokazane poniżej:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Ovar (sołectwa Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, S. João, S. Vicente, Válega).

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Od końca XVIII w. do chwili obecnej *know-how* związane z produkcją „Pão de Ló de Ovar” nie wykraczało poza granice gminy Ovar (dawniej znanej jako Vila de Ovar).

Produkcja „Pão de Ló de Ovar” ogranicza się do gminy Ovar, ponieważ nazwa produktu odpowiada wyznaczonemu obszarowi, na którym produkt zdobył renomę; renoma ta jest bezpośrednio związana z produkcją „Pão de Ló de Ovar” i jego spożyciem i nawiązuje do obchodów świąt wielkanocnych, co miejscowa ludność dokumentowała od 1781 r. Jest to tradycja historyczna zakorzeniona w zwyczajach mieszkańców Ovar.

Potwierdzenia faktu, że „Pão de Ló de Ovar” był produkowany pod koniec XVIII w. w Vila de Ovar, dokonał ojciec Manuel Lirio, który miał wgląd w zachowaną w złym stanie dokumentację *Irmandade dos Passos* (bractwa dos Passos). Przeglądając książki, które „leżały i gniły na gołej ziemi, ze stronami podartymi w strzępy, ze zniszczonymi, porozrywanymi i pogniecionymi okładkami, poplamione jak brudne ścierki”, ojciec Lirio napisał, co następuje, w „Os Passos: subsídios para a história de Ovar”: „w 1781 »Pão de Ló de Ovar« stanowiły podarunek dla księży, którzy nieśli przedmioty sakralne w procesji podczas Wielkiego Tygodnia. Dokument ten świadczy o tym, jak daleko w czasie sięga tradycja tego smakołyku”.

Wspomniana renoma wynika z połączenia czynników naturalnych i regionalnych, takich jak wysoka jakość używanych jaj, oraz z *know-how*, które ma zasadnicze znaczenie dla ostatecznego rezultatu.

„Pão de Ló de Ovar” wyróżnia się spośród innych wyrobów piekarskich zarówno swoim kształtem przypominającym okrągły bochenek chleba o żółtym, kremowym, lekkim i delikatnym miąższu, zwanym „ló”, pokrytym cienką skórką w kolorze złotobrazowym, lekko wilgotną na skutek metod rzemieślniczych wykorzystywanych w procesie produkcji, jak i wilgotną konsystencją, znaną jako „pito”.

Metoda produkcji stosowana do uzyskania tego kremowego, lekkiego, delikatnego, żółtego miąższu o wilgotnej konsystencji obejmuje kilka etapów, podczas których kluczowe znaczenie mają tradycje produkcyjne związane z *know-how* cukierników z Ovar, zapewniające jednorodność ciasta, która nada produktowi końcowemu wymagane cechy charakterystyczne.

Po pierwsze, szczególna metoda przygotowywania ciasta polega na mieszaniu składników (jaj, cukru i, fakultatywnie, soli), ubijaniu ich przez najwyżej 20 minut, aż mieszanina nabierze białawego koloru. Następnie dodaje się przesianą przez sito mąkę, mieszając delikatnie w celu otrzymania jednolitego ciasta.

Podczas wykonywania tej czynności decydujące znaczenie dla jakości produktu końcowego ma *know-how*, ponieważ jest to etap, od którego zależą specyficzne cechy charakterystyczne „Pão de Ló de Ovar”.

Następnie w formie z wypalanej gliny (czerwonej lub czarnej) umieszcza się papier do pieczenia, co stanowi charakterystyczny etap, specyficzny dla tego produktu. Papier do pieczenia (100 do 120 g/m<sup>2</sup>) wkładany jest do naczynia z wypalanej gliny w taki sposób, żeby otrzymać osiem zagięć, które tworzą cztery równe fałdy. Sposób, w jaki zagina się papier do pieczenia, ma znaczenie dla otrzymania pożądanego kształtu. Zagięcia są rozmieszczone w równych odstępach od siebie, a później nacinane profilowanymi nożyczkami.

Po drugie, odpowiednia ilość ciasta jest umieszczana w formie wyłożonej papierem do pieczenia. Czynność ta świadczy o doświadczeniu i fachowej wiedzy cukiernika, ponieważ od ilości ciasta i sposobu, w jaki zostanie ono umieszczone w formie, zależy, czy pieczenie będzie przebiegać prawidłowo i czy ciasto nie wyleje się poza papier do pieczenia.

Po trzecie, pieczenie odbywa się w piecu elektrycznym w temperaturze między 140 a 200 °C przez 50 minut do dwóch godzin, w zależności od płynnej masy produktu, który ma zostać wyprodukowany. Czynność ta ma kluczowe znaczenie dla jakości produktu i zależy od *know-how* zastosowanego do uzyskania równowagi pomiędzy czasem pieczenia a konsystencją ciasta, co tłumaczy, dlaczego pieczenie musi być stale kontrolowane.

Produkt jest upieczony, gdy skórka, która powinna być lekko wilgotna, osiągnie złotobrazową barwę, a ciasto będzie kremowe. W zależności od czasu pieczenia „Pão de Ló de Ovar” będzie mieć mniej lub więcej „pito”, co czyni go jedynym w swoim rodzaju wyrobem cukierniczym.

Specyfika „Pão de Ló de Ovar” zależy od *know-how* zastosowanego do przygotowania ciasta, umieszczenia go w formie oraz od właściwego czasu pieczenia.

„Pão de Ló de Ovar”, którego historia sięga XVIII w., stanowi bezpośredni efekt *know-how* wymaganego do przygotowania ciasta i jego pieczenia.

Z przekazów ustnych wynika, że w XIX w. wiele rodzin z Ovar zajmowało się wyrobem regionalnych słodczy, wśród których wyróżniał się słynny „Pão de Ló de Ovar”. W 1877 r. Marques Gomes, pisząc o Vila de Ovar w „Aveiro e seu Distrito”, stwierdził, że „jeśli chodzi o słodczy, to w Aveiro rywalizują ze sobą »pão de ló« i »ovos molles«”. „Pão de Ló de Ovar” zyskał renomę jako tradycyjny portugalski wyrób cukierniczy dzięki, oczywiście, jego wysokiej jakości oraz stopniowemu wprowadzaniu do obrotu w miarę upływu czasu a także rozwojowi rynków.

Produkt rozreklamowały również spektakle organizowane przez chór z Ovar w latach 1949, 1950 i 1972.

Pozostawiając od lat 80. XX w. ślad w pamięci i na podniebieniach, „Pão de Ló de Ovar” zdobył stopniowo znaczącą pozycję na większości krajowych targów gastronomicznych i zdobywał nagrody w konkursach cukierniczych. Produkt stał się popularny w stolicy kraju, zwłaszcza w ostatnim dziesięcioleciu XIX w., dzięki zwyczajowi zapoczątkowanemu przez marynarzy fregat z Ovar, którzy podczas uroczystości oferowali właścicielom fregat oraz ich klientom „Pão de Ló de Ovar” przynoszone w wiklinowych koszach.

Produkowany i rozdawany na szerszą skalę od 1917 r. „Pão de Ló Celeste de Ovar” również znacznie przyczynił się do renomy „Pão de Ló de Ovar”.

„Pão de Ló de Ovar” to wyjątkowy produkt, który swoje specyficzne właściwości zawdzięcza fachowej wiedzy cukierników, nadając w ten sposób smak i szczególny charakter miejscom, w których ten wyrób cukierniczy jest produkowany.

Reputacja i renoma „Pão de Ló de Ovar”, związane wyłącznie z gminą Ovar od końca XVIII w., są dobrze udokumentowane.

Należy uściślić, że *know-how* związane z produkcją „Pão de Ló de Ovar” nie przekroczyło nigdy granic gminy Ovar.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Pao\\_lo\\_Ovar.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Pao_lo_Ovar.pdf)

---