

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**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 384/09)

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

**„FOLAR DE VALPAÇOS”****EU br.: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015.****ZOI ( ) ZOZP ( X )****1. Nazivi**

„Folar de Valpaços”

**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.**

„Folar de Valpaços” pekarski je proizvod pravokutnog oblika koji se dobiva od pšeničnog tijesta za kruh, kojemu se dodaju jaja, maslinovo ulje ZOI Trás-os-Montes ili maslinovo ulje sa sličnim organoleptičkim svojstvima, biljni margarin i/ili mast, i koje se puni masnim svinjskim mesom i/ili (nedimljenom) slanom i suhom potrbušinom, (nedimljenim) svinjskim trbuhom, dimljenim svinjskim kobasicama („salpicão” i „linguiça”), dimljenom svinjskom šunkom ili prirodno sušenom svinjskom šunkom i/ili dimljenom svinjskom plečkom.

Prilikom stavljanja na tržište, „Folar de Valpaços” ima sljedeća fizička i organoleptička svojstva:

Tablica 1.

**Minimalne i maksimalne vrijednosti za svaki od fizičkih parametara proizvoda „Folar de Valpaços”**

	„Folar de Valpaços”	
	Minimalno	Maksimalno
Dužina (cm)	15	40
Širina (cm)	10	25
Visina (cm)	8	12
Težina (kg)	0,5	2
Omjer tijesto/nadjev nakon pečenja	25 %	50 %

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

Tablica 2.

**Vizualna i organoleptička svojstva proizvoda „Folar de Valpaços”**

Vanjski izgled	Pravokutni „folar” (vrsta kruha) koji, kad je pečen, ima tanku, glatku i sjajnu koru žute do svjetlosmeđe boje.
Izgled sredine	Sredina prerezanog kruha mekana je i šupljikava, žućkaste boje s raštrkanim lagano masnim i crvenkastim mrljama na mjestima koja okružuju komade <i>dimljenog mesa</i> („salpicão”, „linguiça” ili drugo meso začinjeno crvenom paprikom), prošarana nepravilno raspodijeljenim komadima <i>mesa</i> iz nadjeva koji vizualno čine mozaik u kojemu se raspoznaju različite boje tog mesa.
Organoleptička svojstva	Sredina je mirisna i mekana, lagano slana i masna s okusom jaja i maslinovog ulja te aromom koja podsjeća na <i>dimljeno meso</i> . Prilikom kušanja proizvod ima okus i aromu upotrijebljenog maslinovog ulja, a prepoznaju se i okus, aroma i tekstura <i>dimljenih proizvoda</i> i različitog <i>mesa</i> iz nadjeva.

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

Okus i aroma ekstra djevičanskog maslinovog ulja ZOI Trás-os-Montes (ili maslinovog ulja sa sličnim organoleptičkim svojstvima) koje se upotrebljava u proizvodnji kruha „Folar de Valpaços” imaju posebna obilježja koja se prenose na tijesto za kruh, a stoga i na konačan proizvod. Izrazito voćni okus kruha „Folar de Valpaços” stoga potječe od obilježja okusa i mirisa koja podsjećaju na svježije voće te od slatkog, gorkog i pikantnog okusa upotrijebljenog ulja od zelenih maslina.

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

Priprema i miješanje smjese za kruh, dizanje, punjenje i prethodno zamrzavanje.

Prethodno zamrzavanje: kad završi postupak dizanja tijesta, „Folar de Valpaços” spreman je za prethodno zamrzavanje/duboko zamrzavanje. Taj se postupak provodi na mjestu proizvodnje kako bi se izbjegla mikrobiološka kontaminacija jer bi prijevoz do drugih mjesta radi daljnje prerade doveo do neprihvatljive opasnosti od kontaminacije.

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

„Folar de Valpaços” stavlja se na tržište u jednom komadu (cijeli) ili u dijelovima, pakiran na sljedeće načine:

(a) u slučaju izravne prodaje na mjestu proizvodnje stavlja se na zaseban pladanj;

(b) kad se otprema prema drugim mjestima potrošnje:

— pakira se u papir za zamatanje ili u zatvorenu papirnatu vrećicu,

— vakuumira se,

— pakira se zamrznut/duboko zamrznut. Napomena: „Folar de Valpaços” može se zamrznuti/duboko zamrznuti nakon pečenja ako prije toga nije bio prethodno zamrznut/duboko zamrznut.

Prethodno navedeno vakuumsko pakiranje ili pakiranje zamrzavanjem/dubokim zamrzavanjem provodi se na mjestu proizvodnje kako bi se izbjegla mikrobiološka kontaminacija jer bi prijevoz do drugih mjesta radi daljnje prerade doveo do opasnosti od neprihvatljive kontaminacije.

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

Osim zakonom propisanih podataka, svaka etiketa proizvoda „Folar de Valpaços” mora sadržavati:

— naziv „Folar de Valpaços – Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili „Folar de Valpaços – ZOZP” (nalijepljen na sredini gornjeg dijela „folara”) i

— logotip proizvoda „Folar de Valpaços“:



**Folar de Valpaços**

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Općina Valpaços.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost između „Folar de Valpaços” i zemljopisnog područja temelji se na ugledu.

Riječ „folar”, koja se često povezuje s pojmom poklona i/ili dara, znači „najbolji”. „Folar” se tradicionalno pripremao za Uskrs te bi ga kućanstva na uskrсну nedjelju poklanjala župniku prilikom posjeta pod nazivom „Compasso”, odnosno uskrsnog posjeta. „Folar” se pripremao od najboljih proizvoda koje su zemlja i narod proizvodili, odnosno brašna, jaja, maslinovog ulja sorti „Madural”, „Verdial” i „Cobrançosa” te konzerviranog svinjskog mesa i tradicionalnih dimljenih proizvoda iz Valpaçososa, a začinio bi se mješavinom „vinha de alho” (marinada od vina i češnjaka) i izlagao dimu drva kojeg je u regiji bilo u izobilju, poput hrasta, bora i vinove loze.

Iako je još uvijek nedvojbeno dio uskrsnih tradicija, u današnje se vrijeme „folar” također često nađe na stolovima u Valpaçosu tijekom cijele godine te je neophodan dio svake obiteljske proslave ili praznika.

„Folar de Valpaços” razlikuje se od sličnih kruhova po metodi pripreme tijesta za kruh koju obilježavaju dvije faze fermentacije tijesta, što je specifično za općinu Valpaços.

Prvo spominjanje recepta pod nazivom „Folar de Valpaços” potječe iz 1959., iz djela pod naslovom *Livro de Pantagruel* (Pantagruelova knjiga) (Bertha Rosa Limpo, 1959.), a zatim se taj naziv pojavio u nekoliko djela o portugalskoj kuhinji, od kojih je najvažnija knjiga receptata pod naslovom *Cozinha Tradicional Portuguesa* (tradicionalna portugalska kuhinja) (Maria de Lurdes Modesto, 1982.).

„Folar de Valpaços” koji je ispekla Maria Eugénia Cerqueira da Mota, podrijetlom iz Valpaçososa, osvojio je 1961. prvu nagradu na natjecanju *Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa* (nacionalno natjecanje portugalske kuhinje i slastica), koje se organizira pod pokroviteljstvom RTP-a (Barroso da Fonte, 2003.).

O ugledu i nazivu „Folar de Valpaços” pisao je i Virgilio Nogueiro Gomes u svojem djelu *Transmontanices – Causas de Comer* (2010.), u kronikama *Folares e a Pascoa* (2009.) i u djelu *Cadernos de Receitas* (2012.).

Sirovine koje se upotrebljavaju, umijeće i znanje proizvođača iz regije, koji slijede povijesnu tradiciju koja se prenosi s generacije na generaciju, te ugled i povijest koji se vežu uz taj proizvod i grad Valpaços opravdavaju činjenicu da se „folar” proizvodi samo u općini Valpaços.

#### 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\\_Folar\\_Valpacos.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Folar_Valpacos.pdf)