C/2025/414

16.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/414)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

ЕС №: PGI-PT-03046 — 6.12.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **НАИМЕНОВАНИЕ/НАИМЕНОВАНИЯ (НА ЗНП ИЛИ ЗГУ)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

Код по Комбинираната номенклатура

19 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРИГОТВЕНИ НА БАЗАТА НА ЖИТНИ РАСТЕНИЯ, БРАШНА, СКОРБЯЛА, НИШЕСТЕ ИЛИ МЛЯКО; ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ е малък сладкиш, изпечен във фурна, който е съставен от две отделни части: тестена обвивка — известна в района като *forra* („покривало“), *capa* („наметало“) или *lençol* („лист“), и пълнеж — познат в същия район като *espécie* („овкусител“).

Задължителни съставки:

тестената обвивка — известна като *forra* („покривало“), *capa* („наметало“) или *lençol* („лист“) — съдържа пшенично брашно тип 65 или 55, вода, масло или растителна мазнина и сол;

espécie („овкусителят“) съдържа бели варива от сорта, известен като фасул „fidalgo“, прясно бланширани бадеми, пресни и/или пастьоризирани яйчни жълтъци, бяла захар и вода.

Забранени съставки — добавки, спомагателни вещества за обработка, нахут или всякакви варива, различни от фасул „fidalgo“, както и ликьори или други спиртни напитки, съдържащи бадеми или бадемова есенция.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Стандартно тегло и размери:

Тегло	60—75 g
Височина	25—34 mm
Диаметър на основата	30—45 mm
Диаметър на страничната част	60—70 mm

Може да се произвежда и миниатюрен „Pastel de feijão de Torres Vedras“ с размери, вариращи от една четвърт до половината от обичайния размер.

Следните основни характеристики отличават „Pastel de feijão de Torres Vedras“ от другите сладкиши, приготвени от фасул:

Форма — класическа форма на плодов пай, представляваща обърнат пресечен конус, т.е. диаметърът на основата е по-малък от този на горната част; всеки отделен пай се разширява навън от основата до кръгъл, леко изпъкнал връх, който е с по-голям диаметър от основата и има добре очертани ръбове.

Тестената обвивка (основата и страните) е със сламеножъл цвят с матов завършек, с фина дебелина и с гладка, добре оформена и еднородна консистенция и ронлив вид, което позволява плънката да се усеща през кората.

При разрязване пълнежът има от жълт до оранжево-жълт цвят; повърхността на пая е матово златистокафява, с леки вариации в зависимост от температурата на фурната и времето за печене. Повърхността на пая е грапава поради съдържанието на захар в сместа, която се издига и кристализира; пълнежът отдолу е гранулиран и влажен, като се усеща вкусът на смлени бадеми, както и на самите зърна, които имат гъбеста консистенция. Пайовете имат първоначален ясно изразен аромат и вкус на бадеми, а понякога и на жълтък, след който се долавя и фасулът.

При консумация тестото е ронливо и хрупкаво, без да е бухнало, като деликатно обгръща пълнежа, без да е преобладаващо. Послевкусът е на бадеми, тъй като това е преобладаващият вкус, който остава в устата след консумацията на сладкиша.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ — от подготовката на тестената обвивка и пълнежа до производството на крайния продукт, включително замразяването, когато е приложимо — трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Сладкишите се опаковат в специфична и индивидуално маркирана за всеки производител пергаментова хартия на растителна основа в рамките на един до четири часа след охлаждането им, за да се избегне микробиологично замърсяване или абсорбиране на чужди миризми или каквото и да е нарушаване на тестената обвивка, която е тънка, ронлива и свежа. Този традиционен опаковъчен материал, който е бил предпочитаният материал през последните сто години, прави възможно запазването на въпросния продукт и осигуряването на надеждно дълъг срок на годност, без да се компрометират неговият вкус или качества.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“, които ще бъдат замразени, първо се опаковат в помещенията на производителя.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът трябва да съдържа думите „Pastel de feijão de Torres Vedras — Indicação Geográfica Protegida“ [Защитено географско указание] или „Pastel de feijão de Torres Vedras — IGP“ [ЗГУ].

Задължително се посочва следната информация:

— наименованието, търговското наименование и адресът на производителя/опаковчика,

— възпроизведеното по-долу лого на „Pastel de feijão de Torres Vedras“:



Символът за ЗГУ на Европейския съюз, който е задължителен по закон, трябва да се намира непосредствено след думите „Pastel de feijão de Torres Vedras“. В допълнение към търговските марки на производителите/опаковчиците, търговските марки на дистрибуторите и др., върху етикета могат да се поставят и отличителни знаци или всякакви други обозначения и спецификации, които обаче не могат да бъдат по-забележими от думите „Pastel de feijão de Torres Vedras“, нито да бъдат поставени непосредствено до търговското наименование „Pastel de feijão de Torres Vedras“ или до символа за ЗГУ на ЕС.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на производството/приготвянето и опаковането на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ съвпада изцяло с района на община Torres Vedras.

5. Връзка с географския район

Причинно-следствената връзка между „Pastel de feijão de Torres Vedras“ и определения географски район, известен административно като община Torres Vedras, се основава на качеството на сладкиша и неговата репутация, които са очевидни както от историята и от семейните връзки, така и от масовата известност на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ сред потребителите и способността им да го различават от други сладкиши. Независимо дали продуктът произхожда от Torres Vedras, или не, специфичните местни умения, които са плод на дълга традиция, основаваща се на древни практики — независимо от незначителните вариации според „историческия клон“ на всеки производител — е може би „ключът“ (толкова характерен за традиционните сладкарски изделия) към отличителния начин на производство на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ и причина за широката му репутация. Основен отличителен фактор е фината и хрупкава тестена обвивка, която не е от многолистно тесто, като тя е толкова тънка, че пълнежът прозира през нея. Тази тестена обвивка се поставя като лист върху намасленитe форми за пай, притиска се с помощта на чукало за тесто и се прегъва, за да се предотврати изтичането на пълнежа. Консистенцията на тестената обвивка се различава от гъбестата структура на бобените зърна, добре смесена с леката гранулираност на бадемите, които трябва да бъдат предварително бланширани или се бланшират в обекта на производителя, след което задължително се смилат в същия обект, за да се избегне всякаква загуба на аромат или вкус. Друг отличителен елемент, допринесъл значително за репутацията на „Pastel de feijão de Torres Vedras“, е фактът, че се продава в опаковка от пергаментова хартия на растителна основа за хранителни изделия, върху която винаги се посочват данните на конкретния производител — това придава на продукта неговата специфична идентичност и е сигнал за потребителя. Освен това тази пергаментова хартия запазва вкуса и качествата на сладкиша, които са много отличителни в сравнение с други подобни продукти, през целия срок на годност.

Съществуват многобройни доказателства, статии и публикации, които свидетелстват за предимството, спецификата, настоящата репутация и употребата на името Torres Vedras за обозначаване на произвеждания в тази община „Pastel de feijão de Torres Vedras“: „Pastel de feijão de Torres Vedras“ се произвеждат в Torres Vedras от 1840 г.; статии, в които „pastel de feijão“ се споменава като местен специалитет, се публикуват в местни вестници поне от 1894 г. насам, като дори го наричат„Pastel de feijão de Torres“ или „Pastel de feijão de Torres Vedras“. През 1896 г. в програмата на изложение, с което се отбелязват 400 години от първото пътуване на Вашку да Гама до Индия, „Pastel de feijão de Torres Vedras“ е включен сред 38-те „характерни местни сладкиша“, които е трябвало да бъдат показани на „Exposição Ethnografica Portuguesa“ [Португалска етнографска изложба].

През 1927 г. в пресата е публикувана статия, в която са заклеймени съществуващи „фалшиви сладкиши“ и измамното използване на наименованието „pastel de feijão“ и името Torres за обозначаване на „некачествени продукти“, представени като оригинални. През 2001 г. „Pastel de feijão de Torres Vedras“ се споменава в публикацията „Produtos Tradicionais Portugueses“ [Традиционни португалски продукти] на Министерството на земеделието, развитието на селските райони и рибарството. През 2010 г. в *Revista Caminhar* е представена интересна статия, озаглавена „A origem dos Pastéis de Feijão“ [Произходът на Pastéis de feijão] с автор Maria Edite Robalo — внучка на родената през 1879 г. именита сладкарка Maria Adelaide Rodrigues da Silva (известна като Mázinha). В „Guia de Compras Produtos Tradicionais“ — 2011“ [Ръководство при покупката на традиционни продукти, 2011 г.], в изданията от 2014 г. и 2015 г. на „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ [Ръководство за отбрани традиционни продукти] и в Ръководството за традиционни продукти от 2016 г. и 2017 г. се съдържат описания на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ и списъци на неговите производители.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ също така е подробно описан в интернет, производството му е заснето, икономическата му тежест е надлежно документирана и са посочени неговите производители и търговски обекти. Налице са обаче и злоупотреби с името и фалшиви „рецепти“.

Производството на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ изисква специфични умения и опит, които се развиват с течение на времето, било то чрез семейството — чрез предаване на щафетата на близки членове на семейството — или чрез конкуренция за наемане на работа на сладкари, специализирани в работата в престижни предприятия в Torres Vedras с добра репутация, които все още следват традиционните практики за производство на своите сладкиши. Спецификата на производствената система е направила възможно развитието и съхраняването през годините на знанията и уменията, които се предават от поколение на поколение и които не могат да бъдат открити другаде. Производството на „Pastel de feijão de Torres Vedras“ оказва съществен принос за местната икономика и осигурява значителна заетост в допълнение към приходите, генерирани от продажбите на този продукт както в Португалия, така и от износ (през 2015 г. „е имало около 20 производители, включително цехове и сладкарници, в които са били наети 150 служители, произвеждали са около 1,5 милиона сладкиши и са генерирали почти един милион евро годишно“). „Pastel de feijão de Torres Vedras“ печели златни и сребърни медали в национални конкурси за традиционни сладкиши и е представен на местни, регионални и национални панаири и фестивали. Бобеният пай, който спечели местния конкурс за най-добър „Pastel de feijão de Torres Vedras“ на годината, се счита за характерен продукт на общината. Освен продажбата на местно равнище продуктът се предлага на пазара в цяла Португалия, като се продава в малки магазини, супермаркети и хипермаркети, на бензиностанции по магистрали или места за почивка; също така се изнася — по-специално в САЩ.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/2024_CE_pastel_feijao_Torres_Vedras_IGP20240519.pdf