C/2025/414

16.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/414)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Pastel de feijão de Torres Vedras”

EU-nr: PGI-PT-03046 – 6 december 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

KN-nummer

19 – BEREDNINGAR AV SPANNMÅL, MJÖL, STÄRKELSE ELLER MJÖLK; BAKVERK

1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Pastel de feijão de Torres Vedras” är ett litet sött bakverk som gräddas i ugn och består av två distinkta delar: degskalet, som lokalt kallas *forra*, *capa* eller *lençol*, och fyllningen, som lokalt även kallas *espécie*.

Obligatoriska ingredienser:

Degskalet (*forra*, *capa*, *lençol*), innehåller vetemjöl av typ 65 eller 55, vatten, smör eller vegetabiliskt fett samt salt.

Fyllningen (*espécie*) består av vita bönor av en sort som vanligtvis kallas *fidalgo*, nyskållade mandlar, färska eller pastöriserade äggulor, vitt socker och vatten.

Ingredienser som tillsatsämnen, processhjälpmedel, kikärtor eller bönor av andra sorter än *fidalgo* samt likörer eller andra spritdrycker som innehåller mandel eller mandelessens får inte användas.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Normal vikt och mått:

Vikt	60–75 gram
Höjd	25–34 mm
Bottendiameter	30–45 mm
Övre diameter	60–70 mm

Även miniatyrversioner av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” får produceras, med mått som motsvarar mellan en fjärdedel och hälften av den normala storleken.

Följande väsentliga egenskaper skiljer ”Pastel de feijão de Torres Vedras” från andra bakverk som görs av bönor:

Formen – en form som traditionellt används för små pajer, dvs. en upp och nedvänd stympad kon där bottnen har en mindre diameter än toppen. Bakverket vidgar sig från bottnen till en rund, något konvex topp med större diameter än bottnen och tydliga kanter.

Degskalet (bottnen och sidorna) är halmgult med en matt yta, tunt och med en slät, välformad och enhetlig struktur och ett sprött utseende som gör att fyllningen syns genom degskalet.

Fyllningen är gul till gulorange inuti, medan ytans färg är matt gyllenbrun och kan variera något beroende på ugnstemperatur och gräddningstid. Ytan har en ojämn struktur på grund av att sockret i fyllningen har stigit upp till ytan och kristalliserats. Fyllningen är grynig och saftig, och smaken av den malda mandeln och av bönorna, med sin mjuka konsistens, kan urskiljas. Bakverket har en tydlig doft och smak av mandel, ibland av äggula, med en antydan av bönor.

Degskalet har en spröd och krispig smak, som inte påminner om smördeg, och är så tunt att det omsluter fyllningen utan att dess smak blir dominerande. I bakverkets eftersmak är mandel mest framträdande.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningen av ”Pastel de feijão de Torres Vedras”, från beredning av degskalet och fyllningen till framställning av slutprodukten, i förekommande fall inklusive frysning, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Bakverken förpackas i producentens eget naturliga smörpapper med dennes varumärke inom en till fyra timmar efter att de svalnat, för att undvika mikrobiologisk kontamination eller upptag av främmande dofter och för att förhindra att det tunna och spröda degskalet skadas. Detta traditionella förpackningsmaterial, som har använts under de senaste hundra åren, skyddar produkten och möjliggör en lång hållbarhet utan att smaken eller kvaliteten påverkas.

Frysning av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” sker efter förpackningen i producentens lokaler.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla texten ”Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” (skyddad geografisk beteckning) eller texten ”Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP” (SGB).

Följande information är obligatorisk:

— Producentens/förpackarens namn, firmanamn och adress.

— Logotypen för ”Pastel de feijão de Torres Vedras”, som återges nedan.



Produkten ska enligt lag vara märkt med EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning, som ska anges i direkt anslutning till texten ”Pastel de feijão de Torres Vedras”. Utöver producenternas/förpackarnas varumärken kan märkningen även omfatta distributörers och andras varumärken, liksom emblem eller andra uttryck och uppgifter, men dessa får inte vara mer framträdande än texten ”Pastel de feijão de Torres Vedras” eller stå i direkt anslutning till varubeteckningen ”Pastel de feijão de Torres Vedras” eller EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för produktion/framställning och förpackning av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” motsvarar exakt området för kommunen Torres Vedras.

5. Samband med det geografiska området

Orsakssambandet mellan ”Pastel de feijão de Torres Vedras” och det avgränsade geografiska område som administrativt betecknas som kommunen Torres Vedras grundar sig på bakverkets kvalitet och anseende, som framgår både av historien och av familjekopplingar samt av konsumenternas allmänna kännedom om ”Pastel de feijão de Torres Vedras” och förmåga att skilja denna produkt från andra bakverk. Oavsett var bakverket har sitt ursprung är det de särskilda lokala kunskaperna i Torres Vedras som utmärker framställningen av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” och som har gett bakverket dess vidsträckta anseende. Dessa kunskaper bygger på en lång tradition av hävdvunna metoder – med viss variation från producent till producent – och är något som är kännetecknande för traditionella bakverk. Den främsta utmärkande egenskapen är det tunna och krispiga degskalet, som inte görs av smördeg och som är så genomskinligt att fyllningen syns genom det. Degskalet läggs som ett lock över de smorda formarna, trycks ner i dessa med hjälp av en boll av deg och viks in så att det inte går över kanterna och så att fyllningen senare inte rinner över degskalet. Degskalets konsistens är helt annorlunda än den mjuka konsistensen hos bönorna i fyllningen, vilken gör sig väl i kombination med mandelns grynighet. Mandlarna måste vara förskållade eller skållas i producentens lokaler, och ska sedan malas i dessa lokaler för att undvika förlust av doft eller smak. En annan utmärkande faktor som i hög grad har bidragit till det anseende som ”Pastel de feijão de Torres Vedras” har är det faktum att bakverket säljs i naturligt smörpapper av livsmedelskvalitet med uppgift om den specifika producenten, vilket ger produkten en särskild identitet och utgör en signal till konsumenten. Tack vare detta smörpapper behåller bakverket också, till skillnad från andra liknande produkter, sin smak och kvalitet under hela hållbarhetstiden.

Det finns många vittnesmål, artiklar och publikationer som styrker produktens överlägsenhet, särprägel och anseende, liksom användningen av namnet Torres Vedras för att beteckna den ”Pastel de feijão de Torres Vedras” som produceras där. ”Pastel de feijão de Torres Vedras” har framställts i Torres Vedras sedan 1840. Sedan åtminstone 1894 har det publicerats artiklar i lokala tidningar som har hänvisat till Pastel de feijão som en lokal specialitet och i vilka även beteckningarna Pastel de feijão de Torres eller Pastel de feijão de Torres Vedras har använts. År 1896 ordnades en utställning för att fira 400-årsjubileet av Vasco da Gamas första resa till Indien, och i programmet för det nämns ”Pastel de feijão de Torres Vedras” som ett av de 38 ”karakteristiska lokala bakverk” som skulle finnas med på utställningen *Exposição Ethnografica Portuguesa* (portugisiska etnografiska utställningen).

År 1927 publicerades en artikel i pressen som kritiserade förekomsten av ”förfalskade bakverk” och missbruk av namnet pastel de feijão och namnet Torres för att beteckna ”undermåliga produkter” under förespegling att dessa var äkta produkter. År 2001 nämndes ”Pastel de feijão de Torres Vedras” i verket *Produtos Tradicionais Portugueses* (traditionella portugisiska produkter), som publicerades av ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling och fiske. År 2010 publicerades i tidskriften *Revista Caminhar* den intressanta artikeln ”A origem dos Pastéis de Feijão” (ursprunget till Pastel de feijão), författad av Maria Edite Robalo, barnbarn till den kända konditorn Maria Adelaide Rodrigues da Silva (känd som Mázinha), som föddes 1879. I 2011 års *Guia de Compras dos Produtos Tradicionais* (2011 års shoppinguide för traditionella produkter), 2014 och 2015 års upplagor av *Guia dos Bons Produtos Tradicionais* (guide till traditionella produkter av god kvalitet) och 2016 och 2017 års upplagor av *Produtos Tradicionais – Guia* (guide till traditionella produkter) finns beskrivningar av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” och förteckningar över producenterna.

Det finns även många beskrivningar av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” på internet, filmer av framställningen, dokumentation om dess ekonomiska betydelse och förteckningar över producenter och försäljningsställen. Det förekommer dock också missbruk av beteckningen och felaktiga ”recept”.

Produktionen av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” kräver särskilt kunnande och skicklighet som utvecklas med tiden, antingen genom att stafettpinnen lämnas över till någon inom familjen eller genom tävlingar för att rekrytera specialiserade konditorer till Torres Vedras välrenommerade och prestigefyllda företag, som fortfarande använder traditionella metoder för att framställa sina bakverk. Det särskilda produktionssystemet har gjort det möjligt att under årens lopp utveckla och bevara den kunskap och det kunnande som förts vidare från generation till generation och som inte finns någon annanstans. Utöver inkomsterna från försäljningen av ”Pastel de feijão de Torres Vedras”, både inom Portugal och för export, ger produktionen av ”Pastel de feijão de Torres Vedras” ett viktigt bidrag till den lokala ekonomin och skapar en betydande sysselsättning (år 2015 fanns det omkring 20 producenter, inbegripet både fabriker och konditorier, som sysselsatte 150 anställda, producerade cirka 1,5 miljoner bakverk och generade årliga inkomster på nästan en miljon euro). ”Pastel de feijão de Torres Vedras” har vunnit guld- och silvermedaljer i nationella tävlingar i traditionella bakverk och återfinns på lokala, regionala och nationella mässor och festivaler. Det bakverk som vinner den lokala tävlingen om årets bästa ”Pastel de feijão de Torres Vedras” betraktas som kommunens profilprodukt. Utöver försäljningen lokalt säljs produkten i hela Portugal, i småbutiker, större livsmedelsaffärer och på stormarknader, på bensinstationer och rastplatser längs motorvägarna, och den exporteras också, framför allt till Förenta staterna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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