

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**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 384/09)

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

## KOONDDOKUMENT

**„FOLAR DE VALPAÇOS”****ELi nr: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015****KPN ( ) KGT ( X )****1. Nimetus**

„Folar de Valpaços”

**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**

Toode „Folar de Valpaços” on ristkülikukujuline sai, mille valmistamisel kasutatakse nisujahu, mune, kaitstud päritolunimetusega oliiviõli Trás-os-Montes või sarnaste organoleptiliste omadustega oliiviõli, taimset margariini ja/või seapekki, millele on lisatud rasvast sealiha ja/või soolatud ja kuivatatud (mitte suitsutatud) peekonit, soolatud ja kuivatatud (mitte suitsutatud) kõhuliha, suitsutatud sealihavorsti (*salpicão* ja *linguiça*), suitsus või loomulikult laagerdunud seasinki ja/või sea suitsutatud abatükke.

Kaubanduslikku ringlusesse suunatud tootel „Folar de Valpaços” on järgmised füüsilised ja organoleptilised omadused:

Tabel 1

**Toote „Folar de Valpaços” füüsiliste parameetrite miinimum- ja maksimumväärtused**

	„Folar de Valpaços”	
	Miinimum	Maksimum
Pikkus (cm)	15	40
Laius (cm)	10	25
Kõrgus (cm)	8	12
Kaal (kg)	0,5	2
Taina ja täidise suhe pärast küpsetamist	25 %	50 %

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Tabel 2

**Toote „Folar de Valpaços” välimus ja organoleptilised omadused**

Välimus	Ristkülikukujulisel saial on pärast küpsetamist õhuke, sile ja läikiv koorik, mille värvus varieerub kollasest helepruunini.
Sisu	Saia löikepinnal paljastub kollaka värvusega pehme ja urbne sisu, milles on hajusad kergelt rasvased ja punaka värvusega laigud, mis ümbritsevad suitsutatud toodete ( <i>salpicão</i> , <i>linguiça</i> või muude punaka värvusega toodete) tükke, ning laiali ja ebahühtlaselt paiknevaid lihatükke, mis moodustavad sama värvi eri toonidest mosaiigilaadse täidise.
Organoleptilised omadused	Sisu on lõhnav, pehme, kergelt soolane, rasvane ning muna ja oliiviõli maitsega ning selgesti eristatava suitsutatud toodete lõhnaga. Söömisel on tunda kasutatud oliiviõlile iseloomulikku maitset ja aroomi ning esile tulevad täidise moodustavate suitsutatud toodete ja mitmesuguse liha maitse, lõhn ja tekstuur.

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

Toote „Folar de Valpaços” valmistamiseks kasutatakse kaitstud päritolunimetusega ekstra-neitsioliiviõli Trás-os-Montes (või sarnaste organoleptiliste omadustega oliiviõli), mille iseloomulik maitse ja aroom kanduvad üle saia tainale ning seega ka lõpptootele. Toote „Folar de Valpaços” taina selgelt eristatav puuviljamaitse tuleneb kasutatava oliiviõli maitsest ja lõhnast, millel on värske puuvilja nüanss ning mis on ühtaegu magus, roheline, mõru ja terav.

## 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Saiataina ettevalmistamine ja käitlemine, taina kergitamine, täidise lisamine ja eelkülmutamine.

Eelkülmutamine – pärast kergitamist võib toote „Folar de Valpaços” külmutada või sügavkülmutada. See protsess toimub tootmiskohas, et vältida mikrobioloogilist saastumist, sest toote mujale transportimine edasiseks töötlemiseks tekitaks lubamatu saastumise ohu.

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

Toodet „Folar de Valpaços” müüakse tüki kaupa (tervena) või portsjonitena, mis on pakitud järgmiselt:

a) vahetu müügi korral tootmiskohas: asetatud selleks ettenähtud alustele;

b) muudesse tarbimiskohtadesse transportimisel:

— pakendatud pakkepaberisse või suletud paberkotti;

— pakendatud vaakumpakendisse;

— pakendatud ning külmutatud/sügavkülmutatud. Märkus: kui toodet „Folar de Valpaços” ei ole eelnevates tootmisetappides külmutatud/sügavkülmutatud, võib seda teha pärast küpsetamist.

Vaakumpakendisse pakendamine või külmutamine/sügavkülmutamine toimub tootmiskohas, et vältida mikrobioloogilist saastumist, sest toote mujale transportimine edasiseks töötlemiseks tekitaks lubamatu saastumise ohu.

## 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks õigusaktidega nõutavatele andmetele peab toote „Folar de Valpaços” pealmise külje keskele kleebitud märgistus olema mäрге:

— „Folar de Valpaços – Indicação Geográfica Protegida” (Folar de Valpaços – kaitstud geograafiline tähis) või „Folar de Valpaços – IGP” (Folar de Valpaços – KGT) ja

— toote „Folar de Valpaços” logo:



**Folar de Valpaços**

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Valpaçose haldusüksus.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Folar de Valpaços” seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote reputatsioonil.

Sõna „folar” kasutatakse sageli kingituse iseloomustamiseks ja tähendab „parimat”. Traditsiooniliselt on toodet valmistatud ülestõusmispühadeks, mil vaimulikud külastasid esimesel pühal peresid ja kogusid kokku küpsetatud saiad, mis sisaldasid parimat, mida põllud andsid ja inimesed valmistada oskasid: jahu, mune, sortidest „Madural”, „Verdeal” ja „Cobrançosa” valmistatud oliiviõli, konserveeritud sealiha ja Valpaçose piirkonna traditsioonilisi suitsutatud tooteid, mis on marineeritud küüslauguga ja suitsutatud piirkonnas kasvavate puudega, nagu tamm, mänd ja viinapuud.

Kuigi ka tänapäeval valmistatakse seda saia peamiselt ülestõusmispühadeks, on toode aastaringelt sageli Valpaçose piirkonna elanike laual ning kindlasti asendamatu olulise perekondliku või ametliku sündmuse puhul.

Toode „Folar de Valpaços” erineb teistest samalaadsetest toodetest taina valmistusmeetodi poolest: Valpaçose piirkonnale iseloomulikult kääratakse tainast kaks korda.

Esimene viide toote „Folar de Valpaços” retseptile ilmus 1959. aasta kokaraamatus „Livro de Pantagruel” (Pantagrueli raamat) (Bertha Rosa Limpo, 1959) ning hiljem on retsepti avaldatud mitmes rahvuslikke roogasid tutvustavas teoses, eelkõige Maria de Lourdes Modesto 1982. aastal ilmunud kokaraamatus „Cozinha Tradicional Portuguesa” (Traditsioonilised Portugali road).

Valpaçose elaniku Maria Eugénia Cerqueira da Mota valmistatud „Folar de Valpaços” võitis 1961. aastal esimese koha Portugali roogade ja magustoitade riiklikul konkursil, mida toetas Portugali riiklik raadio ja televisioon (Barroso da Fonte, 2003).

Toote „Folar de Valpaços” nimetusele ja mainele on osutanud Virgílio Nogueiro Gomes oma teoses „Transmontanes – Causas de Comer” (2010) ning kroonikates „Folares e a Pascoa” (2009) ja „Cadernos de Receitas” (2012).

Kasutatav tooraine, piirkonna tootjate oskusteave ja põlvkonnalt põlvkonnale edasi antud ajaloolise traditsiooni järgimine, toote maine ja ajalugu, mis on seotud Valpaçose linnaga, toetavad toote sidumist selle piirkonnaga.

#### Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Folar\\_Valpacos.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Folar_Valpacos.pdf)