

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 384/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„FOLAR DE VALPAÇOS”**EU-szám: PT-PGI-0005-01392 – 2015.10.23.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés(ek)**

„Folar de Valpaços”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. Terméktípus**

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Folar de Valpaços” egy négyszögletes pékáru, amelynek hozzávalói búzakenyér-tészta, tojás, Trás-os-Montes-i OEM olívaolaj vagy hasonló érzékszervi jellemzőkkel bíró olívaolaj, növényi margarin és/vagy sertésszalonna, töltelke pedig zsíros sertéshús és/vagy száraz és sós (nem füstölt) húsos szalonna, száraz és sós (nem füstölt) hasaalja szalonna, füstön érlelt sertéskolbász (*salpicão* és *linguiça*), füstön érlelt vagy szárazon érlelt sonka és/vagy füstölt sertéslapocka.

Amikor bekerül az ellátási láncba, a „Folar de Valpaços” az alábbi fizikai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

*1. táblázat***A „Folar de Valpaços” fizikai paramétereinek minimum és maximum értékei**

	„Folar de Valpaços”	
	Minimum	Maximum
Hosszúság (cm)	15	40
Szélesség (cm)	10	25
Magasság (cm)	8	12
Súly (kg)	0,5	2
Tészta/töltelék arány készen	25 %	50 %

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

2. táblázat

A „Folar de Valpaços” látható és érzékszervi jellemzői

Külső megjelenés	Négyszögletes „folar” (kenyértípus) vékony, sima és fényes kéreggel, amelynek színe a sárgától a sötétbarnáig változhat.
Belső megjelenés	Felvágásakor válik láthatóvá a „folar” sárgás színű puha és szivacsos tésztája, a füstölt termékdarabok (<i>salpicão</i> , <i>linguiça</i> vagy piros paprikával fűszerezett egyéb darabok) körüli enyhén zsíros és pirosas kontúrokkal, a töltelékot alkotó elszórt, szabálytalan alakú húsdarabokkal, amelyek eltérő színei jól kivehetők az így kialakult színes mozaikon belül.
Érzékszervi jellemzők	Az illatos, puha, enyhén sós és zsíros tésztának tojásra és olívaolajra emlékeztető íze, továbbá füstölt termékeket idéző aromája van. A termék fogyasztása közben érezhető a készítéshez felhasznált olívaolaj íze és aromája, továbbá a töltelékot alkotó füstölt termékek és különböző húsok is jól megkülönböztethetőek ízük, aromájuk és állaguk szerint.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Folar de Valpaços” készítéséhez Trás-os-Montes-i OEM extraszűz olívaolaj (vagy hasonló érzékszervi jellemzőkkel bíró olívaolaj) kerül felhasználásra, amelynek jellegzetes íze és aromája bekerül a kenyértésztába és ennél fogva a késztermékbe is. A „Folar de Valpaços” tésztájának határozottan gyümölcsös jellegét a felhasznált olívaolaj friss gyümölcsös íze és illata, valamint édes, zöldes, keserű és pikáns íze adja.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A kenyértésztát elkészítése és bekeverése, kelesztés, töltés és előfagyasztás.

Előfagyasztás – A kelesztést követően végezhető el a „Folar de Valpaços” előfagyasztása/mélyfagyasztása. A mikrobiológiai szennyeződések elkerülése érdekében ez a folyamat az előállítási helyen történik, mivel elfogadhatatlan szennyezési kockázatot jelentene az, ha a terméket innen egy másik helyszínre kellene átszállítani a további feldolgozáshoz.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Folar de Valpaços” értékesítése darabonként (egészben) vagy szeletenként történik az alábbi csomagolásban:

a) Azonnali értékesítés az előállítási helyen: megfelelő tálcákra helyezve;

b) Más fogyasztási helyszínre való szállítás esetén:

— Csomagolópapírba vagy zárt papírtasakba helyezve;

— Vákuumcsomagolásban;

— Fagyasztott/mélyfagyasztott formában csomagolva. Megjegyzés: Sütését követően a „Folar de Valpaços” fagyasztható/mélyfagyasztható, amennyiben korábban nem volt előfagyasztva/mélyfagyasztva.

A mikrobiológiai szennyeződések elkerülése érdekében a vákuumcsomagolás vagy a fagyasztott/mélyfagyasztott formában való csomagolás az előállítási helyen történik, mivel elfogadhatatlan szennyezési kockázatot jelentene az, ha a terméket innen egy másik helyszínre kellene átszállítani a további feldolgozáshoz.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A törvényben előírt információkon kívül a „Folar de Valpaços” címkéjén a következőket kell szerepeltetni:

— „Folar de Valpaços – oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „Folar de Valpaços – OFJ” (a „folar” tetejének közepére illesztve) és

— „Folar de Valpaços” logó:



Folar de Valpaços

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Valpaços település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Folar de Valpaços” kapcsolata e földrajzi területtel a termék hírnevén alapul.

A „legjobb” jelentésű „folar” szóhoz gyakran társul az ajándék és/vagy adomány fogalma. A „folar” sütése hagyományosan Húsvétkor történt. Húsvétvasárnap – a „Compasso” vagy húsvéti vizit alkalmával – a papság begyűjtötte a családoktól a „folar”-t, ami a föld és az emberek által előállított legfinomabb termékekből készült: lisztből, tojásból, Madural, Verdeal és Cobrançosa fajtájú olívaolajból, tartósított sertéshúsból és hagyományos valpaços-i füstölt termékekből, amelyek pácolását borral és fokhagymával, füstölését pedig a térségre jellemző tűzfával (tölgy, fenyő és szőlő) végezték.

Bár továbbra is húsvéti alapételnek számít, a „folar” ma már egész évben rendszeresen megtalálható a valpaços-i emberek asztalán, és minden családi vagy hivatalos ünnep nélkülözhetetlen kelléke.

A „Folar de Valpaços” a kenyérszta készítésének módja – vagyis a Valpaços településre jellemző két kelesztési fázis – alapján különböztethető meg a többi hasonló terméktől.

A „Folar de Valpaços” elnevezésű recept első hivatkozása 1959-ben jelent meg a Livro de Pantagruel (Pantagruel könyve) című szakácskönyvben (Bertha Rosa Limpo, 1959). Az elnevezés ezt követően a nemzeti konyháról szóló különböző munkákban szerepelt, így például a Maria de Lourdes Modesto által írt Cozinha Tradicional Portuguesa (Hagyományos portugál konyha) című könyvben (1982).

1961-ben a valpaços-i Maria Eugénia Cerqueira da Mota által készített „Folar de Valpaços” elnyerte az RTP (Rádio e Televisão de Portugal – Portugál Rádió és Televízió) által támogatott Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa (portugál ételek és desszertek országos versenye) első díját (Barroso da Fonte, 2003).

A „Folar de Valpaços” elnevezés ismertségét és használatát a Virgílio Nogueiro Gomes által írt Transmontanices – Causas de Comer (Túl a montanizmuson – Az évés indokai) (2010) című könyv, Folares e a Pascoa (Folar és Húsvét) (2009) című krónikák és Cadernos de Receitas (Receptes könyvek) (2012) című munka is megemlíti.

A felhasznált alapanyagok, a nemzedékről nemzedékre átadott hagyományokat követő térségi előállítók gyakorlati tudása (know-how), valamint az e termékhez és a Valpaços városához kapcsolódó hírnév és történelem indokolják e településnek a „folar” előállítási területeként való megjelölését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(E rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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