

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 384/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«FOLAR DE VALPAÇOS»

N.º UE: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Folar de Valpaços»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Folar de Valpaços» é um produto de padaria, de forma retangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou de características organoléticas similares, margarina vegetal e/ou banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguiça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada.

Quando introduzido no circuito comercial, o «Folar de Valpaços» apresenta as seguintes características físicas e organoléticas:

Quadro 1

Apresentação dos valores mínimos e máximos de cada um dos parâmetros físicos do «Folar de Valpaços»

	«Folar de Valpaços»	
	Mínimo	Máximo
Comprimento (cm)	15	40
Largura (cm)	10	25
Altura (cm)	8	12
Peso (Kg)	0,5	2
Proporção massa/recheio depois de cozido	25 %	50 %

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Quadro 2

Características visuais e organoléticas do «Folar de Valpaços»

Aspetto exterior	Folar retangular que depois de cozido apresenta uma cõdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro.
Aspetto interior	Ao corte, o folar apresenta uma massa fofo e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos <i>produtos de fumeiro</i> (salpicão, linguiça ou outras temperadas com corante vermelho), entremeadas por pedaços dispersos e irregulares das <i>carnes</i> que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas.
Características organoléticas	A massa é perfumada e fofo, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos <i>produtos de fumeiro</i> . Aquando do seu consumo sente-se o sabor e o aroma característico do azeite utilizado e diferenciam-se quer os <i>produtos de fumeiro</i> , quer as diferentes <i>carnes</i> que compõem o recheio pelo seu sabor, aroma e textura.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Na elaboração do «Folar de Valpaços» utiliza-se azeite virgem extra de Trás-os-Montes DOP (ou de características organoléticas similares) cujas características sápidas e aromáticas específicas são transferidas para a massa pão e, decorrentemente, para o produto final. O sabor marcadamente frutado da massa do «Folar de Valpaços» deve-se, assim, às características de sabor e cheiro a fruto fresco e sensação de doce, verde, amargo e picante do azeite utilizado.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Preparação e trabalho da massa de pão, levedação, recheio e pré-congelação.

Pré-congelação — Após levedação o «Folar de Valpaços» pode ser pré-congelado/ultra-congelado. Este processo ocorre no local de produção de forma a evitar contaminações microbiológicas pois o seu transporte destas instalações para outros locais para nova transformação representaria um risco de contaminação inaceitável.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Folar de Valpaços» é comercializado à unidade (inteiro) ou em porções, acondicionado das seguintes formas:

- a) Quando para venda imediata na unidade de produção: colocado em tabuleiros próprios;
- b) Quando expedidos para outros locais de consumo:
 - Acondicionado em papel de embrulho ou em saco de papel fechado;
 - Acondicionado em vácuo;
 - Acondicionado congelado/ultra-congelado. Nota: O «Folar de Valpaços» pode ser congelado/ultra-congelado cozido, desde que não tenha sofrido anteriormente um processo de pré-congelação/ultra-congelação.

O acondicionamento em vácuo ou por congelação/ultra-congelação referidos ocorrem no local de produção de forma a evitar contaminações microbiológicas pois o seu transporte destas instalações para outros locais para nova transformação representaria um risco de contaminação inaceitável.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Da rotulagem de «Folar de Valpaços» tem que constar, além das menções legalmente obrigatórias:

- A menção «Folar de Valpaços – Indicação Geográfica Protegida» ou «Folar de Valpaços – IGP» (colado no centro da parte superior do folar); e

— O logótipo do «Folar de Valpaços»:



Folar de Valpaços

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Concelho administrativo de Valpaços.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação do «Folar de Valpaços» com a área geográfica é baseada na reputação.

O termo folar, muitas vezes associado a presente e/ou dádiva exprime «o que há de melhor». O folar era tradicionalmente confeccionado na época da Páscoa onde o Clero recolhia o folar das famílias no Domingo de Páscoa, no denominado «Compasso ou visita Pascal» e era constituído pelos mais finos produtos do que a terra e as gentes produziam: a farinha, os ovos, o azeite das variedades madural, verdial e cobrançosa, as carnes de porco preservadas e os produtos do fumeiro tradicionais de Valpaços, temperado em vinha de alho e fumado através de lenhas que abundavam no concelho como a de carvalho, pinho e vides.

O folar atualmente, apesar de continuar a ser imprescindível na Páscoa, é presença assídua nas mesas Valpacenses durante todo o ano e indispensável em qualquer festa familiar ou institucional.

O «Folar de Valpaços» distingue-se dos seus congéneres pela forma de preparação da massa pão, sendo a existência de duas fases de fermentação da massa pão específica do concelho de Valpaços.

A primeira referência à receita com a designação de «Folar de Valpaços» surge, em 1959, no Livro de Pantagruel (Bertha Rosa Limpo, 1959), aparecendo posteriormente em várias publicações nacionais de culinária, destacando-se destas o livro Cozinha Tradicional Portuguesa, de Maria de Lurdes Modesto (1982).

No ano de 1961, o «Folar de Valpaços» elaborado pela Valpacense Maria Eugénia Cerqueira da Mota, conquistou o 1.º Prémio no Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa, promovido pela RTP (Barroso da Fonte, 2003).

A reputação e utilização direta do nome «Folar de Valpaços» é referida por Virgílio Nogueiro Gomes, na sua obra «Transmontanices – Causas de Comer» (2010) e nas suas crónicas «Folares e a Pascoa» (2009) e «Cadernos de Receitas» (2012).

As matérias-primas utilizadas, o «saber fazer» dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração, a reputação e história ligada a este produto e à cidade de Valpaços justificam assim a circunscrição da produção deste folar a este concelho.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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