

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 141/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”PÃO DE LÓ DE OVAR”**EU-nr: PT-PGI-0005-01341 – 28.5.2015****SUB () SGB (X)****1. Namn**

”Pão de Ló de Ovar”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Pão de Ló de Ovar” är ett bakverk som framställs av ägg (främst gulor), socker och mjöl.

Det säljs i en form klädd med vitt papper, är format som ett traditionellt majsbröd och består av en lätt, krämig och mjuk, gul kaka som kallas *ló*, med en fin, något fuktig, gyllenbrun skorpa och ett fuktigt innanmäte som kallas *pito*. De fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna anges nedan:

Fysiska parametrar – genomsnittliga värden för de två olika storlekarna av ”Pão de Ló de Ovar”:

	”Pão de Ló de Ovar” <i>Miniatura eller Infantes</i>		”Pão de Ló de Ovar” <i>Normal</i>	
	Minst	Högst	Minst	Högst
Vikt (g)	100	125	485	1 500
Höjd (cm)	3	8	7	14
Diameter (cm)	11	12	16	28

Små ”Pão de Ló de Ovar” kallas också ofta *Infantes* (”spädbarn”).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kemisk sammansättning – genomsnittliga värden:

	Minst	Högst	Minst	Högst
Socker (%)	37,80	49,20	Lösligt 29,20	Lösligt 39,20
			Olösligt 5,40	Olösligt 13,40
Fett (%)	12,80	18,20		
Vatten totalt (%)	24,50	33,10		
Protein (%)	7,40	14,60	Lösligt 1,30	Lösligt 2,70
			Olösligt 7,90	Olösligt 10,10
			Vattenaktivitet 0,831	Vattenaktivitet 0,937

Produkten förlorar fukt under lagringen, så siffrorna kan minska med 2,5 %.

Organoleptiska egenskaper:

Färg	Skorpa: rostat gul till brun.
	Fuktig del (pito): gyllene äggul, eventuellt med orange eller lätt brunaktiga inslag.
	Torr del: äggul, eventuellt med orange inslag.
Utseende	Skorpa: jämn – ytan kan vara något ojämn där kakan har sjunkit ihop, och ett fåtal degbubblor kan förekomma.
	Fuktig del (pito): krämig, något flytande, kan rinna när produkten skärs.
	Torr del: svampig.
Arom	Pão de Ló: lätt erinrande om ägg med inslag av karamell (inte bränd).
Smak	Pão de Ló: söt och erinrande om ägg.
Textur	Pão de Ló: medelfast mjuk konsistens som smälter i munnen och låter den rinniga delens krämighet komma till sin fulla rätt.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Färska ägg, vitt socker, vetemjöl (typ 55) och salt. Saltet kan uteslutas.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Beredning av blandningen

Under detta steg är erfarenhet avgörande för slutprodukts kvalitet, eftersom bagaren måste veta när blandningen har rätt konsistens.

Beredning och fyllning av formen

Formen kläs med bakpapper, som ska passa exakt. Det kräver skicklighet och fingerfärdighet.

Därefter hälls blandningen i formen, vilket också kräver sakkunskap och erfarenhet hos bagaren.

Gräddning

"Pão de Ló de Ovar" måste hållas under ständig uppsikt under gräddningen, eftersom mängden *pito*, en karakteristisk egenskap, är beroende av gräddningstiden.

Avsvalning

"Pão de Ló de Ovar" lämnas att svalna i formen. När den har svalnat klipps papperet.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produkten ska vara försedd med följande märkning:

1. Orden "Pão de Ló de Ovar – Skyddad geografisk beteckning" eller "Pão de Ló de Ovar SGB".
2. Logotypen för "Pão de Ló de Ovar" enligt nedan.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Kommunen Ovar (församlingarna Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, São João, São Vicente och Válega).

5. Samband med det geografiska området

Sedan slutet av 1700-talet har det kunnande som förknippas med tillverkning av "Pão de Ló de Ovar" stannat kvar inom gränserna för kommunen Ovar, eller Villa de Ovar som den då hette.

"Pão de Ló de Ovar" får endast tillverkas i kommunen Ovar eftersom det är här den traditionellt framställts och fått sitt anseende i samband med firandet av stilla veckan, vilket dokumenterats av lokalbefolkningen sedan 1781. Den är en historisk och traditionell specialitet i området.

Padre Manuel Lirio, som fick möjlighet att granska det förfallna arkivet hos *Irmandade dos Passos*, kunde bekräfta att "Pão de Ló de Ovar" tillverkades i Villa de Ovar i slutet av 1700-talet. Padre Lirio gick igenom böckerna, som "låg och ruttnade i en oredig hög på marken, som smutsiga trasor, med sönderrivna sidor och bindning som höll på att gå upp", och skrev följande i *Os Passos: subsídios para a história de Ovar*: "Pão de Ló de Ovar gavs 1781 som gåva till de präster som bar plattformen i processionen under stilla veckan. Detta bör bevaras som ett vittnesmål om hur länge denna sötsak har existerat."

Produktens anseende har sin grund i kombinationen av dels naturliga och regionala faktorer och de högkvalitativa ägg som används, dels det kunnande som är avgörande för slutresultatet.

"Pão de Ló de Ovar" skiljer sig från andra bakverk genom formen, som påminner om ett traditionellt majsbröd, och den krämiga, gula, lätta och mjuka kaka som kallas *ló*, med fin gyllenbrun, något fuktig skorpa – ett resultat av de hantverksmässiga metoder som används – samt det fuktiga innanmätet, *pito*.

Den krämiga, lätta och mjuka, gula kakan, som är fuktig inuti, tillverkas enligt en metod i flera steg. Den traditionella beredningen har sin grund i kunnandet hos Ovars bagare och är avgörande för den jämna gräddning som garanterar att slutprodukten har de erforderliga egenskaperna.

Som ett första steg bereds smeten genom att ägg, socker och (eventuellt) salt vispas samman i upp till 20 minuter, tills blandningen blir vitaktig. Sedan tillsätts siktat mjöl som rörs ned i långsam, jämn takt.

Det kunnande som tillämpas i detta steg är avgörande för de karakteristiska egenskaperna hos "Pão de Ló de Ovar" och därmed för slutprodukten kvaliteten.

Därefter kläs den svarta eller röda lergodsformen med papper, något som är karakteristiskt för denna produkt. Bakpapperet (100–120 g/m²) ska vikas åtta gånger så att fyra jämna veck bildas. Detta måste göras omsorgsfullt så att papperet passar i formen. Vecken ska vara på jämnt avstånd från varandra. Papperet klipps senare med sicksax.

Som ett andra steg hålls blandningen i de pappersklädda formarna. Detta kräver kunnande och sakkunskap hos bagaren – rätt mängd blandning måste hållas i formen på rätt sätt för att kakan ska bli ordentligt gräddad utan att blandningen rinner över på papperet.

Som ett tredje steg gräddas kakorna i elektrisk ugn vid 140–200 °C i mellan 50 minuter och två timmar, beroende på den ogräddade produktens vikt. Detta steg är helt avgörande för slutprodukten kvaliteten och kräver kunnande för att kakorna ska gräddas precis så länge som behövs för att åstadkomma den önskade texturen. De måste således hållas under ständig uppsikt.

De är klara när skorpan är gyllenbrun och lätt fuktig och innanmätet är krämigt. Beroende på gräddningstiden har "Pão de Ló" mer eller mindre *pito*, vilket gör den till ett unikt bakverk.

De särskilda egenskaperna hos "Pão de Ló de Ovar" härrör från det kunnande som tillämpas när blandningen bereds och hålls i formen och sedan gräddas precis så länge som behövs.

"Pão de Ló de Ovar" daterar sig från slutet av 1700-talet och är ett direkt resultat av det kunnande som krävs för att bereda blandningen och grädda den.

Enligt muntlig tradition fanns det på 1800-talet ett antal familjer i Ovar som tillverkade regionala sötsaker, bland annat den berömda "Pão de Ló de Ovar". Marques Gomes, som 1877 skrev om Vila de Ovar i *Aveiro e seu Distrito*, påpekade att "Aveiros rivaliserande sötsaker, *pão de ló* och *ovos molles*, får allt högre anseende". "Pão de Ló de Ovar" blev känd som en traditionell portugisisk sötsak, vilket uppenbarligen berodde på dess höga kvalitet och det faktum att marknaden så småningom började expandera.

Produkten blev också mer allmänt känd tack vare de utställningar som anordnades av *Orfeão de Ovar* 1949, 1950 och 1972.

"Pão de Ló de Ovar" stannar kvar i minnet på samma sätt som dess smak dröjer sig kvar i munnen och har sedan 1980-talet funnits med vid de flesta av Portugals livsmedelsmässor och haft en framskjuten plats vid de största evenemangen. Produkten blev populär i huvudstaden framför allt på 1890-talet, då besättningarna på *fragatas de Ovar* (lokala segelbåtar) i samband med högtider gav båtägarna och deras kunder "Pão de Ló de Ovar" i stora korgar som gåva.

Pão de Ló Celeste de Ovar, som tillverkades och distribuerades i större skala från 1917, bidrog också i hög grad till berömmelsen för "Pão de Ló de Ovar".

"Pão de Ló de Ovar" är en unik produkt vars särskilda egenskaper härrör från bagarnas sakkunskap. Härigenom skapas osynliga band som skänker form och smak till de platser där produkten tillverkas.

Anseendet för "Pão de Ló de Ovar", som sedan slutet av 1700-talet uteslutande förknippas med kommunen Ovar, är väl dokumenterat.

Det bör noteras att det kunnande som förknippas med tillverkning av "Pão de Ló de Ovar" genom åren blivit kvar i kommunen Ovar.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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