

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 384/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«FOLAR DE VALPAÇOS»

N. UE: PT-PGI-0005-01392 — 23.10.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Folar de Valpaços»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Folar de Valpaços» è un prodotto di panetteria, di forma rettangolare, preparato con pasta di pane di frumento, uova, olio d'oliva di Trás-os-Montes DOP o avente caratteristiche organolettiche analoghe, margarina vegetale e/o strutto, farcito di carne di maiale grassa e/o diversi tagli di pancetta salata e secca (non affumicata), salumi e salsiccia di maiale affumicati («salpicão» e «linguiça»), prosciutto affumicato o a stagionatura naturale e/o spalla di maiale affumicata.

Il «Folar de Valpaços» commercializzato presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche.

Tabella 1

Presentazione dei valori minimi e massimi di ciascun parametro fisico del «Folar de Valpaços»

	«Folar de Valpaços»	
	Minimo	Massimo
Lunghezza (cm)	15	40
Larghezza (cm)	10	25
Spessore (cm)	8	12
Peso (kg)	0,5	2
Rapporto impasto/ripieno dopo la cottura	25 %	50 %

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Tabella 2

Caratteristiche visive e organolettiche del «Folar de Valpaços»

Aspetto esterno	«Folar» (tipo di pane) rettangolare che, una volta cotto, presenta una crosta sottile, liscia e lucida il cui colore varia dal giallo al marrone chiaro.
Aspetto interno	Al taglio, il «folar» presenta una pasta ariosa e spugnosa, di colore giallastro, cosparso di numerose macchie, leggermente unte e di colore rossastro laddove avvolgono pezzi di <i>prodotti affumicati</i> («salpicão», «linguiça» o altri aromatizzati con paprica rossa), venata dei pezzi sparsi e irregolari delle <i>carni</i> che compongono il ripieno e che, visivamente, formano un mosaico colorato nel quale se ne distinguono i diversi colori.
Caratteristiche organolettiche	La pasta è profumata e ariosa, leggermente salata, grassa, con sapore d'uovo e di olio d'oliva e un aroma che ricorda i <i>prodotti affumicati</i> . Al palato, il prodotto presenta il sapore e l'aroma caratteristici dell'olio d'oliva utilizzato e si individuano il sapore, l'aroma e la consistenza dei <i>prodotti affumicati</i> o delle diverse <i>carni</i> che compongono il ripieno.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per preparare il «Folar de Valpaços» viene impiegato olio extravergine di oliva di Trás-os-Montes DOP (od olio extravergine di oliva con caratteristiche organolettiche analoghe), le cui caratteristiche specifiche aromatiche e gustative vengono trasferite alla pasta di pane e quindi al prodotto finale. Il sapore marcatamente fruttato dell'impasto del «Folar de Valpaços» è quindi dovuto al sapore e al profumo di frutta fresca e alla sensazione di dolce con note di verde, amaro e piccante dell'olio d'oliva utilizzato.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Preparazione e lavorazione della pasta di pane, lievitazione, ripieno e precongelaione.

Precongelaione - Dopo la lievitazione, il «Folar de Valpaços» può essere precongelaato o surgelato. Tale procedimento viene effettuato nel luogo di produzione per evitare contaminazioni microbiologiche dato che il trasporto del prodotto verso altri locali ai fini di un'ulteriore trasformazione comporterebbe un rischio di contaminazione inaccettabile.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Folar de Valpaços» viene venduto per unità (intero) o in porzioni, confezionato come segue:

- a) se immediatamente venduto nel luogo di produzione: posto su appositi vassoi;
- b) se spedito verso un altro luogo di consumo:
 - avvolto in carta da imballaggio o in un sacchetto di carta chiuso,
 - confezionato sottovuoto,
 - confezionato congelato/surgelato. NB: il «Folar de Valpaços» può essere congelato/surgelato dopo la cottura purché non sia già stato precongelaato/surgelato.

Il confezionamento sottovuoto o il confezionamento del prodotto congelato/surgelato vengono effettuati nel luogo di produzione per evitare contaminazioni microbiologiche dato che il trasporto del prodotto verso altri locali ai fini di un'ulteriore trasformazione comporterebbe un rischio di contaminazione inaccettabile.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

Oltre alle diciture giuridicamente obbligatorie, sull'etichetta del «Folar de Valpaços» devono figurare:

- la dicitura «Folar de Valpaços - Indicação Geográfica Protegida» o «Folar de Valpaços – IGP» («Folar de Valpaços - Indicazione geografica protetta» o «Folar de Valpaços – IGP») (incollata al centro della parte superiore del «folar») e

— il logo del «Folar de Valpaços»:



Folar de Valpaços

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Comune di Valpaços.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame del «Folar de Valpaços» con la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto.

Il termine «folar», spesso associato alla nozione di regalo e/o dono, esprime il concetto di «migliore». Tradizionalmente, esso veniva preparato nel periodo di Pasqua; la domenica di Pasqua, infatti, durante il cosiddetto «Compasso» o visita pasquale, le famiglie donavano al clero il «folar» preparato con i migliori prodotti della terra e della popolazione: farina, uova, olio d'oliva delle varietà Madural, Verdial e Cobrançosa, carne di maiale conservata e prodotti affumicati tradizionali di Valpaços, marinati in vino ed aglio e affumicati utilizzando il legname di cui era ricca la regione, come quercia, pino e vite.

Pur continuando a essere indissolubilmente legato alla Pasqua, attualmente il «folar» è spesso presente tutto l'anno sulla tavola degli abitanti di Valpaços e non può mancare in occasione di qualsiasi festa di famiglia o ufficiale.

Il «Folar de Valpaços» si distingue da prodotti simili per il metodo di preparazione della pasta di pane: le due fasi di fermentazione dell'impasto sono infatti specifiche del comune di Valpaços.

Il primo riferimento alla ricetta del «Folar de Valpaços» appare nel 1959 nel Livro de Pantagruel (Bertha Rosa Limpo, 959); successivamente lo si ritrova in vari libri di cucina nazionali, in particolare il ricettario «Cozinha Tradicional Portuguesa» (Cucina tradizionale portoghese) di Maria de Lurdes Modesto (1982).

Nel 1961 il «Folar de Valpaços» preparato da Maria Eugénia Cerqueira da Mota, un'abitante di Valpaços, ha vinto il primo premio al Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa (Concorso nazionale di cucina e pasticceria portoghese) promosso dalla RTP (Barroso da Fonte, 2003).

Virgílio Nogueiro Gomes fa riferimento alla fama e all'impiego del nome «Folar de Valpaços» nella sua opera «Transmontanices – Causas de Comer» (2010) e nelle sue cronache «Folares e a Pascoa» (2009) e «Cadernos de Receitas» (2012).

Le materie prime utilizzate, l'esperienza dei produttori della regione che seguono una tradizione storica tramandata di generazione in generazione, la fama e la storia del prodotto e della città di Valpaços giustificano pertanto che la produzione di questo «folar» sia limitata a tale comune.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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