

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 58/14)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

„FOGAÇA DA FEIRA”

Nr. UE: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Fogaça da Feira”

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Fogaça da Feira” este o pâine dulce, cu gust delicat și aromă de lămâie și de scorțișoară; are o culoare maronie în exterior și o formă conică, decorată cu patru „turnulețe” în partea superioară.

Produsul este format dintr-un aluat suplu și lejer, de culoare ușor gălbuie, cu mici orificii și o crustă crocantă.

„Fogaça da Feira” poate fi comercializată ambalată, în vrac sau congelată, la diferite dimensiuni, cu condiția ca înălțimea sa să fie de aproximativ 35 % din diametrul bazei.

Ea poate fi, de asemenea, vândută în jumătăți și/sau felii.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

„Fogaça da Feira” se obține din următoarele ingrediente: făină de grâu (de tip 45 și/sau 55 sau de tip similar), ouă, zahăr, unt, drojdie proaspătă sau drojdie de panificație, apă, scorțișoară, sare, suc de lămâie și coajă rasă de lămâie.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției se desfășoară în aria geografică delimitată: prepararea, modelarea, tăierea aluatului și coacerea.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe etichetă trebuie să figureze mențiunea „Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida” sau „Fogaça da Feira IGP”, precum și logoul produsului, prezentat mai jos:



⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică în care se produce „Fogaça da Feira” este limitată la localitatea Santa Maria da Feira.

5. Legătura cu aria geografică

„Fogaça” este o pâine dulce menționată în diferite texte medievale, preparată inițial ca ofrandă pentru Sfântul Sebastian, ea fiind, de asemenea, la originea denumirii principalei sărbători religioase din localitatea Santa Maria da Feira, „Festa das Fogaceiras”, cu o tradiție de sute de ani.

„Festa das Fogaceiras” este o tradiție seculară, iar anul 2005 a marcat cinci sute de ani de existență a acesteia. De-a lungul a cinci secole, locuitorii din Terras de Santa Maria și-au păstrat devotamentul, iar astăzi, această tradiție reprezintă cea mai emblematică sărbătoare din localitatea Santa Maria da Feira.

În prezent, „Festa das Fogaceiras”, sărbătorită la 20 ianuarie, rămâne în continuare un eveniment anual și include activități precum demonstrațiile de fabricare a „Fogaça da Feira”, la care participă producătorii de „Fogaça” și diferiți degustători invitați, în scopul de a sensibiliza producătorii de „Fogaça” asupra importanței păstrării rețetei și a procesului de fabricație originale ale acestei pâini dulci cu tradiție seculară, sau capitulul organizat de „Confraria da Fogaça da Feira”, care constituie una dintre cele mai importante ceremonii ale acestei confrerii și al cărei scop este promovarea, studiul și protecția „Fogaça”, dată fiind valoarea sa istorică, precum și diseminarea informațiilor privind caracteristicile specifice ale „Fogaça da Feira” originale și conservarea acestor caracteristici.

Importanța „Fogaça da Feira” în localitatea Santa Maria da Feira este cunoscută de multe secole, produsul fiind menționat în contextul anchetelor din anul 1220 solicitate de regele Alfonso II în Terra de Santa Maria, centru administrativ și militar al acestei regiuni, având drept sediu Vila da Feira și castelul său, a cărui formă a fost o sursă de inspirație pentru crearea „Fogaça da Feira”.

Legătura istorică a produsului cu organizarea evenimentului „Festa das Fogaceiras” în orașul-reședință al regiunii, unde produsul reprezintă ofranda sfântă dedicată Sfântului Sebastian, a permis înrădăcinarea tradiției. Datorită legăturii religioase și istorice cu mediul social, fabricarea produsului s-a dezvoltat în localitatea Santa Maria da Feira.

Caracteristicile sale specifice, în special forma conică, sunt rezultatul legăturii strânse cu aria geografică și al cunoștințelor specifice locale în ceea ce privește procesul de fabricație, în special pentru amestecarea ingredientelor, frământarea acestora, modelarea aluatului sub formă de rulou și presarea acestuia pentru a lua forma unei cravate, terminând cu înfășurarea lui în formă de con și cu decorarea părții superioare a conului cu patru turnulețe, care evocă cele patru turnuri ale castelului din Santa Maria da Feira și care fac distincția dintre „Fogaça da Feira” și alte tipuri de pâine dulce.

Trebuie subliniat faptul că rularea aluatului în formă de con se efectuează întotdeauna în același sens, din partea de jos către partea superioară. Această etapă depinde în totalitate de cunoștințele specifice locale, fie că este vorba de evaluarea condițiilor climatice (care pot influența fermentarea aluatului), fie că este vorba de îndemânarea necesară pentru a garanta forma finală caracteristică a produsului.

În timpul coacerii, pâinile sunt scoase din cuptor pentru a le fi înlăturate manual părțile decupate din partea superioară. Apoi, pâinile sunt reintroduse în cuptor, unde rămân până se coc în mod corespunzător. Această operațiune este esențială, permițând penetrarea căldurii în interiorul pâinilor, care se coc uniform și prezintă astfel un aluat suplă și lejer, datorită combinației armonioase dintre durata și temperatura de coacere.

Operațiunea de mai sus este deosebit de importantă pentru păstrarea, după coacere, a aspectului caracteristic al produsului, și anume o reprezentare a turnurilor castelului din Feira, alegerea momentului prielnic de fabricație fiind determinată de experiența și de sensibilitatea fabricantului.

Prin istoria, tradiția, gustul și textura produsului „Fogaça da Feira”, acesta este astăzi principala referință gastronomică a localității, fiind întotdeauna prezent cu ocazia târgurilor, a expozițiilor și a manifestărilor instituționale ale localității.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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