C/2025/414

16.1.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/414)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

EÚ č.: PGI-PT-03046 – 6. 12. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (Názvy)(CHOP alebo CHZO)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1905 – chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao, hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, pečatné oblátky, ryžový papier a podobné produkty

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ je malý sladký zákusok pečený v rúre, ktorý sa skladá z dvoch odlišných častí: korpus, ktorý miestni nazývajú *forra* („obal“), capa („plášť“) alebo *lençol* („plachta“), a náplň, ktorú miestni nazývajú aj *espécie* („aróma“).

Povinné zložky:

korpus – nazývaný *forra* („obal“), *capa* („plášť“) alebo *lençol* („plachta“) – obsahuje pšeničnú múku typu 65 alebo 55, vodu, maslo alebo rastlinný tuk a soľ.

Espécie („aróma“) obsahuje biele strukoviny, ktoré sú všeobecne známe ako fazuľa „fidalgo“, čerstvo blanšírované mandle, čerstvé a/alebo pasterizované vaječné žĺtky, biely cukor a vodu.

Zakázané zložky – aditíva, pomocné látky, cícer alebo akékoľvek strukoviny okrem fazule „fidalgo“ a likéry alebo iné liehoviny obsahujúce mandle alebo mandľovú esenciu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Štandardná hmotnosť a rozmery:

Hmotnosť	60 až 75 gramov
Výška	25 až 34 mm
Priemer základne	30 až 45 mm
Priemer kruhového okraja	60 až 70 mm

Môže sa vyrábať aj miniatúrny „Pastel de feijão de Torres Vedras“, ktorého rozmery sa pohybujú od jednej štvrtiny do polovice bežnej veľkosti.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ sa od ostatných fazuľových zákuskov odlišuje týmito hlavnými vlastnosťami:

Tvar – klasický tvar koláča mince pie, teda prevrátený zrezaný kužeľ, t. j. priemer je menší pri základni ako na vrchu; každý jednotlivý koláč sa od základne rozširuje smerom von do okrúhleho, mierne vypuklého vrchu, ktorý má väčší priemer ako základňa a má zreteľné okraje.

Korpus (základňa a boky) je slamovo žltej farby s matným povrchom, jemnej hrúbky, s hladkou, dobre tvarovanou a rovnomernou textúrou a drobivým vzhľadom, ktorý umožňuje vnímanie náplne cez korpus.

Náplň je po rozkrojení žltá až oranžovožltá; povrch koláča je matne zlatohnedý, s malými odchýlkami v závislosti od teploty rúry a času pečenia. Povrch koláča má drsnú štruktúru, pretože cukor v zmesi stúpa a kryštalizuje; náplň je zrnitá a vlhká a cítiť v nej mleté mandle, ako aj samotnú fazuľu, ktorá má vláčnu konzistenciu. Koláče majú spočiatku jasnú vôňu a chuť mandlí a niekedy aj vaječného žĺtka, za ktorým je cítiť fazuľa.

Pri ochutnávaní je korpus krehký a chrumkavý, ale nie nadýchaný, jemne obklopuje náplň a neprevláda nad ňou. Dochuť je mandľová, keďže ide o prevažujúcu chuť, ktorá zostáva v ústach po konzumácii zákusku.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby zákusku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, od prípravy korpusu a plnenia až po výrobu konečného výrobku vrátane prípadného zmrazenia, sa musia uskutočniť v určenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Zákusky sa balia do osobitného a jednotlivo označeného rastlinného nepremastiteľného papiera jednotlivých výrobcov v priebehu jednej až štyroch hodín po vychladnutí, aby sa zabránilo mikrobiologickej kontaminácii, absorpcii cudzích pachov alebo poškodeniu korpusu, ktorý je tenký, krehký a chrumkavý. Tento tradičný obalový materiál, ktorý sa používa už sto rokov, umožňuje chrániť príslušný výrobok a zabezpečiť mu spoľahlivo dlhú trvanlivosť bez toho, aby sa narušila jeho chuť alebo vlastnosti.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“, ktorý sa má zmraziť, sa najprv zabalí v priestoroch výrobcu.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na štítku musí byť uvedený nápis „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ (chránené zemepisné označenie) alebo „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ (CHZO).

Povinné sú tieto údaje:

— názov výrobcu/baliarne, obchodný názov a adresa,

— logo výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, ktoré je uvedené nižšie:

Logo CHZO EÚ, ktoré je zo zákona povinné, musí nasledovať bezprostredne za nápisom „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Okrem ochranných známok výrobcov/baliarní sa na štítku môžu objaviť aj ochranné známky distribútorov atď., ako aj znaky alebo akékoľvek iné označenia a špecifikácie, ktoré však nesmú byť výraznejšie ako slová „Pastel de feijão de Torres Vedras“ alebo byť priamo pripojené k obchodnému opisu „Pastel de feijão de Torres Vedras“ alebo logu CHZO EÚ.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby a balenia výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ sa presne zhoduje s oblasťou obce Torres Vedras.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť medzi výrobkom „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a vymedzenou zemepisnou oblasťou, ktorá sa administratívne nazýva obec Torres Vedras, vychádza z kvality zákusku a jeho povesti, ktoré sú zrejmé z histórie a rodinných väzieb, ako aj z toho, že spotrebitelia všeobecne „Pastel de feijão de Torres Vedras“ poznajú a vedia ho rozlíšiť od iných druhov zákuskov. Bez ohľadu na to, či pochádza z Torres Vedras alebo nie, špecifické miestne know-how, ktoré je výsledkom dlhej tradície dodržiavania starodávnych postupov – bez ohľadu na veľmi malé odchýlky v závislosti od „historickej vetvy“ každého výrobcu – je pravdepodobne „kľúčom“ (tak charakteristickým pre tradičné cukrárske výrobky), ktorý odlišuje spôsob výroby výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a ktorý tomuto zákusku získal jeho ďaleko siahajúcu povesť. Hlavným rozlišovacím prvkom je jemný a krehký korpus, ktorý nie je z lístkového cesta a ktorý je taký priesvitný, že je cezeň vidieť náplň. Tento korpus sa položí na vymastenú koláčovú formu ako plát, zatlačí sa do nej pomocou tĺčika a preloží sa, aby sa zabránilo jeho pretečeniu z formy, a teda aj tomu, aby plnka nevytekala z korpusu. Textúra korpusu je výrazná vďaka vláčnosti fazule, ktorá sa dobre mieša s miernou zrnitosťou mandlí, ktoré musia byť blanšírované vopred alebo sa musia blanšírovať v priestoroch výrobcu a potom sa musia povinne zomlieť v tých istých priestoroch, aby sa zabránilo strate vône alebo chuti. Ďalším charakteristickým prvkom, ktorý výrazne prispel k povesti výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, je to, že sa predáva zabalený v potravinovom rastlinnom nepremastiteľnom papieri, na ktorom sú vždy uvedené údaje konkrétneho výrobcu, čo výrobku dodáva osobitnú identitu a je signálom pre spotrebiteľa. Tento nepremastiteľný papier zároveň zachováva chuť a vlastnosti zákusku, ktoré sa výrazne odlišujú od iných podobných výrobkov, počas celej jeho trvanlivosti.

Existuje množstvo svedectiev, článkov a publikácií, ktoré potvrdzujú prvenstvo, výnimočnosť, súčasnú povesť a používanie názvu Torres Vedras na označenie výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“, ktorý sa tu vyrába: „Pastel de feijão de Torres Vedras“ sa v Torres Vedras vyrába od roku 1840; v miestnych novinách sa prinajmenšom od roku 1894 uverejňujú články, v ktorých sa Pastel de feijão označuje za miestnu špecialitu, dokonca sa nazýva „Pastel de feijão de Torres“ alebo „Pastel de feijão de Torres Vedras“; v roku 1896 sa v programe výstavy pri príležitosti štyristoročného výročia prvej plavby Vasca da Gamu do Indie uvádza „Pastel de feijão de Torres Vedras“ medzi tridsiatimi ôsmimi „charakteristickými miestnymi zákuskami“, ktoré mali byť súčasťou „Exposição Ethnografica Portuguesa“ [Portugalská etnografická výstava].

V roku 1927 bol v tlači uverejnený článok, v ktorom sa odsudzovala existencia „falošných zákuskov“ a klamlivé používanie názvu pastel de feijão a názvu Torres na označenie „nekvalitných výrobkov“, ktoré sa vydávali za pravé. V roku 2001 bol výrobok „Pastel de feijão de Torres Vedras“ uvedený v publikácii „Produtos Tradicionais Portugueses“ [Tradičné portugalské výrobky], ktorú vydalo ministerstvo poľnohospodárstva, rozvoja vidieka a rybárstva. V roku 2010 vyšiel v časopise *Revista Caminhar* zaujímavý článok „*A origem dos Pastéis de Feijão*“ (Pôvod koláčov Pastéis de feijão), ktorý napísala pani Maria Edite Robalo, vnučka veľkej cukrárky Marie Adelaide Rodrigues da Silva (známej ako Mázinha), ktorá sa narodila v roku 1879. V „*Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011*“ (Sprievodca nákupom tradičných výrobkov z roku 2011), vo vydaniach „*Guia dos Bons Produtos Tradicionais*“ (Sprievodca dobrými tradičnými výrobkami) z rokov 2014 a 2015 a v sprievodcoch tradičnými výrobkami z rokov 2016 a 2017 sa uvádza opis výrobku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ a zoznam jeho výrobcov.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ je podrobne opísaný aj na internete, jeho výroba bola nafilmovaná, jeho hospodársky význam je riadne zdokumentovaný a existujú zoznamy jeho výrobcov a predajných miest. Objavuje sa však aj zneužívanie názvu a falošné „recepty“.

Výroba zákusku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ si vyžaduje špecifické know-how a odborné znalosti, ktoré sa časom rozvíjajú, či už v rodine – odovzdávaním štafety blízkym rodinným príslušníkom – alebo súťažou o nábor cukrárov, ktorí sa špecializujú na prácu v renomovaných a prestížnych podnikoch v Torres Vedras, ktoré pri výrobe svojich zákuskov stále dodržiavajú tradičné postupy. Špecifickosť výrobného systému umožnila v priebehu rokov rozvíjať a uchovávať znalosti a know-how, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu a ktoré sa inde nedajú nájsť. Výroba zákusku „Pastel de feijão de Torres Vedras“ významne prispieva k miestnemu hospodárstvu a okrem príjmov z jeho predaja v celom Portugalsku a z jeho vývozu poskytuje aj značný počet pracovných miest (v roku 2015 „existovalo približne 20 výrobcov vrátane tovární a cukrární, ktorí zamestnávali 150 pracovníkov, vyrábali približne 1,5 milióna zákuskov a ročne zarobili takmer jeden milión eur“). „Pastel de feijão de Torres Vedras“ získava zlaté a strieborné medaily na národných súťažiach tradičných zákuskov a môžete ho nájsť na miestnych, regionálnych a národných veľtrhoch a festivaloch. Za charakteristický výrobok obce sa považuje fazuľový koláč, ktorý vyhráva miestnu súťaž o najlepší „Pastel de feijão de Torres Vedras“ v roku. Okrem miestneho predaja sa predáva v celom Portugalsku, a to v malých obchodoch, supermarketoch a hypermarketoch, na diaľničných čerpacích staniciach alebo odpočívadlách, a tiež sa vyváža, najmä do USA.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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