Ref. Ares(2015)4609050 - 27/10/2015

DOCUMENTO ÚNICO

«FOLAR DE VALPAÇOS»

N.º UE: [unicamente para uso UE]

DOP ( ) IGP (X)

1. NOME

«Folar de Valpaços»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O "Folar de Valpaços" é um produto de padaria, de forma retangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou similar, margarina vegetal e/ou banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguiça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada.

Quando introduzido no circuito comercial, o "Folar de Valpaços" apresenta as seguintes características físicas e organolépticas:

Quadro 1: Apresentação dos valores mínimos e máximos de cada um dos parâmetros físicos do "Folar de Valpaços"

	"Folar de Valpaços"	
	Mínimo	Máximo
Comprimento (cm)	15	40
Largura (cm)	10	25
Altura (cm)	8	12
Peso (Kg)	0,5	2
Proporção massa/recheio depois de cozido	25%	50%

Quadro 2: Características visuais e organolépticas do "Folar de Valpaços"

Aspeto exterior	Folar retangular que depois de cozido apresenta uma côdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro.
Aspeto interior	Ao corte, o folar apresenta uma massa fofa e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos *produtos de fumeiro* (salpicão, linguiça ou outras temperadas com colorau vermelho), entremeada por pedaços dispersos e irregulares das *carnes* que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas.
Características organolépticas	A massa é perfumada e fofa, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos *produtos de fumeiro*. Aquando do seu consumo sente-se o sabor e o aroma característico do azeite utilizado e diferenciam-se quer os *produtos de fumeiro*, quer as diferentes *carnes* que compõem o recheio pelo seu sabor, aroma e textura.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

O método de produção do "Folar de Valpaços" compreende a utilização dos seguintes ingredientes para a massa e recheio.

Massa

- Farinha de trigo mole do tipo 55 ou 65 ou similar;
- Azeite virgem extra de Trás-os-Montes DOP ou similar, margarina vegetal e/ou banha de porco;
- Ovos;
- Fermento de padeiro (levedura de panificação);
- Sal fino (NaCl) para fins alimentares;
- Água.

Caracterização de alguns requisitos e/ou ingredientes da massa

Quadro 3: Proporção entre a quantidade e tipo de gordura e a farinha utilizada

	% de cada gordura em relação à quantidade de farinha utilizada
Azeite	10
Margarina vegetal e/ou banha de porco	10

Nota: quando se utiliza também banha de porco a proporção entre a margarina vegetal e a banha de porco é de 1:1.

Farinha
A farinha de trigo (trigo mole) mais utilizada na confeção do "Folar de Valpaços" é a do tipo 55 mas poderá também ser utilizada a do tipo 65 (com menor teor de cinzas). No entanto, mesmo autorizados os dois tipos de farinha de trigo, as mesmas não podem ser misturadas e utilizadas em simultâneo.

Azeite
O azeite utilizado na produção do "Folar de Valpaços" possui características sápidas e aromáticas específicas que são transferidas para a massa pão e, decorrentemente, para o produto final. O sabor marcadamente frutado da massa do "Folar de Valpaços" deve-se, assim, às características de sabor e cheiro a fruto fresco e sensação de doce, verde, amargo e picante do azeite utilizado.

Recheio
- Carne de porco gorda e barriga de porco salgada e seca (não fumada);
- Enchidos de porco fumados: salpicão e linguiça (chouriço de carne);
- Presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural.

Ingredientes opcionais:
- Carne de porco entremeada salgada e seca (não fumada);
- Pá de porco fumada;
- Salsa (petroselinum hortense hoss): folhas, no estado verde.

Caracterização de alguns requisitos e/ou ingredientes do recheio

Quadro 4: Proporção entre as quantidades de carnes e produtos de fumeiro utilizados, sem pá de porco

	Percentagem (%)	
	Min	Máx
Carne(s) de porco e barriga de porco	25	50
Enchidos	25	50
Presunto	25	50

Quadro 5: Proporção entre as quantidades de carnes e produtos de fumeiro utilizados, com pá de porco

	Percentagem (%)	
	Min	Máx
Carne de porco e barriga de porco	20	40
Enchidos	20	40
Presunto	20	40
Pá de porco	20	40

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Preparação e trabalho da massa de pão, levedação, recheio e pré-congelação.

Pré-congelação - Após levedação o "Folar de Valpaços" pode ser pré-congelado/ultra-congelado. Este processo ocorre no local de produção de forma a evitar contaminações microbiológicas pois o seu transporte destas instalações para outros locais para nova transformação representaria um risco de contaminação inaceitável.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere.

O "Folar de Valpaços" é comercializado à unidade (inteiro) ou em porções, acondicionado das seguintes formas:

a) Quando para venda imediata na unidade de produção: colocado em tabuleiros próprios;
b) Quando expedidos para outros locais de consumo:
   - Acondicionado em papel de embrulho ou em saco de papel fechado;
   - Acondicionado em vácuo;
   - Acondicionado congelado/ultra-congelado. Nota: O "Folar de Valpaços" pode ser congelado/ultra-congelado cozido, desde que não tenha sofrido anteriormente um processo de pré-congelação/ultra-congelação.

O acondicionamento em vácuo ou por congelação/ultra-congelação referidos ocorrem no local de produção de forma a evitar contaminações microbiológicas pois o seu transporte destas instalações para outros locais para nova transformação representaria um risco de contaminação inaceitável.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere.

Da rotulagem de "Folar de Valpaços" tem que constar, além das menções legalmente obrigatórias:

- A menção "Folar de Valpaços - Indicação Geográfica Protegida" ou "Folar de Valpaços - IGP" (colado no centro da parte superior do folar); e
- O logótipo do "Folar de Valpaços":



4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

Concelho administrativo de Valpaços.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

O termo folar, muitas vezes associado a presente e/ou dádiva exprime "o que há de melhor". O folar era tradicionalmente confeccionado na época da Páscoa onde o Clero recolhia o folar das famílias no Domingo de Páscoa, no denominado "Compasso ou visita Pascal" e era constituído pelos mais finos produtos do que a terra e as gentes produziam: a farinha, os ovos, o azeite das variedades madural, verdial e cobrançosa, as carnes de porco preservadas e os *produtos do fumeiro* tradicionais de Valpaços, temperado em vinha de alho e fumado através de lenhas que abundavam no concelho como a de carvalho, pinho e vides.

O folar atualmente, apesar de continuar a ser imprescindível na Páscoa, é presença assídua nas mesas Valpacenses durante todo o ano e indispensável em qualquer festa familiar ou institucional.

O "Folar de Valpaços" distingue-se dos seus congéneres pela forma de preparação da massa pão, sendo a existência de duas fases de fermentação da massa pão específica do concelho de Valpaços.

A primeira referência à receita com a designação de "Folar de Valpaços" surge, em 1959, no Livro de Pantagruel (Bertha Rosa Limpo, 1959), aparecendo posteriormente em várias publicações nacionais de culinária, destacando-se destas o livro Cozinha Tradicional Portuguesa, de Maria de Lurdes Modesto (1982).

No ano de 1961, o "Folar de Valpaços" elaborado pela Valpacense Maria Eugénia Cerqueira da Mota, conquistou o 1.º Prémio no Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa, promovido pela RTP (Barroso da Fonte, 2003).

A reputação e utilização directa do nome "Folar de Valpaços" é referida por Virgílio Nogueiro Gomes, na sua obra "Transmontanices – Causas de Comer" (2010) e nas suas crónicas "Folares e a Pascoa" (2009) e "Cadernos de Receitas" (2012).

A crescente divulgação do "Folar de Valpaços", levada a cabo, nomeadamente através da organização da "Feira do Folar de Valpaços" que, em 2015, já vai na sua 17.ª edição e de apresentações deste produto em diversos pontos do país e no estrangeiro, tornou-o mais procurado pelos consumidores que estão dispostos a pagar por um produto que consideram diferenciado dos outros folares existentes no mercado. A produção do "Folar de Valpaços" tem vindo a aumentar situando-se, atualmente, entre as 55 e as 60 toneladas/ano.

As matérias-primas utilizadas, o "saber fazer" dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração, a reputação e história ligada a este produto e à cidade de Valpaços justificam assim a circunscrição da produção deste folar a este concelho.

Referência à publicação do caderno de especificações
(artigo 6.°, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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