

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 384/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FOLAR DE VALPAÇOS“

EÚ č.: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov:**

„Folar de Valpaços“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, pečivo, koláčiky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Folar de Valpaços“ je pečivo pravouhlého tvaru vyrábané z chlebového cesta, vajec, olivového oleja s CHOP z Trás-os-Montes alebo iného olivového oleja s podobnými organoleptickými vlastnosťami, rastlinného tuku a/alebo bravčovej masti plnené tučným bravčovým mäsom a/alebo sušenou slaninou (neúdenou), sušeným a soleným bravčovým bôčikom (neúdeným), bravčovými klobáskami údenými dymom (*salpicão* a *linguiça*), šunkou údenou dymom alebo sušenou šunkou a/alebo údeným bravčovým plieckom.

Pri uvedení do dodávateľského reťazca musí pečivo „Folar de Valpaços“ vykazovať tieto fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

Tabuľka 1

Minimálne a maximálne hodnoty každého fyzikálneho parametra pečiva „Folar de Valpaços“

| | „Folar de Valpaços“ | |
|------------------------------------|---------------------|-------------------|
| | Minimálna hodnota | Maximálna hodnota |
| Dĺžka (cm) | 15 | 40 |
| Šírka (cm) | 10 | 25 |
| Výška (cm) | 8 | 12 |
| Hmotnosť (kg) | 0,5 | 2 |
| Pomer cesto/plnka v upečenom stave | 25 % | 50 % |

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tabuľka 2

Vizuálne a organoleptické vlastnosti pečiva „Folar de Valpaços“

| | |
|---------------------------|--|
| Vonkajší vzhľad | Typ chleba „folar“ pravouhlého tvaru, ktorý má v upečenom stave tenkú, hladkú a lesklú kôrku s farbou pohybujúcou sa na škále od žltej po svetlohnedú. |
| Vnútorňý vzhľad | Pri nakrojení sa objaví mäkké mierne pórovité cesto žltastej farby s mierne mastnými škvrkami červenastej farby okolo zapečených kúskov údenín (<i>salpicão</i> , <i>linguiça</i> alebo iných údenín korených červenou paprikou) a nepravidelne rozptýlenými kúskami mäsa, ktoré tvorí plnku a ktorého rozmanité sfarbenie je viditeľné v mozaike, ktorú vytvára. |
| Organoleptické vlastnosti | Cesto je aromatické, vláčne, mierne slané, mastné, chutí po vajciach a olivovom oleji, aróma pripomína vôňu údenín. Pri konzumácii je cítiť chuť a arómu olivového oleja a tak údeniny, ako aj rozličné kúsky mäsa v plnke možno rozpoznať podľa chuti arómy a textúry. |

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivový olej používaný pri výrobe „Folar de Valpaços“ je extra panenský olivový olej Trás-os-Montes CHZO (alebo olivový olej s podobnými organoleptickými vlastnosťami), ktorého mimoriadna chuť a aróma prenikajú do chlebového cesta, a teda aj do celého výrobku. Šťavnatá chuť cesta pečiva „Folar de Valpaços“ je podmienená sladko-horkou a korenistou chuťou a vôňou použitého zeleného olivového oleja pripomínajúceho čerstvé plody.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Príprava a miešanie chlebového cesta, kysnutie, plnenie a predbežné mrazenie.

Mrazenie – po vykysnutí cesta možno „Folar de Valpaços“ hlboko zmraziť alebo predbežne zmraziť. Tieto úkony sa vykonávajú na mieste výroby, aby sa zabránilo mikrobiologickej kontaminácii, keďže transport výrobku do inej výrobnjej lokality na ďalšie spracovanie by znamenal riziko neprípustnej kontaminácie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pečivo „Folar de Valpaços“ sa predáva ako jednotlivé (celé) kusy alebo naporciované v týchto druhoch balenia:

a) na bezprostredný predaj na mieste výroby: umiestňuje sa na jednotlivé podnosy;

b) pri predaji do iného miesta spotreby:

— balené v papieri alebo v uzavretom papierovom vrecúšku,

— vákuovo balené,

— balené mrazené alebo hlboko zmrazené. Poznámka: Pečivo „Folar de Valpaços“ možno po upečení zmraziť/hlboko zmraziť pod podmienkou, že nebolo predbežne zmrazené/hlboko zmrazené.

Výrobok sa musí baliť do vákuového balenia alebo ako zmrazený/hlboko zmrazený výrobok na mieste výroby, aby sa zabránilo mikrobiologickej kontaminácii, keďže transport výrobku do inej výrobnjej lokality na ďalšie spracovanie by znamenal riziko neprípustnej kontaminácie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov sa na etikete výrobku „Folar de Valpaços“ musí uvádzať aj:

— formulácia „Folar de Valpaços“ – chránené zemepisné označenie alebo „Folar de Valpaços“ – CHZO (etiketa musí byť nalepená v strede hornej časti pečiva) a

— logo výrobku „Folar de Valpaços“:



Folar de Valpaços

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Obec Valpaços.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Spojenie pečiva „Folar de Valpaços“ so zemepisnou oblasťou je založené na jeho reputácii.

Portugalské slovo „folar“ sa často spája s pojmom daru či podarunku a znamená „to najlepšie“. Tradične sa pečivo „folar“ pripravovalo na Veľkú noc, aby ho duchovní na veľkonočnú nedeľu pri príležitosti návštevy veriacich rodín (tzv. Compasso) mohli vyzbierať. Vyrábalo sa z toho najlepšieho, čo obyvateľstvo dopestovalo a vyrobilo: múky, vajec, olivového oleja získaného z odrôd Madural, Verdeal a Cobrançosa, konzervovaného bravčového mäsa a údenín typických pre oblasť Valpaços – korenených marinádou vinha de alhoa (z vína a cesnaku) údených nad ohňom z dreva z tejto oblasti (duby, borovice a viniča).

Hoci v súčasnosti naďalej zostáva neodmysliteľnou súčasťou veľkonočných tradícií, často si nájde cestu na stôl prestretý na rodinné oslavy či iné oficiálne sviatky počas celého roka.

Od podobných výrobkov sa pečivo „Folar de Valpaços“ odlišuje spôsobom prípravy chlebového cesta, a to konkrétne dvoma fázami kysnutia.

Prvá zmienka o recepte pod názvom „Folar de Valpaços“ pochádza z roku 1959 z kuchárskej knihy Livro de Pantagruel (Pantagruelova kniha) (Bertha Rosa Limpo, 1959). Nasledovali záznamy vo viacerých dielach o portugalskej kuchyni, pričom najvýznamnejšie z nich bola kniha autorky Maria de Lourdes Modesto pod názvom Cozinha Tradicional Portuguesa (Tradičná portugalská kuchyňa) z roku 1982.

V roku 1961 Maria Eugénia Cerqueira da Mota z Valpaços vyhrala so svojim pečivom „Folar de Valpaços“ prvú cenu na celonárodnej súťaži portugalskej kuchyne a dezertov (Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa), ktorú zorganizoval portugalský rozhlas a televízia (RTP – Rádio e Televisão de Portugal) (Barroso da Fonte, 2003).

Virgílio Nogueiro Gomes vo svojom diele Transmontanices – Causas de Comer (2010) a kronikách Folaes e a Pascoa (2009) a Cadernos de Receitas (Recipe Books) (2012) spomína názov a povest' pečiva „Folar de Valpaços“.

Používané suroviny, know-how výrobcov v regióne, ktorí sa pridružujú historickej tradícii celých generácií, ako aj renomé a dejiny spojené s týmto výrobkom a mestom Valpaços opodstatňujú skutočnosť, že oblasť výroby pečiva „Folar de Valpaços“ je obmedzená na obec Valpaços.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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