

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2016/C 58/14)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„FOGAÇA DA FEIRA”

ELi nr: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„Fogaça da Feira”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Fogaça da Feira” on magus kukkel, millel on õrn sidruni ja kaneeli maitse ja lõhn; pealt pruun kukkel on koonilise kujuga ning selle tipus on neli miniatuurset „torni”.

Kukli sisu on kohev ja pehme, kollakasvalge värvusega ning väikeste õhumullidega, kukli koorik on krõbe.

Toodet müüakse pakendatult, lahtiselt või külmutatult ning seda valmistatakse mitmesuguses suuruses, kuid toote kõrgus ei tohi olla suurem ega väiksem kui 35 % selle põhja läbimõõdust.

Toodet võib müüa ka pooleks lõigatuna ja/või viilutatuna.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Tootes „Fogaça da Feira” kasutatakse järgmisi koostisaineid: nisujahu (tüüp 45 ja/või 55 või sarnane), munad, suhkur, või, värske pärm või juuretis, vesi, kaneel, sool, sidrunimahla ja sidrunikoort.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid (ettevalmistamine, vormimine, taina lõikamine ja küpsetamine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Märgistus peab sisaldama sõnu „Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida” (Fogaça da Feira – kaitstud geograafiline tähis) või „Fogaça da Feira IGP” (Fogaça da Feira – KGT) ja toote logo:



⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Fogaça da Feira” valmistatakse Santa Maria da Feira nimelises omavalitsusüksuses.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Fogaça on magus kukkel, mida on mainitud mitmes keskaegses dokumendis, milles kirjeldatakse püha Sebastianuse mälestamiseks toodud ohviande. Lisaks on toode andnud nime Santa Maria da Feiras peetavale sajanditepikkuse ajalooa usupidustusele (*Festa das Fogaças*).

2005. aastal tähistati pidustuste 500ndat aastapäeva. Viissada aastat on kohalik rahvas olnud oma pühendumuses vankumatu ja tänapäeval on see Santa Maria da Feira tähtsaim pidustus.

Festa das Fogaças toimub 20. jaanuaril ning see on endiselt iga-aastane üritus, kus osalevad *fogaça* tootjad ja küla-
lisdegustaatorid ning mille käigus tutvustatakse toote „Fogaça da Feira” küpsetamist. Eesmärk on suurendada toot-
jate teadlikkust sellest, kui oluline on selle traditsioonilise kukli puhul pidada kinni algsest retseptist ja tootmismee-
toditest. Pidustuse raames toimub ka organisatsiooni *Confraria da Fogaça da Feira* suur kogunemine, mis on selle
vennaskonna kõige tähtsam tseremoonia ning mille eesmärk on edendada, õppida ja hoida tootega seotud tradit-
sioone, võttes arvesse nende ajaloolist väärtust, ning tutvustada ja säilitada ehtsa „Fogaça da Feira” eripära.

Toode „Fogaça da Feira” on Santa Maria da Feira omavalitsusüksuse jaoks olnud tähtis juba sajandeid. *Fogaça*'t on
mainitud juba Alfonso II korraldusel 1220. aastal Terra de Santa Maria piirkonna (nagu omavalitsusüksust toona
nimetati) läbiviidud küsitlustes. Piirkonna haldus- ja sõjaväebaasi peakontor asus Vila da Feira linnas, mille kindlu-
sest on inspireeritud toote kuju.

Pidustuste (*Festa das Fogaças*) käigus annetati magusaid kukleid pühale Sebastianusele, aja jooksul sai sellest tugev
traditsioon ja Santa Maria da Feirast kujunes kuklite tootmise keskus.

Toote iseloomulikud omadused, eelkõige selle kooniline kuju, on tugevasti seotud geograafilise piirkonna ja koha-
liku oskusteabega, mis hõlmab koostisosade segamist, taina sõtkumist, sellest pika rulli vormimist, mis seejärel
lamedaks vajutatakse ja koonusekujuliseks vormitakse. Seejärel tehakse kukli tippu lõiked, mille tulemusena moo-
dustuvad neli „torni”. Just see Santa Maria da Feira kindluse kuju eristab toodet „Fogaça da Feira” selgelt muud liiki
magusatest kuklitest.

Koonuste vormimiseks peab tainast segama alati samas suunas – alt üles. See etapp sõltub täielikult kohalikust
oskusteabest, mille puhul võetakse arvesse taina valmimist mõjutada võivaid ilmastikuolusid, ja käelistest oskustest,
et anda tootele iseloomulik kuju.

Küpsetamise käigus võetakse kuklid (*fogaças*) ahjust välja ja painutatakse „torne” käsitsi natuke väljapoole, et need
seisaksid kindlalt püsti. Seejärel asetatakse kuklid kuni lõpliku küpsemiseni ahju tagasi. See toiming on otsustava
tähtsusega, et kuumus jõuaks kukli sisemusse ning kuklid küpseksid ühtlaselt. Kuklite sisu jääb kohev ja pehme, kui
neid on küpsetatud just õigel temperatuuril ja vajaliku aja jooksul.

Toiming on oluline, et tagada kuklite iseloomulik välimus (st Santa Maria da Feira kindluse „tornide” olemasolu
kukli tipus), ning õige aja valikul lähtutakse kogemustest ja intuitsioonist.

Tänapäeval on „Fogaça da Feira” tänu oma ajaloole, traditsioonidele, maitsele ja tekstuurile omavalitsusüksuse esin-
dustoode, mida pakutakse alati messidel, näitustel ja kohalikel üritustel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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