Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/414)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

N.º UE: PGI-PT-03046 de 6.12.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la IGP o DOP)**

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

Código de la nomenclatura combinada

19 - PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1905 - Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos usados para medicamentos, obleas, pastas desecadas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Pastel de feijão de Torres Vedras» es un pequeño pastel dulce que se elabora al horno y se compone de dos partes bien diferenciadas: la cazoleta de masa, localmente denominada *forra* («cubierta»), *capa* o *lençol* («lámina»); y el relleno, conocido también localmente como *espécie* («sustancia»).

Ingredientes obligatorios:

La cazoleta de masa, conocida como *forra* («cubierta»), *capa* o *lençol* («lámina») contiene harina de trigo T65 o T55, agua, mantequilla o grasa vegetal y sal.

La *espécie* («sustancia») contiene alubias blancas de la variedad comúnmente conocida como «fidalgo», almendras recién peladas, yemas de huevo frescas o pasteurizadas, azúcar blanco y agua.

Ingredientes prohibidos: aditivos, coadyuvantes tecnológicos, garbanzos o cualquier legumbre distinta de las alubias «fidalgo» y licores u otras bebidas espirituosas que contengan almendra o esencia de almendra.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?).

Peso y dimensiones estándar:

Peso	60-75 g
Altura	25-34 mm
Diámetro de base:	30-45 mm
Diámetro del contorno	60-70 mm

El «Pastel de feijão de Torres Vedras» también puede elaborase en miniatura, con unas dimensiones que oscilan entre una cuarta parte y la mitad del tamaño habitual.

Las principales características que distinguen el «Pastel de feijão de Torres Vedras» de otros dulces a base de alubias son las siguientes:

Su forma es de cono truncado invertido, el diámetro de cuya base es menor que el de su parte superior; cada pastel se abre hacia el exterior desde la base hasta la parte superior, redondeada y ligeramente convexa, de mayor diámetro que la base, con bordes bien definidos.

La cazoleta de masa (base y lados) es de color amarillo pajizo con un acabado mate, un espesor fino, una textura lisa, bien formada y uniforme y un aspecto quebradizo que permite entrever el relleno a través de la masa.

Al corte, el relleno presenta un color que va del amarillo al amarillo anaranjado; la superficie del pastel es de color tostado dorado, mate, con ligeras variaciones que dependen de la temperatura del horno y del tiempo de cocción. La superficie del pastel presenta una textura rugosa que se debe a la migración y la cristalización del azúcar que contiene la mezcla; el relleno es grumoso y húmedo, y en él se aprecian tanto las almendras molidas como las propias alubias, cuya consistencia es esponjosa. Los pasteles tienen un aroma y un sabor nítidos a almendras y, algunas veces, a yema de huevo, como trasfondo de los cuales puede apreciarse el gusto a alubias.

A la degustación, la cubierta de masa resulta quebradiza y crujiente, pero no hojaldrada, y envuelve delicadamente el relleno sin dominarlo. El retrogusto es de almendras, ya que es el sabor predominante que persiste en la boca después de comer el dulce.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las etapas de la elaboración del «Pastel de feijão de Torres Vedras», desde la preparación de las cazoletas de masa y del relleno hasta la obtención del producto final (incluida, en su caso, la congelación), deben tener lugar en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto que lleva el nombre registrado*

Los pasteles se envuelven en un papel vegetal resistente a la grasa específico de cada productor, con una marca individual, entre una y cuatro horas desde su enfriado, con el fin de evitar la contaminación microbiológica, la absorción de olores extraños o cualquier desperfecto en la fina, quebradiza y crujiente cazoleta de masa. Este envoltorio tradicional, que ha sido el material preferido durante los últimos cien años, permite proteger el producto y conferirle, con un alto grado de confianza, una larga vida útil sin comprometer su sabor ni sus cualidades.

Todo «Pastel de feijão de Torres Vedras» que vaya a congelarse debe envasarse primero en las instalaciones del productor.

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado*

En la etiqueta debe aparecer la mención «Pastel de feijão de Torres Vedras — Indicação Geográfica Protegida» [Indicación Geográfica Protegida] o «Pastel de feijão de Torres Vedras — IGP».

Es obligatorio indicar la información siguiente:

— el nombre, la razón social y la dirección del productor y el envasador;

— el logotipo del «Pastel de feijão de Torres Vedras» que se reproduce a continuación:



El logotipo de la IGP de la UE, cuya presencia es una obligación legal, debe colocarse inmediatamente después de la mención «Pastel de feijão de Torres Vedras». Además de las marcas de los productores o envasadores, pueden figurar en el etiquetado las marcas de los distribuidores u otras marcas, así como símbolos o cualquier otra mención o indicación, pero estos no pueden tener unas dimensiones superiores a las de la mención «Pastel de feijão de Torres Vedras» ni estar directamente asociados a la denominación de venta «Pastel de feijão de Torres Vedras» o al logotipo de la IGP de la UE.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción, elaboración y envasado del «Pastel de feijão de Torres Vedras» coincide exactamente con la extensión del municipio de Torres Vedras.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal entre el «Pastel de feijão de Torres Vedras» y la zona geográfica definida, que corresponde administrativamente al municipio de Torres Vedras, se deriva de la calidad y reputación de este dulce, que se manifiestan tanto a través de los vínculos históricos y familiares como de la gran familiaridad de los consumidores con el «Pastel de feijão de Torres Vedras» y su capacidad para distinguir este pastel de otros. Con independencia de que este producto se originase o no en Torres Vedras, el saber hacer específico local, fruto de una larga tradición de observancia de prácticas ancestrales —pese a la existencia de ligerísimas variaciones en función de la «rama histórica» de cada productor—, quizá sea «el toque» (tan característico de la confitería tradicional) que distingue la elaboración del «Pastel de feijão de Torres Vedras» y ha conferido a este dulce su gran reputación. Su característica esencial es su masa fina y crujiente —pero no hojaldrada—, translúcida hasta el punto de que permite ver el relleno. La lámina de masa se coloca sobre moldes para tartaletas bien engrasados, se comprime con una prensa para repostería y se repliega para evitar que sobresalga y para asegurar que, posteriormente, el relleno no se desborde de la cobertura. La cazoleta de masa presenta una textura claramente diferenciada de la esponjosidad de las alubias, bien integrada con la ligera granularidad de las almendras, las cuales deben estar ya peladas o pelarse en las instalaciones del productor, y, a continuación, molerse obligatoriamente en esas mismas instalaciones para evitar cualquier pérdida de aroma o de sabor. Otro elemento distintivo que ha contribuido en gran medida a la reputación del «Pastel de feijão de Torres Vedras» es su envoltorio de papel vegetal de uso alimentario resistente a la grasa que lleva siempre los datos de cada productor específico, lo que confiere al producto su particular identidad y transmite un mensaje a los consumidores. Además, este envoltorio conserva el sabor y las cualidades del pastel —que son francamente distintos de los de otros productos similares— a lo largo de toda su vida útil.

Existen numerosos testimonios, artículos y publicaciones que acreditan la primacía, la distinción, la reputación actual y el uso del topónimo Torres Vedras para designar el «Pastel de feijão de Torres Vedras» producido en esa población: el «Pastel de feijão de Torres Vedras» se fabrica allí desde 1840; al menos desde 1894 se han publicado en la prensa local artículos en los que se hace referencia al *pastel de feijão* (pastel a base de alubias) como especialidad del lugar, incluso ya con la denominación «Pastel de feijão de Torres» o «Pastel de feijão de Torres Vedras»; en 1896, el programa de una exposición que celebraba el cuarto centenario del primer viaje de Vasco de Gama a la India incluye el «Pastel de feijão de Torres Vedras» entre los treinta y ocho «dulces locales típicos» que debían presentarse en la «Exposição Etnografica Portuguesa» (Exposición Etnográfica Portuguesa).

En 1927, se publicó un artículo que denunciaba la existencia de «pasteles falsos» y el uso fraudulento de los nombres «pastel de feijão» y «Torres» para designar «productos de calidad inferior» que se pretendía hacer pasar por los auténticos. En 2001, el «Pastel de feijão de Torres Vedras» se mencionó en la obra Produtos Tradicionais Portugueses [Productos tradicionales portugueses] publicada por el Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Pesca. En 2010, la revista *Caminhar* incluyó un interesante artículo titulado «A origem dos Pastéis de Feijão» [el origen de los pasteles a base de alubias], escrito por D.ª Maria Edite Robalo, hija de la gran confitera Maria Adelaide Rodrigues da Silva (conocida como Mázinha), nacida en 1879. La «Guia de Compras — Produtos Tradicionais» [Guía para la compra de productos tradicionales] de 2011, las ediciones de 2014 y 2015 de la «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» [Guía de los buenos productos tradicionales] y las guías «Produtos Tradicionais» [Productos tradicionales] de 2016 y 2017 ofrecen descripciones del «Pastel de feijão de Torres Vedras» junto con una relación de productores.

El «Pastel de feijão de Torres Vedras» también es objeto de extensas descripciones en Internet; su proceso de fabricación ha sido filmado, su peso económico está sobradamente documentado y sus productores y puntos de venta están registrados. Dicho esto, existen también usos ilícitos del nombre de este producto y «recetas» falsas.

La producción del «Pastel de feijão de Torres Vedras» requiere un saber hacer y unos conocimientos específicos que se han acumulado a lo largo del tiempo, ya sea por tradición familiar —pasando el testigo a parientes cercanos—, ya compitiendo por contratar a los reposteros especializados de los reputados y prestigiosos obradores de Torres Vedras que todavía siguen las recetas tradicionales para fabricar sus productos. La especificidad del sistema de producción ha permitido, a lo largo de los años, desarrollar y preservar conocimientos y destrezas que se transmiten de generación en generación y no pueden encontrarse en otros lugares. La fabricación del «Pastel de feijão de Torres Vedras» contribuye de manera significativa a la economía local y genera un considerable número de puestos de trabajo que vienen a sumarse a los ingresos derivados de las ventas del «Pastel de feijão de Torres Vedras», tanto dentro de Portugal como para la exportación (en 2015 «había alrededor de 20 productores, tanto fábricas como obradores, con una plantilla de 150 personas, que producían alrededor de 1,5 millones de pasteles y facturaban casi un millón de euros al año»). El «Pastel de feijão de Torres Vedras» ha ganado medallas de oro y plata en los concursos nacionales de repostería tradicional y está presente en ferias y fiestas locales, regionales y nacionales, gozando además del respaldo particular de las autoridades locales el pastel que gana el concurso anual al mejor «Pastel de feijão de Torres Vedras». Además de comercializarse localmente, se distribuye por todo el territorio portugués, se vende en pequeñas tiendas, supermercados e hipermercados, estaciones de servicio o zonas de descanso de autopistas, y también se exporta, en particular a los Estados Unidos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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