



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE
FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

Caderno de especificações

Fogaça da Feira IGP



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

Índice

Índice

INTRODUÇÃO

- 1- Nome do Produto
- 2- Descrição do produto
 - 2.1- Definição do produto
 - 2.2- Matérias- primas
 - 2.3- Características físicas
 - 2.4- Características sensoriais
- 3- Delimitação da área geográfica de produção
- 4- Garantia da origem geográfica do produto
 - 4.1- As características do próprio produto
 - 4.2- A existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações
 - 4.3- A rastreabilidade
- 5- Descrição do modo de obtenção do produto
- 6- Elementos que provam a relação com a origem geográfica
 - 6.1- História
 - 6.2- Importância económica e sociológica
 - 6.3- A reputação e notoriedade do nome na área geográfica
- 7- Elementos específicos da rotulagem
- 8- Verificação de conformidade

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

INTRODUÇÃO

O Agrupamento de Produtores de Fogaça da Feira (doravante designado por Agrupamento) tem como objetivo promover intercâmbio e a cooperação com associações e organismos nacionais e estrangeiros que prossigam objetivos similares, bem como organizar grupos de trabalho para a investigação da produção e comercialização do produto Fogaça da Feira

O Agrupamento, constituído durante um encontro decorrido na sede do Centro de Cultura e Recreio do Orfeão da Feira, pretende ainda promover e apoiar a formação de associados, editar revistas, jornais e outros documentos de interesse relevante, bem como organizar e manter serviços de interesse para os associados e, em especial, promover o reconhecimento e registo de Feira como Indicação Geográfica para Fogaça.

Sensibilizar os associados para o respeito pelas normas de segurança e higiene na produção de fogaça e divulgar ou colaborar na divulgação de todos os conhecimentos, direta ou indiretamente, relacionados com a Fogaça da Feira, que interessem aos seus associados, são outros objetivos que estiveram na génese da criação deste agrupamento.

O Agrupamento é constituído, nesta fase, pelos produtores registados, estando recetivo ao registo de outros produtores.

1 - Nome do Produto

Fogaça da Feira

Enquadra-se na classe 2.4. - Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, de acordo com o nº 1 do Anexo 1, do Regulamento (CE) 1151/2012.

2 - Descrição do produto

2.1 - Definição do produto

A Fogaça da Feira é caracterizada como um pão doce proveniente de um preparado com farinha de trigo, ovos, fermento de padeiro/levedura fresca, água, açúcar, manteiga, canela, sal e sumo e raspa



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

de limão, o qual, depois de amassado e levedado, é cozido em forno à temperatura de $160^{\circ}\text{C} \pm 30^{\circ}$, exceto para os fornos tradicionais a lenha.

Este pão doce concilia os sabores dos seus ingredientes sem acentuar ou minimizar a respetiva especificidade de cada um. A sua massa apresenta-se solta e leve por dentro, graças à harmonia do tempo e da temperatura de cozedura.

2.2 -Matérias- primas

As matérias-primas a utilizar no fabrico da Fogaça da Feira são unicamente as que se descrevem abaixo:

- FARINHA DE TRIGO DE TIPO 45 E/OU TIPO 55 OU SIMILAR,
- OVOS,
- AÇÚCAR,
- MANTEIGA,
- LEVEDURA FRESCA/ FERMENTO DE PADEIRO
- ÁGUA,
- CANELA,
- SAL,
- SUMO E RASPA DE LIMÃO

2.3 -Características físicas

Tem uma forma cónica, decorrente do processo de preparação e do saber fazer local (da mistura dos ingredientes e o amassar, puxar a massa em rolo e espalmar em gravata, até ao enrolar em cone, culminando com o corte que estiliza a parte superior), apresentando no topo quatro bicos, que sugerem as quatro torres do castelo de Santa Maria da Feira, pelo que, numa visão rápida, permite, desde logo, distinguir claramente a Fogaça da Feira relativamente a outros tipos de pão doce. A Fogaça da Feira apresenta-se sob vários tamanhos, desde que a altura da Fogaça da Feira respeite uma variação de 35% para mais ou para menos, em relação ao diâmetro da base.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

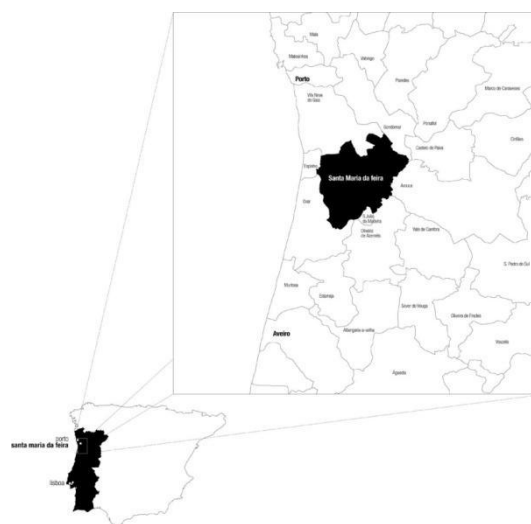
2.4 -Características sensoriais

Característica	Requisito a observar
Cor Exterior	Tonalidade acastanhada e alourada
Cor Interior	Massa de cor ligeiramente amarela
Textura	Massa fofa, com olhos muito pequenos, estaladiça por fora
Sabor	Pão doce com leve sabor a limão/canela
Aroma	Natural e leve a canela e limão

3 - Delimitação da área geográfica de produção

A produção da Fogaça da Feira está circunscrita no Concelho de Santa Maria da Feira, tendo como sede cidade de Santa Maria da Feira.

Sabe-se da importância da Fogaça da Feira neste concelho desde tempos muito remotos, havendo referências da fogaça como foro nas inquirições de 1220, mandadas realizar por D. Afonso II, na Terra Santa Maria, sede administrativa e militar desta região, tendo como sede a vila da Feira e o seu Castelo, que lhe inspirou a forma, englobando, portanto, todo o concelho atual e a maior parte dos concelhos limítrofes.



a

de

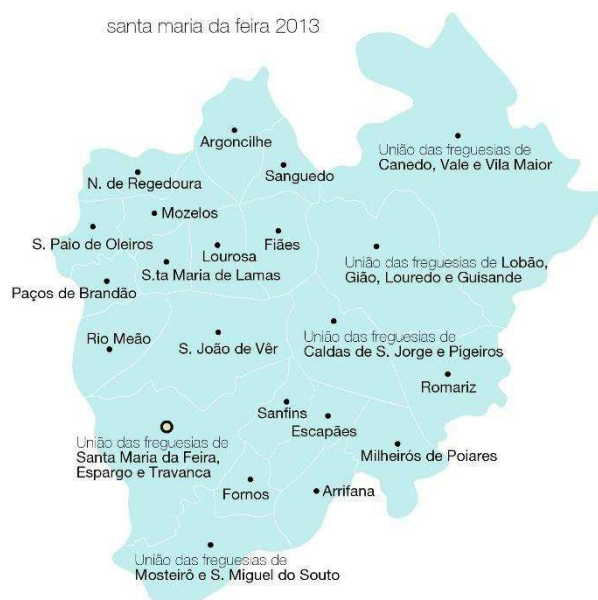


AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

A elaboração e preparação comercial são feitas na área geográfica delimitada pelo concelho de Santa Maria da Feira.

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 comercial foi-se consolidando no concelho. Neste contexto, o fabrico deste produto encontra-se delimitado às freguesias do concelho de Santa Maria da Feira



4 - Garantia da origem geográfica do produto

Os elementos que comprovam a origem geográfica da Fogaça da Feira prendem-se essencialmente com:

4.1 - As características do próprio produto

As próprias características da Fogaça da Feira, tal como descritas relacionam-se de forma inequívoca com a sua área geográfica. São estas especificidades, quer físicas quer sensoriais, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes locais, que têm que ser assinaladas através



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

da aposição da marca de certificação, para que também os restantes consumidores as possam reconhecer.

4.2 - A existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações

A existência de um sistema de verificação da conformidade e certificação que garanta que só pode beneficiar do nome Fogaça da Feira, os produtos cuja transformação e operações subsequentes tenham sido efetuadas em instalações para o efeito autorizadas pela entidade gestora e segundo os requisitos especificados neste regulamento.

4.3 - A rastreabilidade

A autorização prevista depende da prévia verificação a efetuar pela entidade reconhecida como Organismo Controlo e Certificação (OC) a pedido da entidade gestora.

A autorização só pode ser concedida aos transformadores que cumulativamente:

- a) Evidenciem a existência de um sistema de verificação da conformidade para materiais, serviços e produção adquiridos;
- b) Possuam instalações de preparação/acondicionamento dentro da área geográfica protegida.
- c) Transformem a matéria-prima de acordo com as condições estabelecidas neste regulamento e obtenham produtos dentro dos critérios especificados;
- d) Se submetam ao regime de verificação da conformidade e certificação de acordo com o plano de verificação da conformidade aprovado pela(s) entidade(s) competentes;
- e) Assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste regulamento técnico.
- f) Evidenciem a existência de um sistema de rastreabilidade que permita, através da marca de certificação, o conhecimento das unidades de preparação.
- g) Evidenciem a existência de registos, em papel, da entrada de matérias-primas, que deve mencionar o nome da matéria-prima, lote, fornecedor e quantidade.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

h) Aposição de uma marca de certificação numerada em cada unidade aprovada como produto final, sendo possível, portanto, rastrear cada fogaça até ao seu respectivo produtor e, portanto, até à área geográfica delimitada de produção.

Assim, de forma a garantir o modo e os meios de produção da “Fogaça da Feira”, o produtor aderente obriga-se a apresentar um Plano de Gestão Interna adequado, que o deve implementar na sua unidade de produção, no que respeita à aquisição de ingredientes que entram no processo de fabrico do produto e ao balanço das unidades vendidas. O mesmo plano, durante e após a sua implementação, deverá ser monitorizado de forma a garantir a sua correta aplicação.

5 - Descrição do modo de obtenção do produto

a) Mistura dos ingredientes

O processo de confeção da Fogaça da Feira inicia-se na amassadeira onde se coloca água, fermento ou levedura fresca e farinha de trigo que, depois de misturados, ficam a levedar o tempo necessário.

Junta-se à massa levedada o açúcar, a canela, o ovo, a manteiga, o sal e a restante farinha, em que se mistura previamente a raspa e o sumo de limão. Deixa-se levedar o tempo necessário.

b) Corte da massa e pesagem

Depois da massa levedar e estar pronta, inicia-se uma nova fase: a pesagem em porções para os diversos tamanhos de fogaça a produzir.

Cada porção é sujeita ao processo de “amassar” executado manualmente ou com a ajuda de uma máquina apropriada. Esta fase compreende as operações de “fazer o rolo” (semelhante a uma serpente) e de o espalmar (em gravata).

c) Enrolar a massa em forma de cone

Operação da maior importância é o enrolar da massa, já que dela depende, em grande parte, o aspeto físico característico da Fogaça da Feira. O enrolamento da massa em cone 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



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

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

d) Fogaças prontas a ir ao forno

À medida que se vão enrolando, vão-se colocando os cones no tendal/tabuleiro, onde voltam a levedar.

e) Aplicação do ovo batido e Corte

Uma vez todas enroladas, são pinceladas com ovo e são feitos quatro cortes no topo do cone, - com a tesoura, entrando depois no forno. O rigor e sapiência do corte é essencial para a forma como a Fogaça da Feira se comporta na cozedura.

f) Cozedura e abertura dos cortes

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. Por outro lado, é essencial para que depois de cozidas, apresentem o aspeto que lhes é conhecido: a representação das torres do Castelo da Feira.

A avaliação do momento oportuno para o fazer depende do treino e sensibilidade do fogaceiro.

g) Fatiagem

Esta operação é possível para venda em metades e/ou fatiada.

h) Rotulagem

As Fogaças que se destinam à venda em exposição, em que o cliente tem acesso direto, são pré-embaladas e rotuladas. As que se destinarem à venda a granel, i.e., em montra expositora, não têm necessidade de ser embaladas.

i) Congelação

A Fogaça da Feira pode ser vendida congelada.

j) Acondicionamento

Comercialmente, a Fogaça da Feira deve ser devidamente acondicionada em : papel, caixas de cartão, em recipientes metálicos (latas) ou outras embalagens apropriadas. Os materiais de embalagem a utilizar devem estar em conformidade com a legislação em vigor.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

6 - Elementos que provam a relação com a origem geográfica

6.1 - História

Fogaça da Feira¹

A fogaça, pão doce referido em diversos documentos medievais, principalmente no norte do país, fazia parte dos foros e tributos que o camponês devia pagar ao senhor da terra por alturas de festas religiosas. Ao longo dos tempos, este pão delgado vai adquirindo diversas formas de acordo com a terra, o costume e até a intenção, pois foi, algumas vezes transformado em voto sublime dedicado ao santo da devoção popular, manifestando assim um simbolismo social, religioso e cultural muito forte. Estes preceitos acontecem precisamente com a Fogaça da Feira, convertida em oferta sagrada e devocional do povo da Terra de Santa Maria em consagração ao Mártir S. Sebastião, adquirindo o formato do Castelo de Santa Maria, centro administrativo e militar desta vasta Terra, dando também origem ao nome da maior festa religiosa centenária realizada neste Município - a Festa das Fogaceiras.

A conversão da fogaça em voto devocional teria acontecido nesta região, pelo menos no séc. XIV, num cerimonial religioso dedicado ao culto do Espírito Santo, tendo como oferenda sagrada o pão e que ainda hoje, é celebrado em algumas regiões do país, como em Tomar com a festa dos Tabuleiros ou nos Açores com a festa do Divino Espírito Santo. Sendo promovido pela Rainha Santa Isabel, grande devota do culto ao Espírito Santo, foi difundido por várias regiões, principalmente onde é donatária como é o caso do Castelo da Feira. A confirmação desta devoção na época, é assegurada pela existência num lugar sobranceiro ao castelo, de uma ermida dedicada ao Espírito Santo que foi demolida em 1549, para aí se erguer o atual conjunto arquitetónico Igreja/Convento dos Lóios, também conhecido por Igreja/Convento do Espírito Santo.

A provável decadência desta festa, combinada com o recrudescimento da devoção popular ao culto de S. Sebastião, teria propiciado a assimilação de manifestações religiosas anteriores, nomeadamente rituais e símbolos votivos convertidos e absorvidos pelo cerimonial da nova devoção

¹Texto baseado no artigo “A fogaça da Feira”, publicado no site www.cm-feira.pt, da autoria de Ana José Oliveira, chefe de Divisão do Património Cultural e diretora do Museu Convento do Loios



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

ao Mártir, sendo acompanhada pela célebre fogaça, o pão doce distribuído em comunhão pelos pobres, dando assim continuidade à partilha comunitária e assistencial socio-caritativa já vivida. Na nova festa, a das Fogaceiras, é referido a existência de três fogaças confeccionadas especificamente para o ritual da devoção que eram levadas em procissão, por três jovens raparigas, desde o castelo até à igreja matriz onde eram benzidas, cortadas e repartidas pelo povo aí presente, servindo de paliativo contra os males do mundo: a fome, a peste e a guerra.

Esta celebração foi interrompida entre 1749 e 1753, devido a quezílias entre membros da comissão de festas. Mas obviamente, a confeção da fogaça não foi interrompida nem sofreu qualquer alteração. Neste último ano, o povo preocupado com a possibilidade de novas epidemias, fez requerimento ao infante D. Pedro, senhor da Casa do Infantado, para que a festa continuasse a ser realizada, propondo que todas as despesas ficassem a cargo da Câmara Municipal da Feira.

Em 1758, segundo notícia nas “Memórias Parochiais”, as celebrações religiosas continuam, mas a procissão é enriquecida com novos atributos: três jovens levam à cabeça, uma fogaça de um alqueire cada, uma outra, um tabuleiro com cinco velas de cera e ainda outra, a miniatura do castelo da Feira ornado de muitas bandeiras. Nesta altura, a fogaça teria então, o mesmo formato de hoje: a representação do Castelo de Santa Maria com as quatro torres, símbolo de união deste vasto território já repartido por vários concelhos mas com uma história comum: a do Condado da Feira, governado na sua plenitude pelos condes Pereira, desde o final da centúria de quatrocentos até 1700.

Durante o séc. XIX, no decurso da guerra civil havendo notícias de episódios de cólera em algumas freguesias, o povo do concelho reafirma o seu voto a S. Sebastião através do executivo camarário que manda organizar uma procissão em honra do Mártir, no dia 21 de Agosto. E assim se realiza, em 1833, uma procissão para “librar esta villa e as suas convezinhas de semelhante flagelo”, fazendo votos para que seja repetida todos os anos no mesmo dia de Agosto. Terminada a guerra e as pressões sociais mais acesas, ficou apenas para a tradição a celebração do dia 20 de janeiro.

Com o cerimonial um pouco diferente após a implantação da República, apontando para os rituais que ainda hoje conhecemos, são incorporadas na procissão, dezenas e por vezes, centenas de meninas vestidas de branco com uma faixa de cor à cintura que levam à cabeça a doce fogaça da Feira, mantendo-se a tradição dos três mandados – as três fogaças maiores -, o tabuleiro com as velas de cera e o castelo em miniatura ornamentados com bandeiras feitas de papel colorido,



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

recortadas de maneira a que lembrem as muralhas do castelo. Durante o Estado Novo, os mandados deixaram de ser repartidos pelo povo presente na cerimónia, passando a ser distribuídos aos reclusos da prisão da Feira e às pessoas consideradas mais carenciadas. Atualmente, estes são enviados às entidades religiosas, militares e administrativas do concelho de Santa Maria da Feira.

6.2 - Importância económica e sociológica

A cidade de Santa Maria da Feira, outrora centro vital da Terra de Santa Maria, é sede de um dos Concelhos com mais freguesias do país, com cerca de 136.000 habitantes e uma área total de 213 km².

Do ponto de vista sociológico e económico, a preservação da produção da Fogaça da Feira é de primordial importância, não só pelos aspetos diretos e indiretos relacionados com a criação e/ou manutenção de postos de trabalho, como também pela garantia dada ao consumidor da compra de um produto tradicional e de qualidade assegurada.

A manutenção deste modo de produção é também garantia da continuidade de confeção de um produto genuíno e com uma longa história, que poderá ser rapidamente destruído pela reprodução abusiva e que pouco ou nada tem a ver com a genuína Fogaça da Feira. Por esta razão, é necessário preservar o modo e os meios de produção/fabrico da “Fogaça da Feira”, tendo em atenção o papel fundamental que é dado a cada produtor, devendo cada um implementar um plano de gestão interno para a sua unidade de fabrico, que enumere todas as etapas desde a aquisição dos ingredientes até à venda do produto ao consumidor final, devendo ser monitorizado em todas elas, garantindo, assim, sua efetiva aplicação e preservação do fabrico original da Fogaça da Feira.

6.3 - A reputação e notoriedade do nome na área geográfica

Dada a sua ligação histórica à Festa das Fogaceiras, a Fogaça da Feira é o símbolo do voto dedicado a S. Sebastião pelas gentes da Terra de Santa Maria, com mais de 500 anos de história e tradição.

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 município. Venda durante todo o ano, a sua venda atinge o seu expoente máximo durante o mês de Janeiro.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

A fogaça da Feira assume uma forma local e regional, inspirada no ex-libris da região que é o Castelo da Feira - representando as suas emblemáticas 4 torres - também este singular na arquitetura militar medieval portuguesa.

7 - Elementos específicos da rotulagem

Para além das disposições previstas na legislação em vigor, da rotulagem de cada Fogaça da Feira e de acordo com as representações do Anexo I Logótipos de Certificação da Fogaça devem constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Fogaça da Feira IGP ou Fogaça da Feira - Indicação Geográfica Protegida.
- Logótipo específico da Fogaça da Feira, aqui reproduzido.



8 - Verificação de conformidade

O controlo e certificação são efetuados pela Sangilab - Laboratório Análises Técnicas, S.A., com sede na Rua Anibal Cunha 84, 4050-046 Porto, o qual desenvolve a sua ação de acordo com o descrito no documentado no Manual de Procedimentos e no Plano de Verificação da Conformidade da Fogaça da Feira com este Caderno de Especificações.

A verificação da conformidade é efetuada ao longo de toda a fileira produtiva.

Verificado o cumprimento de todos os pressupostos constantes do Caderno de Especificações, é aposta em cada Fogaça da Feira a respetiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação devem constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Nome do OC;
- Fogaça da Feira – Indicação Geográfica Protegida;
- N° de Série.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

BIBLIOGRAFIA

Gonçalves, Iria - Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das Inquirições de 1258. In Arqueologia Medieval, nº 6, Edições Afrontamento, Porto, 1999, a fls 225-243.

Tavares, Pedro Vilas Boas – os Loios em Terras de Santa Maria – do Convento da Feira à realidade nacional da congregação. Edição Município de Santa Maria da Feira, 2007, a fls 118-119.

Oliveira, Ana José – A Fogaça da Feira – in <https://www.cm-feira.pt/portal/site/cm-feira/turismo/gastronomia>

Costa, Eduardo - Memórias Parochiais do Séc. XVIII, Arquivo do Distrito Aveiro – Vol. 36 nº 143, pp198-210.



AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE FOGAÇA DA FEIRA

CADERNO ESPECIFICAÇÕES

ANEXOS

ANEXO I – Logótipos de certificação da fogaça,

ANEXO II – Mapa de delimitação geográfica,

ANEXO III – Fotografia da fogaça

ANEXO IV – Bibliografia