C/2025/414

16.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/414)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

EU br.: PGI-PT-03046 – 6. 12. 2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOZP-a/ZOI-ja)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

19 – PROIZVODI OD ŽITARICA, BRAŠNA, ŠKROBA ILI MLIJEKA; SLASTIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno sadrže li kakao ili ne; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblate, rižin papir i slični proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” je slatko pecivo koje se peče u pećnici i sastoji od dva različita dijela: košarice od tijesta – lokalnog naziva *forra* („pokrivač”), ili capa („plašt”), ili *lençol* („plahta”), i nadjeva – lokalnog naziva *espécie* („aromatično punjenje”).

Obvezni sastojci:

Košarica od tijesta – pod nazivom *forra* („pokrivač”), ili *capa* („omotač”), ili *lençol* („plahta”) – sadrži pšenično brašno tip 65 ili 55, vodu, maslac ili biljnu mast, i sol.

Nadjev *espécie* čine bijele mahunarke poznate kao grah „fidalgo”, svježe blanširani bademi, svježi i /ili pasterizirani žumanjci, bijeli šećer i voda.

Zabranjeni sastojci – aditivi, adjuvansi za preradu, slanutak ili bilo koja mahunarka osim graha „fidalgo” i likeri ili ostala žestoka pića koja sadrže bademe ili ekstrakt badema.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standardna masa i dimenzije:

Masa	60 do 75 grama
Visina	25 do 34 mm
Promjer baze	30 do 45 mm
Promjer vrha peciva	60 do 70 mm

Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” može se napraviti i u manjem obliku, od četvrtine do polovine njegove uobičajene veličine.

Glavna svojstva po kojima se pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” izdvaja od ostalih peciva napravljenih od graha:

Oblik – klasičan oblik engleske božićne pite („mince pie”), odnosno obrnutog krnjeg stošca, gdje je donji promjer manji od gornjeg, svako pojedino pecivo širi se od dna do okruglog i blago zaobljenog vrha s jasnim obrubom i većim promjerom od dna.

Košarica (dno i bočne strane) je slamnatožute boje bez sjaja, tanka je i glatke, jednolične teksture jasnog oblika. Izgledom je prhka, tako da se nadjev nazire kroz koru.

Nadjev je na presjeku žute do narančastožute boje, površina peciva je zlatnosmeđe boje bez sjaja, s blagim varijacijama ovisno o temperaturi pećnice i vremenu pečenja. Površina peciva grube je teksture zbog dizanja i kristalizacije šećera u smjesi, nadjev koji se nalazi unutar kore je zrnast i vlažan te se mogu osjetiti mljeveni bademi i sam grah, koji je spužvaste teksture. Pecivo izvorno ima primjetan miris i okus badema, ponekad i žumanjka, a u pozadini se može osjetiti i grah.

Košarica je prhka i hrskava, ne i rahla, nježno obavija nadjev, ali ne preuzima okus. Naknadni okus je okus badema, koji prevladava i ostaje u ustima nakon konzumiranja peciva.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras”, od pripreme košarica i nadjeva do konačnog proizvoda, uključujući zamrzavanje ako je potrebno, moraju se odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Peciva se zamataju u papir biljnog podrijetla otporan na masnoću koji je individualiziran za svakog pojedinog proizvođača, i to unutar jednog do četiri sata nakon što se ohlade, kako bi se izbjegla mikrobiološka kontaminacija, upijanje stranih mirisa ili bilo kakva oštećenja tanke, prhke i hrskave košarice. Taj tradicionalni ambalažni materijal najčešći je izbor već stotinu godina jer omogućuje zaštitu proizvoda i dugi rok trajanja bez narušavanja njegovog okusa ili kvalitete.

Peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” koja će zamrzavati prvo se pakiraju u prostorijama proizvođača.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na oznaci mora biti navedeno: „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” [Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla] ili „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP” [ZOZP].

Obvezne su sljedeće informacije:

— naziv, tvrtka i adresa proizvođača /subjekta koji pakira proizvod

— logotip peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” prikazan u nastavku:



Odmah nakon riječi „Pastel de feijão de Torres Vedras” mora se nalaziti EU-ov logotip ZOZP-a koji je propisan zakonom. Uz žigove proizvođača /subjekta koji pakira proizvod, oznaka proizvoda može sadržavati i žig distributera itd., njihove oznake i druge oznake i specifikacije, ali oni ne smiju biti vidljiviji od riječi „Pastel de feijão de Torres Vedras” ili se nalaziti neposredno uz prodajnu oznaku „Pastel de feijão de Torres Vedras” ili EU-ov logotip ZOZP-a.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje na kojem se „Pastel de feijão de Torres Vedras” proizvodi i pakira potpuno se podudara s područjem općine Torres Vedras.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična veza između peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” i definiranog geografskog područja, koje se odnosi na administrativnu općinu Torres Vedras, temelji se na kvaliteti i ugledu peciva, koji su vidljivi i kroz povijest i obiteljske veze te činjenice da su potrošači dobro upoznati s pecivom „Pastel de feijão de Torres Vedras” i mogu ga razlikovati od ostalih peciva. Bez obzira na to potječe li proizvod iz općine Torres Vedras ili ne, specifično lokalno znanje i iskustvo koje je plod duge tradicije poštovanja drevne prakse – unatoč neznatnim izmjenama s obzirom na „povijesne ogranke” svakog proizvođača – možda je „ključ” (toliko karakterističan za tradicionalno slastičarstvo) kojim se ističe način proizvodnje peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” i zbog kojeg je zaslužilo svoj nadaleko poznat ugled. Tanka i hrskava košarica od tijesta, koje nije lisnato, ključna je posebnost tog peciva, a toliko je prozirna da se kroz nju može vidjeti nadjev. Košarice se prekrivaju slojem tijesta kao plahtom i stavljaju na limene posude za pečenje, pritišću tučkom za tijesto i savijaju kako se ne bi prelile preko lima, čime se onemogućava da se nadjev prelije preko košarice. Košarica se teksturom razlikuje od spužvastog graha, koji je dobro pomiješan s blagom zrnatošću badema, koji moraju biti blanširani unaprijed ili u prostorijama proizvođača i nakon toga obvezno samljeveni u istim prostorijama kako se ne bi izgubio miris ili okus. Drugi razlikovni element koji je znatno pridonio ugledu peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” je činjenica da se prodaje u papiru biljnog podrijetla za prehrambene namjene koji je otporan na masnoću i na kojem su uvijek navedeni detalji određenog proizvođača, što proizvod čini prepoznatljivim i šalje poruku potrošaču. Zahvaljujući papiru otpornom na masnoću pecivo zadržava okus i svojstva, koji se poprilično razlikuju od sličnih proizvoda tijekom cijelog roka trajanja.

Brojna su svjedočanstva, članci i publikacije koji svjedoče o primatu, posebnosti, trenutnom ugledu i korištenju imena Torres Vedras za označivanje peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” koje se tamo proizvodi: pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” proizvodi se u općini Torres Vedras od 1840.; u lokalnim novinama barem od 1894. objavljivani su članci koji navode pecivo Pastel de feijão kao lokalni specijalitet, nazivajući ga i Pastel de feijão de Torres ili Pastel de feijão de Torres Vedras; program izložbe kojom se 1896. slavila četiristota obljetnica prvog putovanja Vasca da Game u Indiju sadržavao je i pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” kao jedan od 38 „karakterističnih lokalnih kolača” koji su trebali biti dio „Exposição Ethnografica Portuguesa” [Portugalska etnografska izložba].

U medijima je 1927. objavljen članak u kojem se osuđuju „lažna peciva” i lažno korištenje naziva pastel de feijão i Torres za označivanje „proizvoda nezadovoljavajuće kvalitete” koje se prodaju kao pravi proizvod. Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” je 2001. spomenuto u djelu „Produtos Tradicionais Portugueses” [Tradicionalni portugalski proizvodi], koje je objavilo Ministarstvo poljoprivrede, ruralnog razvoja i ribarstva. U časopisu *Revista Caminhar* je 2010. objavljen zanimljiv članak „A origem dos Pastéis de Feijão” [Podrijetlo peciva Pastéis de feijão] koji je napisala Srª Dª Maria Edite Robalo, unuka velike slastičarke Marie Adelaide Rodrigues da Silva (poznate kao Mázinha) rođene 1879. Opis peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” i popis proizvođača nalaze se u vodičima „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011” [Vodič za kupnju tradicionalnih proizvoda za 2011.], izdanjima vodiča „Guia dos Bons Produtos Tradicionais” [Vodič za kvalitetne tradicionalne proizvode] iz 2014. i 2015. te Vodičima za tradicionalne proizvode iz 2016. i 2017.

Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” opširno je opisano i na internetu, snimljen je postupak proizvodnje, njegov gospodarski značaj uredno je dokumentiran, a navedeni su i njegovi proizvođači i prodajna mjesta. Međutim, postoje i zloupotrebe naziva i lažni „recepti”.

Za proizvodnju peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” zahtijevaju se specifična znanja i iskustva koja su se stekla s vremenom, bilo unutar obitelji – prijenosom znanja na članove uže obitelji – ili natječajima kojima se zapošljavaju slastičari koji su se specijalizirali radom u uglednim i prestižnim poduzećima u kojima se i dalje koriste tradicionalni načini proizvodnje peciva. Specifičan sustav proizvodnje omogućio je tijekom godina razvoj i očuvanje znanja i iskustva koji se prenose s generacije na generaciju i koji ne postoje nigdje drugdje. Proizvodnja peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” znatno pridonosi lokalnom gospodarstvu i osigurava velik broj radnih mjesta, uz prihod koji se ostvaruje prodajom peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras” i u Portugalu i za izvoz (2015. „bilo je oko 20 proizvođača, uključujući tvornice i slastičarnice, sa 150 zaposlenih, 1,5 milijuna proizvedenih peciva i prihodom od gotovo milijun eura godišnje”). Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” redovito osvaja prva i druga mjesta na državnim natjecanjima u izradi tradicionalnih kolača i prisutno je na lokalnim, regionalnim i nacionalnim sajmovima i festivalima. Pecivo od graha koje pobijedi na godišnjem lokalnom natjecanju za najbolje pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras” smatra se najistaknutijim proizvodom općine te godine. Osim na lokalno tržište, pecivo se stavlja na tržište cijelog Portugala i prodaje se u malim trgovinama, supermarketima i hipermarketima, na benzinskim crpkama uz autocestu ili odmorištima, a i izvozi se, posebno u SAD.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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