

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2016/C 58/14)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

**FOGAÇA DA FEIRA**

**ES Nr.: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015.**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

**1. Nosaukums vai nosaukumi**

*Fogaça da Feira*

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

**3.1. Produkta veids**

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

*Fogaça da Feira* ir koniskas formas āreji brūna saldā apaļmaizīte ar vieglu citrona un kanēļa garšu un smaržu; šai smalkmaizītei raksturīgi četri augšpusē veidoti izciļņi.

Apaļmaizīti veido irdena un viegla, iedzeltena mīkla ar smalku acojumu iekšpusē un kraukšķīgu garoziņu ārpusē.

Tirdzniecībā šo produktu var piedāvāt iesaiņotu, arī vairumā vai sasaldētu un dažādos izmēros, bet ar nosacījumu, ka apaļmaizītes augstuma variācijas nepārsniedz  $\pm 35\%$  attiecībā pret pamatnes diametru.

Produktu var tirgot arī sadalītu uz pusēm vai šķēlēs.

**3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

*Fogaça da Feira* gatavošanā izmanto 45. un/vai 55. tipa kviešu miltus vai tamlīdzīgus miltus, olas, cukuru, sviestu, svaigu raugu vai maizes raugu, ūdeni, kanēli, sāli, citrona sulu un rīvētu citrona miziņu.

**3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā noris visi ražošanas procesa posmi: mīklas sagatavošana, mīcīšana, sagrašanās un cepšana.

**3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi**

—

**3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi**

*Fogaça da Feira* marķējumā obligāti jābūt norādei *Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida* vai *Fogaça da Feira IGP*, kā arī produkta logotipam, kas atveidots tālāk norādītajā paraugā.



<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

*Fogaça da Feira* ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir Santamarijas da Feiras (*Santa Maria da Feira*) konsela.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Smalkmaizīte *fogaça* ir saldā apaļmaizīte, kas minēta dažādos viduslaiku dokumentos, un pirmsākumos tā bijusi pateicības ziedojums svētajam Sebastjanam, no kā arī radies nosaukums lielākajiem reliģiskajiem svētkiem *Festa das Fogaceiras* ("Apaļmaizīšu svētki"), kuri jau izsenis tiek rīkoti Santamarijas da Feiras konselā.

*Festa das Fogaceiras* ir gadsimtiem sena tradīcija, kas 2005. gadā atzīmēja savu piecsimtgadi, apliecinot vietējo iedzīvotāju nelokāmību ticībā. Šodien tie ir Santamarijas da Feiras konselas visnozīmīgākie svētki.

*Festa das Fogaceiras*, ko svin 20. janvārī, joprojām ir ikgadēji svētki, kuros ietilpst dažādi pasākumi, piemēram, produkta *Fogaça da Feira* pagatavošanas skates, kurās piedalās gan šo apaļmaizīšu ražotāji, gan dažādi viesi degustētāji, un šā pasākuma nolūks ir *fogaça* ražotāju vidū pievērst uzmanību oriģinālās receptes un gatavošanas procesa saglabāšanas svarīgumam šīs vēsturiskās saldās apaļmaizītes ražošanā; šai laikā notiek arī viena no apvienības *Confraria da Fogaça da Feira* svarīgākajām ceremonijām *capítulo* – minētās apvienības misija ir popularizēt, pētīt un aizsargāt apaļmaizīti *fogaça*, ņemot vērā šīs apaļmaizītes vēsturisko vērtību, kā arī publicēt un saglabāt īstās *Fogaça da Feira* specifiskās īpašības.

Par *Fogaça da Feira* nozīmi Santamarijas da Feiras konselā ir zināms jau kopš ļoti seniem laikiem, un par šo apaļmaizīti ir reģistrētas liecības pēc karaļa Alfonsu II pavēles rīkotajā 1220. gada vispārējā aptaujā, kur minēts, ka Santamarijas zemē (šā reģiona administratīvajā un militārajā centrā ar pārvaldi Vilā da Feirā (*Vila da Feira*), kuras pils torņi iedvesmojuši apaļmaizītes formas izveidi) *fogaça* ir bijusi nodeva karalim.

Produkta vēsturiskā saistība ar pilsētā rīkotajiem svētkiem *Festa das Fogaceiras*, kuros šī apaļmaizīte bija pateicības ziedojums svētajam Sebastjanam, laika gaitā izveidoja ciešu saikni ar šo apgabalu, tādējādi reliģisko, vēsturisko un sociālo apstākļu mijiedarbībā konsela Santamarija da Feira kļuva par šā produkta ražošanas centru.

Produkta specifiskās īpašības, it sevišķi tā koniskā forma, ir veidojušās ciešā saiknē ar šo ģeogrāfisko apgabalu un vietējo iedzīvotāju zinātību par produkta pagatavošanas procesu, proti, sastāvdaļu savienošanu un mīklas mīcīšanu, mīklas stāipīšanu, izveidojot mīklas rulli, tā saplacināšanu, konusa formas piešķiršanu un, visbeidzot, iegriezumu veidošanu augšdaļas stilizācijai: augšpusē izveidotie četri izcilņi simbolizē Santamarijas pils četrus torņus, ar kuriem *Fogaça da Feira* nepārprotami atšķiras no citiem saldo smalkmaizīšu veidiem.

Jānorāda, ka, piešķirot konusa formu, mīkla vienmēr jāveltnē vienā un tai pašā virzienā – no lejas uz augšu. Šis procesa posms ir pilnībā atkarīgs no vietējās zinātības, kas izpaužas gan vietējo klimatisko apstākļu ievērošanā (kuri var ietekmēt mīklas gatavību), gan roku veiklībā, kura nepieciešama raksturīgās formas piešķiršanai.

Cepšanas laikā apaļmaizītes tiek izņemtas no krāsns, lai augšpusē esošos "tornīšus" atdalītu pa iegriezumu vietām. Pēc tam apaļmaizītes atgriežas cepeškrāsnī, līdz tās ir gatavas. Šī norise ir būtiski svarīga: pareizi saskaņotā cepšanas ilgumā un temperatūrā karstums iespiežas apaļmaizīšu iekšpusē, tās vienmērīgi izcepot un veidojot irdenu, gaišgu mikstumu.

Pareizi veikta, šī darbība nodrošina, ka apaļmaizītēm pēc izcepšanas ir tām raksturīgais, pazīstamais izskats ar Feiras pils torņu siluetu augšpusē, un šajā procesā, izvēloties "īsto" brīdi šai darbībai, izšķirošā nozīme ir apaļmaizīšu meistara jeb *fogaçeiro* pieredzei un prasmei.

Pateicoties savai vēsturei, tradīcijām, garšai un konsistencei, *Fogaça da Feira* pašlaik ir Santamarijas da Feiras nozīmīgākais gastronomijas izstrādājums, kas vienmēr atrodams šīs konselas gadatirgos, izstādēs un iestāžu prezentācijās.

#### Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

[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)