C/2025/414

16.1.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/414)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

Nº UE: PGI-PT-03046 – le 6.12.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

Code de la nomenclature combinée

19 - PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Pastel de feijão de Torres Vedras» est une pâtisserie sucrée, de petite taille, cuite au four, composée de deux parties distinctes; la pâte extérieure, connue localement sous le nom de «forra» (bande), «capa» (cape) ou «lençol» (drap), et la garniture, également appelée localement «espécie» (manière).

Ingrédients obligatoires:

la pâte extérieure, «forra», «capa» ou «lençol»: farine de froment de type 65 ou 55, eau, beurre ou matière grasse végétale et sel;

la garniture, «espécie»: haricots blancs de la variété communément appelés «Fidalgo», amandes fraîchement émondées, jaunes d'œufs frais et/ou pasteurisés, sucre blanc et eau.

Ingrédients interdits: additifs, auxiliaires technologiques, pois chiches ou toute autre légumineuse, liqueurs ou autres boissons spiritueuses contenant des amandes ou des essences d'amandes.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Poids et dimensions normaux:

Hauteur	60 à 75 g
Hauteur	25 et 34 mm
Diamètre de la base	30 et 45 mm
Diamètre supérieur	60 et 70 mm

Il peut également prendre la forme de «Pastel de feijão de Torres Vedras» miniatures, dont les dimensions vont d'un quart à la moitié des dimensions habituelles.

Il se distingue des autres «pasteis de feijão» (pâtisseries à base de haricots) par les principales caractéristiques suivantes:

La forme est tronconique, le diamètre de la base étant inférieur; le tronc s'élargit vers la partie supérieure et se termine par une surface circulaire, légèrement convexe, de plus grand diamètre et aux bords bien définis.

La pâte extérieure (base et parois) est de couleur jaune paille et d'un éclat mat, d'une épaisseur fine, d'une texture lisse, bien formée et uniforme, présentant un aspect irrégulier, permettant d'apercevoir la garniture par transparence.

À la découpe, la garniture est de couleur jaune à jaune orangé; en surface, elle présente une nuance marron doré, mate, et de petites variations dues à la température du four et à la durée de la cuisson. La texture est rugueuse en surface, du fait de la migration du sucre et de sa cristallisation; l'intérieur est grumeleux et humide, les amandes moulues et les haricots, à la consistance spongieuse, étant bien perceptibles. L'arôme et la saveur bien marqués des amandes, et parfois du jaune d'œuf, se mêlent à celles des haricots.

À la dégustation, on sent la croûte, craquante et croustillante, mais pas feuilletée, qui enveloppe délicatement la garniture, sans l'affadir. Le goût des amandes est persistant et est le dernier à disparaître en arrière-goût, après l'ingestion.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Pastel de feijão de Torres Vedras», de la préparation de la pâte extérieure et de la garniture jusqu'à la fabrication du produit final, y compris la congélation, le cas échéant, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement en papier végétal spécifique et propre à chaque producteur est effectué dans les installations de production, dans un délai d'une à quatre heures après le refroidissement du «pastel de feijão», afin d'éviter les contaminations microbiologiques ou l'absorption d'odeurs extérieures par le produit ou la détérioration de sa croûte, qui est fine, craquante et croustillante. Le choix, datant de plus d'un siècle, du matériau d'emballage permet non seulement de protéger le produit en question, mais aussi qu'il évolue bien sur le plan gustatif au cours de sa durée de conservation.

Lorsque le «Pastel de feijão de Torres Vedras» est destiné à être congelé, le préemballage a également lieu dans les locaux du producteur.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit porter la mention «Pastel de feijão de Torres Vedras – Indication géographique protégée» ou «Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP».

En outre, les mentions suivantes sont obligatoires:

— Le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur/conditionneur

— Le logotype de «Pastel de feijão de Torres Vedras», reproduit ci-après:



Le logotype de l'Union européenne de l'IGP, juridiquement obligatoire, doit être directement associé à la mention «Pastel de feijão de Torres Vedras». À l'exception des marques propres aux producteurs/conditionneurs, les marques, qu'elles soient de distributeur ou autres, ainsi que les insignes ou toute autre mention ou indication, peuvent figurer sur l'étiquetage mais ne peuvent pas être plus visibles que la mention «Pastel de feijão de Torres Vedras», ni être directement associés à la dénomination de vente «Pastel de feijão de Torres Vedras», ni au logotype de l'Union européenne de l'IGP.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production/fabrication et de conditionnement du «Pastel de feijão de Torres Vedras» correspond exactement à celle de la commune de Torres Vedras.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité entre le «Pastel de feijão de Torres Vedras» et l'aire géographique délimitée, définie administrativement en tant que commune de Torres Vedras, repose sur une qualité et une réputation dont témoignent tant son histoire que les liens familiaux, la renommée du «Pastel de feijão de Torres Vedras» et son caractère distinct des autres produits de pâtisserie. Qu'il soit né ou non à Torres Vedras, et malgré les très légères différences selon la «branche historique» de chaque producteur, le «savoir-faire local» particulier, qui découle d'une longue période de respect de pratiques anciennes, est peut-être la clé (tellement caractéristique de la pâtisserie traditionnelle) qui donne au mode de fabrication du «Pastel de feijão de Torres Vedras» son caractère distinctif et lui a conféré une si grande renommée. Son trait distinctif par excellence est la croûte extérieure, fine et croustillante, mais non feuilletée, qui est tellement translucide qu'elle permet d'apercevoir la garniture. Cette croûte est disposée comme un drap au-dessus des formes farcies, poussée à l'aide d'une poupée de pâte et cerclée pour l'empêcher de dépasser de la forme et, par la suite, de la garniture. Celle-ci se distingue quant à elle par son caractère spongieux, dû à l'utilisation des haricots, qui est bien liée à la texture légèrement granuleuse des amandes, qui doivent être émondées ou pelées dans les locaux du producteur, et toujours broyées dans les mêmes locaux que le producteur, afin d'éviter une perte d'arôme et de goût. Un autre élément caractéristique qui a largement contribué à la réputation du «Pastel de feijão de Torres Vedras» est le fait qu'il est commercialisé dans un emballage en papier végétal adapté et contient toujours des références spécifiques au producteur, ce qui lui confère son identité propre, sa capacité de communication avec le consommateur et lui permet de maintenir les caractéristiques sensorielles, bien différenciées des autres produits de ce type, tout au long de la durée de vie du produit.

De nombreux témoignages, articles et publications attestent de la primauté, de la différenciation, de la renommée actuelle et de l'utilisation du nom «Torres Vedras» pour désigner le «pastel de feijão» qui y est produit. La production de «Pastel de feijão de Torres Vedras» est attestée depuis 1840. Des informations ont été publiées dans les journaux locaux depuis au moins 1894, présentant le «pastel de feijão» comme une spécialité locale, et s'y référant même comme le «Pastel de feijão de Torres» ou «Pastel de feijão de Torres Vedras». En 1896, le programme d'une exposition célébrant le quatrième centenaire du premier voyage de Vasco de Gama en Inde comptait le «Pastel de feijão de Torres Vedras», parmi les trente-huit «douceurs caractéristiques des localités» devant figurer lors de ladite «exposition ethnographique portugaise».

En 1927, un article de presse indiquait l'existence de «falsifications» et d'utilisations abusives du nom «Pastel de feijão de Torres Vedras» et du nom «Torres» pour désigner des «produits inqualifiables». En 2001, le «Pastel de feijão de Torres Vedras» est mentionné dans l'ouvrage «Produtos Tradicionais Portugueses» (Produits traditionnels portugais), publié par le ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche. En 2010, la revue «Caminhar» insère un article intéressant sur son origine intitulé «A origem dos Pastéis de Feijão», rédigé par Mme Maria Edite Robalo, petite-fille de la grande pâtissière Maria Adelaide Rodrigues da Silva (dite la «Mázinha»), née en 1879. Les guides d'achat de produits traditionnels «Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011», «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» de 2014 et de 2015, et «Produtos Tradicionais – Guia 2016» et «Produtos Tradicionais – Guia 2017» fournissent des descriptions du «pastel de feijão de Torres Vedras» et font référence à ses producteurs.

Sur les pages web également, le «Pastel de feijão de Torres Vedras» est décrit en détail, sa production est filmée, il est fait référence à son importance économique et à ses producteurs et points de vente. Mais il existe également des utilisations abusives de la dénomination et de fausses «recettes».

La production du «Pastel de feijão de Torres Vedras» nécessite un savoir-faire et une expertise spécifiques, qui se sont développés avec le temps, que ce soit par une transmission familiale — avec le passage de témoin aux membres de la famille proches, jusqu'à ce que le litige soit engagé pour le recrutement de pâtissières qui se sont spécialisées dans les sociétés de référence et renommées de Torres Vedras et qui en maintiennent la production suivant le mode traditionnel. Cette particularité du système de production a permis, au fil des ans, le développement et la préservation de connaissances et d'un savoir-faire qui se sont transmis de génération en génération et n'ont pas d'équivalent ailleurs. La production de «Pastel de feijão de Torres Vedras» présente une dynamique commerciale importante, du fait du volume de travail qu'elle génère ainsi que des revenus provenant de la vente de «Pastel de feijão de Torres Vedras», tant dans tout le pays que pour l'exportation. En 2015, la commune comptait environ 20 fabricants, si l'on compte les fabriques et les pâtisseries, qui employaient près de cent cinquante travailleurs, la production s'élevant à environ 1,5 million de pâtisseries, pour un chiffre d'affaires proche d'un million d'euros par an. Le «pastel de feijão de Torres Vedras» a remporté les médailles d'or et d'argent lors de concours nationaux portant sur le riche patrimoine pâtissier traditionnel portugais et est un incontournable des foires et festivals locaux, régionaux et nationaux. Le lauréat du concours local du «pastel de feijão de Torres Vedras» de l'année est considéré comme une offre institutionnelle annuelle de la municipalité. Outre la commercialisation à l'échelon local, il se vend dans tout le pays, est présent dans les grandes, moyennes et petites surfaces, dans les stations de carburant sur les autoroutes et est également exporté, notamment vers les États-Unis.

Référence à la publication du cahier des charges

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