

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 141/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PÃO DE LÓ DE OVAR“

EÚ č.: PT-PGI-0005-01341 – 28.5.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Pão de Ló de Ovar“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Pão de Ló de Ovar“ je pekársky výrobok vyrobený z vajec (najmä žĺtkov), cukru a múky.

Je uložený vo forme vystlanej bielym papierom, má tvar tradičného „vidieckeho“ bochníka a tvorí ho ľahká, krémová, vláčna, žltá koláčová časť nazývaná *ló*, jemná, vlhkastá, zlatohnedá kôrka a štvorná vnútorná časť nazývaná *pito*. Jeho fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti sú opísané nižšie:

Fyzikálne parametre – priemerné hodnoty pre dve veľkosti koláča „Pão de Ló de Ovar“:

	„Pão de Ló de Ovar“ <i>Miniatura</i> alebo <i>Infantes</i>		„Pão de Ló de Ovar“ <i>Normal</i>	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Hmotnosť (g)	100	125	485	1 500
Výška (cm)	3	8	7	14
Priemer (cm)	11	12	16	28

Menší „Pão de Ló de Ovar“ sa bežne nazýva aj *Infantes* („bábätko“).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Chemické zloženie – priemerné hodnoty:

	Min.	Max.	Min.	Max.
Cukor (%)	37,80	49,20	Rozpustný 29,20	Rozpustný 39,20
			Nerozpustný 5,40	Nerozpustný 13,40
Tuk (%)	12,80	18,20		
Voda spolu (%)	24,50	33,10		
Bielkoviny (%)	7,40	14,60	Rozpustné 1,30	Rozpustné 2,70
			Nerozpustné 7,90	Nerozpustné 10,10
			Aktivita vody 0,831	Aktivita vody 0,937

Výrobok počas svojej použiteľnosti stráca vlhkosť, preto tieto hodnoty môžu klesnúť o 2,5 %.

Organoleptické vlastnosti

Farba	Kôrka: žltá až hnedá ako po pečení
	Šťavnatá časť alebo pito: zlatožltá ako žĺtky, môže mať oranžové alebo hnedasté tóny
	Suchá časť: žltá ako žĺtky, môže mať oranžové tóny
Vzhľad	Kôrka: rovnomerná, povrch môže byť mierne nerovný, v miestach, kde koláč klesol, možný výskyt niekoľkých malých bubliniek v ceste
	Šťavnatá časť alebo pito: krémová, mierne tekutá, pri krájaní koláča môže vytečť
	Suchá časť: pórovitá
Aróma	Pão de Ló: jemne vaječná s náznakom karamelu (ale nie pripáleného)
Chuť	Pão de Ló: sladká a vaječná
Štruktúra	Pão de Ló: stredne tuhá, rozpúšťa sa v ústach, jemná, umožňuje plne si vychutnať krémovú konzistenciu tekutej časti

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Čerstvé vajcia, biely cukor, pšeničná múka (typ 55) a soľ. Použitie soli je nepovinné.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Príprava zmesi

V tejto fáze majú pre kvalitu konečného výrobku kľúčový význam skúsenosti, keďže pekár musí vedieť, kedy je zmes „tak akurát“.

Príprava a naplnenie formy

Forma sa vystelie papierom na pečenie, ktorý sa musí starostlivo upraviť tak, aby priliehal. To si vyžaduje skúsenosti a manuálnu zručnosť.

Zmes sa potom naleje do formy, čo si tiež vyžaduje odbornosť a skúsenosti zo strany pekára.

Pečenie

Kým je koláč „Pão de Ló de Ovar“ v rúre, musí sa naň neprestajne dohliadať, lebo množstvo časti *pito*, ktorá je preň charakteristická, závisí od času pečenia.

Chladnutie

„Pão de Ló de Ovar“ sa nechá vychladnúť vo forme. Papier sa po vychladnutí odstrihne.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Označenie musí obsahovať:

1. slová „Pão de Ló de Ovar – Chránené zemepisné označenie“ alebo „Pão de Ló de Ovar CHZO“;
2. nižšie uvedené logo „Pão de Ló de Ovar“.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Mesto Ovar (civilné farnosti Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, São João, São Vicente a Válega).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Od konca 18. storočia zostáva know-how súvisiace s výrobou koláča „Pão de Ló de Ovar“ vyhradené mestu Ovar, alebo Villa de Ovar, ako sa vtedy nazývalo.

Výroba koláča „Pão de Ló de Ovar“ sa uskutočňuje výhradne v meste Ovar preto, lebo sa tu tradične piekol a získal svoju povest, bol spojený s oslavami Svätého týždňa – ako to zaznamenávali miestni obyvatelia už od roku 1781 – a predstavuje historickú tradíciu charakteristickú pre túto oblasť.

Skutočnosť, že „Pão de Ló de Ovar“ sa v meste Villa de Ovar vyrábal už na konci 18. storočia, potvrdil páter Manuel Lírio, ktorý mal príležitosť preštudovať rozpadajúce sa záznamy z kláštora *Irmandade dos Passos*. Po preskúmaní kníh, ktoré „hnili pohodené na zemi s potrhanými stranami, rozpadajúcimi sa väzbami a dokrčené ležali v spletitej hromade ako špinavé handry“, páter Lírio vo svojej knihe *Os Passos: subsídios para a história de Ovar* napísal: „v roku 1781 dostali kňazi, ktorí v procesii počas Svätého týždňa niesli alegorický voz, ako dar Pão de Ló de Ovar. Táto informácia by sa mala zachovať ako svedectvo o tom, ako dlho už tento zákusok existuje.“

O jeho povest sa zaslúžila kombinácia prírodných a regionálnych faktorov a vysoká kvalita používaných vajíčok, ako aj know-how, ktoré má kľúčový význam pre konečný výsledok.

„Pão de Ló de Ovar“ možno od iných pekárskych výrobkov rozlíšiť vďaka bochníkovému tvaru a krémovej, žltej, ľahkej a vláčnej koláčovej časti nazývanej *ló*, jemnej zlatohnedej vlhkastej kôrke, ktorá je výsledkom tradičných metód, a šťavnatej vnútornej časti nazývanej *pito*.

Spôsob výroby, vďaka ktorému vznikne krémový, ľahký, vláchny žltý koláč, ktorý je vnútri šťavnatý, sa skladá z viacerých etáp, v rámci ktorých sú zásadne dôležité tradičné postupy prípravy, ktoré sú pevnou súčasťou know-how pekárov v Ovare a zaručujú rovnomerné pečenie, vďaka ktorému má konečný výrobok požadované vlastnosti.

Na prípravu cesta sa najskôr spolu približne počas 20 minút vymiešajú vajcia, cukor a soľ (voliteľná), až kým sa zmes nesfarbí dobiela. Potom sa pridá preosiata múka a pomaly a rovnomerne sa primieša do zmesi.

Know-how používané v tejto etape má kľúčový význam pre kvalitu konečného výrobku, lebo od neho závisia charakteristické znaky koláča „Pão de Ló de Ovar“.

Následne sa čierna alebo červená kameninová forma vystelie papierom. Ide o charakteristickú etapu špecifickú pre tento výrobok. Vystelie sa papierom na pečenie (100 – 120 g/m²), ktorý sa musí osemkrát preložiť, aby vznikli štyri rovnaké sklady. Musí sa to urobiť opatrne, aby papier vo forme správne priliehal. Sklady musia byť od seba rovnako vzdialené a papier sa neskôr upraví endlovacími nožnicami.

Zmes sa potom preleje do foriem vystlaných papierom. Na tento krok musí cukrár disponovať know-how a skúsenosťami, pretože do formy je potrebné naliať správne množstvo zmesi správnym spôsobom, aby sa koláč upiekol správne a zmes nepretiekla cez okraj papiera.

V tretej etape sa koláče pečú 50 minút až dve hodiny v elektrickej rúre pri teplote od 140 do 200 °C v závislosti od čistej hmotnosti, ktorú má mať upečený výrobok. Táto etapa má mimoriadny význam pre kvalitu výrobku – úspech závisí od použitého know-how, ktorým sa zaručí, že sa koláče budú piecť presne tak dlho, aby získali požadovanú štruktúru, takže je ich potrebné neprestajne sledovať.

Hotové sú vtedy, keď je kôrka vlhkastá a získa zlatohnedú farbu a spodná časť je krémová. V závislosti od času pečenia bude mať Pão de Ló viac alebo menej časti *pito*, čo ho robí jedinečným cukrárskym výrobkom.

Špecifickosť koláča „Pão de Ló de Ovar“ spočíva v používanom know-how pri príprave zmesi, jej prelievaní do formy a optimálnom čase pečenia.

„Pão de Ló de Ovar“, ktorého história siaha do konca 18. storočia, je priamym výsledkom praktických a odborných znalostí potrebných na prípravu zmesi a pečenie.

Podľa ústneho podania žilo v 19. storočí v Ovare niekoľko rodín, ktoré vyrábali regionálne cukrovinky, a najmä slávny „Pão de Ló de Ovar“. V roku 1877 Marques Gomes, ktorý písal o meste Ovar vo svojej knihe *Aveiro e seu Distrito*, uviedol, že „súperiace cukrovinky regiónu Aveiro *pão de ló* a *ovos molles* majú čím ďalej, tým lepšiu povest.“ Koláč „Pão de Ló de Ovar“ sa stal známym ako tradičná portugalská cukrovinka, a to jednoznačne pre svoju kvalitu a z toho dôvodu, že sa jeho predaj postupne rozšíril na ďalšie trhy.

Do širšieho povedomia sa dostal tiež v dôsledku predstavení, s ktorými v rokoch 1949, 1950 a 1972 vystupoval zbor *Orfêão de Ovar*.

„Pão de Ló de Ovar“ pretrváva v pamäti i chuťových bunkách a od 80. rokov 20. storočia bol uvádzaný na väčšine potravinových veľtrhov v Portugalsku, a to najmä na hlavných podujatiach. V hlavnom meste sa stal obľúbeným najmä v 90. rokoch 19. storočia, lebo v čase sviatkov dávali posádky lodí *fragatas de Ovar* majiteľom lodí a ich klientom ako dar koláče „Pão de Ló de Ovar“ prevážené vo veľkých košoch.

Koláč *Pão de Ló Celeste de Ovar*, ktorý sa vo veľkom začal vyrábať a distribuovať od roku 1917, tiež prispel k rozšíreniu dobrej povesti koláča „Pão de Ló de Ovar“.

„Pão de Ló de Ovar“ je jedinečným výrobkom, ktorého charakteristické vlastnosti sú výsledkom odborných znalostí cukrárov, čo neviditeľnými putami spája jeho tvar a chuť s miestami, kde sa vyrába.

Povešť a renomé koláča „Pão de Ló de Ovar“, ktoré sa od konca 18. storočia spájajú výhradne s mestom Ovar, sú dobre zdokumentované.

Treba uviesť, že know-how súvisiace s výrobou koláča „Pão de Ló de Ovar“ boli vždy vyhradené mestu Ovar.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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