C/2025/414

16.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/414)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tirrapreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Pastel de feijão de Torres Vedras"

Nru tal-UE: PGI-PT-03046 – 06.12.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Pastel de feijão de Torres Vedras"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Portugall

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' Prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 2.3. Ħobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

Kodiċi tan-nomenklatura magħquda

19 - PREPARATI TAĊ-ĊEREALI, TAD-DQIQ, TAL-LAMTU JEW TAL-ĦALIB; PRODOTTI TAL-PASTIĊĊIERA

1905 - Ħobż, għaġina, kejkijiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara, kemm jekk fihom il-kawkaw u kemm jekk le; ostji tat-tqarbin, cachets vojta li huma adattati għall-użu farmaċewtiku, wafers tas-siġill, karta tar-ross u prodotti simili

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Pastel de feijão de Torres Vedras" huwa prodott tal-għaġina ħelwa, żgħir u moħmi fil-forn, magħmul minn żewġ partijiet distinti: il-kisja tal-għaġina – magħrufa lokalment bħala l-*forra* ("għata"), jew il-*capa* ("kappa"), jew il-*lençol* ("liżar"); u l-mili – magħruf ukoll lokalment bħala *espécie* ("aromatizzant").

Ingredjenti obbligatorji:

Il-kisja tal-għaġina – magħrufa bħala l-*forra* ("għata"), jew il-*capa* ("kappa"), jew il-*lençol* ("liżar") – fiha d-dqiq tal-qamħ tat-tip 65 jew 55, ilma, butir jew xaħam veġetali, u melħ;

L-*espécie* ("aromatizzant") fiha legumi bojod tal-varjetà magħrufa b'mod komuni bħala fażola "fidalgo", lewż mismut frisk, isfar tal-bajd frisk u/jew pasturizzat, zokkor abjad u ilma.

Ingredjenti pprojbiti – addittivi, aġġuvanti għall-ipproċessar, ċiċri jew kwalunkwe legumi għajr fażola "fidalgo" u likuri jew xorb spirituż ieħor li fih il-lewż jew l-essenza tal-lewż.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Piż u dimensjonijiet standard:

Piż	60 sa 75 gramma
Għoli	25 sa 34 mm
Dijametru tal-bażi	30 sa 45 mm
Dijametru tax-xifer	60 sa 70 mm

Jista' jiġi prodott ukoll "Pastel de feijão de Torres Vedras" ċkejken, b'dimensjonijiet li jvarjaw minn kwart sa nofs id-daqs tas-soltu.

Il-karatteristiċi ewlenin li ġejjin jiddistingwu lill-"Pastel de feijão de Torres Vedras" minn għaġiniet oħra magħmula mill-fażola:

Forma – forma ta' mince pie klassiku, għalhekk, kon maqlub mingħajr ponta, jiġifieri d-dijametru jkun iżgħar fil-bażi milli fin-naħa ta' fuq; kull torta individwali testendi 'l barra mill-bażi għal wiċċ tond, kemxejn konvess li huwa akbar fid-dijametru mill-bażi bi truf definiti sew.

Il-kisja tal-għaġina (bażi u ġnub) hija ta' kulur isfar lewn it-tiben b'finitura matta, bi ħxuna fina u b'sawra lixxa, iffurmata tajjeb u uniformi u b'dehra li tista' titfarrak, li tippermetti li l-mili jidher minn ġol-kisja tal-għaġina.

Il-mili, meta jinqata', huwa isfar għal isfar fl-oranġjo; il-wiċċ tat-torta huwa kannella dehbi matt, b'varjazzjonijiet żgħar skont it-temperatura tal-forn u l-ħin tal-ħami. Il-wiċċ tat-torta għandu sawra mhux lixxa minħabba z-zokkor fit-taħlita li jogħla u jikkristallizza; il-mili ta' taħt huwa granulari u niedi, u wieħed jista' jtiegħem il-lewż mitħun kif ukoll il-fażola nnifisha, li għandha konsistenza ratba li ma titfarrakx. It-torti għandhom riħa u togħma inizjali ċara tal-lewż, u xi drabi tal-isfar tal-bajd, kif ukoll b'noti ta' fażola.

Meta tindaq, il-kisja tal-għaġina titfarrak u tqarmeċ, iżda ma hijiex minfuħa, filwaqt li tgħatti l-mili b'mod delikat mingħajr ma tgħatti t-togħma. It-togħma li tibqa' fil-ħalq hija ta' lewż, peress li din hija t-togħma predominanti li tippersisti fil-ħalq wara li tiekol il-prodott tal-għaġina.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-manifattura tal-"Pastel de feijão de Torres Vedras", mill-preparazzjoni tal-kisja tal-għaġina u l-mili sal-produzzjoni tal-prodott finali, inkluż l-iffriżar fejn applikabbli, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

L-għaġiniet jiġu ppakkjati f'karta oljata u magħmula mill-pjanti, speċifika u personalizzata għal kull produttur fi żmien sieħa sa 4 sigħat wara li jkunu birdu sabiex tiġi evitata l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika jew l-assorbiment ta' rwejjaħ barranin jew kwalunkwe ħsara lill-kisja tal-għaġina, li hija rqiqa, titfarrak u tqarmeċ. Dan il-materjal tradizzjonali tal-imballaġġ, li kien il-materjal ta' għażla għal dawn l-aħħar 100 sena, jagħmilha possibbli li jiġi protett il-prodott inkwistjoni u li jingħata ħajja fuq l-ixkaffa twila b'mod affidabbli mingħajr ma tiġi kompromessa t-togħma jew il-kwalitajiet tiegħu.

Il-"Pastel de feijão de Torres Vedras" li se jiġu ffriżati, l-ewwel jiġu ppakkjat fl-istabbiliment tal-produttur.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketta jrid ikollha l-kliem "Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida" [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] jew "Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP" [IĠP].

L-informazzjoni li ġejja hija obbligatorja:

— L-isem tal-produttur/imballatur, l-isem u l-indirizz tan-negozju

— Il-logo “Pastel de feijão de Torres Vedras”, riprodott hawn taħt:



Il-logo tal-IĠP tal-UE, li huwa legalment obbligatorju, irid jiġi eżatt wara l-kliem “Pastel de feijão de Torres Vedras”. Minbarra t-trademarks tal-produtturi/imballaturi, it-trademarks tad-distributuri eċċ., kif ukoll l-insinja jew kwalunkwe indikazzjoni u speċifikazzjoni oħra jistgħu jidhru fuq it-tikkettar, iżda dawn ma jistgħux ikunu aktar prominenti mill-kliem “Pastel de feijão de Torres Vedras” jew jiġu miżjuda direttament mad-deskrizzjoni kummerċjali “Pastel de feijão de Torres Vedras” jew il-logo tal-IĠP tal-UE.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika għall-produzzjoni/manifattura u għall-imballaġġ tal-“Pastel de feijão de Torres Vedras” tikkoinċidi eżattament maż-żona tal-muniċipalità ta’ Torres Vedras.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta kawżali bejn il-“Pastel de feijão de Torres Vedras” u ż-żona ġeografika ddefinita magħrufa amministrattivament bħala l-muniċipalità ta’ Torres Vedras hija bbażata fuq il-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott tal-għaġina, li jidhru kemm mill-istorja kif ukoll mir-rabtiet familjari, u mill-għarfien mifrux tal-konsumaturi dwar il-“Pastel de feijão de Torres Vedras” u l-kapaċità tagħhom li jiddistingwuh minn prodotti tal-għaġina oħra. Kemm jekk oriġina f’Torres Vedras kif ukoll jekk le, il-kompetenza speċifika lokali, il-frott ta’ tradizzjoni twila li ssegwi prattiki antiki – minkejja varjazzjonijiet minimi skont il-“fergħa storika” ta’ kull produttur – jista’ jkun li hija ċ-“ċavetta” (tant karatteristika tal-ħelu tradizzjonali) li jiddistingwi kif jiġi mmanifatturat il-“Pastel de feijão de Torres Vedras” u permezz ta’dan l-għaġina kisbet ir-reputazzjoni mifruxa tagħha. Il-kisja tal-għaġina fina u li tqarmeċ, li mhijiex għaġina sfiljurata, hija l-fattur distintiv preeminenti, u tant hija traslużida li l-mili jista’ jidher minnha. Din il-kisja tal-għaġina titpoġġa daqslikieku kienet folja fuq it-turtiera midluka, imbuttata bl-użu ta’ lida tal-għaġina u mitwija biex ma titħalliex toħroġ ’il barra mit-turtiera u, sussegwentement, biex jiġi żgurat li l-mili ma joħroġx mill-kisja tal-għaġina. Il-kisja tal-għaġina hija distinta fis-sawra mill-kwalità ratba tal-fażola, imħallta sew mal-konsistenza kemxejn imrammla tal-lewż, li jridu jiġu mismuta minn qabel jew mismuta fl-istabbiliment tal-produttur, u mbagħad jiġu mitħuna b’mod obbligatorju fl-istess post biex jiġi evitat kwalunkwe telf ta’ riħa jew togħma. Element distintiv ieħor li kkontribwixxa ħafna għar-reputazzjoni tal-“Pastel de feijão de Torres Vedras” huwa l-fatt li jinbiegħ imgeżwer f’karta oljata magħmula mill-pjanti għall-użu alimentari li dejjem ikollha d-dettalji tal-produttur speċifiku, li jagħti lill-prodott l-identità partikolari tiegħu u huwa sinjal għall-konsumatur. Din il-karta oljata żżomm ukoll it-togħma u l-kwalitajiet tal-għaġina, li huma pjuttost distinti minn dawk ta’ prodotti simili oħra, matul il-ħajja tagħha fuq l-ixkaffa.

Hemm bosta testimonjanzi, artikli u pubblikazzjonijiet li juru l-preminenza, id-distinzjoni, ir-reputazzjoni attwali u l-użu tal-isem Torres Vedras biex jiġi indikat il-“Pastel de feijão de Torres Vedras” prodott hemmhekk: Il-“Pastel de feijão de Torres Vedras” ilu jiġi mmanifatturat f’Torres Vedras mill-1840; l-artikli ilhom jiġu ppubblikati fil-gazzetti lokali mill-inqas mill-1894, u jirreferu għall-“Pastel de feijão” bħala speċjalità lokali, u saħansitra jsejħulhom “Pastel de feijão de Torres” jew “Pastel de feijão de Torres Vedras”; fl-1896, il-programm ta’ wirja li kienet tiċċelebra r-raba’ ċentinarju tal-ewwel vjaġġ ta’ Vasco da Gama lejn l-Indja jinkludi l-“Pastel de feijão de Torres Vedras” fost it-38 “prodotti tal-għaġina lokali karatteristiċi” li kellhom jidhru fl-“Exposição Ethnografica Portuguesa” [l-Esibizzjoni Etnografika Portugiża].

Fl-1927, ġie ppubblikat artiklu fl-istampa li ddenunzja l-eżistenza ta' "għaġiniet foloz" u l-użu qarrieqi tal-isem "pastel de feijão" u l-isem Torres biex jindika "prodotti ta' kwalità inferjuri" li jiġu ppreżentati bħallikieku kienu prodotti awtentiċi. Fl-2001, il-"Pastel de feijão de Torres Vedras" issemma fix-xogħol "Produtos Tradicionais Portugueses" [Prodotti Portugiżi Tradizzjonali], ippubblikat mill-Ministeru għall-Agrikoltura, l-Iżvilupp Rurali u s-Sajd. Fl-2010, ir-*Revista Caminhar* ippubblikat artiklu interessanti dwar "A origem dos Pastéis de Feijão" [L-oriġini tal-Pastéis de feijão] miktub minn Maria Edite Robalo, in-neputija tad-dulċiera kbira Maria Aěide Rodrigues da Silva (magħrufa bħala Mázinha), li twieldet fl-1879. Il-"Guia de Compras Produtos Tradicionais" – 2011 [Gwida tal-2011 għax-Xiri ta' Prodotti Tradizzjonali], l-edizzjonijiet tal-2014 u tal-2015 tal-"Guia dos Bons Produtos Tradicionais" [Gwida għall-Prodotti Tradizzjonali Fini] u l-Gwidi tal-2016 u tal-2017 għall-Prodotti Tradizzjonali jipprovdu deskrizzjonijiet tal-"Pastel de feijão de Torres Vedras" u jelenkaw il-produtturi tiegħu.

Il-"Pastel de feijão de Torres Vedras" huwa deskritt ukoll b'mod estensiv fuq l-internet, il-manifattura tiegħu ġiet iffilmjata, il-piż ekonomiku tiegħu ġie ddokumentat kif xieraq u l-produtturi u l-ħwienet tal-bejgħ tiegħu elenkati. Iżda hemm ukoll użi abbużivi tal-isem u "riċetti" foloz.

Il-produzzjoni tal-"Pastel de feijão de Torres Vedras" teħtieġ kompetenza speċifika u għarfien espert, li jiżviluppaw maż-żmien, kemm permezz tal-familja – billi jgħaddu r-responsabbiltà lill-qraba – jew permezz ta' kompetizzjoni għar-reklutaġġ ta' *pâtissiers* speċjalizzati fix-xogħol fid-ditti prestiġjużi u b'reputazzjoni tajba ta' Torres Vedras li għadhom isegwu prattiki tradizzjonali biex jimmanifatturaw l-għaġiniet tagħhom. L-ispeċifiċità tas-sistema tal-produzzjoni għamlitha possibbli matul is-snin li jiġu żviluppati u ppreservati l-għarfien u l-kompetenza mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra u li ma jinstabu mkien ieħor. Il-manifattura tal-"Pastel de feijão de Torres Vedras" tikkontribwixxi b'mod sinifikanti għall-ekonomija lokali u tipprovdi impjiegi konsiderevoli minbarra l-introjtu ġġenerat mill-bejgħ tal-"Pastel de feijão de Torres Vedras" kemm fil-Portugall kollu kif ukoll għall-esportazzjoni (fl-2015, "kien hemm madwar 20 manifattur, li jinkludu kemm fabbriki kif ukoll dolċeriji, li jimpjegaw 150 ħaddiem, li jipproduċu madwar 1,5 miljun prodott tal-għaġina u jiġġeneraw kważi miljun euro fis-sena"). Il-"Pastel de feijão de Torres Vedras" rebaħ midalji tad-deheb u tal-fidda f'kompetizzjonijiet tal-għaġina tradizzjonali nazzjonali u jista' jinstab f'fieri u festivals lokali, reġjonali u nazzjonali. Il-prodott tal-firma tal-muniċipalità huwa meqjus bħala t-torta tal-fażola li tirbaħ il-kompetizzjoni lokali għall-aqwa "Pastel de feijão de Torres Vedras" tas-sena. Minbarra li hija kkummerċjalizzata lokalment, hija kkummerċjalizzata fil-Portugall kollu u tinbiegħ fi ħwienet żgħar, f'supermarkets u hypermarkets, fl-istazzjonijiet tas-servizz tal-awtostradi jew f'żoni ta' mistrieħ u hija wkoll esportata, b'mod partikolari lejn l-Istati Uniti.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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