

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2016/C 58/14)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi id-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill<sup>(1)</sup>.

DOKUMENT UNIKU

**“FOGAÇA DA FEIRA”**

**Nru tal-UE: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015**

**DOP ( ) IĠP ( X )**

**1. Isem/Ismijiet**

“Fogaça da Feira”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Portugall

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 2.3. Hobż, għaġina, kejkijiet, helu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)**

Il-“Fogaça da Feira” hija hbejża helwa b'toġhma delikata u aroma ta' lumi u kannella; hija ta' lewn kannella minn barra u ta' forma konika b'erba' “torrijiet” ċkejnjin fil-wiċċ.

Tikkonsisti minn għaġina ratba, hafifa, kemxejn ta' lewn fl-isfar, li għandha toqob żgħar u tqarmeċ minn barra.

Tista' tinbiegħ ippakkjata, bl-ingrossa jew iffriżata, f'diversi qisien, diment li l-ogħli tagħha ma jkunx iżjed u ma jkunx inqas minn 35 % tad-dijametru tal-baži.

Tista' tinbiegħ wkoll maqsuma fi tnejn u/jew maqtugħa fi flieli.

**3.3. Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)**

Il-“Fogaça da Feira” issir bl-ingredjenti li ġejjin: dqiq tal-qamh (tip 45 u/jew tip 55 jew simili), bajd, zokkor, butir, hmira friska jew għaġina tal-bidu, ilma, kannella, melh, meraq tal-lumi u qoxra tal-lumi.

**3.4. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita**

Il-passi kollha fil-produzzjoni jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita: il-preparazzjoni, l-iffurmar, il-qtugħ tal-għaġina u l-hami.

**3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li jirreferi għalihom l-isem registrat**

—

**3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li jirreferi għalihom l-isem registrat**

It-tikketta jrid ikollha l-kliem “Fogaça da Feira - Indicação Geográfica Protegida” jew “Fogaça da Feira IGP” u l-logo tal-prodott, kif jidher hawn taht:



<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

#### 4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-“Fogaça da Feira” hija prodotta fi hdan il-Muniċipalit ta’ Santa Maria da Feira.

#### 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-“Fogaça da Feira” hija hbejża helwa li tissemma f’diversi testi medjevali, li oriġinat bhala offerta ta’ wegħda lil San Sebastjan. B’hekk, oriġina l-isem tal-“Festa das Fogaças”, festa reliġjuża li ilha stabbilita żmien twil, u li ssir f’Santa Maria da Feira.

Il-“Festa das Fogaças” hija tradizzjoni li tmur lura sekli shaħ u fl-2005 għalqet il-hames mitt anniversarju tagħha. Għal hames mitt sena, in-nies tal-lokal baqghu kostantement devoti u illum il-ġurnata din il-festa hija l-aktar festa importanti ta’ Santa Maria da Feira.

Il-“Festa das Fogaças”, li ssir fl-20 ta’ Jannar, għadha avveniment annwali u tinkludi attivitajiet bħall-dimostrazzjonijiet tal-hami li juru kif issir il-“Fogaça da Feira”, li jinvolvu l-produtturi tal-“Fogaças da Feira” u mistiedna li jduqu l-prodott, sabiex titqajjem l-kuxjenza fost il-produtturi dwar l-importanza li tinżamm ir-riċetta oriġinali u l-metodu oriġinali ta’ produzzjoni ta’ din il-hbejża helwa tradizzjonali, u bħall-“capítulo” tal-“Confraria da Fogaça da Feira”, li hija wahda miċ-ċerimonji l-aktar importanti ta’ dik l-assocjazzjoni, bl-għan li l-“Fogaça da Feira” tiġi promossa, ikun hemm tagħlim dwarha u tiġi ssalvagwardjata, minhabba l-valur storiku tagħha, filwaqt li jiġu rriklamati u kkonservati l-karatteristiċi speċifiċi tal-“Fogaça da Feira” ġenwina.

L-importanza tal-“Fogaça da Feira” f’Santa Maria da Feira ilha magħrufa għal bosta sekli, u hemm referenzi li jorbtu l-“Fogaça da Feira” mal-inkjesti tal-1220 li ġew ordnati minn Alfonso II f’dik li qabel kienet tisseejjah it-Terra de Santa Maria, li kienet il-baži militari u amministrativa, u li l-kwartieri ġenerali tagħha kienu il-Vila Da Feira u l-kastell tagħha, li ispira l-forma ta’ dan il-prodott.

Ir-rabta tagħha mal-“Festa das Fogaças”, li fiha kienet l-offerta ta’ wegħda lil San Sebastian, maż-żmien holqot rabta qawwija mal-inhawi u dan kien ifisser li Santa Maria da Feira sar iċ-ċentru tal-produzzjoni.

Il-karatteristiċi speċifiċi tagħha, b’mod partikolari l-forma konika tagħha, ġejjin minn din ir-rabta qawwija maż-żona ġeografika u mal-ispeċjalizzazzjoni lokali: it-tahlit tal-ingredjenti, l-għaġna, u l-irrumblar tal-għaġina f’ghamla ta’ zalzett twil li mbagħad tiġi ċċattjata u tingħata l-ghamla konika. Fl-aħhar nett, fil-wiċċ tal-għaġina jsiru qatgħat sabiex jiġu fformati l-erba’ torrijiet tal-Kastell ta’ Santa Maria da Feira – huma dawn li jiddistingwu b’mod ċar il-“Fogaça da Feira” minn tipi ohra ta’ hbejżiet helwin.

Biex isiru l-forom koniċi, l-għaġina trid tiddawwar dejjem fl-istess direzzjoni, minn isfel għal fuq. Dan l-istadju jiddependi kompletament fuq l-ispeċjalizzazzjoni lokali – li jiġġudikaw il-kundizzjonijiet tat-temp (li jistgħu jaffettwaw is-sajran tal-għaġina) u li jkollhom il-hila manwali meħtieġa biex tinkiseb il-forma karatteristika tal-prodott.

Waqt il-hami, il-“Fogaças da Feira” jinharġu mill-forn u t-“torrijiet” zġhar jiġu mbuttati bl-idejn lejn it-truf b’tali mod li jispiċċaw f’pożizzjoni wieqfa. Imbagħad, il-“Fogaças da Feira” jitqiegħdu lura fil-forn sa ma jkunu lesti. Dan l-istadju huwa kruċjali biex is-shana tippenetra sa ġewwa, sabiex il-“Fogaças da Feira” jinhmew b’mod ugwali u l-qalba tkun ratba u hafifa, peress li jkunu saru f’temperatura adegwata u tħallew isiru eżatt kemm hemm bżonn.

Dan huwa essenzjali sabiex jiġi zgurat li l-“Fogaças da Feira” ikollhom id-dehra meħtieġa, bit-“torrijiet” tal-Kastell ta’ Santa Maria da Feira fil-wiċċ, u li wieħed ikun jaf eżatt meta jrid jagħmel dan l-istadju, hija biss kwistjoni ta’ esperjenza u ta’ intuizzjoni.

Illum il-ġurnata, bl-istorja, bit-tradizzjoni, bit-togħma u bil-konsistenza tagħha, il-“Fogaça da Feira” hija speċjalit unika tal-muniċipalit, u dejjem tista’ tinstab fil-fieri, fl-ispettakli u fil-laqgħat muniċipali.

#### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta’ dan ir-Regolament)

[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)