C/2025/414

16.1.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/414)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

Nr. UE: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (Denumirile) (IGP/DOP)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.3. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

Codul din Nomenclatura Combinată

19 - PREPARATE PE BAZĂ DE CEREALE, DE FĂINĂ, DE AMIDON, DE FECULE SAU DE LAPTE; PRODUSE DE PATISERIE

1905 - Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; hostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, prescuri, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Pastel de feijão de Torres Vedras” este un mic produs de patiserie dulce, copt în cuptor, compus din două părți distincte: învelișul de aluat – cunoscut la nivel local sub denumirea de *forra* („învelitoare”), *capa* („mantie”) sau *lençol* („foaie”); și umplutura – cunoscută la nivel local și sub denumirea de *espécie* („aromă”).

Ingrediente obligatorii:

învelișul de aluat, cunoscut sub denumirea de *forra* („învelitoare”), *capa* („mantie”) sau *lençol* („foaie”), conține făină de grâu de tip 65 sau 55, apă, unt sau grăsime vegetală și sare;

umplutura sau *espécie* („aromă”) conține leguminoase uscate albe din soiul cunoscut în mod obișnuit sub denumirea de fasole „fidalgo”, migdale proaspăt blanșate, gălbenușuri de ou proaspete și/sau pasteurizate, zahăr alb și apă.

Ingrediente interzise – aditivi, adjuvanți tehnologici, năut sau alte leguminoase uscate decât fasolea „fidalgo” și lichioruri sau alte băuturi spirtoase care conțin migdale sau esență de migdale.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Greutatea și dimensiunile standard:

Greutate	între 60 și 75 de grame
Înălțime	între 25 și 34 mm
Diametrul bazei	între 30 și 45 mm
Diametrul marginii	între 60 și 70 mm

De asemenea, se poate produce versiunea miniaturală a produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras”, cu dimensiuni cuprinse între un sfert și jumătate din dimensiunea obișnuită.

Următoarele caracteristici principale disting produsul „Pastel de feijão de Torres Vedras” de alte produse de patiserie din fasole:

Forma – o formă clasică de minitartă, un fel de trunchi de con inversat, diametrul fiind mai mic la bază decât în partea superioară; fiecare tartă pornește de la bază până la partea de sus care este rotundă, ușor convexă, cu un diametru mai mare decât baza cu margini bine definite.

Învelișul de aluat (baza și laturile) este de culoare galben-pai, cu un finisaj mat, având o grosime delicată, o textură netedă, bine formată și uniformă și un aspect friabil, care permite ca umplutura să fie vizibilă prin aluat.

La tăiere, umplutura este de culoare galbenă până la galben-portocaliu; suprafața tartei este de un brun auriu mat, cu ușoare variații în funcție de temperatura cuptorului și de timpul de coacere. Suprafața tartei este aspră ca textură ca urmare a cristalizării zahărului din amestec; umplutura de dedesubt este granulară și se pot simți migdalele măcinate, precum și fasolea însăși, care are o consistență spongioasă. Tartele prezintă inițial o aromă și un gust de migdale și uneori de gălbenuș de ou, după care se poate percepe și aroma de fasole.

La degustare, învelișul de aluat este friabil și crocant, fără a avea textura unui foietaj, acoperind delicat umplutura fără a o turti. Gustul rezidual este de migdale, acesta predominând după consumarea produsului.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele fabricării produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras”, de la prepararea aluatului și a umpluturii până la elaborarea produsului final, inclusiv congelarea, acolo unde este cazul, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsele de patiserie sunt ambalate în hârtie vegetală rezistentă la grăsimi specifică fiecărui producător și purtând marca individuală a acestuia. Ambalarea are loc într-un interval cuprins între o oră și maximum patru ore de la răcirea produsului, pentru a se evita contaminarea microbiologică, absorbția de mirosuri străine sau orice deteriorare a învelișului de aluat, care este subțire, friabil și crocant. Acest material tradițional de ambalare, preferat de producători în ultimul secol, permite protejarea produsului și îi conferă un termen de valabilitate îndelungat în condiții bune, fără a-i compromite gustul sau calitățile.

Produsele „Pastel de feijão de Torres Vedras” care urmează să fie congelate sunt mai întâi ambalate în incinta producătorului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze mențiunea „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” sau „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP”.

Următoarele informații sunt obligatorii:

— Numele producătorului/ambalatorului, denumirea comercială și adresa

— Logoul produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras”, reprodus mai jos:



Logoul IGP al UE, obligatoriu din punct de vedere juridic, trebuie să urmeze imediat după mențiunea „Pastel de feijão de Torres Vedras”. Pe lângă mărcile producătorilor/ambalatorilor, pe etichetă pot apărea și mărcile distribuitorilor etc., precum și însemne sau orice alte indicații și specificații, dare ele nu pot fi mai vizibile decât mențiunea „Pastel de feijão de Torres Vedras” sau alăturate direct descrierii comerciale „Pastel de feijão de Torres Vedras” sau logoului IGP al UE.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică pentru producția/fabricarea și ambalarea produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras” coincide exact cu suprafața localității Torres Vedras.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală dintre „Pastel de feijão de Torres Vedras” și aria geografică delimitată, care coincide din punct de vedere administrativ cu localitatea Torres Vedras, se bazează pe calitatea produsului și pe reputația acestuia, care sunt evidențiate atât de istorie, cât și de legăturile de familie, precum și de familiaritatea extinsă a consumatorilor cu produsul „Pastel de feijão de Torres Vedras” și de capacitatea lor de a-l distinge de alte produse de patiserie. Indiferent dacă provine sau nu din Torres Vedras, priceperea locală specifică, rezultatul unei tradiții îndelungate bazate pe practici străvechi – în ciuda unor ușoare variații în funcție de „abordarea istorică” a fiecărui producător – este probabil „elementul-cheie” (atât de caracteristic produselor de cofetărie tradiționale) care distinge modul în care este fabricat produsul „Pastel de feijão de Torres Vedras” și care i-a conferit o reputație atât de largă. Învelișul de aluat fin și crocant, care nu are o textură de foietaj, este factorul distinctiv predominant și este atât de translucid încât se poate distinge umplutura. Acest înveliș de aluat se așază ca și cum ar fi o foaie pe partea superioară a formelor de tartă unse, se împinge în interior cu ajutorul unei prese pentru aluat și se pliază pentru a nu depăși forma și ulterior pentru a împiedica scurgerea umpluturii din învelișul de aluat. Învelișul de aluat este diferit ca textură de aspectul spongios al fasolei, bine amestecat cu ușoara granulație a migdalelor, care trebuie să fie pre-blanșate sau blanșate la sediul producătorului și apoi măcinate în mod obligatoriu în același loc pentru a se evita orice diminuare a aromei sau a gustului. Un alt element distinctiv care a contribuit în mare măsură la reputația produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras” este faptul că este vândut ambalat în hârtie vegetală de uz alimentar rezistentă la grăsimi, care poartă întotdeauna datele producătorului respectiv, fapt care îi conferă produsului identitatea sa specifică și reprezintă un semnal pentru consumator. Această hârtie rezistentă la grăsimi păstrează totodată gustul și calitățile produsului de patiserie, care sunt destul de diferite de cele ale altor produse similare, pe toată durata sa de valabilitate.

Există numeroase mărturii, articole și publicații care atestă supremația, distincția, reputația actuală și utilizarea denumirii Torres Vedras pentru a desemna produsul „Pastel de feijão de Torres Vedras” elaborat în zonă. „Pastel de feijão de Torres Vedras” se fabrică în Torres Vedras din 1840. În ziarele locale au fost publicate, încă din 1894 și chiar înainte, articole care făceau referire la Pastel de feijão ca specialitate locală, numind chiar produsul „Pastel de feijão de Torres” sau „Pastel de feijão de Torres Vedras”. În 1896, programul unei expoziții care sărbătorea patru sute de ani de la prima călătorie a lui Vasco da Gama în India a inclus „Pastel de feijão de Torres Vedras” printre cele treizeci și opt de „produse de patiserie locale caracteristice” care urmau să apară în „Exposição Ethnografica Portuguesa” (Expoziția etnografică portugheză).

În 1927, în presă a fost publicat un articol prin care se denunța existența unor „produse de patiserie contrafăcute” și utilizarea înșelătoare a denumirii „pastel de feijão” și a denumirii „Torres” pentru a desemna „produse care nu corespund standardelor” prezentate în mod fals ca fiind autentice. În 2001, produsul „Pastel de feijão de Torres Vedras” a fost menționat în lucrarea „Produtos Tradicionais Portugueses” (Produse tradiționale portugheze), publicată de Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale și Pescuitului. În 2010, *Revista Caminhar* a prezentat un articol interesant intitulat „A origem dos Pastéis de Feijão” (Originea Pastéis de feijão), scris de Sr[a] D[a] Maria Edite Robalo, nepoata celebrei cofetărese Maria Adelaide Rodrigues da Silva (cunoscută sub numele de Mázinha), născută în 1879. *Guia de Compras Produtos Tradicionais*-2011 (Ghidul pentru achiziționarea de produse tradiționale din anul 2011), edițiile din 2014 și 2015 ale *Guia dos Bons Produtos Tradicionais* (Ghidul produselor tradiționale rafinate) și edițiile din 2016 și 2017 ale Ghidurilor produselor tradiționale oferă descrieri ale produsului „Pastel de feijão de Torres Vedras” și enumeră producătorii acestuia.

„Pastel de feijão de Torres Vedras” a fost, de asemenea, descris pe larg pe internet; procesul său de fabricare a fost filmat, ponderea sa economică a fost documentată corespunzător, iar producătorii și punctele sale de vânzare au fost enumerate. Există însă și utilizări abuzive ale denumirii, precum și „rețete” false.

Producția de „Pastel de feijão de Torres Vedras” necesită pricepere și cunoștințe de specialitate specifice, care se dezvoltă în timp, fie în familie – prin transmiterea ștafetei către membri apropiați ai familiei – sau prin concurență în ceea ce privește recrutarea unor patiseri cu experiență în ateliere renumite și prestigioase din Torres Vedras, care continuă să utilizeze practici tradiționale pentru fabricarea produselor lor de patiserie. Specificitatea sistemului de producție a permis, de-a lungul anilor, dezvoltarea și păstrarea cunoștințelor și a meșteșugului transmise din generație în generație și care nu pot fi găsite în altă parte. Producția de „Pastel de feijão de Torres Vedras” contribuie în mod semnificativ la economia locală și asigură numeroase locuri de muncă, pe lângă veniturile generate de vânzările de „Pastel de feijão de Torres Vedras” atât pe întreg teritoriul Portugaliei, cât și pentru export (în 2015, „existau aproximativ 20 de producători, inclusiv fabrici și ateliere de patiserie, cu o forță de muncă de 150 de angajați, producând aproximativ 1,5 milioane de produse de patiserie și generând aproape un milion de euro anual”). „Pastel de feijão de Torres Vedras” a câștigat medalii de aur și argint în cadrul concursurilor naționale de patiserie tradițională și se poate găsi la târguri și festivaluri locale, regionale și naționale. Produsul emblematic al localității este considerat a fi tarta de fasole care câștigă concursul local pentru cel mai bun „Pastel de feijão de Torres Vedras” al anului. Pe lângă comercializarea la nivel local, produsul este comercializat pe întreg teritoriul Portugaliei și este vândut în magazine mici, supermarketuri și hipermarketuri, la stațiile de benzină sau în spațiile de servicii, și este, de asemenea, exportat, în special în SUA.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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