

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 384/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

FOLAR DE VALPAÇOS**ES Nr.: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„Folar de Valpaços“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Portugalija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Folar de Valpaços“ – tai stačiakampio formos kepinys, kurį sudaro iš kviečių miltų, kiaušinių, SKVN žymimo alyvuogių aliejaus iš Tras-os-Monteso arba panašias juslines savybes turinčio alyvuogių aliejaus, augalinių riebalų margarino ir (arba) kiaulės taukų pagaminta tešla, įdaryta riebia kiauliena ir (arba) vytinta ir sūdyta kiaulienės šonine su raumenų sluoksniais (nerūkyta), vytinta ir sūdyta kiaulienės papilve (nerūkyta), rūkytos kiaulienės dešrelėmis (*salpicão* ir *linguiça*), rūkytu arba vytintu kumpiu ir (arba) rūkyta kiaulienės mentimi.

Tiekimo grandinėms pateikiamas produktas „Folar de Valpaços“ turi pasižymėti toliau pateiktomis fizinėmis ir juslinėmis savybėmis.

1 lentelė

Skirtingų gaminio „Folar de Valpaços“ fizinių parametrų mažiausias ir didžiausias dydžiai

	„Folar de Valpaços“	
	Mažiausias	Didžiausias
Ilgis (cm)	15	40
Plotis (cm)	10	25
Aukštis (cm)	8	12
Svoris (kg)	0,5	2
Tešlos ir įdaro santykis iškepus	25 %	50 %

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

2 lentelė

Vizualinės ir juslinės gaminio „Folar de Valpaços“ savybės

Išorinė išvaizda	Stačiakampio formos gaminys <i>folar</i> (duonos rūšis) iškepęs turi ploną, minkštą ir blizgią plutelę, kurios spalva gali būti nuo geltonos iki šviesiai rudos.
Vidinė išvaizda	Prapjovus gaminį <i>folar</i> , pasimato minkšta ir puri gelsvos spalvos tešla su išsibarsčiusiomis dėmėmis, kurios yra riebokos ir rausvos tose vietose, kur tešla gaubia rūkytų produktų gabaliukus (dešrelių <i>salpicão</i> , <i>linguiça</i> ar kitų raudonąja paprika pagardintų produktų). Tešlą pajvairina išsibarstę, įdarą sudarantys įvairių formų mėsos gabaliukai, kurių skirtingos spalvos sukuria spalvingą mozaiką.
Juslinės savybės	Tešla aromatinga, minkšta, sūroka, riebi, kiaušinių ir alyvuogių aliejaus skonio, turi rūkytų gaminių aromatą. Ragaujant justi alyvuogių aliejaus aromatinės ir skonio savybės, o įdarą sudarantys rūkyti gaminiai ir skirtingos rūšies mėsa gali būti atpažįstami iš jų skonio, kvapo ir tekstūros.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produktui „Folar de Valpaços“ pagaminti naudojamas SKVN žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus iš Tras-os-Monteso (arba panašias julinės savybes turintis alyvuogių aliejus), kuriam būdingas skonio ir aromatinės savybės įgauna gaminio tešla, o kartu ir galutinis produktas. Itin vaisinis gaminio „Folar de Valpaços“ tešlos skonis yra toks dėl naudojamo alyvuogių aliejaus šviežių vaisių skonio ir kvapo, taip pat dėl jo saldaus, žalių vaisių poskonio, kartumo ir prieskoningumo.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Duonos tešlos ruošimas ir užmaišymas, kildinimas, įdarymas ir užšaldymas.

Užšaldymas. Po kildinimo gaminio „Folar de Valpaços“ tešla gali būti užšaldyta/giliai užšaldyta. Šis procesas atliekamas gaminių vietoje siekiant išvengti mikrobiologinio užkrato, nes vežant produktą iš vienos vietos į kitą tolimesniam perdirbimui būtų rizikuojama dėl nepageidaujamo užkrato.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Gaminys „Folar de Valpaços“ parduodamas vienetais (vientisas) arba dalimis, supakuotas kaip toliau nurodyta:

a) jei parduodamas tiesiogiai gamybos vietoje: patiekiamas ant atitinkamų padėkliukų;

b) jei siunčiamas į kitą vartojimo vietą:

— supakuotas vyniojamajame popieriuje arba įdėtas į sandarų popierinį maišelį,

— vakuuminėje pakuotėje,

— pakuotėje užšaldytas / giliai užšaldytas. Pastaba: iškeptas gaminys „Folar de Valpaços“ gali būti užšaldytas / giliai užšaldytas tik tuomet, jei prieš tai nebuvo užšaldytas / giliai užšaldytas.

Pakavimas vakuuminėse pakuotėse ar užšaldyto / giliai užšaldyto produkto pakavimas atliekamas gamybos vietoje siekiant išvengti mikrobiologinio užkrato, nes vežant produktą iš vienos vietos į kitą tolimesniam perdirbimui būtų rizikuojama dėl nepageidaujamo užkrato.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Be teisiškai pateikti privalomos informacijos, ant gaminio „Folar de Valpaços“ pakuotės turi būti nurodyta ši informacija:

— užrašas „Folar de Valpaços – saugoma geografinė nuoroda“ arba „Folar de Valpaços – SGN“ (gaminio viršaus centre),

— gaminio „Folar de Valpaços“ logotipas.



Folar de Valpaços

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Valpasoso savivaldybė.

5. Ryšys su geografine vietove

„Folar de Valpaços“ ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu.

Žodis *folar* dažnai siejamas su dovana ir (arba) dovanojimu ir reiškia *geriausia*. Tradiciškai gaminy *folar* būdavo keptamas Velykų proga. Velykų sekmadienį, vadinamą *Compasso* arba Velykų apsilankymu, dvasininkai rinkdavo iš skirtingų šeimų gaminius *folar*, pagamintus iš aukščiausios kokybės gamtos ir žmogaus sukurtų produktų: miltų, kiaušinių, iš alyvmedžių veislių *Madural*, *Verdeal* ir *Cobrançosa* alyvuogių spausto aliejaus, apdorotos kiaulienos ir tradicinių Valpasoso rūkytų gaminių, pagardintų vynu, česnaku, rūkytų deginant vietovėje augančių medžių, tokių kaip ąžuolas, pušis ir vynmedis, malkas.

Nors šiandien gaminy *folar* išlieka svarbiausiu Velykų patiekalu, Valpasoso gyventojams įprasta jį ant stalo patiekti ištisuos metus. Šis produktas taip pat būtinas švenčiant šeimos ar valstybines šventes.

Gaminys „Folar de Valpaços“ išsiskiria iš kitų panašių gaminių tešlos paruošimu – ji kildinama du kartus (tai būdinga Valpasoso savivaldybėje).

Pirmasis pavadinimo „Folar de Valpaços“ paminėjimas datuojamas 1959 m. valgių gamavimo knygoje „Livro de Pantagruel“ (Bertha Rosa Limpo, 1959 m.). Vėliau jis pasirodė įvairiuose darbuose apie nacionalinę virtuvę, visų pirma Maria de Lurdes Modesto knygoje „Cozinha Tradicional Portuguesa“ (1982 m.).

1961 m. gaminy „Folar de Valpaços“, kurį pagamino Maria Eugénia Cerqueira da Mota iš Valpasoso, laimėjo pirmą vietą nacionaliniame Portugalijos virtuvės ir desertų konkurse (*Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa*), kurį rėmė Portugalijos radijas ir televizija RTP (*Rádio e Televisão de Portugal*) (Barroso da Fonte, 2003 m.).

Virgílio Nogueiro Gomes savo knygoje „Transmontanices – Causas de Comer“ (2010 m.), kronikose „Folares e a Pascoa“ (2009 m.) ir receptų knygoje „Cadernos de Receitas“ (2012 m.) atkreipė dėmesį gaminio „Folar de Valpaços“ gerą vardą ir jo pavadinimo vartojimą.

Naudojamos pirminės žaliavos, iš kartos į kartą perduodamų istorinių tradicijų besilaikančių regiono gamintojų praktinė patirtis, taip pat su šiuo produktu ir Valpasoso miestu siejamas geras vardas ir istorija patvirtina, kad šio miesto savivaldybė yra *folar* gamybos vietovė.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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