

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**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 384/09)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”FOLAR DE VALPAÇOS”**

EU-nro: PT-PGI-0005-01392–23.10.2015

SAN ( ) SMM ( X )

1. **Nimi/nimet**

”Folar de Valpaços”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Folar de Valpaços on suorakaiteen muotoinen leipomotuote; se on valmistettu vehnäleipätaikinasta, johon on lisätty kananmunaa, Trás-os-Montes SAN -oliiviöljyä tai aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan vastaavanlaista oliiviöljyä, kasvi-peräistä margariinia ja/tai laardia, ja täytetty rasvaisella sianlihalla ja/tai suolatulla ja kuivatulla (muttei savustetulla) lihaskudosta sisältävällä silavalla tai kylki- ja kuvelihalla, savustetulla sianlihasta valmistetulla makkaralla (salpicão ja linguça), savustetulla tai luonnollisesti raakakypsytytyllä kinkulla ja/tai savustetulla sianlavalla.

Kaupalliseen levitykseen saatettaessa Folar de Valpaços -piiraalla on seuraavat fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Taulukko 1

**Folar de Valpaços -leivonnaisen fysikaalisten muuttujien vähimmäis- ja enimmäisarvot**

	”Folar de Valpaços”	
	Vähintään	Enintään
Pituus (cm)	15	40
Leveys (cm)	10	25
Korkeus (cm)	8	12
Paino (kg)	0,5	2
Taikinan ja täytteen välinen suhde paistamisen jälkeen	25 %	50 %

(<sup>1</sup>) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## Taulukko 2

**Folar de Valpaços -piiraan ulkoiset ja aistinvaraiset ominaisuudet**

Ulkonäkö	Suorakaiteen muotoinen piiras, jonka kuori kypsentämisen jälkeen on ohut, sileä ja kiiltävä ja väriltään keltaisesta vaalean kastanjanruskeaan.
Sisus	Leikattuna piiraan sisus on pehmeän kennomainen ja väriltään kellertävä; siinä on hajanaisia hieman rasvaisia, väriltään punertavia täpliä kerääntyneinä savustetuista makkaratuotteista (salpicão, linguiça yms. punaisella paprikalla maustetut valmisteet) peräisin olevien ainesosien ympärille, ja niiden välissä on hajanaisesti jakaantuneina epäsäännöllisiä täytteen sisältämiä lihapaloja; yhdessä ne muodostavat värikkään mosaiikkikuvioidun rakenteen, jossa erottuvat käytettyjen lihapalojen erilaiset värivivahteet.
Aistinvaraiset ominaisuudet	Taikina on tuoksuvaa ja pehmeää, kevyen suolaista ja rasvaista, ja sen maussa tuntuvat kananmuna ja oliiviöljy sekä vivahdus makkaratuotteiden aromia. Makuuainemiksi tuntuvat käytetyn oliiviöljyn ominaismaku ja -aromi; lisäksi siinä erottuvat täytteen sisältämien makkaratuotteiden ja eri lihalaatujen maku, aromi ja rakenne.

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

Folar de Valpaços -piiraan valmistukseen käytetään Trás-os-Montesin (tai aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan vastaavankaltaista) ekstra-neitsytoliiviöljyä, jonka maun ja aromiin liittyvät ominaisuudet siirtyvät taikinaan ja sitä kautta myös lopputuotteeseen. Folar de Valpaços -piiraan taikinan selvästi hedelmäinen maku johtuu siten valmistukseen käytetyn oliiviöljyn tuoreen hedelmäisestä, makean vihreään, karvaaseen ja pistävään vivahtavasta mausta ja tuoksusta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Taikinan valmistus ja kauliminen, nostatus, täytteen lisääminen ja esijääditys.

Esijääditys – Nostatuksen jälkeen Folar de Valpaços voidaan esijäädittää tai pakastaa. Tämä tapahtuu tuotantotiloissa, jotta voidaan välttää mikrobiologinen saastuminen, koska tuotteen siirtämiseen näistä tiloista muualle jatkojalostusta varten liittyy saastumisriski, jollaista ei voida sallia.

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

Folar de Valpaços pidetään kaupan kappaletavarana (kokonaisena) tai paloina, pakattuna jollakin seuraavista tavoista:

a) Kun tuote on tarkoitettu myytäväksi välittömästi tuotantopaikassa: puhtaalle tarjoilualustalle asetettuna;

b) Kun tuote lähetetään muualle myytäväksi kuluttajille:

— pakattuna käärepaperiin tai suljettuun paperipussiin,

— tyhjiöpakattuna,

— pakattuna esijäädetytynä tai pakastettuna. Huom. Folar de Valpaços voidaan jäädäyttää tai pakastaa kypsennettynä, mikäli tuotetta ei ole aiemmin esijääditytty tai pakastettu.

Pakkaaminen tyhjiöön tai edellä tarkoitettu jäädäyttämisen/pakastaminen tapahtuu tuotantotiloissa, jotta voidaan välttää mikrobiologinen saastuminen, koska tuotteen siirtämiseen näistä tiloista muualle jatkojalostusta varten liittyy saastumisriski, jollaista ei voida sallia.

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

Lainsäädännössä edellytettyjen pakollisten mainintojen lisäksi Folar de Valpaços -piiraan päällysmarkkinöissä on oltava

— maininta "Folar de Valpaços – suojattu maantieteellinen merkintä" tai "Folar de Valpaços – SAN" (etiketti liimataan keskelle piiraan yläpintaa), ja

— alla kuvattu Folar de Valpaços -tuotteen tunnus:



**Folar de Valpaços**

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Valpaçosin kunnan hallinnollinen alue

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Folar de Valpaços -piiraan yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen maineeseen.

Ilmaisu "folar" yhdistetään usein lahjan käsitteeseen, ja se merkitsee jotakin "erityistä, kaikkein parasta". Folar-piirasta valmistettiin perinteisesti perheissä pääsiäisen aikaan, ja pappi kävi noutamassa ne pääsiäissunnuntaisen vierailunsa (Compasso) yhteydessä. Tuote oli valmistettu hienostuneimmista antimista, joita maa ja asukkaat tuottivat, ts. jauhoista, kananmunista, madural-, verdial- ja cobraçosa-lajikkeista saadusta oliiviöljystä, säilötystä sianlihasta ja Valpaçosin perinteistä viinissä ja valkosipulissa marinoiduista makkaratuotteista, jotka oli savustettu käyttäen alueella yleisiä puulajeja (tammi, mänty, viiniköynnös).

Vaikka folar yhdistetäänkin edelleen kiistatta pääsiäiseen, sitä on nykyisin tarjolla alueen ruokapöydissä ympäri vuoden, ja se kuuluu olennaisena osana kaikkiin perhejuhliin ja virallisiin tilaisuuksiin.

Folar de Valpaços erottuu muista vastaavatyypisistä tuotteista taikinan valmistusmenetelmän perusteella, sillä tapa nostattaa taikina kahdessa vaiheessa on Valpaçosin kunnalle ominainen erityiskäytäntö.

Ensimmäinen maininta Folar de Valpaços -piiraan valmistusohjeesta esiintyy Bertha Rosa Limpon teoksessa "Livro de Pantagruel" vuodelta 1959; sen jälkeen siihen viitataan useissa Portugalin ruokakulttuuria käsittelevissä teoksissa, kuten Maria de Lurdes Modeston teoksessa "Cozinha Tradicional Portuguesa" (1982).

Vuonna 1961 valpaçosilaisen Maria Eugénia Cerqueira da Motan valmistama Folar de Valpaços sai ensimmäisen palkinnon Portugalin kansallisen televisioyhtiön järjestämässä valtakunnallisessa Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa -kilpailussa (Barroso da Fonte, 2003).

Virgílio Nogueiro Gomes viittaa Folar de Valpaços -piiraaseen ja sen maineeseen teoksessaan "Transmontanices – Causas de Comer" (2010) sekä historiallisissa kuvauksissaan "Folares e a Pascoa" (2009) ja "Cadernos de Receitas" (2012).

Käytetyt raaka-aineet, paikallisten tuottajien sukupolvelta toiselle siirtyneeseen perinteeseen pohjautuva osaaminen sekä tuotteen ja Valpaçosin kunnan maine ja historia ovat perusteita, joiden nojalla tämän piiraan tuotanto rajoittuu kyseisen kunnan alueelle.

#### **Eritelmän julkaisutiedot**

(Tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)