

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 58/14)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„FOGAÇA DA FEIRA”

EU-szám: PT-PGI-0005-01342 – 2015.6.1.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek):**

„Fogaça da Feira”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Terméktípus*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Fogaça da Feira” barna színű, gömbölyded, édes péksütemény enyhe citrom- és fahéjaromával, aminek a tetejét négy csücsök díszíti.

Tésztája könnyű, omlós, halványsárga színű, külseje kissé repedezett, ropogós.

Csomagolva, ömlesztve vagy fagyasztva, és különböző méretekben is forgalmazható, a termék magassága azonban nagyjából 35 %-ban térhet el az alsó átmérőjétől.

Félbevágva és szeletelve is kerülhet forgalomba.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Fogaça da Feira” 45-ös és/vagy 55-ös vagy hasonló búzalisztből készül tojás, cukor, vaj, friss élesztő vagy kovász, víz, fahéj, só, citromlé és citromhéj felhasználásával.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi szakasza: a tészta bekeverése, gyúrása, vágása és sütése is a meghatározott földrajzi területen zajlik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Fogaça da Feira” címkéjén kötelező feltüntetni a termék elnevezését: „Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida” vagy „Fogaça da Feira IGP” és alább látható logóját.



⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Fogaça da Feira” gyártásának földrajzi területe Santa Maria da Feira település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Fogaça da Feira” egy édes péksütemény, amit már középkori szövegek is említnek, eredetileg Szent Sebestyénnek felkínált ajándék volt. Santa Maria da Feira településen hosszú hagyományra tekint vissza a Festa das Fogaceiras vallásos ünnep.

A Festa das Fogaceiras népi hagyomány, 2005-ben ünnepelték ötszázadik évfordulóját. A helyi lakosság gondosan őrzi és a mai napig hűségesen megtartja ezt az ünnepet, ami mára Santa Maria da Feira legjelentősebb eseményévé nőtte ki magát.

A Festára minden év január 20-án kerül sor. Keretében pékbemutatókat tartanak, ahol a helyi pékek megmutathatják tudományukat, és neves kóstolók érkeznek, egyúttal felhívják a figyelmet ezen édes sütemény hagyományos receptje és eredeti elkészítési módja követésének jelentőségére. A sütemény hagyományát gondozó kör, a Confraria da Fogaça da Feira nagy ünnepséget tart, amelynek célja népszerűsíteni, ismertetni és megőrizni a fogaça hagyományát, tekintettel történelmi jelentőségére, valamint hirdetni és megővni a Fogaça da Feira eredeti tulajdonságait.

Santa Maria da Feira településen a Fogaça da Feira évszázadok óta ismert, egyes adatok 1220-ig, a II. Alfonz király által elrendelt népszámlálásig vezetnek vissza készítésének hagyományát. A vidéket akkor Terra de Santa Maria-nak hívták, a régió adminisztratív és katonai székhelye Vila da Feira település és annak vára volt; a sütemény pedig e vár formáját idézi.

A Festa das Fogaceiras ünneplése, amelynek során a süteményt Szent Sebestyénnek ajánlották, idővel elválaszthatatlan lett a régió központjától. E vallásos, történelmi és társadalmi okok vezettek ahhoz, hogy a „Fogaça da Feira” készítésének központja Santa Maria da Feira lett.

A sütemény jellegzetességei, nevezetesen kúpos alakja erősen kötődnek a régióhoz és a helyi szakértelemhez is, amely nélkülözhetetlen a tészta alapanyagainak összeállításához, gyúrásához és sajátos formázásához. A masszából először hengert kell formázni, azt feltekerve érik el a kúpos alakot, aminek a tetejét bevágva nyeri el a sütemény jellegzetes alakját: a négy csücsköt, amelyek Santa Maria da Feira várát jelképezik. Ez egyértelműen megkülönbözteti e péksüteményt a hasonló édes tésztaféléktől.

A tésztahengert mindig ugyanabba az irányba kell tekerni, alulról felfelé haladva, hogy elnyerje kúpos alakját. Ez a szakasz különös szakértelmet kíván, és a helyi időjárási körülmények ismerete is fontos a tészta megfelelő kelése érdekében. A jellegzetes alak eléréséhez komoly kézügyességre van szükség.

A sütés során a süteményeket egyszer ki kell venni a sütőből, hogy tetejüket levágják. Ezután visszahelyezik a sütőbe és tovább sütik. Erre azért van szükség, hogy a tészta belseje is mindenütt egyformán átsüljön, és a tészta könnyű és omlós legyen a sütési idő és hőmérséklet megfelelő kombinációjának következtében.

Enélkül a lépés nélkül a sütemények nem nyernék el jól ismert megjelenésüket: a feirai vár alakját idéző formát. A művelet időzítéséhez pedig nagy szükség van a fogaçeiro tapasztalatára és szakértelmére.

E sütemény története, hagyománya, íze és textúrája mind hozzájárultak ahhoz, hogy a környék legnevezetesebb gasztronómiai terméke legyen, amely minden ünnepen, bemutatón és önkormányzati eseményen megjelenik.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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