C/2025/414

16.1.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/414)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

EU št.: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZGO ali ZOP)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, pecivo, torte, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

Oznaka kombinirane nomenklature

19 – PROIZVODI IZ ŽIT, MOKE, ŠKROBA ALI MLEKA; SLAŠČIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ je majhno, sladko pecivo, ki se peče v pečici in je sestavljeno iz dveh delov: ovoja iz testa – lokalno imenovanega *forra* („podloga“) ali *capa* („plašč“) ali *lençol* („rjuha“) – in nadeva – lokalno imenovanega tudi *espécie* („vrsta“, verjetno v pomenu nečesa posebnega, izbranega).

Obvezne sestavine:

ovoj iz testa – lokalno imenovan *forra* („podloga“) ali *capa* („plašč“) ali *lençol* („rjuha“) – vsebuje pšenično moko tipa 65 ali 55, vodo, maslo ali rastlinsko maščobo ter sol;

espécie („vrsta“, verjetno v pomenu nečesa posebnega, izbranega) – vsebuje belo zrnje stročnic vrste fižola „fidalgo“, sveže blanširane mandlje, sveže in/ali pasterizirane jajčne rumenjake, beli sladkor in vodo.

Prepovedane sestavine – aditivi, pomožna tehnološka sredstva, čičerika ali katere koli stročnice razen vrste fižola „fidalgo“ ter likerji ali druge žgane pijače, ki vsebujejo mandlje ali mandljevo esenco.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standardna teža in dimenzije:

Teža	60 do 75 gramov
Višina	25 do 34 mm
Premer podlage	30 do 45 mm
Zgornji premer	60 do 70 mm

Proizvede se lahko tudi miniaturni „Pastel de feijão de Torres Vedras“, in sicer z dimenzijami od ene četrtine do polovice običajne velikosti.

Naslednje glavne značilnosti razlikujejo „Pastel de feijão de Torres Vedras“ od drugega peciva, narejenega iz fižola:

Oblika: oblika klasične mesne pite – obrnjen prisekan stožec, tj. premer je na dnu manjši kot na vrhu; vsaka posamezna pita se od podlage širi navzven do okrogle, rahlo izbočene zgornje površine, ki je po premeru večja od podlage in ima jasno začrtane robove.

Ovoj iz testa (podlaga in stranice) je mat slamnato rumene barve, tanek, gladke, dobro oblikovane in enakomerne teksture ter krhkega videza, zaradi česar se skozenj zazna nadev.

Ko je pita razrezana, je nadev rumene do oranžno rumene barve; površina pite je mat zlato rjava, z majhnimi odstopanji glede na temperaturo pečice in čas pečenja. Površina pite je zaradi naraščanja in kristaliziranja sladkorja v mešanici groba; nadev pod njo je zrnat in vlažen, okusijo pa se lahko tudi mleti mandlji in fižol, ki ima gobasto konsistenco. Pite imajo jasen začeten vonj, okus po mandljih, včasih pa tudi po jajčnem rumenjaku, za katerim se lahko okusi fižol.

Po okusu je testo krhko in hrustljavo, vendar ne napihnjeno, pri čemer nežno obdaja nadev, ne da bi nad njim prevladalo. Pecivo ima pookus po mandljih, saj je to prevladujoč okus, ki po zaužitju peciva ostane v ustih.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“, od priprave ovoja iz testa in nadeva do izdelave končnega proizvoda, vključno z zamrzovanjem, kadar je to primerno, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pecivo se eno do štiri ure po ohladitvi zapakira v poseben in posebej znamčen papir, izdelan na rastlinski podlagi in neprepusten za maščobe, da bi se preprečila mikrobiološka kontaminacija ali absorpcija tujih vonjev ali morebitne poškodbe tankega, krhkega in hrustljavega ovoja iz testa. Ta tradicionalni embalažni material, ki že zadnjih sto let velja za najprimernejšega, zadevni izdelek ščiti in mu zagotavlja zanesljivo dolg rok uporabnosti, ne da bi škodil okusu ali lastnostim izdelka.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“, ki se bodo zamrznili, se najprej zapakirajo v prostorih proizvajalca.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi mora biti navedeno „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida“ (zaščitena geografska označba) ali „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP“ (ZGO).

Obvezne so naslednje informacije:

— ime izvajalca pakiranja, ime njegovega podjetja in njegov naslov,

— logotip „Pastel de feijão de Torres Vedras“, prikazan v nadaljevanju:



Logotip ZGO EU, ki je zakonsko obvezen, mora slediti takoj za besedami „Pastel de feijão de Torres Vedras“. Poleg blagovnih znamk proizvajalcev/pakirnic se lahko pri označevanju navedejo blagovne znamke distributerjev itd. ter oznake ali druge označbe in specifikacije, ki pa ne smejo biti opaznejše od besed „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ali navedene neposredno poleg prodajne označbe „Pastel de feijão de Torres Vedras“ ali logotipa ZGO EU.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje in pakiranja proizvoda „Pastel de feijão de Torres Vedras“ se natančno ujema z območjem občine Torres Vedras.

5. Povezava z geografskim območjem

Vzročna povezava med pecivom „Pastel de feijão de Torres Vedras“ in opredeljenim geografskim območjem, ki upravno tvori občino Torres Vedras, temelji na kakovosti in slovesu peciva, ki sta razvidna iz zgodovine in družinskih razmerij, ter na dejstvu, da potrošniki pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras“ dobro poznajo in ga zmorejo razlikovati od drugih vrst peciva. Ne glede na to, ali pecivo izvira z območja Torres Vedras ali ne, so morda „ključ“ (tako značilen za tradicionalne slaščice) do edinstvenega načina izdelave slaščice „Pastel de feijão de Torres Vedras“, ki ji je prislužil tako velik sloves, posebno lokalno znanje in izkušnje – plod dolge tradicije upoštevanja starodavnih praks, kljub malenkostnim razlikam glede na „zgodovinsko vejo“ posameznega proizvajalca. Prefinjeni, hrustljavi ovoj iz testa, ki ni listnato testo, je tako prosojen, da se skozenj vidi nadev, in to je najpomembnejši razpoznavni znak peciva. Ta ovoj iz testa se kot rjuha položi na namaščene modelčke za pito, se vanje potisne s pestilom iz testa in zapogne, da testo ne bi naraslo prek robov modelčka in da se zatem nadev ne bi prelil iz ovoja iz testa. Ovoj iz testa se po teksturi razlikuje od gobaste mase fižola, dobro pomešane z rahlo zrnatostjo mandljev, ki morajo biti predblanširani ali blanširani v prostorih proizvajalca, nato pa obvezno v istih prostorih tudi zmleti, da se prepreči morebitna izguba vonja ali okusa. Drug razpoznavni znak, ki je močno prispeval k slovesu peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“, je dejstvo, da se prodaja zavito v papir, izdelan na rastlinski podlagi, neprepusten za maščobe in primeren za živila, na katerem so vedno navedeni podatki o določenem proizvajalcu, kar daje proizvodu posebno identiteto in je znamenje za potrošnika. Ta papir, neprepusten za maščobe, ohranja tudi okus in lastnosti peciva, ki se precej razlikujejo od okusa in lastnosti drugih podobnih proizvodov, med celotnim rokom uporabnosti.

O prvenstvu, posebnosti, sedanjem slovesu in uporabi imena Torres Vedras za označevanje peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“ na zadevnem območju so na voljo številna pričevanja, članki in publikacije. Pecivo „Pastel de feijão de Torres Vedras“ se na območju Torres Vedras proizvaja od leta 1840. Vsaj od leta 1894 so se v lokalnih časopisih objavljali članki o pecivu *pastel de feijão* kot lokalni specialiteti, in sicer so ga celo imenovali *pastel de feijão de Torres* ali *pastel de feijão de Torres Vedras*. Leta 1896 je bil v programu razstave ob četrti stoletnici prvega potovanja Vasca da Game v Indijo proizvod „Pastel de feijão de Torres Vedras“ uvrščen med osemintrideset „značilnih lokalnih slaščic“, izbranih za vključitev v *Exposição Ethnografica Portuguesa* (portugalsko etnografsko razstavo).

Leta 1927 je bil v tisku objavljen članek z obsojajočo navedbo, da obstaja „lažno pecivo“ ter da se ime *pastel de feijão* in ime Torres zlonamerno uporabljata za označevanje „podstandardnih proizvodov“, ki se prodajajo pod krinko pravega peciva. Leta 2001 je bil „Pastel de feijão de Torres Vedras“ omenjen v delu *Produtos Tradicionais Portugueses* (Tradicionalni portugalski proizvodi), ki ga je objavilo ministrstvo za kmetijstvo, razvoj podeželja in ribištvo. Leta 2010 je bil v reviji *Revista Caminhar* objavljen zanimiv članek z naslovom „A origem dos Pastéis de Feijão“ (O poreklu peciva *pastéis de feijão*), ki ga je napisala pl. Maria Edite Robalo, vnukinja velike slaščičarke Marie Adelaide Rodrigues da Silva (znane po imenu Mázinha), rojene leta 1879. *Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011* (Vodnik po nakupovanju tradicionalnih proizvodov iz leta 2011), izdaji *Guia dos Bons Produtos Tradicionais* (Vodnik po finih tradicionalnih proizvodih) iz let 2014 in 2015 ter vodnika po tradicionalnih proizvodih iz let 2016 in 2017 vključujejo opise peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“ in seznam njegovih proizvajalcev.

„Pastel de feijão de Torres Vedras“ je obširno opisan tudi na internetu, posneto je bilo, kako se izdeluje, ustrezno dokumentiran je njegov gospodarski pomen, navedeni so njegovi proizvajalci in prodajna mesta. Obstajajo pa tudi zlorabe imena in lažni recepti.

Za proizvodnjo peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“ so potrebni posebno strokovno znanje in izkušnje, ki se razvijajo sčasoma, in sicer bodisi v družinskem krogu – s prenosom štafetne palice na ožje družinske člane – bodisi prek konkurenčnega zaposlovanja slaščičarjev, specializiranih za delo v uglednih in prestižnih podjetjih na območju Torres Vedras, ki pecivo še vedno izdelujejo na tradicionalni način. Zaradi tako posebnega proizvodnega sistema so se ohranili znanje in izkušnje, ki se prenašajo iz roda v rod in jih ni mogoče najti drugod. Proizvodnja peciva „Pastel de feijão de Torres Vedras“ pomembno prispeva k lokalnemu gospodarstvu in poleg prihodkov od prodaje na Portugalskem in za izvoz zagotavlja precej delovnih mest (leta 2015 je bilo približno 20 proizvajalcev, vključno s tovarnami in slaščičarnami, ki so zaposlovali 150 delavcev, proizvedli približno 1,5 milijona pit in ustvarili skoraj milijon evrov letno). „Pastel de feijão de Torres Vedras“ osvaja zlate in srebrne medalje na državnih tekmovanjih v tradicionalnem slaščičarstvu ter ga je mogoče najti na lokalnih, območnih in državnih sejmih in festivalih. Fižolovo pecivo, ki zmaga na lokalnem tekmovanju za najboljši „Pastel de feijão de Torres Vedras“ leta, postane zaščitni znak občine. Pecivo se trži ne samo lokalno, temveč po vsej Portugalski, prodaja se v majhnih trgovinah, supermarketih in hipermarketih, na avtocestnih bencinskih servisih ali počivališčih ter se tudi izvaža, zlasti v ZDA.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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