

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 58/14)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„FOGAÇA DA FEIRA”**

**EU br.: PT-PGI-0005-01342 – 01.06.2015.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv**

„Fogaça da Feira”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Portugal

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1 Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

**3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Kruh „Fogaça da Feira” poseban je kruh slatkog okusa s aromom limuna i cimeta, smeđe boje i stožastog oblika, ukrašen četirima vršcima na gornjem dijelu.

Unutrašnjost je blijedožuta, mekana i lagana te ima rupice, a kora je hrskava.

Može se prodavati pakiran, u rasutom stanju ili zamrznut, u raznim veličinama, pod uvjetom da je visina kruha „Fogaça da Feira” 35 % veća ili manja od promjera baze.

Može se prodavati i u polovicama i/ili kriškama.

**3.3 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)**

Kruh „Fogaça da Feira” proizvodi se od pšeničnog brašna tipa 45 i/ili tipa 55 ili sličnog brašna, jaja, šećera, maslaca, svježeg kvasca i pekarskog kvasca, vode, cimeta, soli, limunovog soka i ribane limunove korice.

**3.4 Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Svi proizvodni postupci moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području: priprema tijesta, oblikovanje, rezanje i pečenje.

**3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

—

**3.6 Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

Na etiketi proizvoda obvezno se mora nalaziti tekst „Fogaça da Feira’ – Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili „Fogaça da Feira’ ZOZP” te logotip prikazan u nastavku:



<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje kruha „Fogaça da Feira” obuhvaća općinu Santa Maria da Feira.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Riječ je o posebnom kruhu koji se spominje u nekoliko srednjovjekovnih djela, a nastao je zavjetom danim svetom Sebastijanu te je po njemu nazvana najveća višestoljetna vjerska proslava „Festa das Fogaceiras”, koja se održava u općini Santa Maria da Feira.

Ta proslava s dugom tradicijom trenutačno je najpoznatija manifestacija općine Santa Maria da Feira, a obilježena je predanošću lokalnog stanovništva te je 2005. doživjela svoje 500. izdanje.

Proslava „Festa das Fogaceiras” slavi se 20. siječnja te je i u današnje vrijeme godišnji događaj koji obuhvaća prikazivanje proizvodnje kruha „Fogaça da Feira”, u kojem sudjeluju proizvođači i razni pozvani kušači kako bi se proizvođačima podigla svijest o potrebi za očuvanjem izvornog recepta i postupka proizvodnje tog višestoljetnog slatkog kruha, ili skupštinu bratstva „Confraria da Fogaça da Feira”, jednu od najistaknutijih svečanosti tog bratstva, čiji je zadatak promidžba, proučavanje i zaštita proizvoda, uzimajući u obzir njegovu povijesnu vrijednost, te širenje i očuvanje posebnih svojstava autentičnog kruha „Fogaça da Feira”.

Važnost kruha „Fogaça da Feira” u općini Santa Maria da Feira poznata je od davnina s obzirom na to da se taj proizvod osobito spominjao tijekom istraga koje je Afonso II. naredio 1220. na području Santa Marije, administrativnom i vojnom sjedištu te regije, u čijem se središtu nalazio upravo grad Vila da Feira, po čijem je dvorcu oblikovan ovaj proizvod.

Njegova povijesna povezanost s priređivanjem proslave „Festa das Fogaceiras” u tom gradu, u kojem je proizvod dan svetom Sebastijanu kao sveti zavjet, omogućila je da se ta tradicija održi. Zahvaljujući vjerskoj i povijesnoj povezanosti s društvenim okruženjem, njegova se proizvodnja ustalila u općini Santa Maria da Feira.

Njegova posebna svojstva, a osobito stožast oblik, proizlaze iz njegove uske povezanosti sa zemljopisnim područjem te lokalnim znanjem i umijećem koje se primjenjuje u postupku proizvodnje, posebno za miješanje sastojaka, miješenje tijesta, razvlačenje tijesta valjkom i oblikovanje u oblik kravate, zatim njegovo motanje u stožac i naposljetku ukrašavanje gornjeg dijela četirima vršcima koji podsjećaju na četiri kule dvorca Santa Maria da Feira, po kojima se kruh „Fogaça da Feira” jasno razlikuje od drugih vrsta kruha.

Valja napomenuti da se tijesto mota u stožac uvijek u istom smjeru, od donjeg dijela prema gornjem. Ta se faza proizvodnje u potpunosti temelji na lokalnom znanju i umijeću, bez obzira na to je li riječ o procjeni klimatskih uvjeta (koji mogu utjecati na fermentaciju tijesta) ili o vještini ručne izrade koja je potrebna za dobivanje završnog oblika svojstvenog proizvodu.

Kruhovi se tijekom pečenja vade iz pećnice te se razrezani vršci na gornjem dijelu ručno razdvajaju. Zatim se vraćaju u pećnicu kako bi se ispekli do kraja. Taj je postupak presudan kako bi toplina prodrila u unutrašnjost kruhova i kako bi se ujednačeno ispekli, čime se dobiva mekano i lagano tijesto zahvaljujući skladnoj kombinaciji vremena i temperature pečenja.

Taj je postupak ključan kako bi kruh nakon pečenja imao karakterističan izgled, odnosno kako bi nalikovao kulama dvorca Castelo da Feira, a odabir primjerenog trenutka za taj postupak ovisi o iskustvu i osjećaju proizvođača.

Svojom poviješću, tradicijom, okusom i teksturom kruh „Fogaça da Feira” trenutačno je glavni gastronomski primjer općine te se može naći na svim sajmovima, izložbama i formalnim općinskim manifestacijama.

#### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Fogaca\\_Feira\\_IGP.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Fogaca_Feira_IGP.pdf)