C/2025/414

16.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/414)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

ELi nr: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPNi/KGT) nimetus(ed)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

Kombineeritud nomenklatuuri kood

19 – TOOTED TERAVILJAST, JAHUST, TÄRKLISEST VÕI PIIMAST; VALIKPAGARITOOTED

1905 Leiva-, saia- ja valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud kondiitritooted, kakaosisaldusega või ilma; armulaualeib, kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ on ahjus küpsetatud väike magus pagaritoode, mis koosneb kahest eri osast: tainakoorik, mida kohalikud nimetavad *forra*'ks (kate), *capa*'ks (keep) või *lençol*'iks (lina), ja täidis, mida kohalikud nimetavad ka *espécie*'ks (maitseaine).

Kohustuslikud koostisosad:

tainakoorik, mida tuntakse *forra* (kate), *capa* (keep) või *lençol*'i (lina) nime all, sisaldab nisujahu (tüüp 65 või 55), vett, võid või taimset rasva ja soola.

Täidis (*espécie*) sisaldab valgeid kaunvilju, mida tuntakse *fidalgo*-ubadena, värskelt blanšeeritud mandleid, värskeid ja/või pastöriseeritud munakollaseid, valget suhkrut ja vett.

Keelatud koostisosad on lisaained, abiained, kikerherned või muud kaunviljad, välja arvatud *fidalgo*-oad, ja likööorid või muud mandlit või mandliessentsi sisaldavad piiritusjoogid.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standardkaal ja -mõõtmed

Kaal	60–75 grammi
Kõrgus	25–34 mm
Põhja läbimõõt	30–45 mm
Serva läbimõõt	60–70 mm

Koogikest „Pastel de feijão de Torres Vedras“ võib valmistada ka minivariandis, mille mõõtmed on veerand kuni pool tavasuurusest.

Järgmised põhiomadused eristavad toodet „Pastel de feijão de Torres Vedras“ muudest, ubadest valmistatud kondiitritoodetest.

Kuju – klassikaline inglise jõulupiruka kuju, st ümberpööratud tiputa koonus, mille läbimõõt on alumises osas väiksem kui ülaosas. Iga koogike kerkib põhjast ümmarguse, kergelt kumera ülaosani, mille läbimõõt on suurem kui põhjal ja millel on selgelt määratletud servad.

Tainakoorik (põhi ja küljed) on õlgkollase värvusega ja mati pealispinnaga, õhuke, sileda, hästi vormitud ja ühtlase tekstuuriga ning mureneva välimusega, mis võimaldab täidist läbi tainakooriku näha.

Täidis on lõikamisel kollane kuni oranžkollane; koogikese pind on mati kuldpruuni värvusega, mis varieerub veidi sõltuvalt ahju temperatuurist ja küpsetusajast. Pind on jämedateralise tekstuuriga, kuna täidises sisalduv suhkur tõuseb pinnale ja kristalliseerub; täidis on teraline ja niiske ning maitses on tunda nii jahvatatud mandleid kui ka ube, millel on käsnjas konsistents. Esialgu on koogikestel selge mandlite ja mõnikord ka munakollase lõhn ja maitse, järelmaitses on tunda ka ube.

Maitsmisel on koogikeste tainakoorik mure ja krõbe, kuid mitte õhuline. Koorik ümbritseb täidist õrnalt ja ei jäta seda varju. Järelmaitse on mandline ja just see maitse püsib pärast koogikese söömist suus.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ valmistamise etapid alates tainakooriku valmistamisest ja täitmisest kuni lõpptoote valmistamiseni, sealhulgas vajaduse korral külmutamine, peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Koogikesed pakendatakse pärast jahtumist ühe kuni nelja tunni jooksul iga tootja eriomasesse ja eraldi kaubamärgiga taimsesse rasvakindlasse paberisse, et vältida mikrobioloogilist saastumist või võõraste lõhnade külgejäämist või õhukese, mureda ja krõbeda tainakooriku mis tahes kahjustusi. Selline traditsiooniline pakkematerjal, mida on kasutatud juba viimased sada aastat, võimaldab kõnealust toodet kaitsta ja anda sellele usaldusväärselt pika säilivusaja, kahjustamata seejuures toote maitset või omadusi.

Külmutatav toode „Pastel de feijão de Torres Vedras“ pakendatakse kõigepealt tootja ruumides.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgisel peavad olema sõnad „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ [kaitstud geograafiline tähis] või „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ [KGT].

Kohustuslik on järgmine teave:

— tootja/pakendaja nimi, ärinimi ja aadress;

— allpool esitatud toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ logo:



ELi kaitstud geograafilise tähise logo, mis on õiguslikult kohustuslik, peab vahetult järgnema sõnadele „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Lisaks tootjate/pakendajate kaubamärkidele võivad märgistusel olla ka turustajate kaubamärgid jne, samuti sümboolika või muud tähised ja spetsifikaadid, kuid need ei tohi olla nähtavamad kui sõnad „Pastel de feijão de Torres Vedras“, samuti ei või need olla otseselt lisatud müüginimetusele „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ega ELi kaitstud geograafilise tähise logole.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ tootmise ja pakendamise geograafiline piirkond langeb täpselt kokku Torres Vedrase omavalitsusüksuse piirkonnaga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ja määratletud geograafilise piirkonna vahel, mida tuntakse halduslikult Torres Vedrase omavalitsusüksusena, põhineb koogikese kvaliteedil ja mainel, mis on selgelt näha nii ajaloost kui ka perekondlikest sidemetest, ning asjaolul, et toode „Pastel de feijão de Torres Vedras“ on tarbijate seas laialdaselt tuntud ja nad suudavad seda teistest kondiitritoodetest eristada. Olenemata sellest, kas toode pärineb Torres Vedrasest või mitte, on ainuomast kohalikku oskusteavet kogutud iidsete tavade pikaajalise järgimisega. Ja see võib – hoolimata väga väikestest erinevustest vastavalt iga tootja nö ajaloolisele harule – olla võti (nii iseloomulik traditsioonilistele kondiitritoodetele), mis eristab toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ valmistamisviisi, ja sellega on pandud alus toote kaugeleulatuvale mainele. Õhuke ja krõbe tainakoorik, mis ei ole valmistatud lehttainast, on peamine iseloomulik tegur, ja see on nii läbipaistev, et täidis on läbi selle nähtav. Seda tainakoorikut vormitakse nii, et tainaleht asetatakse rasvaga määritud koogivormi, surutakse nuiaga vormi sisse ja volditakse kokku, et vältida selle vormist väljapressimist ning seejärel tagada, et täidis tainakoorikust välja ei voolaks. Tainakoorik erineb tekstuuri poolest, mis tuleneb ubade käsnjast struktuurist, millega on hästi segunenud mandlite kerge teralisus. Mandleid tuleb eelblanšeerida või blanšeerida tootja ruumides ning seejärel tuleb need jahvatada samades ruumides, et vältida lõhna või maitse kadu. Teine eristav element, mis on toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ mainele oluliselt kaasa aidanud, on asjaolu, et seda müüakse mähituna toiduks ettenähtud taimepõhisesse rasvakindlasse paberisse, millel on alati konkreetse tootja andmed ning mis annab tootele selle eripära ja on ka tarbijale märguandeks. Rasvakindel paber säilitab koogikese kogu säilivusaja jooksul tema maitse ja omadused, mis on teiste sarnaste toodete omadest üsna erinevad.

On palju tunnistusi, artikleid ja väljaandeid, mis tõendavad nime Torres Vedras ülimuslikkust, eristatavust, mainet ja kasutamist seal toodetud toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ tähistamiseks. Toodet „Pastel de feijão de Torres Vedras“ on Torres Vedrases toodetud alates 1840. aastast. Juba vähemalt 1894. aastast on kohalikes ajalehtedes avaldatud artikleid, milles viidatakse koogikesele Pastel de feijão kui kohalikule spetsialiteedile, nimetades neid isegi kui Pastel de feijão de Torres või Pastel de feijão de Torres Vedras. 1896. aastal kuulus toode „Pastel de feijão de Torres Vedras“ Vasco da Gama esimese India-reisi neljasajandat aastapäeva tähistava näituse programmis 38 kohaliku eripärase kondiitritoote hulka, mis pidid olema esindatud Portugali etnograafilisel näitusel „Exposição Ethnografica Portuguesa“ (Portugali etnograafianäitus).

1927. aastal avaldati ajakirjanduses artikkel, milles tauniti võltsitud kondiitritoodete olemasolu ning nime *pastel de feijão* ja nime Torres eksitavat kasutamist päristoodet matkivate, kuid madala kvaliteediga kondiitritoodete tähistamiseks. 2001. aastal viidati tootele „Pastel de feijão de Torres Vedras“ teoses „Produtos Tradicionais Portugueses“ (Portugali traditsioonilised tooted), mille avaldas põllumajanduse, maaelu arengu ja kalanduse ministeerium. 2010. aastal avaldati ajakirjas *Revista Caminhar* huvitav artikkel „A origem dos Pastéis de Feijão“ (Pastéis de feijão päritolu), mille koostas Maria Edite Robalo, kes oli 1879. aastal sündinud tuntud kondiitri Maria Adelaide Rodrigues da Silva (tuntud kui Mázinha) lapselaps. Teosed „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011“ (Traditsiooniliste toodete ostujuht – 2011), 2014. ja 2015. aasta väljaanded „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ (Heade traditsiooniliste toodete juhend) ning 2016. ja 2017. aasta traditsiooniliste toodete juhendid sisaldavad toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ kirjeldusi ja nende tootjate nimekirja.

Toodet „Pastel de feijão de Torres Vedras“ on põhjalikult kirjeldatud ka internetis, selle tootmist on filmitud, selle majanduslik tähtsus on nõuetekohaselt dokumenteeritud ning selle tootjad ja müügipunktid on registreeritud. Kuid esineb ka nime kuritarvitamist ja võltsretsepte.

Toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ valmistamiseks on vaja spetsiifilist oskusteavet ja asjatundlikkust, mis aja jooksul edasi areneb, olgu siis perekonna kaudu – teadmiste edasiandmisega lähedastele pereliikmetele – või konkureerides selliste Torres Vedrase hea mainega ettevõtetes töötamisele spetsialiseerunud kondiitrite värbamisega, kes järgivad endiselt traditsioonilisi pagaritoodete valmistamise tavasid. Tootmissüsteemi eripära on võimaldanud aastate jooksul arendada ja säilitada teadmisi ja oskusteavet, mida antakse edasi põlvest põlve ja mida mujal ei ole võimalik leida. Koogikeste „Pastel de feijão de Torres Vedras“ tootmine annab märkimisväärse panuse kohalikku majandusse ja pakub hulgaliselt töökohti lisaks tulule, mida saadakse toote „Pastel de feijão de Torres Vedras“ müügist kogu Portugalis ja ekspordiks (2015. aastal oli „ligikaudu 20 tootjat, sealhulgas nii tehased kui ka kondiitrid, kellel oli 150 töötajat, kes tootsid aastas ligikaudu 1,5 miljonit koogikest, millega teeniti peaaegu miljon eurot“). Toode „Pastel de feijão de Torres Vedras“ on võitnud kuld- ja hõbemedaleid üleriigilistel traditsioonilistel pagarivõistlustel ning neid võib leida kohalikel, piirkondlikel ja üleriigilistel messidel ja festivalidel. Omavalitsusüksuse tunnustooteks peetakse oakoogikest, mis võidab kohaliku konkursi, kus valitakse aasta parim „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Lisaks piirkondlikule turustamisele turustatakse seda kogu Portugalis, kus seda müüakse väikestes kauplustes, super- ja hüpermarketites, kiirteeäärsetes teenindusjaamades või puhkealadel, ning seda eksporditakse ka eelkõige USAsse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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