C/2025/414

16.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/414)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Pastel de feijão de Torres Vedras«

EU-nr.: BGB-PT-03046 – 6.12.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) (for BGB/BOB)**

»Pastel de feijão de Torres Vedras«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3 – Brød, wienerbrød, kager, konfekturevarer, kiks og andet bagværk

Kode i den kombinerede nomenklatur

19 – TILBEREDTE VARER AF KORN, MEL STIVELSE ELLER MÆLK; BAGVÆRK; BAGVÆRK

1905 – Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Pastel de feijão de Torres Vedras« er en lille sød ovnbagt kage, der består af to særskilte dele: dejskallen – lokalt kaldet *forra* (»beklædning«), eller capa (»kappe«"), eller *lençol* (»omslag«) og fyldet – også lokalt kaldet *espécie* (»smagsdel«).

Obligatoriske ingredienser:

Dejskallen – kaldet *forra* (»beklædning«), eller *capa* (»kappe«), eller *lençol* (»omslag«) – indeholder hvedemel type 65 eller 55, vand, smør eller vegetabilsk fedt og salt.

Fyldet *espécie* (»smagsdel«) indeholder hvide bælgfrugter, almindeligt kendt som »fidalgo«-bønner, nyblancherede mandler, friske og/eller pasteuriserede æggeblommer, hvidt sukker og vand.

Følgende ingredienser er ikke tilladt – tilsætningsstoffer, hjælpestoffer, kikærter eller andre bælgfrugter end »fidalgo«-bønner og likør eller anden spiritus indeholdende mandel eller mandelessens.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standardvægt og mål:

Vægt	60 til 75 gram
Højde	25 til 34 mm
Diameter i bunden	30 til 45 mm
Diameter i overkanten	60 til 70 mm

Det er også tilladt at fremstille miniatureversioner af »Pastel de feijão de Torres Vedras« med mål, der svarer til mellem en fjerdedel til halvdelen af den normale størrelse.

Følgende hovedkendetegn adskiller »Pastel de feijão de Torres Vedras« fra andet bagværk, der fremstilles af bønner:

Form – en klassisk tærteform, dvs. en omvendt afkortet kegle, dvs. diameteren er mindre forneden end foroven, hvor de enkelte kager skråner udad fra bunden mod den runde, let konvekse top med større diameter end bunden og veldefinerede kanter.

Dejskallen (bund og sider) er stråguI med mat overflade, fin i tykkelse og med en glat, velformet og ensartet tekstur og et sprødt udseende, hvor fyldet anes gennem dejskallen.

Når kagen skæres ud, er fyldet gult til orangegult, og kagens overflade er mat gyldenbrun med små variationer afhængigt af ovntemperaturen og bagetiden. Kagens overflade er ru i teksturen på grund af sukkeret i blandingen, der krystalliserer på overfladen. Selve fyldet er ujævnt og fugtigt, og man kan smage de malede mandler og bønnerne, som har en svampet konsistens. Kagerne har umiddelbart en klar duft og smag af mandler og måske æggeblomme, hvorefter smagen af bønner træder frem.

Dejskallen har en sprød og knasende smag, der ikke minder om mørdej, og omslutter på delikat vis fyldet uden at dominere dejskallens smag. I eftersmagen er det mandlerne, der dominerer.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i produktionen af »Pastel de feijão de Torres Vedras« fra tilberedningen af dejen og fyldet til fremstillingen af slutproduktet, herunder eventuel nedfrysning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Kagerne pakkes i de enkelte producenters eget og individuelt mærkede plantebaserede fedttætte papir inden for én til fire timer efter afkøling for at undgå mikrobiologisk kontaminering eller absorption af fremmede lugte eller skade på dejskallen, som er tynd, sprød og knasende. Det traditionelle emballagemateriale, som har været det foretrukne materiale i de sidste hundrede år, gør det muligt at beskytte produktet og sikre en lang holdbarhed uden indvirkning på smagen eller kvaliteten.

»Pastel de feijão de Torres Vedras«, der skal nedfryses, emballeres først i producentens faciliteter.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketten skal indeholde teksten »Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida« (beskyttet geografisk betegnelse) eller »Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP« (BGB).

Følgende oplysninger er obligatoriske:

— Producentens/emballeringsvirksomhedens navn, selskabsnavn og adresse.

— Logoet for »Pastel de feijão de Torres Vedras« som gengivet nedenfor:



EU's BGB-logo, som er obligatorisk i henhold til lovgivningen, skal angives umiddelbart efter ordene »Pastel de feijão de Torres Vedras«. Ud over producentens/emballeringsvirksomhedens varemærker kan varemærker tilhørende distributører osv. samt emblemer eller andre angivelser og specifikationer anføres på mærkningen, men de må ikke være mere fremtrædende end ordene »Pastel de feijão de Torres Vedras« eller stå i direkte tilknytning til varebetegnelsen »Pastel de feijão de Torres Vedras« eller EU's BGB-logo.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for produktion/fremstilling og emballering af »Pastel de feijão de Torres Vedras« er nøjagtigt sammenfaldende med Torres Vedras kommunes område.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenhængen mellem »Pastel de feijão de Torres Vedras« og det afgrænsede geografiske område, der administrativt betegnes som Torres Vedras kommune, tager udgangspunkt i kagernes kvalitet og omdømme og hænger tydeligt sammen med både en historisk og familiemæssig tilknytning samt forbrugernes udbredte kendskab til »Pastel de feijão de Torres Vedras« og deres evne til at skelne produktet fra andre kager. Uanset om den specifikke lokale knowhow (baseret på traditioner og gamle fremstillingsmetoder) oprindeligt stammer fra Torres Vedras, så er det denne knowhow, med mindre variationer alt efter den enkelte producents »historiske gren«, måske præcis den »faktor« (som er så karakteristisk for traditionelle konfektureprodukter), der definerer, hvordan »Pastel de feijão de Torres Vedras« fremstilles og har opnået sit vidtrækkende omdømme. Den fine og sprøde dejskal, som ikke er butterdej, er definerende for produktet, og den er så tynd og gennemskinnelig, at fyldet kan ses gennem skallen. Dejskallen lægges som et tyndt lag på den smurte tærteform, presses med en dejstøder ned i formen og foldes, så den ikke flyder ud over kanten, og så fyldet ikke flyder over dejskallen ved bagning. Dejskallen adskiller sig i tekstur fra den svampede konsistens af bønnerne, der blandes med den grynede masse af mandler, der skal være blancheret på producentens faciliteter og derefter formalet på samme anlæg for at undgå tab af duft og smag. Et andet karakteristisk element, der i høj grad har bidraget til at skabe omdømmet for »Pastel de feijão de Torres Vedras«, er emballeringen til salg i plantebaseret fedttæt papir egnet til fødevarer, hvor papiret altid er mærket med den specifikke producent, hvilket giver produktet dets særlige identitet og tjener som forbrugeroplysning. Dette fedttætte papir bevarer også kagens unikke smag og kvalitet, der er væsentlig forskellig fra andre lignende produkter, i hele produktets holdbarhedstid.

Der findes talrige udsagn, artikler og publikationer, der bekræfter produktets udsøgthed, særpræg, nuværende omdømme og brugen af navnet Torres Vedras til at betegne »Pastel de feijão de Torres Vedras«, der fremstilles der: »Pastel de feijão de Torres Vedras« er blevet fremstillet i Torres Vedras siden 1840. Der har været offentliggjort artikler i de lokale aviser siden mindst 1894, som omtaler Pastel de feijão som en lokal specialitet, hvor kagerne betegnes Pastel de feijão de Torres eller Pastel de feijão de Torres Vedras. I 1896 omtaler programmet for en udstilling, der markerede firehundredåret for Vasco da Gamas første rejse til Indien, »Pastel de feijão de Torres Vedras« som en af de 38 »karakteristiske lokale kager«, der skulle indgå i »Exposição Ethnografica Portuguesa« (portugisisk etnografisk udstilling).

I 1927 blev en artikel udgivet i pressen, der fordømte »falske kager« og svigagtig brug af navnet pastel de feijão og navnet Torres til at betegne »produkter, der ikke opfylder standarderne«, under foregivelse af, at disse var den ægte vare. I 2001 blev »Pastel de feijão de Torres Vedras« nævnt i værket »Produtos Tradicionais Portugueses« [Traditionelle portugisiske produkter], der blev udgivet af Ministeriet for Landbrug, Udvikling af Landdistrikter og Fiskeri. I 2010 bragte *Revista Caminhar* en interessant artikel om »A origem dos Pastéis de Feijão« skrevet af Maria Edite Robalo, der er barnebarn af den store konditor Maria Adelaide Rodrigues da Silva (kendt som Mázinha), som var født i 1879. »Guia de Compras Produtos Tradicionais« – 2011 [vejledning til køb af traditionelle produkter fra 2011], udgaverne fra 2014 og 2015 af »Guia dos Bons Produtos Tradicionais« [vejledning om finere traditionelle produkter] og vejledningerne fra 2016 og 2017 om traditionelle produkter indeholder beskrivelser af »Pastel de feijão de Torres Vedras« og en liste over producenterne heraf.

»Pastel de feijão de Torres Vedras« er også udførligt beskrevet på internettet, fremstillingen heraf er blevet filmet, produktets økonomiske betydning er korrekt dokumenteret, og producenter og salgssteder fremgår af en liste. Samtidig misbruges navnet og falske »opskrifter« er i omløb.

Fremstillingen af »Pastel de feijão de Torres Vedras« kræver en særlig knowhow og ekspertise, som udvikles over tid, det være sig i familien – ved at videregive stafetten til nære familiemedlemmer – eller ved ansætte konditorer, der har erfaring med at arbejde i Torres Vedras' velrenommerede og prestigefyldte virksomheder, der stadig følger den traditionelle praksis for fremstilling af kagerne. Det særlige produktionssystem har gennem årene gjort det muligt at udvikle og bevare viden og knowhow, der videregives fra generation til generation, og som ikke kan findes andre steder. Produktionen af »Pastel de feijão de Torres Vedras« udgør en betydelig del af lokalområdets økonomi og sikrer en betydelig beskæftigelse som supplement til indtægterne fra salget af »Pastel de feijão de Torres Vedras« i hele Portugal og til eksportmarkederne (i 2015 var der ca. 20 producenter, herunder både fabrikker og konditorier, der beskæftigede 150 ansatte, producerede ca. 1,5 mio. kager og genererede en indtjening på næsten en million euro om året). »Pastel de feijão de Torres Vedras« har vundet guld- og sølvmedaljer i nationale konkurrencer i traditionelt bagværk og kan findes på lokale, regionale og nationale messer og festivaler. Den bønnekage, der vinder den lokale konkurrence om årets bedste »Pastel de feijão de Torres Vedras«, betragtes som kommunens signaturprodukt. Produktet markedsføres ikke blot lokalt, men i hele Portugal og sælges i små butikker, super- og hypermarkeder, på tankstationer på motorveje eller på rastepladser og eksporteres også, navnlig til USA.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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