C/2025/414

16.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/414)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PT-03046 — 6.12.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασια/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

19 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑ ΑΛΕΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ Η ΤΟ ΓΑΛΑ. ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1905 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου. Όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Pastel de feijão de Torres Vedras» είναι ένα μικρό γλύκισμα, ψημένο στον φούρνο και αποτελούμενο από δύο διακριτά μέρη: το περίβλημα ζύμης —γνωστό στην περιοχή ως forra («κάλυμμα») ή capa («κάπα») ή lençol («σεντόνι»)· και τη γέμιση —γνωστή επίσης στην περιοχή ως espécie («αρωματισμός»).

Υποχρεωτικά συστατικά:

Το περίβλημα ζύμης —γνωστό ως forra («κάλυμμα») ή capa («κάπα») ή lençol («σεντόνι»)— περιέχει σιτάλευρο τύπου 65 ή 55, νερό, βούτυρο ή φυτικό λίπος και αλάτι.

Το espécie («αρωματισμός») περιέχει λευκά όσπρια της ποικιλίας που είναι κοινώς γνωστή ως φασόλια «fidalgo», φρεσκοασπρισμένα αμύγδαλα, νωπούς και/ή παστεριωμένους κρόκους αυγών, λευκή ζάχαρη και νερό.

Απαγορευμένα συστατικά —πρόσθετα, βοηθητικές ύλες επεξεργασίας, ρεβίθια ή όσπρια εκτός από φασόλια «fidalgo» και λικέρ ή άλλα αλκοολούχα ποτά που περιέχουν αμύγδαλο ή εσάνς αμυγδάλου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τυποποιημένο βάρος και διαστάσεις:

Βάρος	60 έως 75 γραμμάρια
Ύψος	25 έως 34 mm
Διάμετρος βάσης	30 έως 45 mm
Διάμετρος στεφάνης	60 έως 70 mm

Επιτρέπεται επίσης η παραγωγή μικρογραφιών του προϊόντος «Pastel de feijão de Torres Vedras», με διαστάσεις που κυμαίνονται από το ένα τέταρτο έως το ήμισυ του συνήθους μεγέθους.

Τα ακόλουθα κύρια χαρακτηριστικά διακρίνουν το προϊόν «Pastel de feijão de Torres Vedras» από άλλα γλυκίσματα που παρασκευάζονται από φασόλια:

Σχήμα —κλασικό σχήμα ανεστραμμένου κόλουρου κώνου, δηλαδή η διάμετρος στη βάση είναι μικρότερη απ' ό,τι στην κορυφή· κάθε μεμονωμένη τάρτα απλώνεται από τη βάση προς τα έξω σχηματίζοντας ένα στρογγυλό, ελαφρώς κυρτό άνω μέρος με μεγαλύτερη διάμετρο απ' ότι στη βάση και με ξεκάθαρο περίγραμμα.

Το περίβλημα ζύμης (βάση και πλευρές), μέσα από το οποίο είναι ορατή η γέμιση, έχει αχυροκίτρινο χρώμα με ματ τελείωμα, μικρό πάχος, λεία, καλοσχηματισμένη και ομοιόμορφη υφή και εύθρυπτη όψη.

Η γέμιση, όταν κοπεί, έχει χρώμα κίτρινο έως κιτρινοπορτοκαλί· η επιφάνεια της τάρτας έχει χρώμα ματ καστανοκίτρινο, με ελαφρές παραλλαγές ανάλογα με τη θερμοκρασία του φούρνου και τον χρόνο ψησίματος. Η επιφάνεια της τάρτας έχει αδρή υφή λόγω της ανοδικής κίνησης και της κρυστάλλωσης της ζάχαρης στο μείγμα· η γέμιση κάτω από την επιφάνεια είναι κοκκώδης και υγρή, και μπορεί κανείς να γευτεί τα αλεσμένα αμύγδαλα, καθώς και τα ίδια τα φασόλια, τα οποία έχουν σπογγώδη σύσταση. Οι τάρτες έχουν αρχικά καθαρό άρωμα και γεύση αμυγδάλου, και ενίοτε κρόκου αυγού, πίσω από τα οποία μπορεί επίσης κανείς να γευτεί τα φασόλια.

Στη γεύση, το περίβλημα ζύμης είναι εύθρυπτο και τραγανό, αλλά όχι αφράτο, και περιβάλλει διακριτικά τη γέμιση χωρίς να «σκεπάζει» τη γεύση της. Το γλύκισμα έχει επίγευση αμυγδάλων, καθώς αυτή είναι η κυρίαρχη γεύση που μένει στο στόμα μετά την κατανάλωσή του.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παρασκευής του προϊόντος «Pastel de feijão de Torres Vedras», από την προετοιμασία του περιβλήματος ζύμης και της γέμισης έως την παραγωγή του τελικού προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης, κατά περίπτωση, της κατάψυξής του, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα γλυκίσματα, εντός μίας έως τεσσάρων ωρών αφού κρυώσουν, συσκευάζονται σε ειδικό λαδόχαρτο φυτικής προέλευσης με το συγκεκριμένο εμπορικό σήμα κάθε παραγωγού, ώστε να αποφεύγεται η μικροβιακή επιμόλυνση ή η απορρόφηση ξένων οσμών ή οποιαδήποτε αλλοίωση του περιβλήματος ζύμης, το οποίο είναι λεπτό, εύθρυπτο και τραγανό. Αυτό το παραδοσιακό υλικό συσκευασίας, το οποίο υπήρξε το υλικό επιλογής των τελευταίων εκατό ετών, καθιστά δυνατή την προστασία του εν λόγω προϊόντος και του παρέχει αξιόπιστα μακρά διάρκεια ζωής χωρίς να διακυβεύεται η γεύση ή η ποιότητά του.

Τα προϊόντα «Pastel de feijão de Torres Vedras» που πρόκειται να καταψυχθούν συσκευάζονται πρώτα στις εγκαταστάσεις του παραγωγού.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα πρέπει να φέρει την ένδειξη «Pastel de feijão de Torres Vedras — Indicação Geográfica Protegida» [Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη] ή «Pastel de feijão de Torres Vedras — IGP» [ΠΓΕ].

Οι ακόλουθες πληροφορίες είναι υποχρεωτικές:

— Το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού/συσκευαστή

— Το λογότυπο «Pastel de feijão de Torres Vedras», όπως εμφανίζεται κατωτέρω:



Το λογότυπο ΠΓΕ της ΕΕ, το οποίο είναι νομικά υποχρεωτικό, πρέπει να αναγράφεται αμέσως μετά την ένδειξη «Pastel de feijão de Torres Vedras». Εκτός από τα εμπορικά σήματα των παραγωγών/συσκευαστών, τα εμπορικά σήματα των διανομέων κ.λπ., καθώς και τα διακριτικά ή άλλες ενδείξεις και μνείες, μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση, αλλά δεν μπορούν να είναι εμφανέστερα από την ένδειξη «Pastel de feijão de Torres Vedras» ή να βρίσκονται παράπλευρα της ονομασίας πώλησης «Pastel de feijão de Torres Vedras» ή του λογότυπου ΠΓΕ της ΕΕ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής/παρασκευής και συσκευασίας του «Pastel de feijão de Torres Vedras» συμπίπτει ακριβώς με την περιοχή του δήμου Torres Vedras.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ του «Pastel de feijão de Torres Vedras» και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που είναι διοικητικά γνωστή ως δήμος Torres Vedras βασίζεται στην ποιότητα και στη φήμη του γλυκίσματος, χαρακτηριστικά εμφανή τόσο από την ιστορία όσο και από τους οικογενειακούς δεσμούς, καθώς και από την ευρεία εξοικείωση των καταναλωτών με το προϊόν «Pastel de feijão de Torres Vedras» και την ικανότητά τους να το διακρίνουν από άλλα γλυκίσματα. Είτε προέρχεται από το Torres Vedras είτε όχι, η ιδιαίτερη τοπική τεχνογνωσία, καρπός της μακροχρόνιας παραδοσιακής χρήσης παλαιών πρακτικών —παρά τις πολύ μικρές παραλλαγές ανάλογα με τον «ιστορικό κλάδο» κάθε παραγωγού— είναι ίσως το «κλειδί» (τόσο χαρακτηριστικό της παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής) που διαφοροποιεί τον τρόπο παρασκευής του «Pastel de feijão de Torres Vedras» και που του προσέδωσε τη μεγάλη φήμη του. Το λεπτό και τραγανό περίβλημα ζύμης, το οποίο δεν είναι σφολιάτα, αποτελεί το κατεξοχήν διακριτικό χαρακτηριστικό του προϊόντος και είναι τόσο ημιδιαφανές ώστε να μπορεί κανείς να διακρίνει τη γέμιση στο εσωτερικό του. Αυτό το περίβλημα ζύμης τοποθετείται σαν σεντόνι πάνω στις λαδωμένες φόρμες για τάρτες, πιέζεται με ένα τεμάχιο ζύμης και διπλώνεται, ώστε να μην μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα και, σε δεύτερο στάδιο, για να διασφαλίζεται ότι η γέμιση δεν θα ξεχειλίσει από το περίβλημα ζύμης. Το περίβλημα ζύμης έχει υφή διακριτή από τη σπογγώδη υφή των φασολιών, που είναι καλά αναμειγμένα με την ελαφρά κοκκώδη υφή των αμυγδάλων, τα οποία πρέπει να έχουν ασπριστεί εκ των προτέρων ή να έχουν ασπριστεί στις εγκαταστάσεις του παραγωγού και, στη συνέχεια, να αλέθονται υποχρεωτικά στις ίδιες εγκαταστάσεις, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια οσμής ή γεύσης. Ένα άλλο διακριτό στοιχείο που συνέβαλε σημαντικά στη φήμη του «Pastel de feijão de Torres Vedras» είναι το γεγονός ότι πωλείται συσκευασμένο σε λαδόχαρτο φυτικής προέλευσης κατάλληλο για τρόφιμα, το οποίο φέρει πάντα τα στοιχεία του συγκεκριμένου παραγωγού, στοιχείο που δίνει στο προϊόν την ιδιαίτερη ταυτότητά του και στέλνει το κατάλληλο μήνυμα στον καταναλωτή. Αυτό το λαδόχαρτο διατηρεί επίσης τη γεύση και τις ιδιότητες του γλυκίσματος, οι οποίες είναι εντελώς διαφορετικές από εκείνες άλλων παρόμοιων προϊόντων, καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του.

Υπάρχουν πολυάριθμες μαρτυρίες, άρθρα και δημοσιεύσεις που πιστοποιούν την υπεροχή, τον διακριτό χαρακτήρα, τη σημερινή φήμη και τη χρήση της ονομασίας Torres Vedras για τον χαρακτηρισμό του «Pastel de feijão de Torres Vedras» που παράγεται στην περιοχή: το προϊόν «Pastel de feijão de Torres Vedras» παρασκευάζεται στο Torres Vedras από το 1840· άρθρα έχουν δημοσιευθεί σε τοπικές εφημερίδες τουλάχιστον από το 1894, τα οποία αναφέρονται στο Pastel de feijão ως τοπική σπεσιαλιτέ και μάλιστα αποκαλούν τα γλυκίσματα Pastel de feijão de Torres ή Pastel de feijão de Torres Vedras· το 1896, το πρόγραμμα έκθεσης για τον εορτασμό της τέταρτης εκατονταετηρίδας από το πρώτο ταξίδι του Vasco da Gama στην Ινδία περιλαμβάνει το «Pastel de feijão de Torres Vedras» μεταξύ των τριάντα οκτώ «χαρακτηριστικών τοπικών γλυκισμάτων» που επρόκειτο να εμφανιστούν στην «Exposição Ethnografica Portuguesa» [πορτογαλική εθνογραφική έκθεση].

Το 1927 δημοσιεύθηκε στον Τύπο άρθρο που κατήγγειλε την ύπαρξη «απομιμήσεων γλυκισμάτων» και την απατηλή χρήση της ονομασίας «pastel de feijão» και της ονομασίας Torres για τον χαρακτηρισμό «προϊόντων κατώτερης ποιότητας», με την ψευδή παρουσίασή τους ως του αυθεντικού προϊόντος. Το 2001 υπήρχε αναφορά του «Pastel de feijão de Torres Vedras» στο έργο «Produtos Tradicionais Portugueses» [Παραδοσιακά πορτογαλικά προϊόντα], το οποίο δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Αλιείας. Το 2010 η Revista Caminhar παρουσίασε ένα ενδιαφέρον άρθρο με τίτλο «A origem dos Pastéis de Feijão» [Η προέλευση του Pastéis de feijão] που συνέταξε η κ. Maria Edite Robalo, εγγονή της φημισμένης ζαχαροπλάστισσας Maria Adelaide Rodrigues da Silva (γνωστής ως Mázinha), η οποία γεννήθηκε το 1879. Ο «Guia de Compras Produtos Tradicionais» — 2011 [οδηγός του 2011 για την αγορά παραδοσιακών προϊόντων], οι εκδόσεις 2014 και 2015 του «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» [Οδηγός εκλεκτών παραδοσιακών προϊόντων] και οι οδηγοί παραδοσιακών προϊόντων του 2016 και του 2017 παρέχουν περιγραφές του «Pastel de feijão de Torres Vedras» και απαριθμούν τους παραγωγούς του.

Το προϊόν «Pastel de feijão de Torres Vedras» περιγράφεται επίσης εκτενώς στο διαδίκτυο, η παρασκευή του έχει βιντεοσκοπηθεί, η οικονομική του βαρύτητα έχει τεκμηριωθεί δεόντως, ενώ οι παραγωγοί του και τα σημεία πώλησής του περιλαμβάνονται σε κατάλογο. Ωστόσο, υπάρχουν επίσης καταχρηστικές χρήσεις της ονομασίας και ψευδείς «συνταγές».

Για την παραγωγή του «Pastel de feijão de Torres Vedras» απαιτούνται ειδική τεχνογνωσία και εμπειρογνωσία, οι οποίες αναπτύσσονται με την πάροδο του χρόνου, είτε μέσω της οικογένειας —με την παράδοση της σκυτάλης σε στενούς συγγενείς— είτε μέσω του ανταγωνισμού για την πρόσληψη ζαχαροπλαστών που έχουν εργαστεί και εξειδικευτεί στις φημισμένες επιχειρήσεις υψηλού κύρους του Torres Vedras οι οποίες εξακολουθούν να ακολουθούν παραδοσιακές πρακτικές για την παρασκευή των γλυκισμάτων τους. Η ιδιαιτερότητα του συστήματος παραγωγής κατέστησε δυνατή με την πάροδο των ετών την ανάπτυξη και τη διατήρηση γνώσεων και τεχνογνωσίας που μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά και δεν απαντούν πουθενά αλλού. Η παρασκευή του «Pastel de feijão de Torres Vedras» συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην τοπική οικονομία και παρέχει σημαντική απασχόληση επιπλέον των εσόδων που παράγουν τόσο οι πωλήσεις του «Pastel de feijão de Torres Vedras» σε ολόκληρη την Πορτογαλία όσο και οι εξαγωγές (το 2015 «υπήρχαν περίπου 20 παρασκευαστές, συμπεριλαμβανομένων τόσο των εργοστασίων όσο και των ζαχαροπλαστείων, οι οποίοι απασχολούσαν εργατικό δυναμικό 150 εργαζομένων, παράγοντας περίπου 1,5 εκατομμύριο γλυκίσματα και αποφέροντας σχεδόν ένα εκατομμύριο ευρώ ετησίως»). Το «Pastel de feijão de Torres Vedras» κερδίζει χρυσά και αργυρά μετάλλια σε εθνικούς παραδοσιακούς διαγωνισμούς ζαχαροπλαστικής και διατίθεται σε τοπικές, περιφερειακές και εθνικές εκθέσεις και φεστιβάλ. Το προϊόν-σήμα κατατεθέν του δήμου θεωρείται ότι είναι η τάρτα φασολιών που κερδίζει τον τοπικό διαγωνισμό για το καλύτερο «Pastel de feijão de Torres Vedras» του έτους. Το προϊόν δεν διατίθεται στο εμπόριο μόνο σε τοπικό επίπεδο, αλλά και σε ολόκληρη την Πορτογαλία και πωλείται σε μικρά καταστήματα, σούπερ μάρκετ και υπεραγορές, σε πρατήρια καυσίμων στους αυτοκινητόδρομους και σε χώρους ανάπαυσης, ενώ επίσης εξάγεται, ιδίως στις ΗΠΑ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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