C/2025/414

16.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/414)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

EU-Nr.: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)s**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

Code der Kombinierten Nomenklatur

19 – ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ist ein kleines, im Ofen gebackenes süßes Gebäck, das aus zwei verschiedenen Teilen besteht: der Gebäckhülle – in der Region als *forra* („Abdeckung“), *capa* („Mantel“) oder *lençol* („Blatt“) bezeichnet – und der Füllung – in der Region auch als *espécie* („Aromatisierung“) bezeichnet.

Obligatorische Zutaten:

Die Gebäckhülle – bekannt als *forra* („Abdeckung“), *capa* („Mantel“) oder *lençol* („Blatt“) – besteht aus Weizenmehl Type 65 oder 55, Wasser, Butter oder pflanzlichem Fett und Salz.

Die *espécie* („Aromatisierung“) enthält weiße Hülsenfrüchte, die gemeinhin als Fidalgo-Bohnen bekannt sind, frisch blanchierte Mandeln, frisches und/oder pasteurisiertes Eigelb, Weißzucker und Wasser.

Verbotene Zutaten: Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Kichererbsen oder andere Hülsenfrüchte als Fidalgo-Bohnen sowie Liköre oder andere Spirituosen, die Mandeln oder Mandelessenz enthalten.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standardgewicht und -abmessungen:

Gewicht	60 bis 75 g
Höhe	25 bis 34 mm
Durchmesser des Bodens	30 bis 45 mm
Durchmesser des oberen Rands	60 bis 70 mm

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ kann auch in Miniaturform mit Abmessungen von einem Viertel bis zur Hälfte der üblichen Größe hergestellt werden.

Die folgenden Hauptmerkmale unterscheiden „Pastel de feijão de Torres Vedras“ von anderen aus Bohnen hergestellten Backwaren:

Form: ein umgedrehter Kegelstumpf, d. h. am Boden ist der Durchmesser kleiner als oben; die Außenseite der Törtchen ist leicht nach außen geneigt und von einer runden, leicht gewölbten Oberfläche bedeckt, deren Durchmesser größer ist als der des Bodens und deren Ränder klar definiert sind.

Die Gebäckhülle (Boden und Außenseite) ist strohgelb und matt, weist eine geringe Dicke auf und hat eine glatte, wohlgeformte, gleichmäßige und mürbe scheinende Textur, sodass die Füllung durch die Gebäckhülle hindurch wahrgenommen werden kann.

Die Füllung zeigt sich nach dem Aufschneiden gelb bis orangegelb; die Oberfläche des Törtchens ist goldbraun und matt und variiert je nach Ofentemperatur und Backzeit leicht. Die Oberfläche des Törtchens ist rau, da der Zucker in der Masse aufsteigt und kristallisiert; die darunter liegende Füllung ist körnig und feucht, und man kann sowohl die gemahlenen Mandeln als auch die Bohnen selbst schmecken, die eine weiche Konsistenz aufweisen. Die Törtchen duften und schmecken anfangs deutlich nach Mandeln und manchmal nach Eigelb, wobei auch die Bohnen durchschmecken.

Die Gebäckhülle ist mürbe und knusprig, aber nicht blättrig, und umhüllt die Füllung, ohne sie geschmacklich zu übertönen. Der Nachgeschmack ist der von Mandeln, denn dies ist der vorherrschende Geschmack, der nach dem Verzehr des Gebäcks im Mund bleibt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Pastel de feijão de Torres Vedras“, von der Zubereitung der Gebäckhülle und der Füllung bis hin zur Produktion des Enderzeugnisses, gegebenenfalls einschließlich des Einfrierens, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Gebäck wird innerhalb von ein bis vier Stunden nach dem Abkühlen in das für den jeweiligen Erzeuger spezifische und mit Markenzeichen versehene, fettdichte Papier auf Pflanzenbasis verpackt, um eine mikrobiologische Kontamination, die Aufnahme von Fremdgerüchen oder jegliche Beschädigung der dünnen, mürben und knusprigen Gebäckhülle zu vermeiden. Mit diesem traditionellen Verpackungsmaterial, das seit hundert Jahren das Material der Wahl ist, kann das betreffende Erzeugnis geschützt und zuverlässig haltbar gemacht werden, ohne dass sein Geschmack oder seine Eigenschaften beeinträchtigt werden.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“, die zum Einfrieren bestimmt sind, werden zunächst in den Räumlichkeiten des Erzeugers verpackt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett muss die Aufschrift „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) oder „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ (g. g. A.) tragen.

Folgende Angaben sind obligatorisch:

— Name, Firmenname und Anschrift des Erzeugers/Verpackers

— das nachstehend abgebildete Logo von „Pastel de feijão de Torres Vedras“



Das gesetzlich vorgeschriebene EU-Logo der g. g. A. muss unmittelbar hinter der Angabe „Pastel de feijão de Torres Vedras“ stehen. Zusätzlich zu den Handelsmarken des Erzeugers/Verpackers können auch die Handelsmarken von Händlern usw. sowie Abzeichen oder andere Angaben und Spezifikationen auf der Kennzeichnung erscheinen, jedoch dürfen sie nicht stärker hervorgehoben sein als die Angabe „Pastel de feijão de Torres Vedras“ und nicht direkt neben dieser Angabe oder dem EU-Logo der g. g. A. stehen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für die Erzeugung/Herstellung und Verpackung von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ entspricht genau dem Gebiet der Gemeinde Torres Vedras.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das verwaltungstechnisch als die Gemeinde Torres Vedras bekannt ist, beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Gebäcks, die sich sowohl aus der Geschichte und den familiären Bindungen als auch aus der großen Bekanntheit von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ bei den Verbrauchern und deren Fähigkeit, dieses Gebäck von anderen Backwaren zu unterscheiden, ergeben. Unabhängig davon, ob es seinen Ursprung in Torres Vedras hat oder nicht, ist das spezifische lokale Know-how, das aus einer langen Tradition der Befolgung alter Praktiken hervorgegangen ist – trotz der sehr geringen Variationen je nach „historischem Zweig“ des einzelnen Erzeugers –, vielleicht der „Schlüssel“ (der so charakteristisch für traditionelle Konditorware ist), durch den sich die Herstellung von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ unterscheidet und der diesem Gebäck seinen weitreichenden Ruf eingebracht hat. Die feine und knusprige Gebäckhülle, die nicht aus Blätterteig besteht, ist das herausragende Unterscheidungsmerkmal des Erzeugnisses. Sie ist so durchscheinend, dass die Füllung durch die Hülle hindurch zu sehen ist. Die Gebäckhülle wird wie ein Blatt auf die eingefetteten Törtchenformen gelegt, mit einem Teigstößel so hineingedrückt und gefaltet, dass sie nicht über den Rand der Form hinausragt und anschließend die Füllung nicht aus ihr austreten kann. Die Gebäckhülle unterschiedet sich in ihrer Textur von der Weichheit der Bohnen, die sich gut mit der sanften Körnigkeit der Mandeln verbindet. Die Mandeln werden entweder vorher oder im Betrieb des Erzeugers blanchiert und anschließend zwingend im selben Betrieb gemahlen, um jeglichen Duft- oder Aromaverlust zu vermeiden. Ein weiteres charakteristisches Element, das in hohem Maße zum Ansehen von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ beigetragen hat, ist die Tatsache, dass die Backwaren in auf Pflanzenbasis gewonnenem, fettundurchlässigem Lebensmittelpapier verkauft werden, das immer mit den Angaben des jeweiligen Erzeugers versehen ist, was dem Erzeugnis eine besondere Identität verleiht und ein Signal an den Verbraucher sendet. Dieses fettdichte Papier bewahrt auch den Geschmack und die Eigenschaften der Backwaren, die sich von denen anderer ähnlicher Erzeugnisse unterscheiden, während der gesamten Haltbarkeitsdauer.

Es gibt zahlreiche Zeugnisse, Artikel und Veröffentlichungen, die die Vorrangstellung, die Unterscheidung, das heutige Ansehen und die Verwendung des Namens Torres Vedras zur Bezeichnung des dort erzeugten „Pastel de feijão de Torres Vedras“ belegen: „Pastel de feijão de Torres Vedras“ werden seit 1840 in Torres Vedras hergestellt. Mindestens seit 1894 werden in lokalen Zeitungen Artikel veröffentlicht, in denen „Pastel de feijão“ als lokale Spezialität genannt wird und diese Backwaren sogar als „Pastel de feijão de Torres“ oder „Pastel de feijão de Torres Vedras“ bezeichnet werden. 1896 wurde im Programm einer Ausstellung anlässlich des vierhundertsten Jahrestags der ersten Indienreise von Vasco da Gama „Pastel de feijão de Torres Vedras“ unter den achtunddreißig „charakteristischen lokalen Backwaren“ aufgeführt, die in der „Exposição Ethnografica Portuguesa“ (Ethnografische Ausstellung in Portugal) gezeigt werden sollten.

Im Jahr 1927 wurde in der Presse ein Artikel veröffentlicht, in dem die Existenz von „gefälschtem Gebäck“ und die missbräuchliche Verwendung des Namens „Pastel de feijão“ und des Namens „Torres“ zur Bezeichnung von „minderwertigen Produkten“, die als echt ausgegeben werden, angeprangert wurden. Im Jahr 2001 wurde „Pastel de feijão de Torres Vedras“ in dem vom Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Fischerei veröffentlichten Werk „Produtos Tradicionais Portugueses“ (Traditionelle portugiesische Erzeugnisse) erwähnt. Im Jahr 2010 erschien in der *Revista Caminhar* ein interessanter Artikel über „A origem dos Pastéis de Feijão“ (Der Ursprung der Pastéis de Feijão), verfasst von Srª Dª Maria Edite Robalo, der Enkelin der 1879 geborenen großen Konditorin Maria Adelaide Rodrigues da Silva (bekannt als Mázinha). Der „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011“ (Leitfaden für den Kauf traditioneller Erzeugnisse 2011), die Ausgaben 2014 und 2015 des „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ (Leitfaden für gute traditionelle Erzeugnisse) und die Leitfäden 2016 und 2017 für traditionelle Erzeugnisse enthalten Beschreibungen von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ und führen die Erzeuger auf.

Auch im Internet wird „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ausführlich beschrieben; die Herstellung dieser Backwaren wurde gefilmt, ihre wirtschaftliche Bedeutung wurde gebührend dokumentiert und ihre Erzeuger und Verkaufsstellen werden aufgeführt. Es gibt aber auch missbräuchliche Verwendungen des Namens und falsche „Rezepte“.

Die Erzeugung von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ erfordert spezifisches Know-how und Fachwissen, die sich im Laufe der Zeit entwickeln, sei es in der Familie – durch die Weitergabe des Staffelstabs an enge Familienmitglieder – oder durch den Wettbewerb um Pâtissiers, die sich auf die Arbeit in den renommierten und angesehenen Betrieben von Torres Vedras, die ihre Backwaren noch nach traditionellen Verfahren herstellen, spezialisiert haben. Die Besonderheit des Produktionssystems hat es ermöglicht, im Laufe der Jahre Wissen und Know-how zu entwickeln und zu bewahren, das von Generation zu Generation weitergegeben wird und anderswo nicht zu finden ist. Die Herstellung von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ leistet einen bedeutenden Beitrag zur lokalen Wirtschaft und schafft neben den Einnahmen, die durch den Verkauf von „Pastel de feijão de Torres Vedras“ in ganz Portugal und für den Export erzielt werden, eine bedeutete Zahl von Arbeitsplätzen (2015 gab es etwa 20 Hersteller, darunter sowohl Fabriken als auch Konditoreien, die 150 Mitarbeiter beschäftigten, etwa 1,5 Millionen Gebäckstücke herstellten und jährlich fast eine Million Euro erwirtschafteten). „Pastel de feijão de Torres Vedras“ hat bei nationalen Wettbewerben für traditionelle Backwaren Gold- und Silbermedaillen gewonnen und ist auf lokalen, regionalen und nationalen Messen und Festivals zu finden. Das Aushängeschild der Gemeinde ist das Bohnentörtchen, das den lokalen Wettbewerb um das beste „Pastel de feijão de Torres Vedras“ des Jahres gewinnt. Das Gebäck wird nicht nur lokal, sondern in ganz Portugal vermarktet und in kleinen Geschäften, Supermärkten und Verbrauchergroßmärkten, an Tankstellen und Raststätten an Fernstraßen verkauft und auch exportiert, insbesondere in die USA.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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