Ref. Ares(2015)2276849 - 01/06/2015

DOCUMENTO ÚNICO

«FOGAÇA DA FEIRA»

N.º UE: [exclusivamente para uso UE]

DOP ( ) **IGP (X)**

1. **NOME**

«Fogaça da Feira»

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, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

A Fogaça da Feira é um pão doce com leve sabor e aroma a limão e canela, de tonalidade acastanhada e forma cónica estilizando no topo quatro bicos.

É constituída por uma massa solta e leve, de cor ligeiramente amarelada, com pequenas perfurações sendo estaladiça no exterior.

Comercialmente pode apresentar-se embalada, a granel ou congelada, sob vários tamanhos, com uma relação diâmetro da base/altura de ±20%.

Pode apresentar-se ainda em metades e/ou fatiada.

3.3. **Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias primas (unicamente para os produtos transformados)**

A Fogaça da Feira é feita com farinha de trigo de tipo 45 e/ou tipo 55 ou similar, ovos, açúcar, manteiga, levedura fresca ou fermento de padeiro, água, canela, sal, sumo e raspa de limão.

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

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica identificada: preparação, moldagem, corte da massa e cozedura.

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

...

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

Figuram obrigatoriamente na rotulagem da Fogaça da Feira, a menção Fogaça da Feira - Indicação Geográfica Protegida ou Fogaça da Feira IGP, e o logotipo do produto a seguir representado:



4. **DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA**

A área geográfica para produção de Fogaça da Feira está circunscrita ao concelho de Santa Maria da Feira.

5. **RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

A fogaça é um pão doce referido em diversos documentos medievais, que resulta de um voto a São Sebastião tendo dado também origem ao nome da maior festa religiosa centenária realizada no concelho de Santa Maria da Feira, a Festa das Fogaceiras, que se realiza anualmente a 20 de Janeiro em Santa Maria da Feira.

A Festa das Fogaceiras é uma tradição secular que, em 2005 completou quinhentos anos, marcados pela devoção do povo das Terras de Santa Maria, e é a mais emblemática festividade do concelho de Santa Maria da Feira.

Sabe-se da importância da Fogaça da Feira no concelho de Santa Maria da Feira desde tempos muito remotos, havendo referências da fogaça como foro nas inquirições de 1220, mandadas realizar por D. Afonso II, na Terra de Santa Maria, sede administrativa e militar desta região, tendo como sede a Vila da Feira e o seu Castelo, que lhe inspirou a forma.

Pela sua relação histórica com a realização da Festa das Fogaceiras na cidade-sede, em que a fogaça é o voto sagrado dedicado a S. Sebastião, aqui foi criando raízes. Pela sua relação religiosa e histórica com o meio social, o fabrico foi-se consolidando no concelho de Santa Maria da Feira.

As suas caraterísticas específicas, nomeadamente a sua forma cónica, resultam da sua forte ligação à área geográfica, do saber fazer local no que ao processo de preparação diz respeito, em particular à mistura dos ingredientes e ao amassar, puxar a massa em rolo e espalmar em gravata, até ao enrolar em cone, que culmina com o corte que estiliza a parte superior: os quatro bicos no topo que sugerem as quatro torres do castelo de Santa Maria da Feira e que distinguem claramente a Fogaça da Feira de outros tipos de pão doce.

Salienta-se o enrolamento da massa em cone que deve ser executado sempre no mesmo sentido, de baixo para cima. Esta fase depende inteiramente do saber fazer local, quer pela avaliação das condições climáticas (que podem influenciar a

maturidade da massa) quer pelo adestramento manual necessário para garantir a forma final que a carateriza.

Já durante a cozedura, são retiradas para fora do forno e, à mão, separam-se os cortes no topo. Depois, retornam ao forno até estarem devidamente cozidas. Esta operação é determinante para que o calor penetre no interior das fogaças, cozendo-as uniformemente, apresentando-se a massa solta e leve por dentro, graças à harmonia do tempo e da temperatura de cozedura.

Esta operação é essencial para que as fogaças depois de cozidas apresentem o aspeto pelo qual são conhecidas: a representação das torres do Castelo da Feira, estando a avaliação do momento oportuno para o fazer dependente da experiência e sensibilidade do fogaceiro.

Atualmente, pela sua história, tradição, sabor e textura, a Fogaça da Feira é a principal referência gastronómica do concelho, sempre presente nas feiras, mostras e presenças institucionais do concelho.

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