

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 384/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„FOLAR DE VALPAÇOS“

EU-Nr.: PT-PGI-0005-01392 — 23.10.2015

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name

„Folar de Valpaços“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei dem „Folar de Valpaços“ handelt es sich um ein rechteckiges Bäckereierzeugnis, dessen Teig aus Weizenbrotmehl mit Eiern, Trás-os-Montes-Öl (g.U.) oder Öl mit ähnlichen organoleptischen Eigenschaften, Pflanzenmargarine und/oder Schweineschmalz hergestellt wird und mit fettem Schweinefleisch und/oder gesalzenem und getrocknetem (nicht geräuchertem) Bauchspeck, gesalzenem und getrocknetem (nicht geräuchertem) Bauchfleisch, geräucherten Schweinewürsten (Salpicão und Linguiça), geräuchertem oder luftgetrocknetem Schinken und/oder geräucherter Schweineschulter gefüllt wird.

Der „Folar de Valpaços“ wird mit den folgenden physikalischen und organoleptischen Eigenschaften in Verkehr gebracht:

Tabelle 1

Mindest- und Höchstwerte der einzelnen physikalischen Merkmale des „Folar de Valpaços“

	„Folar de Valpaços“	
	Mindestwert	Höchstwert
Länge (cm)	15	40
Breite (cm)	10	25
Höhe (cm)	8	12
Gewicht (kg)	0,5	2
Verhältnis Masse/Füllung nach dem Backen	25 %	50 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Tabelle 2

Visuelle und organoleptische Eigenschaften des „Folar de Valpaços“

Äußere Beschaffenheit	Rechteckiger Folar (Hefeteigbrot), der fertig gebacken eine dünne, glatte und glänzende Kruste aufweist, deren Farbe von gelb bis hellbraun reicht.
Innere Beschaffenheit	Im Anschnitt ist der Teig des Folar locker, porös und gelblich mit unregelmäßigen Flecken und leicht fetthaltig und rötlich an den Stellen, an denen sich Stücke der <i>Räucherwaren</i> (Salpicão, Linguiça oder andere, die mit roter Paprika gewürzt sind) befinden; im Teig unregelmäßig verteilt befinden sich außerdem <i>Fleischstücke</i> , die die Füllung ausmachen und visuell ein farbiges Mosaik bilden.
Sensorische Merkmale	Der Teig ist aromatisch und luftig, leicht salzig und fetthaltig mit einem Geschmack nach Eiern und Öl und einem deutlichen Aroma von <i>Räucherwaren</i> . Beim Verzehr zeigt sich das charakteristische Aroma des verwendeten Öls und entweder der <i>Räucherwaren</i> oder der verschiedenen <i>Fleischarten</i> , aus denen sich die Füllung zusammensetzt und die deren Geschmack, Aroma und Textur ausmachen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zur Herstellung des „Folar de Valpaços“ wird natives Olivenöl extra aus Trás-os-Montes (g.U.) (oder Öl mit ähnlichen organoleptischen Eigenschaften) verwendet, dessen besondere geschmackliche und aromatische Merkmale auf den Brotteig und letztlich auf das Endprodukt übergehen. Der sehr fruchtige Geschmack des „Folar de Valpaços“ ist somit auf die Eigenschaften des verwendeten Öls mit seinem Geschmack und Geruch nach frischem Obst und seiner süßen, grünen, bitteren und würzigen Note zurückzuführen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Zubereitung und Verarbeitung des Brotteigs, Ansetzen der Hefe, Füllung und Vorgefrieren.

Vorgefrieren — Nach dem Ansetzen der Hefe kann der „Folar de Valpaços“ vor-/tiefgefroren werden. Dies erfolgt am Ort der Herstellung, um eine mikrobiologische Kontamination zu verhindern, denn die Beförderung vom Herstellungsort zu einem anderen Ort zum Zweck der Weiterverarbeitung würde sonst ein nicht akzeptables Kontaminationsrisiko bedeuten.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der „Folar de Valpaços“ wird einzeln (als Ganzes) oder in Portionen in folgender Weise verpackt in den Verkehr gebracht:

- a) zum unmittelbaren Verkauf am Herstellungsort: in eigens dafür vorgesehenen Kästen;
- b) für den Transport zu anderen Verbrauchsstätten:
 - in Einschlagpapier oder geschlossenen Papiertüten;
 - vakuumverpackt;
 - (tief)gefroren. Anmerkung: Der fertiggebackene „Folar de Valpaços“ kann gefroren/tiefgefroren werden, sofern er zuvor nicht vorgefroren/tiefgefroren wurde.

Die genannte Vakuumverpackung bzw. Verpackung als Gefriergut erfolgt am Ort der Herstellung, um eine mikrobiologische Kontamination zu verhindern, denn die Beförderung vom Herstellungsort zu einem anderen Ort zum Zweck der Weiterverarbeitung würde sonst ein nicht akzeptables Kontaminationsrisiko bedeuten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Etikettierung des „Folar de Valpaços“ muss neben den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben Folgendes umfassen:

- die Angabe „Folar de Valpaços — Indicação Geográfica Protegida“ oder „Folar de Valpaços — IGP“ (in der Mitte oben auf dem Folar) und

— das Logo des „Folar de Valpaços“:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Gemeinde Valpaços (*Concelho de Valpaços*)

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem „Folar de Valpaços“ und dem geografischen Gebiet basiert auf dem Ansehen, das dieses Erzeugnisses genießt.

Der Begriff Folar, der oft in Zusammenhang mit Geschenken und/oder Gaben verwendet wird, bedeutet „das Beste“. Traditionell wurde der Folar in der Osterzeit gebacken. Am Ostersonntag sammelte die Kirche den Folar von den Familien bei dem sogenannten Osterbesuch (*compasso Pascal* oder *visita Pascal*) ein; er wurde aus den besten lokalen Zutaten hergestellt: aus Mehl, Eiern, Öl der Sorten Madural, Verdial und Cobrançosa, gepökeltem Schweinefleisch und traditionellen Räucherwaren aus Valpaços, die mariniert (in *Vinha-de-alhos*) und unter Verwendung von ebenfalls lokalen Hölzern (Eiche, Kiefer, Weinrebe) geräuchert wurden.

Noch heute darf der Folar nicht nur bei keinem Osterfest fehlen, sondern wird in Valpaços auch das ganze Jahr über auf Familienfesten und offiziellen Festen serviert.

Der „Folar de Valpaços“ unterscheidet sich von anderen, ähnlichen Backerzeugnissen durch die Art der Brotteigherstellung, die in Valpaços zwei Gärphasen umfasst.

Die erste Erwähnung eines Rezepts mit dem Namen „Folar de Valpaços“ stammt aus dem Jahr 1959, in dem Buch *Livro de Pantagrue* (von Bertha Rosa Limpo, 1959). Das Rezept erschien später in verschiedenen portugiesischen Kochbüchern, insbesondere in *Cozinha Tradicional Portuguesa* von der Autorin Maria de Lurdes Modesto (1982).

1961 erhielt ein von der aus Valpaços stammenden Maria Eugénia Cerqueira da Mota zubereiteter „Folar de Valpaços“ den 1. Preis auf dem vom portugiesischen Sender RTP geförderten nationalen Wettbewerb für portugiesische Gerichte und Süßwaren (Barroso da Fonte, 2003).

Im seinem Werk „Transmontanices — Causas de Comer“ (2010) und seinen Chroniken „Folares e a Páscoa“ (2009) und „Cadernos de Receitas“ (2012) weist Virgílio Nogueiro Gomes auf den Ruf des „Folar de Valpaços“ und die direkte Verwendung des Namens „Folar de Valpaços“ hin.

Die verwendeten Rohstoffe, das Know-how der Erzeuger in der Region, das auf einer historischen Tradition beruht, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, das Ansehen und die mit diesem Erzeugnis und dem Ort Valpaços verbundene Geschichte rechtfertigen somit die Beschränkung der Herstellung dieses Folars auf die Gemeinde Valpaços.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6, Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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