

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 58/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«FOGAÇA DA FEIRA»

N. UE: PT-PGI-0005-01342 — 1.6.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Fogaça da Feira»

**2. Stato membro o paese terzo**

Portogallo

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3. Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La «Fogaça da Feira» è un tipo di pane dolce dal sapore delicato e dall'aroma di limone e cannella, di colore marrone e forma conica, decorato con quattro punte nella sua parte superiore.

È costituita da una pasta soffice e leggera di colore giallo pallido, con piccole aperture ed una costa croccante.

Può presentarsi confezionata, sfusa oppure congelata, in diversi formati, purché l'altezza della «Fogaça da Feira» rispetti una variazione approssimativa del 35 % rispetto al diametro della base.

Può presentarsi anche tagliata in due metà e/o affettata.

**3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

La «Fogaça da Feira» è preparata con farina di frumento di tipo 45 e/o di tipo 55 o simile, uova, zucchero, burro, lievito fresco e lievito di panificazione, acqua, cannella, sale, succo e scorza di limone grattugiata.

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata: preparazione, messa in forma, taglio dell'impasto e cottura.

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

—

**3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Sull'etichetta del prodotto deve obbligatoriamente figurare la dicitura «Fogaça da Feira — Indicazione geografica protetta» o «Fogaça da Feira IGP» come pure il logo raffigurato in appresso:



<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### 4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Fogaça da Feira» è circoscritta al comune di Santa Maria da Feira.

#### 5. Legame con la zona geografica

La Fogaça è un pane dolce, citato in vari documenti medievali, che deriva da un'offerta votiva a San Sebastiano e che ha dato il nome anche alla più grande festa religiosa centenaria, organizzata nel comune di Santa Maria da Feira, la «Festa das Fogaceiras».

La Festa das Fogaceiras è una tradizione secolare che nel 2005 ha «compiuto» cinquecento anni, contraddistinta dalla devozione della popolazione del comune di Santa Maria, ed è attualmente la festività più emblematica del comune di Santa Maria da Feira.

Al giorno d'oggi, la «Festa das Fogaceiras», che si celebra il 20 gennaio, continua ad essere un evento annuo che comprende iniziative quali una dimostrazione della lavorazione della «Fogaça da Feira», alla quale prendono parte i produttori della Fogaça e diversi degustatori invitati, in modo da sensibilizzare i produttori della Fogaça alla necessità di mantenere intatti la ricetta e il processo di elaborazione originali di questo pane dolce secolare, o il capitolo della «Confraria da Fogaça da Feira», una delle cerimonie più importanti di questa confraternita, la cui missione consiste nel promuovere, studiare e difendere il prodotto, tenuto conto del suo valore storico, nonché divulgare e preservare le caratteristiche specifiche dell'autentica «Fogaça da Feira».

L'importanza della «Fogaça da Feira» nel comune di Santa Maria da Feira è nota fin da tempi antichissimi; il prodotto è infatti citato nel contesto delle audizioni del 1220, realizzate per ordine di Alfonso II nella Terra di Santa Maria, centro amministrativo e militare di questa regione, con sede in Vila da Feira, il cui castello ha dato al prodotto la sua forma.

Il suo legame storico con l'organizzazione della «Festa das Fogaceiras» nel capoluogo, in cui il prodotto costituisce l'offerta sacra dedicata a San Sebastiano, ha consentito il radicarsi di questa tradizione. Grazie al suo legame religioso e storico con l'ambiente sociale, la fabbricazione del prodotto si è affermata nel comune di Santa Maria da Feira.

Le sue caratteristiche specifiche, segnatamente la sua forma conica, derivano dallo stretto legame con la zona geografica e dalle competenze locali messe in atto nel processo di lavorazione, in particolare per mescolare gli ingredienti, lavorare l'impasto, arrotolarlo e appiattirlo a forma di cravatta, quindi modellarlo dandogli la forma di cono, e, infine, decorarlo nella sua parte superiore con quattro punte che evocano le quattro torri del castello di Santa Maria da Feira e che contraddistinguono nettamente la «Fogaça da Feira» dalle altre varietà di pane.

Occorre sottolineare l'arrotolamento della pasta a forma di cono, operazione che deve essere effettuata sempre nello stesso senso, dal basso verso l'alto. Questa fase della lavorazione poggia interamente sulle competenze locali, sia che si tratti della valutazione delle condizioni climatiche (che possono incidere sulla fermentazione della pasta) sia che si tratti dell'abilità manuale necessaria per ottenere la forma finale che caratterizza il prodotto.

Durante la cottura, i pani vengono tolti dal forno e i tagli nella parte superiore vengono separati a mano. Essi sono quindi rimessi in forno per terminare la cottura. Questa operazione è determinante affinché il calore penetri nell'interno dei pani e li possa cuocere uniformemente, permettendo così di ottenere una mollica soffice e leggera grazie alla combinazione armoniosa del tempo e della temperatura di cottura.

Quest'operazione è essenziale affinché i pani presentino, una volta cotti, il loro caratteristico aspetto, ovvero una rappresentazione delle torri del Castelo da Feira; la scelta del momento opportuno per effettuarla dipende all'esperienza e dalla sensibilità del produttore.

Per la sua storia, la sua tradizione, il suo sapore e la sua consistenza, la «Fogaça da Feira» è attualmente il principale riferimento gastronomico del comune e lo si trova in tutte le fiere, mostre e manifestazioni istituzionali del comune stesso.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[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)