

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

2015



Folar de Valpaços

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PROTEGIDA



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE QUADROS	3
ÍNDICE DE FIGURAS.....	3
1 NOME E TIPO DE PRODUTO	4
1.1 NOME	4
1.2 TIPO	4
2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO	4
2.1 DEFINIÇÃO DO PRODUTO	4
2.2 MATÉRIAS-PRIMAS	6
3 DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	8
4 GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO	9
4.1 CARACTERÍSTICAS DO PRÓPRIO PRODUTO	9
4.2 SISTEMA DE VERIFICAÇÃO DA OBSERVÂNCIA DAS DISPOSIÇÕES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES	9
4.3 SISTEMA DE RASTREABILIDADE	9
5 DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE PRODUÇÃO	10
5.1 PREPARAÇÃO DA MASSA DE PÃO	10
5.2 PREPARAÇÃO DO RECHEIO	11
5.3 PREPARAÇÃO DO FOLAR	12
5.4 PRÉ-CONGELAÇÃO	12
5.5 COZEDURA	13
6 ACONDICIONAMENTO	14
7 APRESENTAÇÃO COMERCIAL	15
8 ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO	15
8.1 "SABER FAZER"	15
8.2 HISTÓRIA	16
8.3 REPUTAÇÃO	16
9 REGRAS ESPECÍFICAS RELATIVAS À ROTULAGEM	18
10 REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO	18
11 BIBLIOGRAFIA.....	19



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1: Apresentação dos valores mínimos e máximos de cada uma das características físicas do "Folar de Valpaços"	4
Quadro 2: Características visuais e organolépticas do "Folar de Valpaços"	5
Quadro 3: Proporção entre a quantidade e tipo de gordura e a farinha utilizada	6
Quadro 4: Proporção entre as quantidades de <i>carnes</i> e <i>produtos de fumeiro</i> utilizados, sem pá de porco	7
Quadro 5: Proporção entre as quantidades de <i>carnes</i> e <i>produtos de fumeiro</i> utilizados, com pá de porco	8

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Aspeto exterior do "Folar de Valpaços"	5
Figura 2: Aspeto interior do "Folar de Valpaços"	6
Figura 3: Localização geográfica do concelho administrativo de Valpaços	8
Figura 4: Preparação da massa de pão em "masseira" tradicional	10
Figura 5: Carnes de porco salgadas e secas e tipo de salpicão utilizado na preparação do "Folar de Valpaços"	11
Figura 6: Tipo de linguiça utilizada na preparação do "Folar de Valpaços"	11
Figura 7: Recheio da massa de pão	12
Figura 8: Preparação do forno de lenha para a cozedura do "Folar de Valpaços"	13
Figura 9: Colocação do "Folar de Valpaços" no forno de lenha para a sua cozedura	13
Figura 10: Cozedura do "Folar de Valpaços" no forno de lenha	14
Figura 11: Logótipo do "Folar de Valpaços"	18



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

1 NOME E TIPO DE PRODUTO

1.1 Nome

A utilização da Indicação Geográfica Protegida "Folar de Valpaços" encontra-se reservada, exclusivamente, para os produtos que respeitem os requisitos estabelecidos no presente caderno de especificações.

1.2 Tipo

O "Folar de Valpaços" insere-se na Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Definição do produto

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 de características organolépticas similares, 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, visuais e organolépticas:

Quadro 1: Apresentação dos valores mínimos e máximos de cada uma das características físicas 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%



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

Quadro 2: Características visuais e organolépticas do “Folar de Valpaços”

Aspetto 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.
Aspetto 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 <i>produtos de fumeiro</i> (salpicão, linguiça ou outras temperadas com colorau vermelho), entremeada por pedaços dispersos e irregulares das <i>carnes</i> 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 <i>produtos de fumeiro</i> . Aquando do seu consumo sente-se o sabor e o aroma característico do azeite utilizado e diferenciam-se quer os <i>produtos de fumeiro</i> , quer as diferentes <i>carnes</i> que compõem o recheio pelo seu sabor, aroma e textura.



Figura 1: Aspetto exterior do “Folar de Valpaços”



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS



Figura 2: Aspeto interior do "Folar de Valpaços"

2.2 Matérias-primas

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

2.2.1 Massa

- Farinha de trigo mole do tipo 55 ou 65 ou similares;
- Azeite virgem extra de Trás-os-Montes DOP ou de [características organolépticas](#) similares, 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.



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

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. 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.

2.2.2 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



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

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

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

3 DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica encontra-se circunscrita ao concelho administrativo de Valpaços, composto por 25 (vinte e cinco) freguesias, a saber: Água-revés e Castro, Argeriz, Bouçoais, Canavezes, Carrazedo de Montenegro e Curros, Ervões, Fornos do Pinhal, Friões, Lebução, Padrela e Tazém, Possacos, Rio Torto, Santa Maria de Émeres, Santa Valha, Santiago da Ribeira de Alhariz, S. João de Corveira, S. Pedro de Veiga de Lila, Serapicos, Sonim e Barreiros, Tinhela, Vales, Valpaços e Sanfins, Vassal, Veiga do Lila e Vilarandelo.

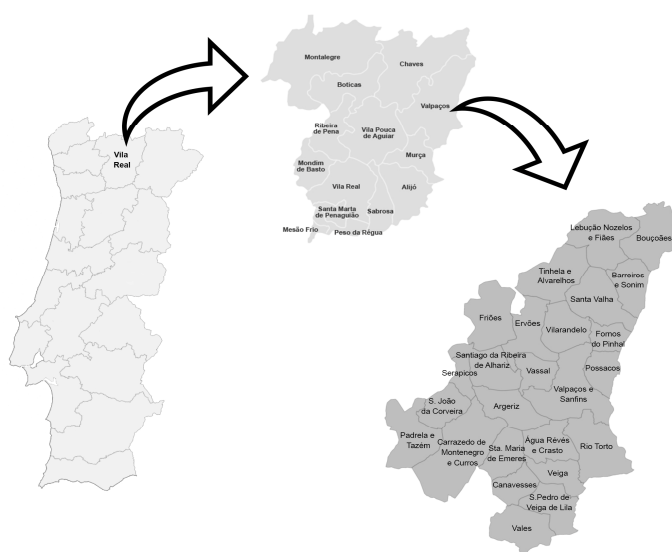


Figura 3: Localização geográfica do concelho administrativo de Valpaços



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

4 GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que atestam que o "Folar de Valpaços" é originário da área geográfica de produção são as descritas nos pontos seguintes.

4.1 Características do próprio produto

As características do próprio produto, descritas no ponto 2, nomeadamente as físicas e organolépticas, perceptíveis e reconhecidas por qualquer natural da região ou consumidor habitual do mesmo, sendo de realçar a sua identificação pelos restantes consumidores através do seu nome e logótipo.

4.2 Sistema de verificação da observância das disposições do Caderno de Especificações

A verificação da observância das disposições do Caderno de Especificações baseia-se no pressuposto de que todos os interessados em produzir a Indicação Geográfica Protegida "Folar de Valpaços" têm que se encontrar autorizados pelo Agrupamento de Produtores (AP).

Esta autorização pode ser concedida aos produtores que cumulativamente:

- Possuam as suas instalações na área geográfica delimitada no ponto 3. para a produção e acondicionamento deste produto;
- Utilizem apenas as matérias-primas autorizadas e respeitem as regras definidas neste caderno de especificações, assumindo o respetivo compromisso escrito;
- Submetam-se às ações de verificação da conformidade estabelecidas pelo AP e pelo Organismo de Controlo (OC).

4.3 Sistema de rastreabilidade

Está instituído um sistema de rastreabilidade que se baseia no facto de todos os produtores autorizados possuírem um cadastro de produtor e em registos e/ou documentos que permitem assegurar a origem e a conformidade do produto e do processo de produção com o caderno de especificações.

Cada produtor efetua registos de entradas e saídas, em versão papel ou electrónica, que evidenciam as quantidades de matérias-primas de produção própria ou adquiridas, o seu consumo diário, o número de fornadas diárias, a quantidade de produto elaborado, as vendas efectuadas e o destino do produto.



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

Em suma, o sistema de rastreabilidade implementado possibilita identificar cada lote a partir de cada produtor e que cada operador subsequente possa identificar a origem daquele produto.

5 DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE PRODUÇÃO

O método de produção do "Folar de Valpaços" compreende as fases descritas nos pontos seguintes.

5.1 Preparação da massa de pão

À farinha de trigo junta-se o azeite, as gorduras sólidas previamente derretidas, os ovos, o fermento e o sal diluídos em água tépida. Amassa-se e envolve-se tudo muito bem até se obter uma massa homogênea. Tradicionalmente, o amassar dos ingredientes é feito de forma manual mas, no entanto, face ao uso generalizado de batedeiras, a homogeneização da massa pode também ser executada de forma mecânica.

Reserva-se a massa obtida em lugar quente e seco para que levede a primeira vez, considerando-se a mesma pronta quando esta atinge, sensivelmente, o dobro do volume e apresenta um aspecto rendilhado.



Figura 4: Preparação da massa de pão em "masseira" tradicional



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

5.2 Preparação do recheio

Na preparação do recheio cada produtor utiliza uma diferente proporção entre os diversos ingredientes que o compõem mas respeitando sempre o estabelecido no ponto 2.2.2. e a permissão de que o "Folar de Valpaços", depois de cozido, tem uma proporção de recheio equivalente, a pelo menos, 25% do seu peso total, conforme indicado no ponto 2.1.

Todos os ingredientes, excepto o presunto que é cortado mais fino, são cortados em fatias ou rodelas com cerca de 0,5 cm.



Figura 5: Carnes de porco salgadas e secas e tipo de salpicão utilizado na preparação do "Folar de Valpaços"



Figura 6: Tipo de linguiça utilizada na preparação do "Folar de Valpaços"



5.3 Preparação do folar

A massa, depois de lêveda, é dividida em partes, cada uma das quais representará um folar. Cada porção é estendida (em todo o processo que envolve a preparação do folar, a massa é polvilhada com farinha de trigo sempre que se justifique, nomeadamente para que não se cole às mãos e/ou à bancada onde está a ser trabalhada), até ficar com cerca de 2 cm de altura.

A massa é então coberta com o recheio (quando se utiliza salsa, colocam-se as folhas sobre a carne) e enrola-se como se fosse uma torta para que o recheio fique no seu interior, dando-lhe um formato arredondado. Coloca-se, então, em uma forma individual, de barro ou alumínio, untada com gordura (margarina vegetal e/ou banha de porco).

Reserva-se, mais uma vez, a massa em lugar quente e seco para que levede pela segunda vez.



Figura 7: Recheio da massa de pão

Considera-se, que o “Folar de Valpaços” se encontra lêvedo quando a massa apresenta um aspecto rendilhado característico.

5.4 Pré-Congelação

O “Folar de Valpaços” poderá 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.



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

5.5 Cozedura

Pincela-se o "Folar de Valpaços" com ovo inteiro batido e coloca-se a cozer em forno previamente aquecido.

Tradicionalmente, o "Folar de Valpaços" é cozido em fornos de lenha mas, no entanto, a sua cozedura poderá também ser efectuada em fornos eléctricos.



Figura 8: Preparação do forno de lenha para a cozedura do "Folar de Valpaços"



Figura 9: Colocação do "Folar de Valpaços" no forno de lenha para a sua cozedura



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS



Figura 10: Cozedura do “Folar de Valpaços” no forno de lenha

Quando o “Folar de Valpaços” está cozido retira-se do forno e da respectiva forma e deixa-se arrefecer à temperatura ambiente.

6 ACONDICIONAMENTO

O “Folar de Valpaços” poderá ser 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.



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

7 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

O "Folar de Valpaços" é comercializado à unidade (inteiro) ou em porções.

8 ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

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

O amassar dos ingredientes - a farinha de trigo, os ovos, o azeite e as outras gorduras derretidas - dão origem a uma massa pão homogênea que após a primeira fase de fermentação atinge o dobro do seu tamanho inicial e possui à superfície um aspecto rendilhado

Após a massa atingir o característico rendilhado da fermentação, inicia-se o recheio do "Folar de Valpaços" com as *carnes* e os *produtos do fumeiro* típicos da região e sua colocação na forma onde irá decorrer a segunda fase de fermentação, antes da sua cozedura, e que irá originar um folar com um miolo de cor amarelada, macio e fofo, característico do "Folar de Valpaços".

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.

8.1 "Saber fazer"

O "saber fazer" dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração destaca-se na:

- Escolha e correto equilíbrio das gorduras adicionadas à farinha;
- Avaliação do ponto certo e do rendilhado característico da massa após levedar, já que delas dependem em grande medida a cor e o gosto finais da massa panar;
- Preparação e escolha das carnes mas também do equilíbrio entre elas e a espessura e dimensão de cada pedaço;
- Distribuição das diferentes carnes na massa panar para que no produto final haja uma distribuição harmoniosa; e
- Forma de enrolar a massa, já depois de recheada.



8.2 História

O concelho de Valpaços insere-se no distrito de Bragança, região de Trás-os-Montes descrita por Miguel Torga (*"Portugal"*, 1980) da seguinte forma:

"...Vou falar-lhes dum Reino Maravilhoso. Embora muitas pessoas digam que não, sempre houve e haverá reinos maravilhosos neste mundo. O que é preciso, para os ver, é que os olhos não percam a virgindade original diante da realidade, e o coração, depois, não hesite.

Tradicionalmente a farinha era adquirida (ou produzida) em moinhos em que a região é fértil, sendo em casa peneirada de forma a libertá-la de cascas de cereal ou de quaisquer outras impurezas. Os ovos provinham das "pitas" (forma local de designar as galinhas) criadas no terreiro, o fermento era não mais do que massa de pão "azedada", a banha ou unto era gordura de porco derretida, o fumeiro e o azeite eram aqueles que se produziam em casa..."

O Folar de Valpaços, está assim associado ao distrito de Bragança por estes motivos, ou seja, quando os livros da época se referem a "Folar de Carnes à Moda de Bragança", referem-se ao Folar de Valpaços como refere Carlos Bento da Maia (*"Tratado Completo de Cozinha e de Copa"*, 1903).

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.

8.3 Reputação

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.

A primeira referência à receita com a designação de "Folar de Valpaços" surge, em 1959, no Livro de Pantagrue (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).



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

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) referindo ainda que *"...Nos folares, se em Mirandela é recheado com frango, salpicão e presunto, em Valpaços ainda se acrescenta chouriço"*.

Relativamente ao recheio do "Folar de Valpaços" dever-se-á mencionar que, com o tempo, o uso da galinha ou frango no recheio foi desaparecendo da receita original aparentemente por dois motivos:

- O primeiro prende-se com a quantidade de ovos necessários para a preparação da massa, ou seja, a galinha foi aos poucos retirada da receita porque as galinhas eram criadas em casa e em pequena quantidade, unicamente para a obtenção dos ovos, ingrediente indispensável no fabrico do folar; e
- O segundo prende-se com o facto de a carne que sempre existiu em maior abundância no concelho de Valpaços ter sido a carne de porco, uma vez que não existia lar valpacense onde não se criasse um ou mais porcos para a alimentação da família, e ser com esses porcos criados em casa que se elaborava o *fumeiro* que passou a constituir-se como ingrediente único do "Folar de Valpaços".

Os produtores do "Folar de Valpaços", atenta a reputação de que goza este nome, usam-no como "emblema" na distribuição e comercialização dos seus produtos por todo o País e no estrangeiro (Espanha, França, Suíça e, recentemente, em Inglaterra), onde este produto chega sem alterações das suas características físicas e organolepticas devido às novas formas de acondicionamento e transporte.



"FOLAR DE VALPAÇOS"
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES 2015
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS

9 REGRAS ESPECÍFICAS RELATIVAS À ROTULAGEM

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":



Folar de Valpaços

Figura 11: Logótipo do "Folar de Valpaços"

10 REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O AP designa um OC que assume a responsabilidade do controlo e avaliação da conformidade de toda a fileira produtiva e em particular as fases de produção, acondicionamento e comercialização do "Folar de Valpaços".

O controlo e a avaliação da conformidade desenvolvida baseia-se na verificação do cumprimento dos procedimentos referidos neste Caderno de Especificações, sendo a conformidade do produto assinalada pela utilização de uma Marca de Conformidade ou de Certificação.



11 BIBLIOGRAFIA

- ALVES, Pe. MANUEL, 2008. 200 Anos da Igreja Matriz de Valpaços. Editora Cidade Berço, Guimarães. Pp. 246.
- DA FONTE, BARROSO, 2003. Dicionário dos mais ilustres Transmontanos e Alto Durienses. Editora Cidade Berço. Guimarães. Pp. 712-713.
- DIONÍSIO, SANT'ANNA, 1977. *Ares de Trás-os-Montes*. Lello & Irmão – Editores. Porto. Pp. 115-119.
- ESCOLA C+S DE CARRAZEDO DE MONTENEGRO, 1986. *Nossa Escola, Nossa Terra, Nossa Gente*. Carrazedo de Montenegro.
- FREITAS, ADÉRITO MEDEIROS, 2008. Professor Albano dos Anjos Pereira. 1ª Edição, Valpaços. Pp. 27.
- GOMES, VIRGÍLIO NOGUEIRO, 2010. Transmontanices – Causas de comer. Edições do Gosto, Lisboa, p. 118
- GOMES, VIRGÍLIO NOGUEIRO - Crónicas [Em linha]. Disponível na WWW:URL: <http://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/157-folares-e-a-pascoa>
- GOMES, VIRGÍLIO NOGUEIRO - Crónicas [Em linha]. Disponível na WWW:URL: <http://www.virgiliogomes.com//index.php/cronicas/454-cadernos-de-receitas>
- GUIA DE COMPRAS DOS PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES, 2011. Publiagro/Qualifica. Odivelas, Pp. 92 e 102
- LIMPO, BERTHA ROSA, 1959. Pantagruel. 19ª Edição, Lisboa. Pp. 276-277
- MACHADO, MONTALVÃO, 1963. *Noites à lareira... com o Capitão Vila Frade*, in Estudos Flavienses, Caderno 1. Associação Cultural dos Amigos de Chaves. Chaves. Pp. 40-41.
- MAIA, CARLOS BENTO, 1903. Tratado Completo de Cozinha e de copa. Editores Guimarães, Lisboa. Pp. 252-253.
- MARTINS, A. VELOSO, 1990. Monografia de Valpaços. Edição da Câmara Municipal de Valpaços.
- MODESTO, M^a LOURDES, 1996. *Cozinha Tradicional Portuguesa* (6ª Edição). Editorial Verbo. Lisboa. Pp. 58-68.
- PEREIRA, M^a LURDES TORRES, 1992. *Cozinha Regional de Trás-os-Montes* (2ª Edição). Publicações Europa-América. Pp. 90-91.
- REBELO, JOAQUIM MANUEL, 1995. *A Terra Transmontana e Alto Duriense*. Câmara Municipal de Torre de Moncorvo, Associação Cultural de Torre de Moncorvo. Pp. 153-155.
- TORGA, MIGUEL, 1980. *Portugal* (4ª Edição). Coimbra. Pp. 32-35.