C/2025/414

16.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/414)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

N. UE: PGI-PT-03046 – 06.12.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (dell'igp/della DOP)**

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

Codice della nomenclatura combinata

19 - PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1905 - Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Pastel de feijão de Torres Vedras» è un dolce di piccole dimensioni, cotto al forno e composto da due parti distinte: l'involucro di pasta, comunemente conosciuto come *forra* («rivestimento»), *capa* («copertura») o *lençol* («coperta»), e il ripieno, conosciuto anche come *espécie* («aroma»).

Ingredienti obbligatori:

l'involucro di pasta, denominato *forra* («rivestimento»), *capa* («copertura») o *lençol* («coperta»), contiene farina di frumento di tipo 65 o 55, acqua, burro o grasso vegetale e sale;

l'*espécie* («aroma») contiene fagioli bianchi della varietà comunemente nota come «fidalgo», mandorle appena pelate, tuorli d'uovo freschi e/o pastorizzati, zucchero bianco e acqua.

Ingredienti vietati: additivi, coadiuvanti tecnologici, ceci o altri legumi secchi diversi dai fagioli «fidalgo» e liquori o altre bevande spiritose contenenti mandorla o essenza di mandorla.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Peso e dimensioni standard

Peso	da 60 a 75 g
Altezza	da 25 a 34 mm
Diametro della base	da 30 a 45 mm
Diametro superiore	da 60 a 70 mm

Esiste anche una versione in miniatura del «Pastel de feijão de Torres Vedras», con dimensioni comprese tra un quarto e la metà del suo formato tradizionale.

Il «Pastel de feijão de Torres Vedras» si distingue dagli altri prodotti di pasticceria a base di fagioli per le caratteristiche principali descritte di seguito:

ha forma troncoconica, con il diametro di base inferiore a quello superiore. Ogni singola tortina si allarga dalla base verso la superficie superiore rotonda, leggermente rigonfia, di diametro maggiore rispetto alla base e con bordi ben definiti.

L'involucro di pasta (alla base e ai lati) è di colore giallo paglierino con una finitura opaca, ha uno spessore fine, una consistenza liscia, ben formato e uniforme e un aspetto friabile che lascia intravedere il ripieno attraverso la pasta.

Al taglio, il ripieno è di colore dal giallo al giallo arancio; la superficie della tortina è di colore marrone dorato opaco, con lievi sfumature che dipendono dalla temperatura del forno e dal tempo di cottura. Al tatto, la superficie è ruvida, a indicare la risalita dello zucchero nell'impasto e la sua cristallizzazione; il ripieno all'interno è grumoso e umido e si avverte il sapore delle mandorle tritate e dei fagioli stessi, che hanno una consistenza spugnosa. Le tortine presentano all'inizio un odore e un sapore deciso di mandorle, a volte di tuorlo d'uovo, con una nota di fagioli di fondo.

Al palato, l'involucro di pasta è friabile e croccante, ma non sfogliato, e avvolge delicatamente il ripieno senza coprirne il sapore; ha un retrogusto di mandorla, che è il sapore predominante che persiste in bocca dopo aver mangiato il dolce.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Pastel de feijão de Torres Vedras», dalla preparazione dell'involucro e del ripieno fino all'elaborazione del prodotto finale, compreso il congelamento, se del caso, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I dolci sono confezionati in carta oleata a base vegetale, specifica e personalizzata per ogni produttore, nel giro di una-quattro ore dal raffreddamento per evitare contaminazioni microbiologiche, l'assorbimento di odori estranei o eventuali danni all'involucro di pasta, che è sottile, friabile e croccante. La carta oleata, materiale tradizionale d'elezione da cent'anni, è in grado di proteggere il prodotto e di permettere al sapore di evolversi nel corso del periodo di conservazione.

Prima di essere congelato, il «Pastel de feijão de Torres Vedras» è confezionato nei locali del produttore.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve recare la dicitura «Pastel de feijão de Torres Vedras - Indicação Geográfica Protegida» [indicazione geografica protetta] o «Pastel de feijão de Torres Vedras - IGP».

Sono inoltre obbligatorie le informazioni seguenti:

— il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore/confezionatore;

— il logo «Pastel de feijão de Torres Vedras», riprodotto di seguito:



Il logo IGP dell'UE, giuridicamente obbligatorio, deve seguire immediatamente la dicitura «Pastel de feijão de Torres Vedras». Ad eccezione dei marchi commerciali propri dei produttori/confezionatori, sull'etichetta possono figurare anche i marchi dei distributori o altro, così come simboli o qualsiasi altra indicazione e specifica, ma questi non possono essere in maggiore rilievo rispetto alla dicitura «Pastel de feijão de Torres Vedras» o essere direttamente associati alla designazione di vendita «Pastel de feijão de Torres Vedras» o al logo IGP dell'UE.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione/preparazione e confezionamento del «Pastel de feijão de Torres Vedras» coincide esattamente con la zona del comune di Torres Vedras.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra il «Pastel de feijão de Torres Vedras» e la zona geografica delimitata, che corrisponde a livello amministrativo al comune di Torres Vedras, si basa sulla qualità del dolce e sulla sua reputazione derivanti sia dalla storia e dai legami familiari, sia dalla diffusa familiarità dei consumatori con il «Pastel de feijão de Torres Vedras» e dalla loro capacità di distinguerlo dagli altri dolci. Che sia o meno originario di Torres Vedras, lo specifico patrimonio di competenze locali, frutto di una lunga tradizione di pratiche antiche seppure con minime variazioni a seconda del «ramo storico» di ciascun produttore, è forse la «chiave» (così caratteristica della pasticceria tradizionale) che contraddistingue la produzione del «Pastel de feijão de Torres Vedras» e che gli è valsa la sua ottima reputazione. L'involucro di pasta fine e croccante, che non è pasta sfoglia, rappresenta la caratteristica tipica principale ed è traslucido al punto che è possibile intravedere il ripieno all'interno del dolce. La pasta è stesa sullo stampo unto come se fosse una coperta, modellata all'interno con l'aiuto di un pestello di pasta e piegata per evitare che trabocchi dallo stampo e per evitare che il ripieno fuoriesca di conseguenza dall'involucro. La consistenza dell'involucro di pasta è diversa rispetto alla spugnosità dei fagioli, ben combinata con la leggera granulosità delle mandorle, precedentemente pelate o pelate nei locali del produttore e poi tritate obbligatoriamente negli stessi locali per evitare qualsiasi perdita di odore o sapore. Un altro elemento tipico cui il «Pastel de feijão de Torres Vedras» deve la sua reputazione è la carta oleata alimentare a base vegetale, usata come confezione per la vendita, che reca sempre i dati del produttore specifico. Ciò conferisce al prodotto la sua particolare identità e rappresenta un segnale per il consumatore. Questo tipo di carta mantiene inalterati per tutta la durata di conservazione anche il sapore e le qualità del dolce, caratteristiche ben distinte da quelle di altri prodotti simili.

Esistono numerose testimonianze, articoli e pubblicazioni che attestano il primato, la riconoscibilità, l'attuale reputazione e l'uso del nome «Torres Vedras» per identificare il «Pastel de feijão de Torres Vedras» prodotto in situ: il «Pastel de feijão de Torres Vedras» è prodotto a Torres Vedras dal 1840; a partire dal 1894 sono stati pubblicati articoli sui giornali locali che menzionano il «pastel de feijão» come specialità locale, chiamandolo anche «Pastel de feijão de Torres» o «Pastel de feijão de Torres Vedras»; nel 1896 il programma di una mostra per la celebrazione del quarto centenario del primo viaggio di Vasco da Gama in India includeva il «Pastel de feijão de Torres Vedras» tra i trentotto «prodotti tipici della pasticceria locale» che sarebbero stati esposti durante l'«Exposição Ethnografica Portugueza» [Mostra etnografica portoghese].

Nel 1927 è stato pubblicato un articolo sul giornale che denunciava l'esistenza di «dolci contraffatti» e l'uso mendace del nome «pastel de feijão» e del nome Torres per designare «prodotti di qualità inferiore» spacciati per autentici. Nel 2001 il «Pastel de feijão de Torres Vedras» è stato menzionato nell'opera «Produtos Tradicionais Portugueses» [Prodotti tradizionali portoghesi], pubblicata dal ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca. Nel 2010 la *Revista Caminhar* ha pubblicato un interessante articolo su «A origem dos Pastéis de Feijão» [L'origine dei pastéis de feijão] scritto da Maria Edite Robalo, nipote della grande pasticcera Maria Adelaide Rodrigues da Silva (conosciuta come Mázinha), nata nel 1879. La «Guia de Compras Produtos Tradicionais - 2011» [Guida all'acquisto di prodotti tradizionali, 2011], le edizioni del 2014 e del 2015 della «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» [Guida ai buoni prodotti tradizionali] e le guide ai prodotti tradizionali del 2016 e del 2017 forniscono descrizioni del «Pastel de feijão de Torres Vedras» ed elencano i suoi produttori.

Il «Pastel de feijão de Torres Vedras» è ampiamente descritto anche su internet, la sua preparazione è stata filmata, il suo peso economico debitamente documentato e i suoi produttori e punti vendita inseriti in elenco. Vi sono tuttavia anche usi illeciti del nome e false «ricette».

La produzione del «Pastel de feijão de Torres Vedras» richiede conoscenze e competenze specifiche che evolvono nel tempo sia attraverso la famiglia, tramandando la tradizione ai membri più stretti, sia facendo a gara per ingaggiare pasticceri specializzati nelle rinomate e prestigiose aziende di Torres Vedras che tuttora seguono le procedure tradizionali per la produzione dei dolci. La specificità del sistema produttivo ha reso possibile negli anni lo sviluppo e la tutela delle conoscenze e delle competenze tramandate di generazione in generazione, altrimenti irreperibili. La produzione del «Pastel de feijão de Torres Vedras» contribuisce in modo significativo all'economia locale e garantisce un considerevole numero di posti di lavoro, oltre al reddito generato dalle vendite in tutto il Portogallo e per esportazione (nel 2015 esistevano circa 20 produttori, tra fabbriche e pasticcerie, che impiegavano una forza lavoro di 150 dipendenti, producendo circa 1,5 milioni di dolci e fatturando quasi un milione di euro all'anno). Il «Pastel de feijão de Torres Vedras» ha vinto medaglie d'oro e d'argento in concorsi nazionali di pasticceria tradizionale ed è possibile trovarlo nelle fiere e nei festival locali, regionali e nazionali. Il prodotto simbolo del comune è la tortina ai fagioli che vince il concorso locale per il miglior «Pastel de feijão de Torres Vedras» dell'anno. Oltre a essere distribuito localmente, è commercializzato in tutto il Portogallo ed è venduto in piccoli negozi, supermercati e ipermercati, nelle stazioni di servizio dell'autostrada o nelle aree di sosta ed è altresì esportato, in particolare negli Stati Uniti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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