C/2025/414

16.1.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/414)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

EU č.: PGI-PT-03046 – 06.12.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (Názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

Kód kombinované nomenklatury

19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ je malý moučník pečený v troubě, který se skládá ze dvou různých částí: vnější vrstvy tvořené těstem – místně známé jako *forra* („obal“), *capa* („plášť“) nebo *lençol* („plát“); a náplně, které se v místním jazyce říká *espécie* („ochucení“).

Povinné přísady:

Vnější vrstva tvořená těstem – známá jako *forra* („obal“), *capa* („plášť“) nebo *lençol* („plát“) – obsahuje pšeničnou mouku typu 65 nebo 55, vodu, máslo nebo rostlinný tuk a sůl;

Espécie (ochucení) obsahuje bílé luštěniny, které se běžně označují jako fazole „fidalgo“, čerstvě blanšírované mandle, čerstvé a/nebo pasterované vaječné žloutky, bílý cukr a vodu.

Zakázané složky – přídatné látky, pomocné látky, cizrna nebo jiné luštěniny než fazole „fidalgo“ a likéry nebo jiné lihoviny obsahující mandle nebo mandlovou esenci.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

Standardní hmotnost a rozměry:

Hmotnost	60 až 75 gramů
Výška	25 až 34 mm
Průměr základny	30 až 45 mm
Průměr okraje	60 až 70 mm

Mohou se vyrábět také miniatury „Pastel de feijão de Torres Vedras“, jejichž rozměry se pohybují od jedné čtvrtiny do poloviny obvyklé velikosti.

Produkt „Pastel de feijão de Torres Vedras“ se od ostatních fazolových moučníků liší především těmito vlastnostmi:

tvar – klasický tvar moučníku s náplní, tedy obrácený seříznutý kužel, jehož průměr je menší u základny než nahoře; každý jednotlivý moučník se od základny směrem nahoru rozšiřuje do kulaté, mírně vypouklé horní části, která má větší průměr než základna s dobře ohraničenými okraji.

Vnější vrstva tvořená těstem (dno a boky) má slámově žlutou barvu s matným povrchem, jemnou tloušťku, hladkou, dobře tvarovanou a jednotnou strukturu a drobivý vzhled, který umožňuje skrz těsto zahlédnout náplň.

Náplň je na řezu žlutá až oranžově žlutá; povrch moučníku je matně zlatohnědý, s malými odchylkami v závislosti na teplotě trouby a době pečení. Povrch moučníku má drsnou strukturu, protože cukr ve směsi stoupá a krystalizuje; náplň je zrnitá a vlhká a jsou v ní cítit mleté mandle i samotné fazole, které mají piškotovou konzistenci. Moučníky mají zpočátku zřetelnou vůni a chuť mandlí a někdy i vaječného žloutku, po které jsou cítit i fazole.

Při ochutnání je těsto křehké a křupavé, ale ne nadýchané, jemně obaluje náplň, aniž by ji přebíjelo. V ústech po konzumaci moučníku přetrvává převládající chuť mandlí.

3.3 *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby moučníku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, od přípravy těsta a náplně až po výrobu konečného produktu, včetně případného zmrazení, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Moučníky se balí do individuálně označeného pergamenového papíru na rostlinné bázi, který se různí pro každého výrobce, a to během jedné až čtyř hodin po vychladnutí, aby nedošlo k mikrobiologické kontaminaci, nasátí cizích pachů nebo poškození vrstvy tvořené těstem, která je tenká, křehká a křupavá. Tento tradiční obalový materiál, který se používá již sto let, umožňuje chránit daný výrobek a zajistit mu spolehlivě dlouhou dobu trvanlivosti, aniž by byla ohrožena jeho chuť nebo vlastnosti.

Moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“, který má být zmrazen, se nejprve zabalí v prostorách výrobce.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí být uveden nápis „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ nebo „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ [CHZO].

Následující informace jsou povinné:

— jméno výrobce/balírny, obchodní název a adresa;

— logo produktu „Pastel de feijão de Torres Vedras“, které je uvedeno níže:



logo Evropské unie pro CHZO, které je ze zákona povinné, musí následovat bezprostředně za nápisem „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Kromě ochranných známek výrobců/balíren se na etiketě mohou objevit ochranné známky distributorů atd., jakož i znaky nebo jakékoli jiné údaje a specifikace, které však nesmí být výraznější než slova „Pastel de feijão de Torres Vedras“ nebo nesmí být přímo připojeny k obchodnímu označení „Pastel de feijão de Torres Vedras“ nebo k logu Evropské unie pro CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce/výroby a balení produktu „Pastel de feijão de Torres Vedras“ se přesně shoduje s územím obce Torres Vedras.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost mezi moučníkem „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a vymezenou zeměpisnou oblastí, která se administrativně nazývá obec Torres Vedras, je založena na kvalitě a pověsti moučníku, které jsou patrné jak z historie a rodinných vazeb, tak z toho, že spotřebitelé moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“ dobře znají a dokáží ho odlišit od jiných druhů moučníků. Ať už pochází z Torres Vedras, nebo ne, místní specifický soubor znalostí, který je výsledkem dlouhé tradice dodržování starých postupů – bez ohledu na velmi malé odchylky v závislosti na „historické větvi“ každého výrobce – je pravděpodobně „klíčem“ (tak charakteristickým pro tradiční cukrářské výrobky), který odlišuje způsob výroby produktu „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a který tomuto moučníku zajistil jeho dalekosáhlou pověst. Hlavním rozlišovacím znakem je jemné a křehké těsto obalu, které není listovým těstem a je tak průsvitné, že je přes něj vidět náplň. Toto těsto se položí jako plát na vymazanou moučníkovou formu, zatlačí se do ní tloučkem a složí se do záhybů, aby z formy nepřečnívalo, a následně aby z formy nepřetekla náplň. Moučník má výraznou konzistenci, která je dána vlastností fazolí, které připomínají piškot, dobře promíchanou s lehkou zrnitostí mandlí, které musí být předem blanšírovány nebo blanšírovány v provozovně výrobce a poté povinně rozemlety v téže provozovně, aby nedošlo ke ztrátě vůně nebo chuti. Dalším charakteristickým prvkem, který významně přispěl k pověsti produktu „Pastel de feijão de Torres Vedras“, je skutečnost, že se prodává zabalený v potravinářském pergamenovém papíru na rostlinné bázi, na němž jsou vždy uvedeny údaje o konkrétním výrobci, což dodává produktu jeho specifickou identitu a je signálem pro spotřebitele. Tento pergamenový papír také zachovává chuť a vlastnosti moučníku, které jsou zcela odlišné od jiných podobných výrobků, po celou dobu jeho trvanlivosti.

Existuje mnoho svědectví, článků a publikací, které dokládají prvenství, výjimečnost, současnou pověst a používání názvu Torres Vedras pro označení moučníku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, který se zde vyrábí: Moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“ se v Torres Vedras vyrábí od roku 1840. Nejméně od roku 1894 se v místních novinách objevují články, v nichž se Pastel de feijão označuje za místní specialitu, dokonce se mu říká Pastel de feijão de Torres nebo Pastel de feijão de Torres Vedras. V roce 1896 byl v programu výstavy ke čtyřstému výročí první plavby Vasca da Gamy do Indie moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“ zařazen mezi třicet osm „charakteristických místních moučníků“, které měly být vystaveny na „Exposição Ethnografica Portuguesa“ (Portugalské etnografické výstavě).

V roce 1927 byl v tisku zveřejněn článek, který odsuzoval existenci „falešných moučníků“ a lživé používání názvu pastel de feijão a jména Torres pro označení „nekvalitních výrobků“, které se vydávají za pravé. V roce 2001 byl produkt „Pastel de feijão de Torres Vedras“ uveden v publikaci „Produtos Tradicionais Portugueses“ (Tradiční portugalské produkty), kterou vydalo Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a rybolovu. V roce 2010 vyšel v časopise *Revista Caminhar* zajímavý článek „A origem dos Pastéis de Feijão“ [Původ pastéis de feijão], který napsala s. Dª Maria Edite Robalo, vnučka velké cukrářky Marie Adelaide Rodrigues da Silva (známé jako Mázinha), která se narodila v roce 1879. V publikaci „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011“ [Průvodce nákupem tradičních výrobků z roku 2011], ve vydáních „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ [Průvodce kvalitními tradičními výrobky] z let 2014 a 2015 a v Průvodci tradičními výrobky z let 2016 a 2017 jsou uvedeny popisy moučníku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a seznam jeho výrobců.

Moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“ je rovněž podrobně popsán na internetu, jeho výroba byla natočena, jeho ekonomická váha řádně zdokumentována s uvedením jeho výrobců a prodejních míst. Existují však i případy zneužití názvu a falešné „recepty“.

Výroba moučníku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ vyžaduje specifický soubor poznatků a odborné znalosti, které se rozvíjejí v průběhu času, ať už v rodině – předáváním štafety blízkým členům rodiny – nebo konkurencí při náboru cukrářů, kteří se specializují na práci v uznávaných a prestižních firmách v Torres Vedras, jež stále dodržují tradiční postupy při výrobě svých moučníků. Specifičnost výrobního systému umožnila v průběhu let rozvíjet a uchovávat vědomosti a znalosti, které se předávají z generace na generaci a které nelze najít jinde. Výroba moučníků „Pastel de feijão de Torres Vedras“ významně přispívá k místnímu hospodářství a kromě příjmů z prodeje moučníků „Pastel de feijão de Torres Vedras“ v celém Portugalsku a z jejich vývozu poskytuje i značnou zaměstnanost (v roce 2015 „zde bylo přibližně 20 výrobců, včetně továren a cukráren, kteří zaměstnávali 150 pracovníků, vyráběli přibližně 1,5 milionu moučníků a ročně vydělali téměř jeden milion eur“). Moučník „Pastel de feijão de Torres Vedras“ získává zlaté a stříbrné medaile na celostátních soutěžích tradičních cukrářských výrobků a můžete ho najít na místních, regionálních i celostátních veletrzích a festivalech. Fazolový moučník, který vítězí v místní soutěži o nejlepší „Pastel de feijão de Torres Vedras“ roku, je považován za charakteristický produkt obce. Kromě místního prodeje se prodává po celém Portugalsku, a to v malých obchodech, supermarketech a hypermarketech, na dálničních čerpacích stanicích nebo odpočívadlech, a také se vyváží, zejména do USA.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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