

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 58/14)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”FOGAÇA DA FEIRA”

EU-nro: PT-PGI-0005-01342-01.06.2015

SAN () SMM (X)

1. Nimi/Nimet

”Fogaça da Feira”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 2.3 Leipä, leivonnaiset, kakut, konditoriatuotteet, keksit ja muut leipomotuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Fogaça da Feira on makea leivonnainen, joka maistuu ja tuoksuu kevyesti sitruunalta ja kanelilta. Se on väriltään ruskea ja muodoltaan kartiomainen; yläosan koristeena on neljä pientä kärkeä.

Sen vaaleank kellertävä pienireikäinen sisus on pehmeä ja kevyt ja kuori on rapea.

Fogaça da Feira voidaan myydä pakattuna, irtotavarana tai pakastettuna ja eri kokoisena edellyttäen, että leivonnaisen korkeus suhteessa pohjan halkaisijaan on noin 35 %.

Tuote voidaan myydä myös puolikkaina ja/tai viipaloituna.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Fogaça da Feiran valmistusaineet ovat 45- ja/tai 55-tyypin tai vastaavanlainen vehnä jauho, kananmuna, sokeri, voi, tuorehiiva tai leivontahiiva, vesi, kaneli, suola sekä sitruunamehu ja raastettu sitruunankuori.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki seuraavat tuotantovaiheet tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella: taikinan valmistus, muovaaminen, leikkaaminen ja paistaminen.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Fogaça da Feiran päällysmarkinnöissä on ehdottomasti oltava maininta ”Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai ”Fogaça da Feira IGP” (SMM) ja jäljempänä kuvattu tuotteen tunnus.



⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Fogaça da Feiran maantieteellinen tuotantoalue on Santa Maria da Feiran kunta.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Fogaça on makea leivonnainen, joka mainitaan monissa keskiaikaisissa asiakirjoissa. Se oli alun perin São Sebastião -pyhimykselle omistettu uhrilahja, ja sen mukaan on nimetty myös Santa Maria da Feiran suurin uskonnollinen juhla, Festa das Fogaceiras, jota on vietetty jo satojen vuosien ajan.

Perinteikäs Festa das Fogaceiras on nykyään Santa Maria da Feiran tunnusomaisin juhla, joka vuonna 2005 täytti viisisataa vuotta, ja paikallinen väestö viettää sitä suurella antaumuksella.

Tammikuun 20 päivänä vietettävä Festa das Fogaceiras on edelleen vuoden kohokohta. Siihen kuuluu erilaisia tapahtumia, kuten Fogaça da Feiran valmistusnäytös, johon osallistuu tuottajia ja kutsuttuja maistajia ja jonka tarkoituksena on lisätä fogaçan valmistajien tietoisuutta siitä, miten tärkeää on säilyttää tämän vuosisataisen makean leivonnaisen alkuperäinen valmistusohje ja -menetelmä. Ohjelmaan kuuluu myös Confraria da Fogaça da Feira -veljeskunnan toiminnalle omistettu osio; se on yksi tärkeimmistä tapahtumista veljeskunnalle, jonka tavoitteena on tehdä tunnetuksi, tutkia ja ylläpitää tätä historiallisesti arvokasta tuotetta ja säilyttää aidon Fogaça da Feiran erityisominaisuudet.

Fogaça da Feiran merkitys Santa Maria da Feiran kunnan alueella tunnetaan jo aikojen takaa. Se mainittiin jo kuningas Alfonso II:n käskystä alueella järjestetyissä kuulemistilaisuuksissa; alueen hallinnollinen ja sotilaallinen keskus oli Vila da Feira ja sen linna, josta tuotteen muoto sai vaikutteita.

Tuotteen ja alueen keskuksessa järjestetyn Festa das Fogaceiras -juhlan, jossa fogaça oli São Sebastião -pyhimykselle omistettu uhrilahja, välisen historiallisen yhteyden ansiosta perinne juurtui tälle alueelle. Historiallinen ja uskonnollinen yhteys sosiaaliseen ympäristöön johti siihen, että tuotteen valmistus vakiintui Santa Maria da Feiran alueelle.

Tuotteen erityisominaisuudet, kuten sen kartiomainen muoto, ovat seurausta sen tiivistä yhteydestä maantieteelliseen alueeseen sekä valmistusmenetelmään liittyvästä paikallisesta osaamisesta, joka ilmenee erityisesti tavassa valmistaa ja vaivata taikina ja kaulita se nauhaksi, joka sitten kierretään kartioksi, sekä koristaa leivonnaisen yläosa neljällä kärjellä; ne viittaavat Santa Maria da Feiran linnan neljään torniin ja erottavat tuotteen muista vastaaventyypisistä makeista leivonnaisista.

On syytä panna merkille taikinan kiertäminen kartioksi, jonka on aina tapahduttava samassa suunnassa alhaalta ylöspäin. Tämä vaihe vaatii kaikilta osin paikallista osaamista, olipa sitten kyse sääolojen arvioinnista (jotka saattavat vaikuttaa taikinan käymiseen) tai tarvittavista käden taidoista lopputuotteen tunnusomaisen muodon aikaansaamiseksi.

Paistamisen aikana leivät otetaan välillä pois uunista ja niiden yläosa leikataan ja muotoillaan käsin. Sen jälkeen ne pannaan takaisin uuniin paistumaan valmiiksi. Tämä toimenpide on ratkaisevan tärkeä, jotta lämpö pääsee leipien sisään ja ne paistuvat tasaisesti, jolloin sisus kehittyy paistoaajan ja -lämpötilan tasapainoisen yhdistelmän ansiosta pehmeän kevyeksi.

Toimenpide on ensiarvoisen tärkeä, jotta paistetut fogaça-leivonnaiset saavat tunnusomaisen muotonsa, joka tuo mieleen Santa Maria da Feiran linnan tornit, ja sen oikea ajoitus riippuu leipurin kokemuksesta ja tarkkuudesta.

Historiansa, perinteidensä, makunsa ja rakenteensa perusteella Fogaça da Feira on nykyisin koko kunnan gastronomisen perinnön tärkein edustaja, joka on aina esillä markkinoilla, näyttelyissä ja kunnan järjestämissä tilaisuuksissa.

Eritelmän julkaisutiedot

(Tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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