

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 58/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FOGAÇA DA FEIRA“

č. EU: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název:

„Fogaça da Feira“

2. Členský stát nebo třetí země

Portugalsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Fogaça da Feira je cukrářský výrobek s jemnou chutí a vůní citronu a skořice, hnědého odstínu a kuželovitého tvaru. V horní části jej zdobí čtyři hroty.

Je z nadýchané a lehké střídky jemně nažloutlé barvy s malými otvory. Jeho kůrka je křupavá.

Produkt Fogaça da Feira se může prodávat balený, volně ložený nebo zmrazený, a to o různé velikosti, pokud se jeho výška od průměru spodní části neliší o více než 35 %.

Lze jej rovněž prodávat rozdělený na půlky a/nebo nakrájený na krajíce.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Fogaça da Feira se vyrábí z pšeničné mouky typu 45 a/nebo 55 či obdobné mouky, vajec, cukru, másla, čerstvého droždí nebo pekařského droždí, vody, skořice, soli, citronové šťávy a citronové kůry.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny kroky při produkci probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. Jedná se o přípravu těsta, jeho vytvarování, nakrájení a pečení.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na etiketě produktu Fogaça da Feira musí být uvedeny tyto údaje: „Fogaça da Feira“ – „Indicação Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení) nebo „Fogaça da Feira IGP“ (CHZO) a níže uvedené logo produktu:



⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby sladkosti Fogaça da Feira leží v katastru obce Santa Maria da Feira.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zmínku o buchtě *fogaça* lze nalézt v různých středověkých dokumentech. Její původ vychází z votivního daru svatému Šebestiánovi. Podle ní se rovněž jmenuje největší tradiční náboženská slavnost, již obec Santa Maria da Feira pořádá, tzv. „Festa das Fogaceiras“.

„Festa das Fogaceiras“ představuje dávnou tradici, jež v roce 2005 oslavila své pětisté výročí. Po pět set let zůstali obyvatelé kraje svaté Marie tradici pevně oddáni. Slavnost je v současné době nejsymboličtější svátkem obce Santa Maria da Feira.

Dnes je slavnost „Festa das Fogaçeiras“, která se koná 20. ledna, každoroční událostí, jejíž součástí jsou aktivity jako např. ukázka výroby buchet Fogaça da Feira, které se účastní producenti *fogaçy* a pozvaní ochutnávači. Producenti si tak více uvědomují, že je důležité zachovat původní recept a způsob výroby tohoto tradičního pečiva. Dále je na místě zmínit kapitolu bratrstva Confraria da Fogaça da Feira a jednu z nejvýznamnějších ceremonií tohoto bratrstva, jež má *fogaçu* s přihlédnutím k její historické hodnotě propagovat, studovat a zaštiťovat, jakož i šířit a zachovávat specifické vlastnosti autentického produktu Fogaça da Feira.

O významu buchy Fogaça da Feira v obci Santa Maria da Feira se ví odedávna, o čemž svědčí zmínky o *fogaçe* při vyšetřováních, která v roce 1220 nařídil král Alfonso II. v Terra de Santa Maria, správním a vojenském sídle této oblasti, jež se nacházelo ve Vila da Feira, jejíž hrad byl inspirací pro tvar produktu.

Díky historické spjatosti s pořádáním slavnosti Festa das Fogaceiras v sídelním městě, v němž se *fogaça* používá jako votivní dar svatému Šebestiánovi, zapustila tradice své kořeny. Na základě historické a náboženské vazby na společenské prostředí se výroba tohoto pečiva v obci Santa Maria da Feira prosadila.

Její specifické vlastnosti, zejména kuželovitý tvar, vyplývají ze silné vazby na zeměpisnou oblast a z dovedností místních obyvatel, pokud jde o výrobní postup, tj. zejména o smísení složek, hnětení těsta, jeho vyválení do válce a zploštění do tvaru kravaty. Poté se těsto sroluje do kužele. Nakonec se v horní části provede řez, jímž se vytvarují hroty, jež mají připomínat čtyři věže hradu v Santa Maria da Feira a které produkt Fogaça da Feira zřetelně odlišují od ostatních druhů buchet.

Je třeba vyzdvihnout rolování těsta do tvaru kužele, jež se musí vždy provádět jedním směrem, tj. zdola nahoru. Tento krok plně závisí na dovednostech místních producentů, ať už jde o posuzování podnebných podmínek (jež mohou mít vliv na vyzrálost těsta) nebo o zručnost, jež je pro dosažení konečného typického tvaru nezbytná.

Během pečení se buchty vyndají z trouby a řezy v horní části se ručně oddělí. Poté se *fogaçy* opět vloží do trouby, dokud nejsou náležitě upečené. Tento úkon je určující z toho důvodu, aby teplo proniklo dovnitř buchet, jež se tak pečou rovnoměrně, čímž se díky sladění doby a teploty pečení získá nadýchaná a lehká střídkka.

Tato operace je zásadní pro to, aby měly *fogaçy* po upečení charakteristický vzhled, tj. s hroty připomínající věže hradu Castelo da Feira. Je na producentovi, aby načasoval vhodný okamžik, což závisí na jeho zkušenosti a intuici.

Fogaça da Feira je v současné době díky své historii, tradici, chuti a textuře hlavní gastronomickou vizitkou obce a je neustále představována na veletrzích, výstavách a akcích pořádaných obcí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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