

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2016/C 58/14)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”FOGAÇA DA FEIRA”**

**EU-nr: PT-PGI-0005-01342 – 1.6.2015**

**SUB ( ) SGB ( X )**

**1. Namn**

”Fogaça da Feira”.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal.

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror.

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Fogaça da Feira” är ett speciellt, välsmakande bröd med arom av citron och kanel. Det skiftar i brunt och har konisk form, och den övre delen består av fyra spetsar.

Inkråmet har ljust gul färg och är mjukt och lätt med små hål och knaprig skorpa.

”Fogaça da Feira” får säljas förpackat, i lösvikt eller fryst i olika format. Höjden får variera med 35 % uppåt eller nedåt i förhållande till basens diameter.

Brödet får även säljas i halvor eller skivor.

**3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)**

”Fogaça da Feira” bakas av vetemjöl av typen 45 och/eller 55 eller liknande, ägg, socker, smör, färsk jäst och bagerijäst, vatten, kanel, salt, citronsaft och rivet citronskal.

**3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området**

Samtliga steg i produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området: beredning av degen, formning, delning och gräddning.

**3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser**

—

**3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser**

På produktetiketten ska beteckningen ”’Fogaça da Feira’ – Skyddad geografisk beteckning” eller ”’Fogaça da Feira’ SGB” finnas med, tillsammans med den logotyp som visas nedan.



<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet för "Fogaça da Feira" avgränsas av kommunen Santa Maria da Feira.

#### 5. Samband med det geografiska området

Det rör sig om ett speciellt bröd som omnämns i flera medeltida verk. Brödet användes ursprungligen som offergåva till Sankt Sebastian och har också gett namn åt den största traditionella religiösa högtiden, "Festa das Fogaceiras", som firas i kommunen Santa Maria da Feira.

Denna flera hundra år gamla, traditionella högtid är i dag det evenemang som i högst grad symboliserar Santa Maria da Feira. Den väcker stort engagemang hos lokalbefolkningen och firades 2005 för 500:e gången.

"Festa das Fogaceiras", som firas den 20 januari, är fortfarande ett årligt evenemang med inslag som demonstration av tillverkningen av "Fogaça da Feira", där tillverkare och olika inbjudna provsmakare deltar. Syftet är att göra tillverkarna medvetna om vikten av att bevara det ursprungliga receptet och tillverkningsprocessen för detta välsmakande, traditionella bröd. Dessutom hålls "Confraria da Fogaça da Feira", en av de viktigaste ceremonierna i detta sällskap, vars uppgift är att främja, studera och värna om produkten, med tanke på dess historiska värde, och att sprida och bevara de särskilda egenskaperna hos äkta "Fogaça da Feira".

Det är väl känt vilken betydelse "Fogaça da Feira" har i kommunen Santa Maria da Feira sedan mycket lång tid tillbaka. Produkten nämns bl.a. i samband med de audienser som Alfonso II begärde 1220 i Santa Maria, regionens administrativa och militära huvudort, med fokus just på Vila da Feira, vars slott har inspirerat till produktens form.

Det är den historiska kopplingen till anordnandet av "Festa das Fogaceiras" i huvudorten, där produkten utgör en offergåva till Sankt Sebastian, som gjort att traditionen slagit rot. Tack vare det religiösa och historiska bandet till det omgivande samhället har tillverkningen av produkten fått sin fasta förankring i kommunen Santa Maria da Feira.

Produktens särskilda egenskaper, i synnerhet den koniska formen, har sin grund i det nära bandet till det geografiska området och det lokala kunnande som kommer till uttryck i samband med tillverkningen. Det gäller framför allt blandningen av ingredienserna, knådningen, utrullningen av degen och tillplattningen i slipsform, hoprullningen till koner och slutligen dekorationen på den övre delen med fyra spetsar som påminner om de fyra tornen på slottet i Santa Maria da Feira. Det är detta som tydligt skiljer "Fogaça da Feira" från andra typer av bröd.

Hoprullningen av degen till koner bör särskilt framhållas. Den ska alltid ske i samma riktning, från basen till toppen. Detta steg i tillverkningen baseras helt och hållet på det lokala kunnandet – det gäller både bedömningen av klimatförhållandena (som kan påverka degens jäsning) och den hantverkskicklighet som krävs för att åstadkomma produktens slutliga karakteristiska form.

Under gräddningen tas bröden ut ur ugnen och den övre delen skärs av för hand. Bröden sätts sedan in i ugnen igen för att gräddas färdigt. Denna åtgärd är avgörande för att värmen ska tränga in i bröden så att de blir jämnt gräddade. På så sätt erhålls ett mjukt och lätt inkräm genom en lämplig kombination av gräddningstid och gräddningstemperatur.

Åtgärden är nödvändig för att de gräddade bröden ska få sitt karakteristiska utseende, som påminner om tornen på Castelo da Feira. Tillverkaren avgör med utgångspunkt i sin erfarenhet och sin känsla när under gräddningen detta ska ske.

"Fogaça da Feira" är i dag, tack vare sin historia, sin tradition, sin smak och sin textur, den främsta gastronomiska symbolen för kommunen och återfinns vid alla mässor, utställningar och officiella evenemang i kommunen.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[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)