

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 141/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„PÃO DE LÓ DE OVAR”****EU br: PT-PGI-0005-01341 – 28.5.2015.**

ZOI ( ) ZOZP (X)

**1. Naziv**

„Pão de Ló de Ovar”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Portugal

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Kruh, tjestenina, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

„Pão de Ló de Ovar” pekarski je proizvod izrađen od jaja (većinom žutanjaka), šećera i brašna.

Dolazi u okruglom obliku nalik na kukuruzni kruh „broa”, u kalupu koji je iznutra obložen bijelim papirom za pečenje. Sastoji se od laganog, kremastog, mekanog, žutog dijela („ló”) s tankom i lagano vlažnom zlatnosmeđom korom te vlažnim unutarnjim dijelom („pito”). Fizička, kemijska i osjetilna svojstva peciva opisana su u nastavku.

Prosječne vrijednosti fizikalnih parametara za dvije veličine proizvoda „Pão de Ló de Ovar”

	Pão de Ló de Ovar „Miniatura” ili „Infantes”		Pão de Ló de Ovar „Normal”	
	Najmanje	Najviše	Najmanje	Najviše
Težina (g)	100	125	485	1 500
Visina (cm)	3	8	7	14
Promjer (cm)	11	12	16	28

„Pão de Ló de Ovar” u obliku „Miniatura” poznat je i pod nazivom „Infantes” (beba).

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Prosječne vrijednosti kemijskog sastava proizvoda „Pão de Ló de Ovar”

	Najmanje	Najviše	Najmanje	Najviše
Šećer (%)	37,80	49,20	Topivo 29,20	Topivo 39,20
			Netopivo 5,40	Netopivo 13,40
Masti (%)	12,80	18,20		
Voda ukupno (%)	24,50	33,10		
Bjelančevine (%)	7,40	14,60	Topivo 1,30	Topivo 2,70
			Netopivo 7,90	Netopivo 10,10
			Aktivnost vode 0,831	Aktivnost vode 0,937

S obzirom na to da se proizvod tijekom roka trajanja suši, navedene se vrijednosti mogu smanjiti za 2,5 %.

Organoleptička svojstva

Boja	Kora: tamnožuta do smeđa
	Vlažni dio (pito): zlatnožuta boja žutanjka, može imati narančaste ili lagano smečkaste tonove
	Suhi dio: žuta boja žutanjka, može imati narančaste tonove
Izgled	Kora: homogena; površina može biti neujednačena na mjestima na kojima se pecivo ulekulo, može imati nekoliko manjih mjehurića tijesta
	Vlažni dio (pito): kremast, lagano tekuć, može se razliti kada se pecivo razreže
	Suhi dio: spužvast
Aroma	Pão de Ló: blag miris jaja, uz notu karamela (nije zapečen)
Okus	Pão de Ló: sladak okus jaja
Tekstura	Pão de Ló: srednje konzistencije, topi se u ustima i mekan, zbog čega kremast okus tekućeg dijela dolazi do punog izražaja.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Svježa jaja, bijeli šećer, pšenično brašno tipa 55 i sol (nije obvezna).

### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Priprema tijesta

U ovoj je fazi za konačnu kvalitetu proizvoda od odlučujuće važnosti iskustvo jer pekar mora znati u kojem je trenutku tijesto „baš kako treba”.

#### Lijevanje tijesta u kalup

Kalup se najprije obloži papirom za pečenje, koji je potrebno prilagoditi obliku kalupa. To je postupak koji zahtijeva umijeće i spretnost.

Ulijevanje tijesta u kalup postupak je za koji su potrebni pekarevo stručno znanje i iskustvo.

#### Pečenje tijesta

Tijekom pečenja „Pão de Ló de Ovar” je potrebno neprestano nadzirati jer o vremenu pečenja ovisi udio vlažnog dijela („pito”), koji je posebnost tog proizvoda.

#### Hlađenje

„Pão de Ló de Ovar” ostavlja se u kalupu dok se ne ohladi. Kad je pecivo ohlađeno, papir se obreže.

#### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

#### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Oznaka proizvoda „Pão de Ló de Ovar” mora sadržavati sljedeće elemente:

1. „Pão de Ló de Ovar – Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili „Pão de Ló de Ovar ZOZP”
2. logotip proizvoda „Pão de Ló de Ovar”, kako je prikazano u nastavku



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Općina Ovar (upravne župe Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, S. João, S. Vicente i Válega).

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Znanje i umijeće povezano s proizvodnjom proizvoda „Pão de Ló de Ovar” (u nekadašnjoj općini Villa de Ovar) nije prešlo granice općine Ovar od kraja 18. stoljeća.

Proizvodnja proizvoda „Pão de Ló de Ovar” ograničena je na područje općine Ovar, u kojoj se pecivo tradicionalno proizvodilo i u kojoj je steklo reputaciju povezanu sa svečanostima Velikog tjedna. Te su činjenice dokumentirane u lokalnim spisima od 1781. naovamo i čine povijesnu tradiciju ukorijenjenu u običajima stanovnika tog područja.

Pecivo „Pão de Ló de Ovar” proizvodilo se krajem 18. stoljeća u tadašnjoj općini Villa de Ovar, što je dokazao svećenik Manuel Lírio. On je imao priliku pregledati dokumentaciju bratovštine dos Passos (*Irmandade dos Passos*), koja je bila u lošem stanju. Utvrdivši da knjige „leže na tlu naopačke, poderanih stranica i raspadnutih korica, zgužvane na hrpi kao prljave krpe”, u svojem je djelu „Os Passos: subsídios para a história de Ovar” zapisao sljedeće: „*Godine 1781. Pão de Ló de Ovar poklanjao se svećenicima koji su kao nosači sudjelovali u procesiji Velikog tjedna. Ovaj je dokument svjedok dugovječnosti te slastice*”.

Reputacija proizvoda rezultat je kombinacije prirodnih i regionalnih čimbenika, kao što je kvaliteta upotrijebljenih jaja, te znanja i umijeća presudnog za konačni rezultat.

„Pão de Ló de Ovar” razlikuje se od drugih pekarskih proizvoda svojim okruglim oblikom nalik na kukuruzni kruh „broa”, tijestom „ló” koje je žute boje, lagano, kremasto i prhko, tankom i lagano vlažnom zlatnosmeđom korom koja se dobije posebnom ručnom izradom, te vlažnim unutarnjim dijelom zvanim „pito”.

Postupak proizvodnje tog kremastog i prhkog peciva žute boje i vlažne teksture iznutra odvija se u nekoliko faza, pri čemu su načini pripreme koji se oslanjaju na znanje i umijeće pekara iz općine Ovar od temeljne važnosti za homogenost peciva, zahvaljujući kojoj se konačni proizvod odlikuje posebnim svojstvima.

Kao prvo, poseban način pripreme tijesta podrazumijeva miješanje osnovnih sastojaka (jaja, šećer i sol, koja nije obvezna) u trajanju od najviše 20 minuta, dok mješavina ne postane bjelkasta. Zatim se dodaje prosijano brašno i polako se miješa do nastanka jednolične smjese.

Za kvalitetu konačnog proizvoda presudno je znanje i umijeće koje se primjenjuje u ovoj fazi jer o njemu ovise razlikovna svojstva peciva „Pão de Ló de Ovar”.

Potom se keramička posuda (crna ili crvena) oblaže papirom, što je poseban postupak karakterističan za ovaj proizvod. Posuda se oblaže papirom za pečenje (od 100 do 120 g/m<sup>2</sup>) koji se presavija osam puta kako bi se oblikovala četiri jednaka nabora. Način presavijanja papira ključan je za dobivanje željena oblika. Nabori moraju biti ravnomjerno raspoređeni, a papir se kasnije obreže cik-cak škarama.

Kao drugo, tijesto se ulijeva u kalup obložen papirom za pečenje. Tu se na djelu pokazuje pekarevo znanje i umijeće jer je potrebno na pravilan način uliti odgovarajuću količinu tijesta u kalup kako bi se pecivo pravilno ispeklo i kako ne bi premašivalo visinu papira.

Kao treće, pecivo se peče u električnoj peći na temperaturi između 140 °C i 200 °C u trajanju od 50 minuta do dva sata, ovisno o neto težini proizvoda koji se proizvodi. Ta je postupak od iznimne važnosti za kvalitetu proizvoda. Uspjeh ovisi o znanju i umijeću pekara koji mora pažljivo pratiti tijek i vrijeme pečenja peciva kako bi se postigla željena tekstura.

Pecivo je pečeno kada kora poprimi zlatnosmeđu boju i bude lagano vlažna, a donji dio kremast. Ovisno o vremenu pečenja, unutarnji dio peciva „Pão de Ló de Ovar” („pito”) bit će više ili manje vlažan, što ga čini jedinstvenim pekarskim proizvodom.

Specifičnost peciva „Pão de Ló de Ovar” ostvarena je zahvaljujući znanju i umijeću uloženom u pripremu tijesta, ulijevanje tijesta u kalup i određivanje idealnog vremena pečenja.

Proizvod „Pão de Ló de Ovar”, koji potječe s kraja 18. stoljeća, izravni je rezultat umijeća neophodnog za pripremu i pečenje tijesta.

Prema usmenoj predaji, u 19. stoljeću nekoliko se obitelji u području Ovar bavilo proizvodnjom regionalnih slastica, među kojima se isticao čuveni „Pão de Ló de Ovar”. Godine 1877. Marques Gomes u svojem djelu „Aveiro e seu Distrito” („Aveiro i njegova okolica”) piše o općini Villa de Ovar i spominje da su „konkurentne slastice *pão de ló* i *ovos molles* sve cjenjenije u Aveiru”. Pecivo „Pão de Ló de Ovar” steklo je reputaciju tradicionalnog portugalskog proizvoda zahvaljujući svojoj kvaliteti i činjenici da se tržište s vremenom proširilo.

„Pão de Ló de Ovar” postao je još poznatiji zahvaljujući predstavama koje je 1949., 1950. i 1972. uprizorilo društvo Orfeão de Ovar.

Sjećanje na okus tog peciva odolijeva vremenu pa se tako „Pão de Ló de Ovar” od 80-ih godina 20. stoljeća predstavlja na većini nacionalnih kulinarskih sajmova i zauzima istaknuto mjesto na važnim događanjima. U prijestolnici proizvod postaje popularan posebno u posljednjem desetljeću 19. stoljeća, zahvaljujući običaju mornara fregate iz općine Ovar koji su vlasnicima fregata i njihovim mušterijama tijekom blagdana poklanjali „Pão de Ló de Ovar” koji su nosili u velikim košarama.

Proizvod „Pão de Ló Celeste de Ovar”, koji se u većim količinama proizvodi i prodaje još od 1917., znatno je pridonio izgradnji reputacije proizvoda „Pão de Ló de Ovar”.

„Pão de Ló de Ovar” jedinstven je proizvod koji je nastao na temelju znanja i umijeća pekara i koji stvara nevidljive veze s pomoću kojih se njegov oblik i okus povezuju s njegovim područjem podrijetla.

Reputacija proizvoda „Pão de Ló de Ovar”, koji je od kraja 18. stoljeća povezan isključivo s općinom Ovar, iscrpno je dokumentirana.

Treba naglasiti da znanje i umijeće povezano s proizvodnjom proizvoda „Pão de Ló de Ovar” do danas nije prešlo granice općine Ovar.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[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)

---