

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 384/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«FOLAR DE VALPAÇOS»

N° UE: PT-PGI-0005-01392 — 23.10.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Folar de Valpaços»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Folar de Valpaços» est un produit de boulangerie, à la forme rectangulaire, obtenu à partir d'une pâte à pain de froment, enrichie d'œufs, d'huile d'olive de Trás-os-Montes AOP ou d'une huile d'olive aux caractéristiques organoleptiques similaires, de margarine végétale et/ou de saindoux, farcie de viande porcine grasse et/ou entrelardée salée et séchée (non fumée), de poitrine de porc salée et séchée (non fumée), de saucisson de porc fumé («salpicão» et «linguiça»), de jambon de porc affiné par fumage ou par affinage naturel et/ou d'épaule de porc fumée.

Le «Folar de Valpaços» commercialisé présente les caractéristiques physiques et organoleptiques suivantes:

Tableau 1

Présentation des valeurs minimales et maximales pour chacun des paramètres physiques du «Folar de Valpaços»

	«Folar de Valpaços»	
	Min.	Max.
Longueur (cm)	15	40
Largeur (cm)	10	25
Hauteur (cm)	8	12
Poids (kg)	0,5	2
Rapport pâte/farce après la cuisson	25 %	50 %

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Tableau 2

Caractéristiques visuelles et organoleptiques du «Folar de Valpaços»

Aspect extérieur	«Folar» (type de pain) rectangulaire qui, une fois cuit, acquiert une croûte peu épaisse, lisse et brillante, dont la couleur peut aller du jaune au marron clair.
Aspect intérieur	À la coupe, il révèle une mie légère alvéolée, de couleur jaunâtre, marbrée de taches diffuses, légèrement graisseuses et teintées de rouge sang lorsqu'elles enrobent des morceaux de <i>salaisons</i> («salpicão», «linguiça» ou autres assaisonnés avec du paprika rouge), entrecoupée de morceaux, répartis irrégulièrement, des <i>viandes</i> qui composent la farce et qui, visuellement, forment une mosaïque colorée dans laquelle se distinguent les différentes couleurs de ces viandes.
Caractéristiques organoleptiques	La mie est parfumée et tendre, légèrement salée, grasse et au goût d'œuf et d'huile d'olive, avec un arôme évocateur de <i>salaisons</i> . À la dégustation, le produit a le goût et l'arôme caractéristiques de l'huile d'olive utilisée et, tantôt les <i>produits de salaison</i> , tantôt les différentes <i>viandes</i> qui composent la farce, se différencient par leur saveur, leur arôme et leur texture.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'huile d'olive vierge extra de Trás-os-Montes AOP (ou huile d'olive aux caractéristiques organoleptiques similaires) utilisée dans la fabrication du «Folar de Valpaços» possède des caractéristiques gustatives et aromatiques spécifiques qui sont transmises à la pâte à pain et, par conséquent, au produit final. Le goût très fruité de la mie du «Folar de Valpaços» tient donc aux caractéristiques gustatives et olfactives rappelant les fruits frais et à la sensation sucrée, d'olives vertes, amère et piquante de l'huile d'olive utilisée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Préparation et travail de la pâte à pain, levage, fourrage et précongélation.

Précongélation - une fois que la phase de levage de la pâte est achevée, le «Folar de Valpaços» peut être précongelé/surgelé. Ce processus s'effectue sur le lieu de production de façon à éviter les contaminations microbiologiques car le transport vers d'autres locaux aux fins d'une autre transformation entraînerait un risque de contamination inacceptable.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Folar de Valpaços» est commercialisé à la pièce (entier) ou en portions, conditionné par les moyens suivants:

- a) dans le cas de la vente immédiate dans l'unité de production: placé sur un plateau individuel;
- b) lorsqu'il est expédié vers d'autres locaux de consommation:
 - conditionné dans du papier d'emballage ou dans un sac en papier fermé,
 - conditionné sous vide,
 - conditionné congelé/surgelé. Remarque: Le «Folar de Valpaços» peut être congelé/surgelé cuit, pour autant qu'il n'ait pas été préalablement précongelé/surgelé.

Le conditionnement sous vide ou par congélation/surgélation susmentionné s'effectue sur le lieu de production de façon à éviter les contaminations microbiologiques car le transport vers d'autres locaux aux fins d'une autre transformation entraînerait un risque de contamination inacceptable.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions légales obligatoires, chaque étiquette de «Folar de Valpaços» doit porter:

- la mention «Folar de Valpaços — Indication géographique protégée» ou «Folar de Valpaços — IGP» (collé au centre de la partie supérieure du «folar»); et

— le logo du «Folar de Valpaços»:



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Municipalité de Valpaços.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre le «Folar de Valpaços» et l'aire géographique se fonde sur la réputation du produit.

Le terme «folar» souvent associé à la notion de cadeau et/ou de don signifie «le meilleur». Traditionnellement, le «folar» était confectionné pendant la période de Pâques afin que, le dimanche de Pâques, le curé le collecte auprès des ménages durant le dénommé «Compasso» ou visite pascale. Le «folar» était constitué des produits les plus fins que la terre et les habitants produisaient - farine, œufs, huile d'olive des variétés «Madural», «Verdial» et «Cobrançosa», viandes de porc préservées et produits de salaison traditionnels de Valpaços -, assaisonné au «vinha de alho» (marinade à base de vin et d'ail) et fumé aux bois qui abondaient dans la région, tels que le bois de chêne, de pin et de vigne.

À l'heure actuelle, bien qu'il fasse toujours indiscutablement partie des traditions de Pâques, le «folar» est aussi souvent présent sur les tables de Valpaços tout au long de l'année et il est indispensable lors de toute fête familiale ou officielle.

Le «Folar de Valpaços» se distingue de pains semblables par la méthode de préparation de la pâte à pain, caractérisée par deux étapes de fermentation de la pâte spécifique de la commune de Valpaços.

La première référence à une recette appelée «Folar de Valpaços» remonte à 1959, dans un ouvrage intitulé Livro de Pantagruel (Livre de Pantagruel) de Bertha Rosa Limpo (1959), et ce nom est apparu ensuite dans plusieurs ouvrages de cuisine portugais, dont le plus important est le livre de recettes intitulé Cozinha Tradicional Portuguesa (cuisine portugaise traditionnelle), de Maria de Lurdes Modesto (1982).

En 1961, le «Folar de Valpaços» élaboré par Maria Eugénia Cerqueira da Mota, originaire de Valpaços, a remporté le 1^{er} prix du Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa (concours national de cuisine et de pâtisserie portugaises), organisé sous l'égide de la RTP (Barroso da Fonte, 2003).

La réputation et le nom «Folar de Valpaços» sont cités par Virgílio Nogueiro Gomes, dans son ouvrage Transmontanices – Causas de Comer (2010), dans ses chroniques Folares e a Pascoa (2009) et dans ses Cadernos de Receitas (2012).

Les matières premières utilisées, le savoir-faire des producteurs de la région, qui suivent une tradition historique transmise de génération en génération, la réputation et l'histoire associée à ce produit et à la ville de Valpaços justifient le fait que la production de ce «folar» soit limitée à cette municipalité.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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