

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 384/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FOLAR DE VALPAÇOS”

Nr UE: PT-PGI-0005-01392 – 23.10.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Folar de Valpaços”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki lub inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Folar de Valpaços” jest produktem piekarniczym o prostokątnym kształcie, otrzymywanym z pszenicznego ciasta chlebowego, wzbogaconego o jaja, oliwę z Trás-os-Montes ChNP lub oliwę z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych, margarynę roślinną lub smalec, faszerowanym solonym i suszonym (niewędzonym) tłustym lub przerośniętym mięsem wieprzowym, solonym i suszonym (niewędzonym) boczkiem wieprzowym, wędzoną kiełbasą wieprzową („salpicão” i „linguiça”), dojrzałą szynką wieprzową z naturalnego dojrzewania albo wędzoną lub wędzoną łopatką wieprzową.

Wprowadzany do obrotu „Folar de Valpaços” posiada następujące właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Tabela 1

Prezentacja minimalnych i maksymalnych wartości dla każdego z parametrów fizycznych „Folar de Valpaços”

	„Folar de Valpaços”	
	Min.	Maks.
Długość (cm)	15	40
Szerokość (cm)	10	25
Wysokość (cm)	8	12
Masa (kg)	0,5	2
Proporcja ciasto/farsz po upieczeniu	25 %	50 %

⁽¹⁾ Dz.U L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tabela 2

Właściwości wizualne i organoleptyczne „Folar de Valpaços”

Wygląd zewnętrzny	„Folar” to prostokątny rodzaj pieczywa, przy wypieku którego powstaje skórka niewielkiej grubości, gładka i błyszcząca, o barwie od żółtej do jasnobrązowej.
Wygląd w przekroju	Po przekrojeniu widać pulchny miąższ z otworami, barwy żółtawej, przetykany nieregularnymi, lekko tłustymi plamkami zabarwionymi na krwście-czerwony kolor wokół peklowanych kawałków („salpicão”, „linguiça” lub innych wędlin przyprawianych czerwoną papryką), z nieregularnie rozmieszczonymi w cieście kawałkami mięsa z farszu, które dają wizualny efekt barwnej mozaiki, z widocznymi różnymi barwami poszczególnych rodzajów mięsa.
Właściwości organoleptyczne	Miąższ jest aromatyczny i delikatny, w smaku lekko słony i tłusty. Wyczuwa się smak jajek i oliwy oraz charakterystyczny zapach peklowanych wędlin. Przy degustacji produktu wyczuwa się charakterystyczne dla stosowanej oliwy z oliwek smak i zapach, jak również różne smaki, zapachy i konsystencje poszczególnych użytych w farszu rodzajów mięsa i peklowanych wędlin.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Właściwości smakowe i zapachowe oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra ChNP Trás-os-Montes (lub oliwy z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych) wykorzystywanej do produkcji „Folar de Valpaços” przenikają do ciasta chlebowego, a tym samym do produktu końcowego. Bardzo wyrazisty owocowy smak miąższu „Folar de Valpaços” wynika zatem z właściwości smakowych i zapachowych stosowanej oliwy z oliwek i kojarzy się ze świeżymi owocami, odczuciem słodczy, delikatną goryczą i pikantnością zielonych oliwek.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przygotowanie i wyrabianie ciasta chlebowego, wyrastanie ciasta, faszerowanie i wstępne omrażanie.

Wstępne omrażanie – po zakończeniu fazy wyrastania ciasta „Folar de Valpaços” można wstępnie omrażać/zamrażać. Aby uniknąć zanieczyszczeń mikrobiologicznych, proces ten odbywa się w miejscu produkcji; transport do innych pomieszczeń do celów dodatkowej obróbki powodowałby niedopuszczalne ryzyko zanieczyszczenia.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Folar de Valpaços” jest sprzedawany na sztuki (w całości) lub w kawałkach, pakowany w następujący sposób:

- a) w przypadku bezpośredniej sprzedaży w zakładzie produkcji: na indywidualnych tackach;
- b) w przypadku ekspedycji do innych miejsc konsumpcji:
 - zapakowany w opakowania z papieru lub w zamknięte papierowe torebki,
 - zapakowany próżniowo,
 - zamrożony lub głęboko zamrożony i zapakowany. Uwaga: „Folar de Valpaços” może być mrożony lub głęboko mrożony po wypieku, o ile wcześniej nie był wstępnie omrożony/zamrożony.

Aby uniknąć zanieczyszczeń mikrobiologicznych, wspomniane pakowanie próżniowe lub zamrażanie/głębokie zamrażanie odbywa się w miejscu produkcji; transport do innych pomieszczeń do celów dodatkowej obróbki powodowałby niedopuszczalne ryzyko zanieczyszczenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz oznaczeń wymaganych przepisami, każda etykieta „Folar de Valpaços” musi zawierać:

- napis „Folar de Valpaços – chronione oznaczenie geograficzne” lub „Folar de Valpaços – IGP” na etykiecie naklejonej w środku górnej części „folar”), oraz

— logo „Folar de Valpaços”:



Folar de Valpaços

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Valpaços.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Folar de Valpaços” z obszarem geograficznym opiera się na reputacji produktu.

Termin „folar” często kojarzony jest z prezentem lub darem i oznacza „najlepszy”. Tradycyjnie „folar” przygotowano w okresie Wielkanocy, a w Niedzielę Wielkanocną chodzący z wizytą duszpasterze zbierali je od parafian. „Folar” składa się z najlepszych płodów ziemi i wyprodukowanych przez okoliczną ludność produktów: mąki, jaj, oliwy z oliwek odmian „Madural”, „Verdial” lub „Cobrançosa”, zakonserwowanego mięsa wieprzowego oraz tradycyjnych produktów peklowanych Valpaços, przyprawionych „vinha de alho” (marynatą z wina i czosnku) i wędzonych w dymie z popularnych w regionie drzew, takich jak dąb, sosna i winorośl.

Obecnie, choć oczywiście nadal stanowi nieodłączny element tradycji wielkanocnej, „folar” jest równie często obecny na stołach Valpaços przez cały rok i zawsze podczas rodzinnych lub oficjalnych uroczystości.

Metoda przygotowania „Folar de Valpaços” różni się od sposobów przygotowania innych podobnych wypieków z ciasta chlebowego tym, że w gminie Valpaços ciasto poddaje się dwukrotnej fermentacji.

Pierwsze odniesienie do przepisu na „Folar de Valpaços” pochodzi z 1959 r. z publikacji pt. *Livro do Pantagrue* (Księga Pantagruela) Berthy Rosy Limpo (1959). Następnie nazwa ta pojawiła się w kilku książkach kucharskich poświęconych kuchni portugalskiej, z których najważniejsza jest *Cozinha Tradicional Portuguesa* (Tradycyjna kuchnia portugalska) Marii de Lurdes Modesto (1982).

W 1961 r. „Folar de Valpaços” przygotowany przez Marię Eugénię Cerqueira da Mota, pochodzącą z Valpaços, zdobył pierwszą nagrodę w krajowym konkursie portugalskiej kuchni i wypieków, zorganizowanym pod egidą RTP (portugalskiego radia i telewizji), jak pisał Barroso da Fonte w 2003 r.

Reputacja i nazwa „Folar de Valpaços” są wzmiankowane przez Virgilia Nogueiro Gomesa w publikacji *Transmontanices – Causas de Comer* (2010), na blogu we wpisie *Folares e a Pascoa* (2009) i w książce kucharskiej *Cadernos de Receitas* (2012).

Wykorzystane surowce, umiejętności regionalnych producentów, wynikające z przekazywanej z pokolenia na pokolenie tradycji, renoma tego produktu i jego historyczne związki z Valpaços uzasadniają fakt, że produkcja „folar” jest ograniczona do tej gminy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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