C/2025/414

16.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/414)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Pastel de feijão de Torres Vedras”

ES Nr.: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN VAI AĢIN)**

“Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

Kombinētās nomenklatūras kods

19 – LABĪBAS, MILTU, CIETES VAI PIENA IZSTRĀDĀJUMI; MILTU KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Pastel de feijão de Torres Vedras” ir neliels, salds mīklas izstrādājums (kūciņa), kas cepts krāsnī un sastāv no divām atsevišķām daļām: mīklas apvalka, kuru vietējie dēvē par *forra* (“odere”), *capa* (“pārvalks”) vai *lençol* (“pārsegs”), un pildījuma, ko dēvē arī par *espécie* (“garšviela” jeb “piedeva”).

Obligātās sastāvdaļas:

mīklas apvalks, kuru sauc par *forra* (“odere”), *capa* (“pārvalks”) jeb *lençol* (“pārsegs”), sastāv no 65. vai 55. tipa kviešu miltiem, ūdens, sviesta vai augu taukiem un sāls;

espécie (“piedeva”) sastāvā ir pākšaugu šķirnes, kas plaši pazīstama ar nosaukumu “fidalgo”, baltās pupiņas, svaigi blanšētas mandeles, svaigi un/vai pasterizēti olu dzeltenumi, baltais cukurs un ūdens.

Aizliegtās sastāvdaļas: piedevas, palīgvielas, aunazirņi vai citi pākšaugi, kas nav “fidalgo” pupiņas, liķieri vai citi stiprie alkoholiskie dzērieni, kas satur mandeles vai mandeļu esenci.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standarta svars un izmērs

Svars:	60 līdz 75 grami
Augstums:	25 līdz 34 mm
Pamatnes diametrs:	30 līdz 45 mm
Augšmalas diametrs:	60 līdz 70 mm

Var ražot arī miniatūras "Pastel de feijão de Torres Vedras" kūciņas, kuras lieluma ziņā atbilst ceturtdaļai līdz pusei no to parastā izmēra.

Galvenās īpašības, ar kurām "Pastel de feijão de Torres Vedras" atšķiras no citiem mīklas izstrādājumiem, kuru sastāvā izmantotas pupiņas:

forma – klasiska pildīta pīrāga forma, t. i., apgriezts nošķelts konuss, kura pamatne diametrā ir mazāka nekā augšpuse; kūciņas apjoms palielinās no pamatnes virzienā uz augšdaļu; virspuse ir apaļa un nedaudz izliekta, tās diametrs ir lielāks nekā pamatnei un tai ir skaidri izteiktas malas.

Mīklas apvalks (pamata un sānu) ir salmu dzeltenā krāsā ar matētu faktūru, pietiekami biezs, ar viendabīgu, labi veidotu un homogēnu konsistenci un irdenu izskatu, kas ļauj caur mīklas apvalku saskatīt pildījumu.

Pārgriežot kūciņu, redzamais pildījums ir dzeltenā vai oranždzeltenā krāsā; kūciņas virsma ir matēta un zeltaini brūna, ar nelielām krāsas variācijām atkarībā no krāsns temperatūras un cepšanas ilguma. Kūciņas virsma faktūras ziņā ir raupja, jo cukurs mīklā paceļas un kristalizējas; pildījums zem tās ir graudains un mitrs, un tajā var sagaršot maltas mandeles, kā arī pašas pupiņas, kurām ir poraina konsistence. Kūciņām vispirms sajūtama izteikta mandeļu un dažkārt olu dzeltenuma smarža un garša, pēc kuras var sagaršot arī pupiņas.

Tās nogaršojot, mīklas apvalks ir irdens un kraukšķīgs, taču ne "uzpūsts", un maigi aptver pildījumu, nenomācot tā garšu. Pēcgaršā jūtamas mandeles, jo tā ir dominējošā garša, kas saglabājas mutē pēc kūciņas apēšanas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Pastel de feijão de Torres Vedras" ražošanas posmi, sākot no mīklas apvalka un pildījuma sagatavošanas līdz galaprodukta ražošanai, attiecīgā gadījumā ietverot arī sasaldēšanu, notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Kūciņas iepako augu izcelsmes taukvielas necaurlaidīgā papīrā, kas katram ražotājam ir atšķirīgs un individuāli marķēts, vienas līdz četru stundu laikā pēc to atdzesēšanas, lai izvairītos no mikrobioloģiskas kontaminācijas vai svešas smaržas uzsūkšanās, vai jebkādiem bojājumiem mīklas apvalkā, kas ir plāns, irdens un kraukšķīgs. Šis tradicionālais iepakojuma materiāls, kas tiek izmantots jau pēdējos simts gadus, ļauj aizsargāt attiecīgo produktu un uzticami nodrošina ilgu glabāšanas laiku, neapdraudot tā garšu vai īpašības.

"Pastel de feijão de Torres Vedras", kuras paredzēts sasaldēt, vispirms iepako ražotāja telpās.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā norāda vārdus "Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida" ("Pastel de feijão de Torres Vedras" – Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai "Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP" ("Pastel de feijão de Torres Vedras" – AĢIN).

Obligāti jānorāda šāda informācija:

— ražotāja / iepakotāja nosaukums, tirdzniecības nosaukums un adrese,

— attēlā redzamais "Pastel de feijão de Torres Vedras" logotips:



ES AĢIN logotips, kura obligātu izmantošanu nosaka tiesību akti, jāizvieto tieši zem vārdiem "Pastel de feijão de Torres Vedras". Papildus ražotāju / iepakotāju preču zīmēm uz marķējuma var norādīt arī izplatītāju u. c. preču zīmes, kā arī citas zīmes vai norādes un sīkāku informāciju, taču šie papildinājumi nedrīkst izcelties/būt pamanāmāki par vārdiem "Pastel de feijão de Torres Vedras", kā arī būt izvietoti tieši blakus tirdzniecības nosaukumam "Pastel de feijão de Torres Vedras" vai ES AĢIN logotipam.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

"Pastel de feijão de Torres Vedras" ražošanas un iepakošanas ģeogrāfiskais apgabals precīzi sakrīt ar Torešvedrašas [*Torres Vedras*] pašvaldības teritoriju.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Cēloniskā saikne starp AĢIN "Pastel de feijão de Torres Vedras" produktu un noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kas administratīvi atbilst Torešvedrašas pašvaldībai, ir balstīta uz šā mīklas izstrādājuma kvalitāti un reputāciju, kas atspoguļojas gan vēsturiskajās, gan ģimenes saitēs, kā arī "Pastel de feijão de Torres Vedras" plašajā atpazīstamībā patērētāju vidū, kuri spēj to atšķirt no citiem mīklas izstrādājumiem. Neatkarīgi no tā, vai produkta izcelsme ir meklējama Torešvedrašā, iespējams, ka īpašā "atslēga" (kas ir raksturīga iezīme tradicionālajiem konditorejas izstrādājumiem), kas padara "Pastel de feijão de Torres Vedras" ražošanas veidu atšķirīgu, tādējādi nodrošinot šā mīklas izstrādājuma plašo reputāciju, ir vietējo ražotāju īpašās zināšanas, kas iegūtas, pateicoties ilgstošajai tradīcijai izmantot senās prakses (ar pavisam nelielām variācijām atkarībā no katra ražotāja "vēsturiskā atzara"). Galvenā atšķirīgā iezīmē ir vieglais un kraukšķīgais mīklas apvalks (kas nav veidots no kārtainās mīklas), kas ir tik caurredzams, ka var saskatīt pildījumu. Šo mīklu loksnes formā pārklāj ietaukotām kūciņu veidnēm, ieformē mīklu tajās, izmantojot mīklas piestalu, un pieloka tā, lai mīkla nepārplūstu pār veidnes malu un attiecīgi arī pildījums neiztecētu no mīklas apvalka. Mīklas apvalks konsistences ziņā ir atšķirīgs no pupiņu mīkstuma, kas tiek kārtīgi sajaukts ar nedaudz graudainām mandelēm, kuras ir iepriekš noblanšētas vai tiek svaigi blanšētas ražotāja telpās un pēc tam – kā obligāts nosacījums – samaltas tajās pašās telpās, lai nezaudētu to smaržu un garšu. Vēl viens atšķirīgs elements, kas lielā mērā ir veicinājis "Pastel de feijão de Torres Vedras" reputācijas veidošanos, ir tas, ka produkts tiek pārdots pārtikai piemērotā augu izcelsmes taukvielas necaurlaidīgā papīra iepakojumā, uz kura vienmēr ir norādīta konkrētā ražotāja informācija; tas piešķir produktam tā īpašo identitāti un kalpo kā norāde patērētājiem. Šis taukvielas necaurlaidīgais papīrs palīdz arī saglabāt kūciņas garšu un īpašības (kas izteikti atšķiras no citu līdzīgu produktu garšas un īpašībām) visā tās glabāšanas laikā.

Ir daudz liecību, rakstu un publikāciju, kas apliecina Torešvedrašas nosaukuma dominējošo nozīmi, atšķirīgās iezīmes, pašreizējo reputāciju un izmantošanu tajā ražoto "Pastel de feijão de Torres Vedras" kūciņu apzīmēšanai: "Pastel de feijão de Torres Vedras" tiek ražotas Torešvedrašā kopš 1840. gada; vietējos laikrakstos vismaz kopš 1894. gada ir publicēti raksti, kuros minētas atsauces uz "Pastel de feijão" kā īpašu vietējo produktu, dēvējot to par "Pastel de feijão de Torres" vai "Pastel de feijão de Torres Vedras"; 1896. gadā izstādē, kas tika rīkota, atzīmējot ceturto simtgadi kopš Vasko da Gamas [*Vasco da Gama*] pirmā brauciena uz Indiju, produkts "Pastel de feijão de Torres Vedras" bija iekļauts programmā kā viens no 38 "tipiskajiem vietējiem konditorejas izstrādājumiem", kurus bija plānots parādīt "Exposição Ethnografica Portuguesa" (Portugāles Etnogrāfiskajā izstādē).

1927. gadā presē tika publicēts raksts, kurā tika nosodīta šo mīklas izstrādājumu "pakaļdarinājumu" ražošana un nosaukumu "pastel de feijão" un "Torres" maldinoša izmantošana, lai apzīmētu "standartiem neatbilstošus produktus", pozicionējot tos kā oriģinālos izstrādājumus. 2001. gadā "Pastel de feijão de Torres Vedras" tika minēta darbā "Produtos Tradicionais Portugueses" (Portugāles tradicionālie produkti), ko publicēja Lauksaimniecības, lauku attīstības un zivsaimniecības ministrija. 2010. gadā žurnālā *Revista Caminhar* tika publicēts interesants raksts "A origem dos Pastéis de Feijão" ("Pastéis de feijão" izcelsme), ko sagatavojusi *Maria Edite Robalo* – 1879. gadā dzimušās izcilās konditores *Maria Adelaide Rodrigues da Silva* (kas pazīstama kā *Mázinha*) mazmeita. "Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011" (2011. gada Ceļvedī tradicionālo produktu iegādē), "Guia dos Bons Produtos Tradicionais" (Izcilu tradicionālo produktu ceļveža) 2014. un 2015. gada izdevumā, kā arī "Produtos Tradicionais – Guia" (Tradicionālo produktu ceļveža) 2016. un 2017. gada izdevumā ir sniegti "Pastel de feijão de Torres Vedras" apraksti un uzskaitīti tā ražotāji.

Produkts "Pastel de feijão de Torres Vedras" ir plaši aprakstīts arī internetā, tā ražošanas process ir fiksēts videomateriālos, tā ekonomiskā nozīme ir pienācīgi dokumentēta, kā arī ir izveidots saraksts ar tā ražotājiem un tirdzniecības vietām. Taču sastopami arī gadījumi, kad tiek ļaunprātīgi izmantots šā produkta nosaukums un tiek viltotas receptes.

Lai ražotu "Pastel de feijão de Torres Vedras", ir nepieciešamas īpašas zināšanas un prasmes, kas tiek iegūtas laika gaitā vai nu ar ģimenes starpniecību, nododot tās tālāk tuviem ģimenes locekļiem, vai sacenšoties ar citiem ražotājiem un pieņemot darbā *pâtissiers* (konditorus), kas savu specialitāti apguvuši reputablos un prestižos Torešvedrašas uzņēmumos, kuri savu konditorejas izstrādājumu ražošanā joprojām ievēro tradicionālās prakses. Specifiskā ražošanas sistēma ir ļāvusi gadu gaitā attīstīt un saglabāt zināšanas un prasmes, kuras tiek nodotas no paaudzes paaudzē un kuras nevar iegūt nekur citur. Produkta "Pastel de feijão de Torres Vedras" ražošana sniedz būtisku ieguldījumu vietējā ekonomikā un nodrošina ievērojamu darbavietu skaitu, kā arī ienākumus, ko rada gan "Pastel de feijão de Torres Vedras" pārdošana Portugālē, gan tā eksports (2015. gadā "darbojās aptuveni 20 ražotāji – gan ražotnes, gan konditorejas – kuri nodarbināja 150 darbiniekus un saražoja ap 1,5 miljoniem kūciņu, tādējādi nopelnot gandrīz vienu miljonu euro gadā"). "Pastel de feijão de Torres Vedras" kūciņas ir ieguvušas zelta un sudraba medaļas valsts tradicionālo konditorejas izstrādājumu konkursos, un tās var atrast vietējos, reģionālos un valsts gadatirgos un festivālos. Par pašvaldības "atpazīstamības zīmes" produktu tiek uzskatīta kūciņa ar pupiņu pildījumu, kas uzvar vietējā konkursā par gada labāko "Pastel de feijão de Torres Vedras". To tirgo ne tikai uz vietas pašvaldībā, bet arī pārdod visā Portugālē – mazos veikaliņos, lielveikalos un tirdzniecības centros, automaģistrāļu degvielas uzpildes stacijās un atpūtas vietās, kā arī eksportē, sevišķi uz ASV.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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