

**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 58/14)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„FOGAÇA DA FEIRA”**

Nr UE: PT-PGI-0005-01342 – 01.06.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Fogaça da Feira”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

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

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Fogaça da Feira” to słodka bułka o lekkim smaku i aromacie cytryny i cynamonu; jest jasnobrązowa, ma kształt stożka zakończony na górze czterema małymi „wieżyczkami”.

Ciasto jest lekkie i luźne o lekko żółtawej barwie, z małymi dziurkami, i jest chrupiące na zewnątrz.

„Fogaça da Feira” może być sprzedawana jako produkt pakowany, luzem lub zamrożony, w różnych rozmiarach, pod warunkiem że wysokość jest o nie więcej niż 35 % mniejsza lub większa od średnicy podstawy.

Produkt może być również być sprzedawany w połówkach lub kawałkach.

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

Produkt „Fogaça da Feira” jest wytwarzany z następujących składników: mąki pszennej (typu 45 lub 55 lub podobnego), jaj, cukru, masła, drożdży świeżych lub piekarskich, cynamonu, wody, soli, soku z cytryny i skórki cytryny.

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

Wszystkie etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym: przygotowanie ciasta, formowanie, krojenie ciasta i pieczenie.

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

—

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

Etykieta musi zawierać słowa „Fogaça da Feira - Indicação Geográfica Protegida” lub „Fogaça da Feira IGP” oraz logo produktu przedstawione poniżej:



<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

„Fogaça da Feira” jest produkowana w gminie Santa Maria da Feira.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Fogaça* to słodka bułka, wymieniana już w różnych tekstach średniowiecznych, której tradycja związana była z darem składanym św. Sebastianowi. Jedno z najważniejszych świąt religijnych obchodzonych w gminie Santa Maria da Feira, tj. *Festa das Fogaças*, zawdzięcza jej swoją nazwę.

*Festa das Fogaças* to wielowiekowa tradycja, która w 2005 roku obchodziła swoje 500-lecie. Przez pięćset lat mieszkańcy „Terras de Santa Maria” pozostawali wierni swojej tradycji i jest to obecnie najważniejsze święto w Santa Maria da Feira.

Dzisiaj obchodzona w dniu 20 stycznia uroczystość *Festa das Fogaças* nadal jest okazją do organizacji pokazów kulinarnych wyjaśniających sposób wypieku „Fogaça da Feira”, w których udział biorą producenci *fogaça* i zaproszeni degustatorzy. Ma to na celu zwiększenie świadomości producentów, jakie znaczenie ma utrzymanie oryginalnego przepisu i metody produkcji tej wypiekanej od stuleci słodkiej bułki. Uroczystość obejmuje także ceremonię kapituły stowarzyszenia *Confraria da Fogaça da Feira*, którego celem jest promocja, poznanie i ochrona *fogaça* ze względu na wartość historyczną tego produktu, a także propagowanie i zachowanie szczególnych cech prawdziwej bułki „Fogaça da Feira”.

Znaczenie „Fogaça da Feira” jest w gminie Santa Maria da Feira znane już od wieków. Istnieją odniesienia do *fogaça* w kontekście dochodzeń (*Inquirições*) prowadzonych około roku 1220 na zlecenie króla Alfonsa II w Terra de Santa Maria, jak wówczas nazywało się centrum administracyjne i wojskowe tego regionu z siedzibą w miejscowości Vila da Feira i zamkiem, który stał się inspiracją dla kształtu tego produktu.

Jego powiązanie z uroczystością *Festa das Fogaças*, podczas której *fogaça* jest składana jako dar dla św. Sebastiana, stawało się coraz silniejsze, zaś kontekst religijny i historyczny sprawił, że Santa Maria da Feira stała się głównym ośrodkiem produkcji.

Cechy szczególne produktu, zwłaszcza jego stożkowaty kształt, opierają się na jego silnym związku z obszarem geograficznym i lokalną wiedzą fachową dotyczącą jego wytwarzania; odnosi się to między innymi do mieszania składników, wyrabiania ciasta, kształtowania w wałek, a następnie spłaszczania go, kształtowania w stożek i wreszcie do nacinania go na górze, tak aby stworzyć cztery wieżyczki na kształt zamku w Santa Maria da Feira, co wyraźnie odróżnia „Fogaça da Feira” od innych słodkich bułek.

Aby uzyskać stożkowaty kształt, ciasto musi być zawsze formowane w tym samym kierunku, z dołu do góry. Etap ten jest w pełni zależny od lokalnej wiedzy fachowej, która pozwala na ocenę warunków pogodowych (które mogą wpłynąć na stopień dojrzałości ciasta), oraz od posiadania sprawności manualnych wymaganych do nadania produktowi charakterystycznego kształtu.

Podczas pieczenia *fogaças* są wyjmowane z pieca w celu ręcznego uformowania „wieżyczek”. Następnie są one z powrotem wkładane do pieca aż do momentu całkowitego upieczenia. Operacja ta ma kluczowe znaczenie, aby zapewnić, że ciepło wnika do wnętrza i *fogaças* są wypiekane równomiernie we właściwej temperaturze i przez odpowiedni czas, dzięki czemu ciasto jest luźne i lekkie.

Jest to konieczne, aby zagwarantować, że *fogaças* mają właściwy wygląd z „wieżyczkami” zamku w Santa Maria da Feira. Znalezienie odpowiedniego momentu jest kwestią doświadczenia i intuicji piekarza.

Dzisiaj – dzięki swojej historii, tradycji, smakowi i konsystencji – „Fogaça da Feira” jest gastronomiczną specjalnością gminy oferowaną na targach, pokazach i zgromadzeniach lokalnych.

#### **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\\_Fogaca\\_Feira\\_IGP.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Fogaca_Feira_IGP.pdf)