

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 58/14)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„FOGAÇA DA FEIRA“

ЕС №: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Fogaça da Feira“

2. Държава членка или трета държава

Португалия

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 2.3: Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Fogaça da Feira“ е козунак с дискретен вкус и аромат на лимон и канела, тъмнокафяв, с формата на конус, украсен с четири стилизирани върха.

Тестото е въздушно, бухнало, жълтеникаво на цвят, с пукнатини, около които се образува хрупкава кора.

Продава се опакован, на едро или замразен, с различна големина, като съотношението между височината и основата на конуса е от порядъка на 35 %.

Продава се също разрязан наполовина или на отделни парчета.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

„Fogaça da Feira“ се прави от пшеничено брашно тип 45 и/или 55, или друго подобно брашно, яйца, захар, масло, прясна или хлебна мая, вода, канела, сол, лимонов сок и лимонова кора.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи на производството — приготвяне, месене, разрязване на тестото и изпичане, се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

На етикета задължително се поставят обозначението „Fogaça da Feira — Indicação Geográfica Protegida“ или „Fogaça da Feira IGP“ („Fogaça da Feira — защитено географско указание“ или „Fogaça da Feira ЗГУ“) и възпроизведеното по-долу лого на продукта.



⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се произвежда „Fogaça da Feira“, е община Санта Мария да Фейра.

5. Връзка с географския район

Козунакът (fogaça) е сладък хляб, който се споменава в различни документи още през Средновековието. Произходът му е свързан със св. Себастиан, на когото го поднасят като ритуален дар. На него е наречен и най-големият религиозен празник в община Санта Мария да Фейра, който се чества от столетия — Шествието на козунаците (Festa das Fogaceiras).

През 2005 г. тази вековна традиция, дълбоко почитана от местното население, отбеляза петстотин години и днес Шествието на козунаците е най-емблематичният празник в общината.

Празникът се отбелязва ежегодно на 20 януари с различни мероприятия. Организирант се шандове, на които пред различни дегустатори, специално поканени за събитието, майстори пекари на място показват как се прави козунакът, като целта е производителите да осъзнаят колко важно е да се съхранят оригиналната рецепта и начин на производство на този специалитет със столетна история. Ложата на приятелите на „Fogaça da Feira“ (Confraria da Fogaça da Feira) също организира една от най-важните си церемонии. Мисията на сдружението е да популяризира, изследва и защитава този местен продукт с историческа стойност, както и да разпространява и съхранява специфичните характеристики на истинската „Fogaça da Feira“.

Значението на козунака в Санта Мария да Фейра е известно още в далечното минало — за него се споменава в допитванията от 1220 г., проведени по заповед на крал Афонсу II в административния и военен център на тогавашния регион Тера да Санта Мария със седалище Вила да Фейра, чийто замък и кули наподобява характерната форма на козунака.

Така се заражда историческата връзка с Шествието на козунаците в главния град на региона, където козунакът се поднася като осветен дар на св. Себастиан. На свой ред религиозната и историческа връзка с местната общност постепенно превръща община Санта Мария да Фейра в център на производството.

Специфичните характеристики на продукта, най-вече конусовидната му форма, са пряко свързани с произхода му от географския район и със знанията и уменията на местните хора при процеса на приготвянето му. След смесването на съставките тестото се замесва на топка, оформя се с длани на руло и се навива на конус, който в горната част се разрязва на четири върха, наподобяващи четирите кули на замъка в Санта Мария да Фейра. Именно те безпогрешно отличават „Fogaça da Feira“ от другите видове козунаци.

Тестото се навива във формата на конус от основата към върха. Този етап изцяло зависи от знанията и уменията на местното население — както за преценка на климатичните условия (които оказват влияние върху втасването на тестото), така и за умелата ръчна изработка, без която не може да се постигне характерният вид на продукта.

По време на печенето козунакът се изважда от пещта и на ръка се оформят четирите му върха, след което се връща в пещта и се допича. Това е изключително важно, за да може топлината равномерно да проникне във вътрешността и тестото да стане въздушно и бухнало под въздействие на точната температура и време за изпичане.

Това е най-съществената стъпка, за да може изпеченият козунак да добие характерния си вид с кулите на местния замък, а опитът и усетът на майстора подсказват кога е най-подходящият момент за тяхното оформяне.

Благодарение на своята история, традиция, вкус и вид днес козунакът „Fogaça da Feira“ е основният кулинарен специалитет, с който е известна общината, и неизменно присъства на местните базари, изложения и обществени тържества.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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