C/2025/414

16.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/414)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Pastel de feijão de Torres Vedras”

EU-nro: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SMM:N TAI SAN:N) NIMI TAI NIMET**

”Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

19 – VILJASTA, JAUHOISTA, TÄRKKELYKSESTÄ TAI MAIDOSTA VALMISTETUT TUOTTEET; LEIPOMATUOTTEET

1905 - Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Pastel de feijão de Torres Vedras” on uunissa paistettu pieni makea leivonnainen, joka koostuu kahdesta eri osasta: taikinakuoresta, joka tunnetaan paikallisesti nimellä *forra* (suoja), *capa* (kuori) tai *lençol* (levy), ja täytteestä, josta käytetään paikallisesti myös nimeä *espécie* (”mausteet”).

Pakolliset ainesosat:

Taikinakuori eli *forra*, *capa* tai *lençol* sisältää 65- tai 55-tyypin vehnäjauhoja, vettä, voita tai kasvirasvaa ja suolaa.

Täyte (*espécie*) sisältää yleisesti fidalgo-papuina tunnettuja valkoisia papuja, vastakaltattuja manteleita, tuoreita ja/tai pastöroituja munankeltuaisia, valkoista sokeria ja vettä.

Kielletyt ainesosat – lisäaineet, valmistuksen apuaineet, kahviherneet tai muut muiden palkokasvien kuin fidalgo-papujen siemenet sekä mantelia tai manteliesanssia sisältävät likööorit tai muut tislatut alkoholijuomat.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vakiopaino ja -mitat:

Paino	60–75 grammaa
Korkeus	25–34 millimetriä
Pohjan halkaisija	30–45 millimetriä
Yläpinnan halkaisija	60–70 millimetriä

Tuotetta voidaan valmistaa myös Pastel de feijão de Torres Vedras -pienoisleivonnaisena, joka on kooltaan neljänneksestä puoleen tavanomaisesta leivonnaisesta.

”Pastel de feijão de Torres Vedras” erottuu pavuista valmistetuista muista leivonnaisista seuraavien pääominaisuuksien ansiosta:

Muoto – perinteinen tortun muoto eli ylösalainen katkaistu kartio, toisin sanoen pohjan halkaisija on yläpinnan halkaisijaa pienempi. Jokainen torttu levenee pohjasta ylöspäin siten, että pyöreä, hieman kupera ja selkeäreunainen yläpinta on halkaisijaltaan pohjaa suurempi.

Taikinakuori (pohja ja sivut) on himmeän oljenkeltainen ja ohut. Sen huokoinen rakenne on sileä ja tasainen. Taikinakuori näyttää murenevalta, joten täyte kuultaa sen läpi.

Täytteen leikkauspinnan väri vaihtelee keltaisesta oranssinkeltaiseen. Tortun pinta on himmeän kullanruskea. Väri vaihtelee hieman uunin lämpötilan ja paistoajan mukaan. Rakenteeltaan tortun pinta on rosoinen, koska seoksessa oleva sokeri on noussut pintaan ja kiteytynyt. Pinnan alla oleva täyte on rakeista ja kosteaa. Siinä maistuvat jauhetut mantelit sekä pavut, jotka ovat koostumukseltaan sienimäisen kuohkeita. Tortut tuoksuvat ja maistuvat selvästi mantelilta, joskus munankeltuaiselta. Taustalla maistuu myös papu.

Suussa taikinakuori tuntuu murenevalta ja rapealta mutta ei lehtevältä. Se verhoaa täytteen hienovaraisesti peittämättä sitä alleen. Jälkimaku on mantelinen, sillä manteli on hallitseva maku, joka viipyy suussa leivonnaisen nauttimisen jälkeen.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen kaikkien valmistusvaiheiden aina taikinakuoren ja täytteen valmistamisesta lopputuotteen tuotantoon ja tapauksen mukaan myös pakastamiseen asti on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Leivonnaiset pakataan kunkin tuottajan omalla tuotemerkillä varustettuun kasvipohjaiseen voipaperiin 1–4 tunnin kuluessa niiden jäähtymisestä, jotta voidaan välttää mikrobiologinen saastuminen, vieraiden hajujen imeytyminen ja ohuen, murenevan ja rapean taikinakuoren mahdollinen vahingoittuminen. Tällä perinteisellä pakkausmateriaalilla, jota on käytetty jo sadan vuoden ajan, voidaan suojata kyseinen tuote ja taata sen riittävän pitkä säilyvyysaika vaarantamatta tuotteen makua tai muita ominaisuuksia.

Pakastettavaksi tarkoitetut Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaiset pakataan ensin tuottajan tiloissa.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Etiketeissä on oltava maininta ”Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” (Suojattu maantieteellinen merkintä) tai ”Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP” (SMM).

Lisäksi on annettava seuraavat pakolliset tiedot:

— tuottajan/pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite

— seuraava Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen tunnus:



Heti ilmaisun ”Pastel de feijão de Torres Vedras” jäljessä on oltava EU:n SMM-tunnus, joka on lakisääteisesti pakollinen. Tuottajan/pakkaajan tuotemerkkien lisäksi merkinnöissä saa olla jakelijoiden ja vastaavien tuotemerkkejä sekä muita tunnuksia tai muita mainintoja ja eritelmiä, mutta ne eivät saa erottua ilmaisua ”Pastel de feijão de Torres Vedras” paremmin eikä niitä saa liittää välittömästi myyntikuvaukseen ”Pastel de feijão de Torres Vedras” tai EU:n SMM-tunnukseen.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisten tuotannon/valmistuksen ja pakkaamisen maantieteellinen alue on täsmälleen sama kuin Torres Vedrasin kunnan alue.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Syy-seuraussuhde Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisten ja rajatun maantieteellisen alueen eli Torres Vedrasin kuntana tunnetun hallinnollisen alueen välillä perustuu leivonnaisen laatuun ja maineeseen. Tämän osoittavat sekä historia ja perhesiteet että leivonnaisen laaja tunnettuus kuluttajien keskuudessa ja heidän kykynsä erottaa kyseinen tuote muista leivonnaisista. Olipa tuote sitten alun perin peräisin Torres Vedrasista tai ei, alueella on paikallista erityisosaamista, joka on tulosta pitkästä perinteestä noudattaa ikivanhoja käytäntöjä – vaikkakin kunkin tuottajan ”historiallisesta haaran” mukaan hyvin vähäisin eroin. Tämä osaaminen on ehkä (perinteisille leivonnaisille niin ominainen) keskeinen piirre, jolla Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen valmistus erottuu muista ja jonka ansiosta leivonnainen on saanut kauaskantoisen maineensa. Ohut ja rapea taikinakuori, joka ei ole lehtitaikinaa, on merkittävä erottava tekijä. Se on niin läpikuultava, että täytteen voi nähdä sen läpi. Taikinakuori asetetaan voideltujen leivosvuokien päälle levynä, työnnetään vuokaan survimella ja ylimääräinen taikina taitetaan pois, jotta taikinakuori ei pursu yli vuoan laitojen ja jotta voidaan varmistaa, että täyte ei pursu myöhemmin taikinakuoresta. Taikinakuori poikkeaa rakenteeltaan pavuista, jotka ovat koostumukseltaan sienimäisen kuohkeita ja jotka ovat sekoittuneet hyvin hieman rakeisten mantelien kanssa. Mantelien on oltava valmiiksi kaltattuja, tai ne on kaltattava tuottajan tiloissa ja sen jälkeen jauhettava samoissa tiloissa, jotta niiden tuoksu ja maku eivät heikkene. Toinen merkittävästi Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen maineeseen vaikuttanut erottava tekijä on se, että tuote myydään käärittynä elintarvikekäyttöön tarkoitettuun kasvipohjaiseen voipaperiin, johon on aina merkitty kulloisenkin tuottajan tiedot. Tämä yksilöi tuotteen ja auttaa kuluttajaa tunnistamaan sen. Lisäksi tuote säilyttää voipaperin ansiosta koko säilyvyysaikansa ajan makunsa ja muut ominaisuutensa, jotka ovat varsin erilaisia kuin muilla vastaavilla tuotteilla.

Näyttöä Pastel de feijão de Torres Vedras -tuotteen johtoasemasta, erilaisuudesta, nykyisestä maineesta ja nimen ”Torres Vedras” käytöstä viitattaessa alueella tuotettuun Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaiseen on lukuisissa asiakirjoissa, artikkeleissa ja julkaisuissa. Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisia on valmistettu Torres Vedrasissa vuodesta 1840 lähtien. Paikallisissa sanomalehdissä on julkaistu ainakin vuodesta 1894 alkaen artikkeleita, joissa viitataan Pastel de feijão -leivonnaisiin paikallisena erikoisuutena ja käytetään niistä jopa nimitystä ”Pastel de feijão de Torres” tai ”Pastel de feijão de Torres Vedras”. Vuonna 1896 julkaistussa Vasco da Gaman ensimmäisen Intian-matkan nelisatavuotisjuhlan kunniaksi järjestetyn näyttelyn ohjelmassa ”Pastel de feijão de Torres Vedras” on niiden 38 ”tyypillisen paikallisen leivonnaisen” joukossa, joita esiteltiin Exposição Ethnografica Portuguesa -näyttelyssä (Portugalin etnografinen näyttely).

Vuonna 1927 julkaistiin lehtiartikkeli, jossa arvosteltiin ankarasti leivonnaisväärennöksiä ja pastel de feijão -nimen valheellista käyttöä sekä nimen ”Torres” käyttöä heikkolaatuisista tuotteista, joita tarjottiin aitoina tuotteina. Vuonna 2001 ”Pastel de feijão de Torres Vedras” mainittiin maatalous-, maaseudun kehittämis- ja kalastusministeriön julkaisemassa teoksessa ”Produtos Tradicionais Portugueses” (Perinteiset portugalilaiset tuotteet). Vuonna 2010 *Revista Caminhar* -lehdessä oli mielenkiintoinen artikkeli ”A origem dos Pastéis de Feijão” (Pastel de feijão -leivonnaisten alkuperä), jonka oli kirjoittanut tohtori Maria Edite Robalo, (nimellä Mázinha tunnetun) kuuluisan, vuonna 1879 syntyneen kondiittorin Maria Adelaide Rodrigues da Silvan lapsenlapsi. Oppaassa ”Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011” (Perinteisten tuotteiden osto-opas 2011), vuosien 2014 ja 2015 oppaissa ”Guia dos Bons Produtos Tradicionais” (Hyvien perinteisten tuotteiden opas) sekä perinteisiä tuotteita koskevissa vuosien 2016 ja 2017 oppaissa on Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen kuvaus ja luettelo leivonnaisen tuottajista.

Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaista käsitellään laajasti myös internetissä, tuotteen valmistuksesta on tehty elokuva, tuotteen taloudellinen merkitys on dokumentoitu asianmukaisesti ja tuotteen tuottajat ja myyntipisteet on luetteloitu. Nykyään esiintyy kuitenkin myös nimen väärinkäyttöä ja vääriä ”reseptejä”.

Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen tuotanto edellyttää erityisosaamista ja asiantuntemusta, joita kertyy ajan mittaan. Ne joko välittyvät perheen sisällä vastuun siirtyessä läheisille perheenjäsenille, tai niitä voidaan hankkia palkkaamalla erikoistuneita kondiittoreita, jotka ovat työskennelleet yhä perinteisiä käytäntöjä leivonnaistensa valmistuksessa noudattavissa Torres Vedrasin maineikkaissa ja arvostetuissa yrityksissä. Tuotantojärjestelmän erityisyyden ansiosta aikojen saatossa on ollut mahdollista kehittää ja säilyttää tietämystä ja taitotietoa, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle ja jota ei löydy muualta. Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisten valmistus edistää paikallista taloutta merkittävästi ja tarjoaa huomattavasti työpaikkoja tuotteen myynnistä Portugalissa ja viennistä saatujen myyntitulojen lisäksi (vuonna 2015 tuotteella ”oli noin 20 valmistajaa, sekä tehtaita että konditorioita, joilla oli yhteensä 150 työntekijää ja jotka valmistivat noin 1,5 miljoonaa leivonnaista ja tuottivat lähes miljoona euroa vuosittain”). ”Pastel de feijão de Torres Vedras” on voittanut kulta- ja hopeamitaleita kansallisissa perinteisten leivonnaisten kilpailuissa. Tuote on mukana paikallisilla, alueellisilla ja kansallisilla messuilla ja festivaaleilla. Tuotteena, josta kunta tunnetaan, pidetään paputorttua, joka voittaa vuoden parhaan Pastel de feijão de Torres Vedras -leivonnaisen tittelin paikallisessa kilpailussa. Tuotetta pidetään kaupan paitsi paikallisesti myös kautta Portugalin ja myydään pienissä myymälöissä, super- ja hypermarketeissa sekä moottoriteiden varrella huoltoasemilla ja levähdysalueilla. Lisäksi tuotetta viedään ulkomaille, erityisesti Yhdysvaltoihin.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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