C/2025/414

2025.1.16.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/414)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

EU-szám: PGI-PT-03046 – 2023.12.6.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ/OEM)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Terméktípus*

2.3. osztály Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

Kombinált Nómenklatúra-kód

19 – GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Pastel de feijão de Torres Vedras” egy sütőben sütött, kis méretű, édes péksütemény, amely két külön részből áll: a helyileg „*forra*”-ként („külső réteg”) vagy „*capa*”-ként („palást”), vagy „*lençol*”-ként („lepel”) ismert, a tölteléket körülvevő tésztából; és a helyileg „*espécie*”-ként („ízesítőanyag”) is ismert töltelékből.

Kötelező hozzávalók:

a „*forra*”-ként („külső réteg”) vagy „*capa*”-ként („palást”), vagy „*lençol*”-ként („lepel”) ismert, a tölteléket körülvevő tészta BL-65-ös vagy BL-55-ös búzalisztet, vizet, vajat vagy növényi zsiradékot és sót tartalmaz;

az „*espécie*” („ízesítőanyag”) a „fidalgo” (nemes) babként közismert fajtához tartozó fehér hüvelyesekből, frissen hámozott mandulából, friss és/vagy pasztörizált tojássárgából, fehér cukorból és vízből áll.

Tiltott összetevők – adalékanyagok, technológiai segédanyagok, csicseriborsó vagy bármely, a „fidalgo” babtól eltérő hüvelyes, mandulát vagy mandulaesszenciát tartalmazó likőrök vagy egyéb szeszes italok.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?eliuri=eli%3Areg%3A2024%3A1143%3Aoj&locale=hu).

Szabványos súly és méretek:

Súly	60–75 gramm
Magasság	25–34 mm
Alapátmérő	30–45 mm
Fedőlapátmérő	60–70 mm

Mini „Pastel de feijão de Torres Vedras” is készíthető, amelynek mérete a szokásos méret negyede és fele közötti.

A következő fő jellemzők különböztetik meg a „Pastel de feijão de Torres Vedras”-t a babból készült egyéb péksüteményektől:

Alak – klasszikus „mince pie”-ra (hagyományos brit karácsonyi gyümölcsös pite, kosárka) emlékeztető alak, azaz fordított csonkakúp, tehát az alap átmérője kisebb mint a fedőlap átmérője; minden egyes kosárka az alapjától kiindulóan kiszélesedik egy kerek, kissé domború fedőlapig, amelynek az átmérője nagyobb, mint az alapkör átmérője, és jól körülhatárolt szélekkel rendelkezik.

A tölteléket körülvevő tészta (a sütemény alapja és oldalai) szalmasárga színű és matt felületű, vékony és puha, jól összedolgozott, egységes állagú, morzsalékos küllemű, a töltelék a tésztán keresztül is látható.

A kettévágott töltelék színe sárgától narancssárgáig terjed; a kosárka felszíne matt aranybarna színű, amely szín a sütési hőmérséklettől és a sütés időtartamától függően kisebb eltéréseket mutat. A kosárka felszíne érdes tapintatú a keverékben található cukor felszínre ülése és kikristályosodása következtében; a tészta alatt található töltelék szemcsés és nedves állagú, érezhető benne az őrölt mandula és maga a bab, amely ragadós konzisztenciájú. A kosárkák a mandula és olykor a tojássárgája jól megkülönböztethető illatát és ízét idézik, amelyek mellett másodlagosan a bab íze is érezhető.

Kóstoláskor a tölteléket körülvevő tészta omlós és ropogós, de nem leveles, lágyan veszi körbe a tölteléket, anélkül, hogy elnyomná azt. Az utóíz a mandulaíz, mivel ez az a domináns íz, amely a péksütemény elfogyasztása után tartósan érezhető a szájban.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pastel de feijão de Torres Vedras” előállításának valamennyi szakaszát, a töltelék és az azt körülvevő tészta elkészítésétől kezdődően egészen a végtermék előállításáig, ideértve adott esetben a fagyasztást is, a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A péksüteményeket a gyártók különleges és egyedileg márkázott, növényi alapú zsírpapírjába csomagolják a kihűlést követő egy–négy órán belül annak érdekében, hogy el lehessen kerülni a mikrobiológiai szennyeződést, az idegen szagok beivódását, valamint az omlós és ropogós, vékony tészta sérülését. Ez a hagyományos csomagolóanyag, amelyre az elmúlt száz évben esett a választás, lehetővé teszi a szóban forgó termék megóvását, és megbízhatóan hosszú eltarthatósági időt biztosít a terméknek, anélkül, hogy kedvezőtlenül befolyásolná annak ízét és minőségét.

A fagyasztásra kerülő „Pastel de feijão de Torres Vedras” péksüteményt először a gyártó létesítményében csomagolják.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén szerepelnie kell a következőnek: „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy a „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP” [OFJ] feliratot.

A következő információkat kötelező feltüntetni:

— A gyártó/csomagoló neve, cégneve és címe

— A „Pastel de feijão de Torres Vedras” alábbi ábrázolás szerinti logója:



Az uniós OFJ logónak, amely jogilag kötelező, közvetlenül a „Pastel de feijão de Torres Vedras” feliratot kell követnie. A címkén a gyártók/csomagolók védjegyein kívül a forgalmazók védjegyei stb., valamint címerek vagy bármely más jelzés és leírás is feltüntethető, de ezek nem lehetnek szembetűnőbbek, mint a „Pastel de feijão de Torres Vedras” szavak, illetve nem kapcsolódhatnak közvetlenül a „Pastel de feijão de Torres Vedras” kereskedelmi megnevezéshez vagy az uniós OFJ logóhoz.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pastel de feijão de Torres Vedras” előállításának/gyártásának és csomagolásának földrajzi területe pontosan egybeesik Torres Vedras község („concelho”) területével.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Pastel de feijão de Torres Vedras” és a közigazgatásilag Torres Vedras községként ismert meghatározott földrajzi terület közötti ok-okozati összefüggés a péksütemény minőségén és hírnevén alapul, amelyek mind a történelemből és a családi kötelékekből, mind pedig abból nyilvánvalók, hogy a fogyasztók széles körben ismerik a „Pastel de feijão de Torres Vedras”-t, és képesek megkülönböztetni azt más péksüteményektől. Függetlenül attól, hogy Torres Vedrasból eredeztethető-e, talán a különleges helyi know-how, amely – annak ellenére, hogy az egyes gyártók „történelmi ága” szerinti kisebb eltéréseket mutat – a régi bevált gyakorlatok hosszú múltra visszatekintő alkalmazási tradíciójának „gyümölcse”, jelenti azt (a hagyományos cukrásztermékekre oly jellemző) „kulcsfontosságú tényező”-t, amely megkülönbözteti a „Pastel de feijão de Torres Vedras” előállítási módját, és amely messze elterjedt hírnevet kölcsönzött ennek a péksüteménynek. A sütemény kiemelkedő megkülönböztető jegye a tölteléket körülvevő finom és ropogós tészta, amely nem leveles tészta, és annyira áttetsző, hogy a töltelék látható rajta keresztül. Ezt a tésztát úgy helyezik el a kizsírozott, kosárka alakú sütőformák tetején, mintha egy lepel lenne, majd az ún. „boneca” (egy golyó alakú tésztadarab) segítségével belenyomják a formába és a széleit lehajtják, hogy ne nyúljon túl a sütőformák szélén, és hogy a későbbiekben a töltelék ne folyjon ki az azt körülvevő tésztából. A tölteléket körülvevő tészta állaga eltér a bab ragadós konzisztenciájától, és alaposan össze van keverve a könnyed mandulaszemcsékkel. A mandulát a gyártó létesítményében kell előhámozni vagy hámozni, majd kötelezően ugyanabban a létesítményben kell elvégezni az őrlését, hogy el lehessen kerülni az illatában vagy az ízében bekövetkező kedvezőtlen változást. Egy másik megkülönböztető elem, amely nagyban hozzájárult a „Pastel de feijão de Torres Vedras” hírnevéhez, az, hogy élelmiszer tárolására alkalmas, növényi alapú zsírpapírba csomagolva értékesítik, amely csomagoláson mindig fel vannak tüntetve a konkrét gyártó adatai, és amely biztosítja a termék sajátos identitását és jelzésértékű a fogyasztó számára. Ez a zsírpapír továbbá a teljes eltarthatósági idő alatt megőrzi a péksütemény ízét és minőségét, amelyek jól megkülönböztethetők más hasonló termékekétől.

Számos beszámoló, cikk és kiadvány tanúsítja a Torres Vedrasban előállított „Pastel de feijão de Torres Vedras” péksütemény kiválóságát, megkülönböztethetőségét, jelenlegi hírnevét és a község nevének a termék megkülönböztetésére való használatát: a „Pastel de feijão de Torres Vedras” péksüteményt 1840 óta gyártják Torres Vedrasban; legalább 1894-ig visszamenőleg jelentek meg olyan cikkek a helyi újságokban, amelyek a Pastel de feijão süteményt helyi sajátosságként említik, olykor még Pastel de feijão de Torres vagy Pastel de feijão de Torres Vedras néven is; 1896-ban a Vasco da Gama első indiai útjának négyszáz éves évfordulóját ünneplő kiállítás programjában szerepelt a „Pastel de feijão de Torres Vedras” is a között a harmincnyolc „jellegzetes helyi péksütemény” között, amelyeket az Exposição Ethnografica Portuguesa (portugál etnográfiai kiállítás) keretében mutattak be.

1927-ben megjelent egy leleplező cikk a sajtóban, amely arról szólt, hogy léteznek „hamisított sütemények”, és hogy a pastel de feijão nevet, valamint a Torres nevet a „minőségi előírásoknak nem megfelelő termékek” jelölésére használják, elfedve a valóságot. 2001-ben a Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési és Halászati Minisztérium által közzétett „Produtos Tradicionais Portugueses” (Hagyományos portugál termékek) című munka említést tett a „Pastel de feijão de Torres Vedras”-ról. 2010-ben a *Revista Caminhar* közzétett egy érdekes cikket „A origem dos Pastéis de Feijão” (A Pastéis de feijão eredete) címmel, amelynek a szerzője Srª Dª Maria Edite Robalo volt, aki az 1879-ben született nagyszerű cukrász, (a Mázinhaként ismert) Maria Adelaide Rodrigues da Silva unokája. A „Guia de Compras Produtos Tradicionais” (2011) (A hagyományos termékek vásárlására vonatkozó 2011. évi útmutató), a „Guia dos Bons Produtos Tradicionais” (A jó hagyományos termékek útmutatója) 2014. és 2015. évi kiadása, valamint a hagyományos termékekről szóló 2016. és 2017. évi útmutató tartalmazza a „Pastel de feijão de Torres Vedras” leírását és felsorolja annak gyártóit.

A „Pastel de feijão de Torres Vedras”-t az interneten is részletesen ismertetik, a gyártásáról filmfelvétel készült, annak gazdasági súlyát megfelelően dokumentálták, gyártóit és értékesítési helyeit felsorolták. Ugyanakkor előfordul, hogy a név használatával visszaélnek és hamis „receptek” is léteznek.

A „Pastel de feijão de Torres Vedras” előállítása sajátos know-howt és szakértelmet igényel, amely hosszú idők során kerül elsajátításra a család közreműködésével – a stafétabot közeli családtagoknak való átadásával – vagy pedig az arra specializálódott pâtissierek (cukrászok) toborzásáért folytatott verseny útján, hogy Torres Vedras kifejezetten jó hírben álló és nagynevű cégeinél dolgozzanak, amelyek még mindig a hagyományos gyártási gyakorlatokat követik a péksüteményeik elkészítése során. A gyártási rendszer egyedisége az évek során lehetővé tette a nemzedékről nemzedékre szálló és máshol fel nem lelehető ismeretek és know-how továbbfejlesztését és megőrzését. A „Pastel de feijão de Torres Vedras” gyártása szignifikáns mértékben hozzájárul a helyi gazdasághoz és jelentős foglalkoztatást biztosít a „Pastel de feijão de Torres Vedras” Portugália-szerte és kiviteli céllal történő értékesítéseiből származó bevételeken felül (2015-ben „mintegy 20 gyártó, többek között gyárak és cukrászdák, foglalkozott a termék gyártásával, 150 fő munkaerőt foglalkoztatva és közel 1,5 millió süteményt készítve, ami évente megközelítőleg 1 millió EUR bevételt generált”). A „Pastel de feijão de Torres Vedras” arany- és ezüstérmeket nyert el a hagyományos cukrásztermékek országos versenyein és a helyi, regionális és nemzeti vásárokon és fesztiválokon is megtalálható. A községhez szorosan köthető egyedi termék az a babból készült kosárka, amely elnyeri az év legjobb „Pastel de feijão de Torres Vedras” süteményéért járó díjért folytatott helyi versenyt. A terméket a helyi értékesítés mellett Portugália egész területén forgalmazzák, kis üzletekben, szupermarketekben és hipermarketekben, gyorsforgalmi utak mentén található töltőállomásokon és pihenőterületeken értékesítik, továbbá exportálják is, különösen az Amerikai Egyesült Államokba.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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