C/2025/414

2025 1 16

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/414)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

ES Nr.: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SGN arba SKVN) Pavadinimas (-ai)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto tipas*

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

19 SKIRSNIS. GAMINIAI IŠ JAVŲ, MILTŲ, KRAKMOLO ARBA PIENO; MILTINIAI KONDITERIJOS GAMINIAI

1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ yra nedidelis saldus pyragaitis, kepamas orkaitėje; jį sudaro dvi skirtingos dalys: pyragaičio išorinė dalis, vietinių vadinama *forra* (dangalas), *capa* (apsiaustas) arba *lençol* (paklodė), ir įdaras, vietinių dar vadinamas *espécie* (pagardas).

Būtinos sudedamosios dalys:

pyragaičio išorinė dalis, vietinių vadinama *forra* (dangalas), *capa* (apsiaustas) arba *lençol* (paklodė), gaminama iš 65 arba 55 rūšies kviečių miltų, vandens, sviesto arba augalinių riebalų ir druskos;

espécie (pagardas) gaminamas iš baltųjų džiovintų ankštinių daržovių rūšies, paprastai vadinamos pupelėmis „fidalgo“, taip pat iš šviežiai blanširuotų migdolų, šviežių ir (arba) pasterizuotų kiaušinių trynių, baltojo cukraus ir vandens.

Draudžiamos sudedamosios dalys – priedai, pagalbinės perdirbimo medžiagos, avinžirniai arba bet kokios kitos džiovintos ankštinės daržovės, išskyrus pupeles „fidalgo“, ir likeriai arba kiti spiritiniai gėrimai, kurių sudėtyje yra migdolų arba migdolų esencijos.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standartinis svoris ir matmenys:

Svoris	60–75 g
Aukštis	25–34 mm
Pagrindo skersmuo	30–45 mm
Kraštų skersmuo	60–70 mm

Taip pat gali būti gaminami ir miniatiūriniai pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“, jų matmenys gali būti nuo ketvirtadalio iki pusės įprasto pyragaičio dydžio.

Toliau nurodytos pagrindinės ypatybės, išskiriančios pyragaičius „Pastel de feijão de Torres Vedras“ iš kitų iš pupelių gaminamų pyragaičių.

Jo forma yra klasikinio pyrago su įdaru forma – apverstas nupjautas kūgis, t. y. pagrindo skersmuo yra mažesnis nei viršaus; kiekvieno atskiro pyrago forma platėja nuo pagrindo į viršų, o viršus yra apvalus, šiek tiek išgaubtas, didesnio skersmens nei pagrindas, su aiškiai suformuotais krašteliais.

Pyragaičio išorinė dalis (pagrindas ir kraštai) yra šiaudų geltonumo spalvos, matinio atspalvio, nedidelio storio, lygios, gerai suformuotos ir vientisos tekstūros bei trapios išvaizdos, todėl per pyragaičio išorinę dalį galima matyti įdarą.

Perpjauto pyragaičio įdaro spalva – nuo geltonos iki oranžinės spalvos; pyragaičio paviršius – matinės auksinės rudos spalvos, atspalviai gali skirtis priklausomai nuo orkaitės temperatūros ir kepimo laiko. Pyragaičio paviršius yra rupios tekstūros, nes mišinyje naudojamas cukrus pakyla ir kristalizuojasi; jo įdaras yra grūdėtas ir drėgnas, ragaujant jaučiamas maltų migdolų ir pačių pupelių, kurių konsistencija yra puri, skonis. Pyragaičiams būdingas pirminis aiškus migdolų kvapas ir skonis, kartais – kiaušinio trynio, o paskui taip pat jaučiamas ir pupelių skonis.

Ragaujant išorinė pyragaičio dalis yra trapi ir traški, bet ne puri, subtiliai apgaubianti įdarą, bet jo neužgožianti. Jaučiamas migdolų poskonis, nes tai yra vyraujantis skonis, kuris išlieka burnoje suvalgius pyragaitį.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi pyragaičio „Pastel de feijão de Torres Vedras“ gamybos veiksmai – nuo išorinės dalies ir įdaro paruošimo iki galutinio produkto gamybos, įskaitant, jei reikia, užšaldymą – atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pyragaičiai pakuojami į kiekvienam konkrečiam gamintojui būdingą ir individualiai paženklintą augalinės kilmės riebalams nelaidų popierių praėjus nuo vienos iki keturių valandų po to, kai pyragaičiai atvėsta, kad būtų išvengta mikrobiologinės taršos, pašalinių kvapų įsigėrimo ar bet kokio pyragaičių išorinės dalies, kuri yra plona, trapi ir traški, pažeidimo. Dėl šios tradicinės pakuočių medžiagos, kuri naudojama pastaruosius šimtą metų, šis produktas apsaugomas ir užtikrinama patikimai ilga jo laikymo trukmė, nepakenkiant jo skoniui ir savybėms.

Pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“, kuriuos ketinama užšaldyti, pirmiausia supakuojami gamintojo patalpose.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant etiketės turi būti nurodyti žodžiai „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ [saugoma geografinė nuoroda] arba „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ [SGN].

Privaloma pateikti šią informaciją:

— gamintojo / pakuotojo vardą ir pavardę, įmonės pavadinimą ir adresą;

— „Pastel de feijão de Torres Vedras“ logotipą, kuris pateikiamas toliau:



ES SGN logotipas, kurį teisiškai privaloma naudoti, turi būti pateikiamas iškart po užrašo „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Be gamintojų ir (arba) pakuotojų prekių ženklų, etiketėje gali būti pateikiami platintojų prekių ženklai, taip pat skiriamieji ženklai ar bet kokios kitos nuorodos ir specifikacijos, tačiau jie negali būti ryškesni už žodžius „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ir negali būti nurodyti tiesiogiai šalia prekinio pavadinimo „Pastel de feijão de Torres Vedras“ arba ES SGN logotipo.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ gamybos bei pakavimo geografinė vietovė visiškai sutampa su Tores Vedraso savivaldybės teritorija.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ir nustatytos geografinės vietovės, kuri pagal administracinį statusą yra Tores Vedraso savivaldybė, priežastinis ryšys grindžiamas pyragaičių kokybe ir geru vardu, kuriuos patvirtina tiek istorija ir šeimos ryšiai, tiek tai, kad pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ yra plačiai žinomi vartotojams, galintiems juos atskirti nuo kitų pyragaičių. Nepriklausomai nuo to, ar šie pyragaičiai kilę iš Tores Vedraso, ar ne, specifinė vietinė praktinė patirtis, kuri yra ilgametės senovinių metodų laikymosi tradicijos vaisius (nepaisant labai nedidelių skirtumų, priklausančių nuo kiekvieno gamintojo istorinės šakos), ko gero, yra esminis dalykas (būdingas tradicinei konditerijai), išskiriantis tai, kaip pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ yra gaminami, ir pelnęs šiems pyragaičiams plačiai žinomą gerą vardą. Pagrindinė išskirtinė ypatybė yra plona ir traški pyragaičių išorinė dalis (kuri nėra pagaminta iš sluoksniuotos tešlos); ji tokia permatoma, kad per ją galima matyti įdarą. Ši pyragaičių išorinė dalis dedama kaip lakštas ant riebalais išteptų pyragaičių formelių, prispaudžiama prie formelių naudojant tešlos grūstuvą ir užlenkiama, kad tešla per daug neiškiltų virš formelių, o įdaras neišbėgtų pro pyragaičių išorinę dalį. Pyragaičio išorinės dalies tekstūra yra išskirtinė dėl pupelių purumo, gerai derančio su nedideliu migdolų, kurie turi būti iš anksto blanširuoti arba blanširuojami gamintojo patalpose, o paskui privalomai sumalti tose pačiose patalpose, kad neprarastų kvapo ir skonio, grūdėtumo. Kitas išskirtinis elementas, kuris labai prisidėjo prie pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ gero vardo, yra tai, kad šie pyragaičiai parduodami suvynioti į maistinį augalinį riebalams nelaidų popierių, ant kurio visada nurodoma konkretaus gamintojo informacija, o tai suteikia produktui savitumo ir yra tam tikras ženklas vartotojui. Be to, dėl šio riebalams nelaidaus popieriaus pyragaičiai visą laikymo trukmę išlaiko savo skonį ir ypatybes, kurios labai išsiskiria nuo kitų panašių produktų skonio ir ypatybių.

Yra daugybė liudijimų, straipsnių ir publikacijų, kuriais patvirtinama Tores Vedraso pavadinimo viršenybė, išskirtinumas, dabartinis geras vardas ir naudojimas nurodant ten gaminamus pyragaičius „Pastel de feijão de Torres Vedras“: pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ Tores Vedrase gaminami nuo 1840 m.; ne vėliau kaip nuo 1894 m. vietiniuose laikraščiuose spausdinami straipsniai, kuriuose „Pastel de feijão“ vadinami vietos firminiu patiekalu, netgi vadinami „Pastel de feijão de Torres“ arba „Pastel de feijão de Torres Vedras“; 1896 m. parodos, skirtos Vasko da Gamos pirmosios kelionės į Indiją ketvirtajam šimtmečiui paminėti, programoje pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ įtraukti į trisdešimt aštuonių „būdingų vietinių pyragaičių“, kurie turėjo būti eksponuojami parodoje „Exposição Ethnografica Portuguesa“ [Portugalijos etnografinė paroda], sąrašą.

1927 m. spaudoje buvo paskelbtas straipsnis, kuriame buvo smerkiamas „netikrų pyragaičių“ paplitimas ir melagingas pavadinimų „pastel de feijão“ ir „Torres“ naudojimas „standartų neatitinkantiems produktams“, kuriuos bandoma pateikti kaip autentiškus, pavadinti. 2001 m. pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ buvo paminėti Žemės ūkio, kaimo plėtros ir žuvininkystės ministerijos išleistame leidinyje „Produtos Tradicionais Portugueses“ [Tradiciniai portugalų produktai]. 2010 m. žurnale „Revista Caminhar“ buvo paskelbtas įdomus straipsnis „A origem dos Pastéis de Feijão“ [„Pastéis de feijão“ ištakos], kurį parašė Maria Edite Robalo, 1879 m. gimusios garsiosios konditerės Marios Adelaidės Rodrigues da Silva (žinomos kaip Mázinha) anūkė. Leidinyje „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011“ [2011 m. tradicinių produktų pirkimo vadovas], 2014 ir 2015 m. „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ [Gerų tradicinių produktų vadovas] bei 2016 ir 2017 m. Tradicinių produktų vadovuose pateikiami pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ aprašymai ir išvardijami jų gamintojai.

Be to, pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ plačiai aprašyti internete, taip pat yra nufilmuota jų gamyba, tinkamai užfiksuotas jų ekonominis svoris, išvardyti jų gamintojai ir pardavimo vietos. Tačiau pasitaiko ir piktnaudžiavimo šiuo pavadinimu atvejų bei netikrų receptų.

Pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ gamybai reikalinga specifinė praktinė patirtis ir žinios, kurios įgyjamos laikui bėgant, t. y. šeimoje, perduodant estafetę artimiausiems šeimos nariams, arba konkuruojant dėl konditerių, kurie specializuojasi gerai žinomose ir prestižinėse Tores Vedraso įmonėse, vis dar besilaikančiose tradicinių pyragaičių gamybos metodų, įdarbinimo. Dėl gamybos sistemos specifikos per daugelį metų pavyko sukaupti iš kartos į kartą perduodamų žinių ir praktinės patirties, kurių neįmanoma rasti kitur, ir jas išsaugoti. Pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ gamyba labai prisidedama prie vietos ekonomikos ir sukuriama nemažai darbo vietų, iš pyragaičių „Pastel de feijão de Torres Vedras“ pardavimo visoje Portugalijoje ir jų eksporto gaunama pajamų (2015 m. „buvo apie 20 gamintojų, įskaitant ir fabrikus ir cukraines, kuriuose dirbo 150 darbuotojų ir kurie pagamino apie 1,5 mln. pyragaičių ir per metus uždirbo beveik 1 mln. eurų“). Pyragaičiai „Pastel de feijão de Torres Vedras“ pelno aukso ir sidabro medalius nacionaliniuose tradicinių pyragaičių konkursuose, juos galima rasti vietos, regioninėse ir nacionalinėse mugėse ir festivaliuose. Savivaldybės firminiu produktu laikomas pupelių pyragaitis, kuris laimi vietinį konkursą dėl geriausio metų „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Šie pyragaičiai parduodami ne tik vietos rinkoje, bet ir visoje Portugalijoje, juos galima įsigyti mažose parduotuvėlėse, prekybos centruose ir didcentriuose, autostradų degalinėse ar poilsio aikštelėse, be to, jie eksportuojami, ypač į JAV.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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