



C/2025/339

15.1.2025

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/339)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Pastel de Tentúgal”

Nr UE: PGI-PT-0938-AM02 – 15 października 2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Pastel de Tentúgal”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Portugalia

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Oświadczenie wyjaśniające, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, ponieważ:

- a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- b) nie grożą zniesieniem związków wykazujących, że jakość lub cechy charakterystyczne produktu są w istotnej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się właściwe dla niego czynniki naturalne i ludzkie, w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności;
- d) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

1. Zmiana numeracji – specyfikacja

Zmieniono kolejność przedstawiania punktów i sposób ich oznaczania, aby zachować zgodność z art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

„I – Wprowadzenie” zmieniono na załącznik XI; „II – Nazwa produktu” zmieniono na „1. Nazwa”; „III – Opis produktu” zmieniono na „2. Opis produktu”; „IV – Określenie obszaru geograficznego” zmieniono na „3. Określenie obszaru geograficznego”; „V – Specyfika obszaru geograficznego” zmieniono na „6. »VI – Gwarancja pochodzenia geograficznego ‘Pastel de Tentúgal’« zmieniono na »4. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego»; »VII – Identyfikowalność produktu« włączono do »4. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego»; »VIII – Proces produkcji ‘Pastel de Tentúgal’«, zmieniono na »5. Opis metody produkcji»; »IX – Weryfikacja zgodności« został uchylony; »X – Informacje szczegółowe dotyczące etykietowania«, zmieniono na »7. Informacje szczegółowe dotyczące etykietowania«.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Zdjęcia produktu

Zdjęcia zastąpiono nowszymi zdjęciami o lepszej jakości, ukazującymi jedynie istotne aspekty prezentacji i względne wymiary produktu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Klasyfikacja produktu

Dodano klasyfikację według Nomenklatury scalonej. 19 – Przetwory ze zbóż, mąki, skrobi lub mleka; pieczywa cukiernicze

1905 – chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Właściwości surowców

W pkt 2.5 (dawniej III.2) – »Wykorzystane surowce i ich właściwości« zmieniono następujące właściwości:

- usunięto parametr wskaźnika opadania mąki, ponieważ nie ma on wpływu na właściwości ciasta »Pastel de Tentúgal«;
- określono, że tłuszcz składa się wyłącznie z mieszanki 90 % margaryny roślinnej i 10 % masła i że nie można stosować innych tłuszczów. W ten sposób ustala się normę polegającą na stosowaniu tłuszczu, który został już zbadany, i która nie dopuszcza używania innych tłuszczów;
- w przypadku ciasta w formie rożka, którą jest jedyną formą, w której znajdują się migdały, można wykorzystywać wyłącznie migdały łuskane (*Prunus dulcis*). Usunięto wymóg stosowania mielonych lub sproszkowanych migdałów, ponieważ nie ma on znaczenia dla właściwości ciasta.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Pkt 2.6 (dawniej III.4) Właściwości ciasta

Określono, że grubość ciasta jest mierzona w milimetrach.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Pkt 2.3 (dawniej III.5.1) Właściwości fizyczne

Wyjaśniono, że »Pastel de Tentúgal« wytwarza się w pięciu różnych formach: rurki, małej rurki i olbrzymiej rurki, w kształcie lekko spłaszczonego cylindra; rożka lub małego rożka.

W tabeli 1 wprowadzono zmiany w celu wyjaśnienia stosowanych jednostek miary, skorygowania niektórych wymiarów ciasta, uwzględnienia wymiarów olbrzymiej rurki oraz wyjaśnienia możliwych zakresów wartości dla każdej formy ciasta.

Mianowicie:

zurka – masa między 70 a 100 g;

rozek – masa między 80 a 120 g;

mała zurka – masa między 30 a 70 g;

mały rozek – masa między 40 a 80 g;

olbrzymia zurka – masa między 500 a 2 000 g, szerokość od 10 do 15 cm, długość od 25 do 40 cm i wysokość od 5 do 9 cm.

Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu i mają na celu zaspokojenie potrzeb konsumentów, którzy preferują większe ciasto niż pierwotnie przewidywano. Uwzględniono formę olbrzymiej zurki. Jest ona bardzo popularna na festiwalach i podczas wydarzeń, a jej pominięcie we wstępnym wniosku o ochronę bez wątpienia stanowiło pomyłkę.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Pkt 2.4 (dawniej III.5.2) Właściwości chemiczne

— Parametr aktywności wody (aw) został skreślony, ponieważ nie ma on znaczenia dla właściwości produktu.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości wilgoci:

zurka – od 24 do 31 %;

rozek – od 22 do 32 %.

Wartości te stanowią dokładniejszy opis właściwości produktu, ponieważ wilgotność powietrza odnotowana na obszarze geograficznym jest zmienna, co ma wpływ na procentową zawartość wilgoci w produkcie końcowym.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości białka:

zurka – od 4 do 10 %;

rozek – od 4 do 12,5 %.

Zmiany te odzwierciedlają obecną sytuację i wynikają z wahań zawartości białka w jajach w wyniku podawania kurom paszy, która nie wchodzi w zakres kompetencji cukierników i nie ma wpływu na inne właściwości produktu.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości tłuszczu:

zurka – od 6 do 13 %;

rozek – od 8 do 23 %.

Zmiana ta stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie ze strony konsumentów, którzy preferują produkty o niższej zawartości tłuszczu.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości węglowodanów:

zurka – od 48 do 60 %;

rozek – od 48 do 70 %.

Zmiana ta wynika ze zmiany masy »Pastel de Tentúgal«.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości popiołu:

zurka – od 0,2 do 0,8 %;

rozek – od 0,2 do 1,2 %.

Nowe wartości dokładniej odzwierciedlają właściwości produktu.

— Zmieniono zakres średnich wartości zawartości kalorii:

rukka – od 280 do 358 kcal/100 g;

rożek – od 320 do 420 kcal/100 g.

Zmiana ta stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie ze strony konsumentów, którzy preferują produkty o niższej zawartości kalorii.

We wszystkich przypadkach właściwości organoleptyczne produktu pozostają niezmienione, ponieważ są one w dużej mierze uzależnione od wiedzy fachowej cukierników na określonym obszarze geograficznym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. Pkt 2.2 (dawniej III.5.4) Właściwości organoleptyczne

Dodano olbrzymią rurkę, a opis wyglądu wnętrza rurki (w odniesieniu do wszystkich trzech rozmiarów) poprawiono przez dodanie tekstu: »Ciasto otacza żółte nadzienie, o nieregularnym wyglądzie i konsystencji. Nadzienie nie wypływa podczas krojenia, jest delikatne i łatwe do spożycia. Chrupkie ciasto francuskie stapia się w ustach z aksamitnością kremu«. Opis wyglądu wnętrza rożka lub małego rożka poprawiono przez dodanie tekstu »Ciasto otacza nadzienie w kolorze od żółtego do kasztanowego (ze względu na obecność cynamonu i prażonych migdałów), o nieregularnym wyglądzie (mogą w nim się znajdować małe bąbelki powietrza) i konsystencji«. Nadzienie nie wypływa podczas krojenia, ale jest łatwe do spożycia i roztopia się w ustach”.

Poprzedni opis, w którym stwierdzono, że nadzienie ciasta w formie rurki może mieć ciemnobrązowy kolor ze względu na obecność cynamonu, został poprawiony, ponieważ tylko ciasto w formie rożka zawiera cynamon. Oba opisy wyraźnie stwierdzają, że nadzienie roztopia się w ustach, a nie, że rozpląwa się w ustach.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. Pkt 2.7. Prezentacja handlowa

Z uwagi na różne formy prezentacji handlowej, przepisy, które w pierwotnej specyfikacji zawarto w sposób rozproszony i niekompletny, ujęto teraz w jednym punkcie. Wymóg pakowania ciastek wyłącznie w pudełka po sześć sztuk został zniesiony, zapewniając konsumentom większą swobodę i możliwość wyboru. Dodano możliwość prezentacji „Pastel de Tentúgal” w postaci rurki w wielkości zwykłej, małej lub olbrzymiej. Przedmiotowe zapisy zostały zatem usystematyzowane:

W pkt 2.7.1 – Prezentacja handlowa i pakowanie „Pastel de Tentúgal” poddanego obróbce cieplnej:

„Pastel de Tentúgal” może być wprowadzane do obrotu pojedynczo lub pakowane w odpowiednio oznakowane opakowania.

„Pastel de Tentúgal” poddane obróbce cieplnej musi być pakowane w warunkach umożliwiających właściwą konserwację: do 12 dni w przypadku ciast posypanych cukrem i do 15 dni w przypadku ciast nieposypanych cukrem.

Pakowanie musi odbywać się dopiero po schłodzeniu ciast, aby zapobiec rozwojowi pleśni lub zmianie konsystencji ciasta.

W pkt 2.7.2 – Prezentacja handlowa i pakowanie mrożonego surowego lub poddanego obróbce cieplnej „Pastel de Tentúgal”:

mrożone surowe lub poddane obróbce cieplnej „Pastel de Tentúgal” musi być pakowane w opakowania odpowiednie do transportu produktów mrożonych i odpowiednio oznakowane.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. W pkt 3 (dawniej IV) Określenie obszaru geograficznego

Wyjaśniono, że mrożenie (zarówno w przypadku surowego ciasta, jak i poddanego obróbce cieplnej) musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, ponieważ szybkość mrożenia ma decydujące znaczenie dla jakości produktu końcowego, który w związku z tym musi zostać zamrożony natychmiast po wyprodukowaniu ciasta surowego lub poddanego obróbce cieplnej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. Pkt 5.1.4 (dawniej VI.1) Zbieranie ciasta

Dodaje się akapit w brzmieniu: „Wszelkie małe kawałki ciasta, które przykleiły się do płótna, usuwa się wyłącznie szczotką, co stanowi jedyną metodę, dzięki której uniknie się wpływu na elastyczność ciasta”.

Ustęp ten włącza tradycyjną praktykę szczotkowania płótna w celu usunięcia małych kawałków ciasta, tak aby dalszy proces odbywał się bez żadnych problemów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Pkt 5.2.1 (dawniej VI.2) Przygotowanie nadzienia

Usunięto wskazanie temperatury na poziomie 108 °C–110 °C jako koniecznej do osiągnięcia punktu gotowania cukru, ponieważ jest to jedna z czynności, w której decydujące znaczenie ma wiedza fachowa rzemieślników, którzy empirycznie oceniają „optymalny” moment nadziewania.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. Pkt 5.3.2 (dawniej VI.3) Kształtowanie formy rożka „Pastel de Tentúgal”

Doprecyzowano, że używane migdały są łuskane, a odniesienie do długości czasu prażenia zostało usunięte, ponieważ zależy to od początkowej zawartości wilgoci i cukiernicy kierują się w tej kwestii swoją wiedzą fachową.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Pkt 5.4.1 (dawniej VI.4a) Przygotowanie ciasta do sprzedaży natychmiastowej lub sprzedaży w krótkim terminie

Wyjaśniono, że ciasta są wypiekane w piecu w odpowiedniej temperaturze.

Obowiązek pieczenia w piecu wyłącznie elektrycznym oraz wymóg pieczenia w określonej temperaturze i przez określony czas zostały usunięte, ponieważ temperatura i czas pieczenia zależą w dużej mierze od rodzaju i właściwości używanego pieca.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. Pkt 5.4.2 (dawniej VI.4b) Przygotowanie ciasta do sprzedaży na późniejszym etapie

Obowiązujące przepisy poprawiono w następujący sposób:

— „Pastel de Tentúgal”, surowe:

„Pastel de Tentúgal” mogą być sprzedawane w stanie surowym innym podmiotom (znanym lokalnie jako odsprzedawcy), które następnie wykonują pozostałe etapy produkcji ciasta. Surowe „Pastel de Tentúgal” muszą być przechowywane w temperaturze od 2 do 6 °C w odpowiednim opakowaniu przez maksymalnie 8 dni przed wypiekiem.

— „Pastel de Tentúgal”, surowe lub poddane obróbce cieplnej, głęboko mrożone

Wyroby cukiernicze surowe lub poddane obróbce cieplnej mogą być głęboko mrożone. Do głębokiego mrożenia należy stosować odpowiedni sprzęt. Badania organoleptyczne wykazały, że mrożenie „Pastel de Tentúgal” nie wpływa na właściwości fizyczne ani organoleptyczne produktu opisanego w pkt 2 ani na właściwości mikrobiologiczne, pod warunkiem że czynności mrożenia, a następnie pieczenia surowych produktów cukierniczych lub rozmrażania mrożonych produktów cukierniczych poddanych obróbce cieplnej są wykonywane w odpowiedni sposób i podlegają właściwemu nadzorowi zgodnie z przepisami prawa.

Wyjaśniono zatem, że ciasta muszą być odpowiednio pakowane do przechowywania w chłodni i że w tych okolicznościach ciasto zachowuje swoje właściwości przez dłuższy okres, do ośmiu dni.

Z drugiej strony, badania wykazały, że „Pastel de Tentúgal” po obróbce cieplnej również może być głęboko mrożone, pod warunkiem, że głębokie mrożenie odbywa się w odpowiednich warunkach, nie wpływa na właściwości produktu i że podmioty gospodarcze, które poddają produkt głębokiemu mrożeniu po obróbce cieplnej, są objęte kontrolą.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. Pkt 5 (dawniej pkt VI) – Obrót „Pastel de Tentúgal” poddany obróbce cieplnej

Obowiązujące przepisy poprawiono w następujący sposób:

a) – Pakowanie „Pastel de Tentúgal” poddanego obróbce cieplnej

„Pastel de Tentúgal” poddane obróbce cieplnej musi być pakowane w odpowiednich warunkach przechowywania: do 12 dni w przypadku ciast posypanych cukrem i do 15 dni w przypadku ciast nieposypanych cukrem.

Pakowanie musi odbywać się dopiero po schłodzeniu ciast, aby zapobiec rozwojowi pleśni lub zmianie konsystencji ciasta.

Okres przydatności do spożycia zmieniono z 10 na 12 dni, aby odzwierciedlić doświadczenia nabyte w praktyce.

b) – Pakowanie „Pastel de Tentúgal” surowego lub poddanego obróbce cieplnej

mrożone surowe lub poddane obróbce cieplnej „Pastel de Tentúgal” musi być pakowane w opakowania odpowiednie do transportu produktów mrożonych i odpowiednio oznakowane.

Mrożone surowe „Pastel de Tentúgal” ma okres przydatności do spożycia wynoszący sześć miesięcy, a „Pastel de Tentúgal” mrożone poddane obróbce cieplnej – trzy miesiące.

Ze względu na dodanie odniesienia do mrożonego ciasta poddanego obróbce termicznej zmieniono wymóg pakowania mrożonych wyrobów cukierniczych w worki z tworzywa sztucznego ze względu na stosowanie bardziej nowoczesnych i mniej zanieczyszczających metod. Etykietowanie tych materiałów opakowaniowych stało się obowiązkowe, a okres przydatności do spożycia wydłużono zgodnie z przeprowadzonymi badaniami.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

17. Pkt 6.2.2. Obecna renoma produktu

Dodaje się akapity w brzmieniu:

Zarówno stowarzyszenie producentów ciasta z Tentúgal [*Associação dos Pasteleiros de Tentúgal*], jak i „Pastel de Tentúgal” zostały wyraźnie wymienione w czasopiśmie *Diário de Coimbra* z 20 marca 2023 r.

Rada gminy Montemor-o-Velho (gminy, w której znajduje się Tentúgal) wybrała „Pastel de Tentúgal” na swojego „ambasadora”, ponieważ często wymienia się je w historycznych i opisowych ulotkach dotyczących dziedzictwa kulturowego oraz na pudełku, które rada miasta oferuje odwiedzającym podczas uroczystych okazji.

Dowodem obecnej renomy jest fakt, że „Pastel de Tentúgal” i jego historię szeroko opisano w książce *Tentúgal – a história local nas histórias de José Craveiro* („Tentúgal – lokalna historia w opowieściach José Craveiro”), autorstwa Marii Heleny de Matos Rocha Marques i wydanej przez Associação Corvo e Pinho w 2023 r.

Zmieniono akapit dotyczący krajowego portugalskiego konkursu słodczy klasztornych [*Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa*] w celu dodania, że konkurs ten jest organizowany wspólnie przez stowarzyszenie QUALIFICA/oriGIn Portugal oraz przez krajowe centrum targów i wystaw rolniczych (CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícola) oraz że „Pastel de Tentúgal” zdobyło cztery złote medale w 12. krajowym portugalskim konkursie słodczy klasztornych, który odbył się w 2023 r., oraz jeden złoty medal, trzy srebrne medale i jeden brązowy medal w 13. krajowym portugalskim konkursie słodczy klasztornych, który odbył się w 2024 r. Osiągnięcia te zostały szeroko ogłoszone przez Krajowe i Regionalne Biuro Prasowe, na stronach internetowych organizatorów, a także na stronach internetowych tych krajowych konkursów.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

18. Pkt IX

Pkt IX „Weryfikacja zgodności” został w całości uchylony z uwagi na nowe obowiązujące przepisy prawne.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

19. Pkt 7 (dawniej X) Etykietowanie

Dodano odniesienie do etykietowania mrożonego „Pastel de Tentúgal” poddanego obróbce cieplnej oraz wymóg zachowania zgodności z przepisami dotyczącymi wielkości i umiejscowienia niektórych symboli i oznaczeń. Uwzględniono zasady etykietowania dotyczące ciast niepakowanych.

W świetle nowych przepisów prawnych szczegółowe obowiązki są następujące:

7.1. „Pastel de Tentúgal” pakowane, mrożone surowe lub mrożone poddane obróbce cieplnej

Oprócz informacji prawnych na etykiecie muszą znajdować się następujące informacje:

— „Indicação Geográfica Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) lub „IGP” (ChOG), bezpośrednio dołączone do chronionej nazwy;

— logo „Pastel de Tentúgal”:

Niezależnie od formy etykietowania – oraz z wyjątkiem własnych znaków towarowych producentów lub dystrybutorów bądź innych znaków towarowych – na etykietach mogą znajdować się insygnia lub inne sformułowania oraz dane szczegółowe, ale nie mogą być one bardziej wyeksponowane niż słowa „Pastel de Tentúgal” lub bezpośrednio dołączone do nazwy handlowej lub wspólnotowego logo ChOG;

— imię i nazwisko lub nazwa przedsiębiorstwa i adres producenta „Pastel de Tentúgal”.

7.2. „Pastel de Tentúgal” niepakowane – oprócz informacji prawnych na etykiecie muszą się znajdować następujące informacje:

— „Indicação Geográfica Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) lub „IGP” (ChOG), bezpośrednio dołączone do chronionej nazwy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pastel de Tentúgal”

Nr UE: PGI-PT-0938-AM02 – 15 października 2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pastel de Tentúgal”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 19 - PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pastel de Tentúgal” to słodkie ciastko pierwotnie produkowane w klasztorach, wytwarzane z cienkiego ciasta (0,06–0,15 mm) zrobionego z mieszanki wody i mąki oraz kremowego nadzienia uzyskiwanego z mieszanki żółtek i jaj z syropem cukrowym. Produkt występuje w formie cienkiej rurki („palito”), małej rurki, olbrzymiej rurki, różka lub małego różka i ma następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Tabela 1

Średnie wartości parametrów fizycznych

	Rurka	Różek	Mała rurka	Mały różek	Olbrzymia rurka
Masa (g)	70,0 – 100,0	80,0 – 120,0	30,0 – 70,0	40,0 – 80,0	500 – 2 000
Szerokość (cm)	4,0 – 6,0	6,0 – 7,5	3,0 – 4,0	4,5 – 5,5	10–15 %
Długość (cm)	13,0 – 15,0	10,0 – 14,0	9,0 – 12,0	7,5 – 10,0	25 – 40
Wysokość (cm)	2,5 – 4,0	3,0 – 6,0	1,5 – 2,5	3,0 – 4,0	5 – 9

Tabela 2

Średnie wartości parametrów chemicznych

	Rurka	Różek
Wilgotność (g/100 g)	24,0 -31,0	22,0 – 32,0
Białko (g/100 g)	4,0 – 10,0	4,0 – 12,5
Tłuszcz (g/100 g)	6,0 – 13,0	8,0 – 23,0
Węglowodany (g/100 g)	48,0 – 60,0	48,0 – 70,0
Całkowita zawartość popiołu (g/100 g):	0,2 – 0,8	0,2 – 1,2
Zawartość kalorii (kcal/100 g)	280,0 – 358,0	320,0 – 420,0

Table 3

Właściwości organoleptyczne

	Rurka lub mała rurka lub olbrzymia rurka	Różek lub mały różek
Wygląd zewnętrzny	Wyrób cukierniczy z ciasta francuskiego o prostokątnym kształcie i karbowanych końcach, z nadzieniem w kolorze od słomkowożółtego do żółtej barwy opiekane go ciasta. Prezentacja: opcjonalnie posypka z cukru pudru lub cukru kryształu	Wyrób cukierniczy z cienkich płatów ciasta francuskiego, z nadzieniem w kolorze od słomkowożółtego do żółtej barwy opiekane go ciasta, o kształcie różka z mniejszymi lub większymi karbowanymi końcami. Opcjonalnie posypka z cukru pudru lub cukru kryształu i cynamonu.
Wygląd wewnętrzny	W cieście zawarte jest żółte nadzienie o nieregularnym i spoistym wyglądzie. Nadzienie nie wypływa podczas krojenia, jest delikatne i łatwe do spożycia. Chrupkie ciasto francuskie stapia się w ustach z aksamitnością kremu.	Ciasto otacza nadzienie w kolorze od żółtego do kasztanowego (ze względu na obecność cynamonu i prażonych migdałów), o nieregularnym wyglądzie (mogą w nim się znajdować małe bąbelki powietrza) i konsystencji. Nadzienie nie wypływa podczas krojenia, ale jest łatwe do spożycia i roztopia się w ustach.
Struktura	Krucha, delikatna i chrupka	Krucha, delikatna i chrupka
Konsystencja	Kremowa, ale spoista	Kremowa, ale spoista

	Rurka lub mała rurka lub olbrzymia rurka	Rożek lub mały rożek
Smak	Słodki, łączący smak jajka, cukru i cynamonu	Słodki, łączący smak jajka, cukru, prażonych migdałów i cynamonu

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Można używać wyłącznie następujących surowców:

- Mąka pszenna typu 55 lub 45 o wilgotności (%): 14,5 (+0,5), zawartość popiołu (sucha masa (%)): 0,45–0,60, kwasowość g/100 g (kwas siarkowy): maks. 0,120 g i suchy gluten (%): min. 8,00 (–0,5).
- Woda
- Żółtko jaja – płynne, pasteryzowane lub świeże lub z jaj niezmięzionych, świeżych, kategorii A, klasy L, o barwie żółtka między 12 a 14 w skali Roche'a.
- Jaja – jaja niezmięzione, świeże, kategorii A, klasy L, o barwie żółtka między 12 a 14 w skali Roche'a.
- Rafinowany cukier biały wytwarzany przemysłowo z trzciny cukrowej lub buraków cukrowych, granulowany, biały, charakterystyczny, bezwonny i pozbawiony brył.
- Tłuszcz – składający się wyłącznie z mieszanki margaryny roślinnej w 90 % i 10 % masła; nie można stosować innych tłuszczów.
- Cynamon w proszku lub pałeczki cynamonowe
- Migdały luskane (*prunus dulcis*) – tylko w przypadku ciasta w formie rożka.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji „Pastel de Tentúgal” – produkcja ciasta, produkcja nadzienia, formowanie ciasta i mrożenie – musi odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pastel de Tentúgal”, poddane obróbce cieplnej – po ostygnięciu dostępne jako „Pastel de Tentúgal”:

- do natychmiastowej sprzedaży w miejscu produkcji, na tackach;
- do sprzedaży poza miejscem produkcji, transportowane na tackach, odpowiednio zapakowane w celu ochrony produktu lub zapakowane w odpowiednie opakowanie, zawsze odpowiednio oznakowane.

„Pastel de Tentúgal”, mrożone surowe lub poddane obróbce cieplnej – musi być pakowane w opakowania odpowiednie do transportu produktów mrożonych i odpowiednio oznakowane.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pastel de Tentúgal” pakowane, mrożone surowe lub mrożone poddane obróbce cieplnej:

- „Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida” lub „Pastel de Tentúgal IGP”;
- logo „Pastel de Tentúgal”:



— imię i nazwisko lub nazwa przedsiębiorstwa i adres producenta „Pastel de Tentúgal”.

Niezależnie od formy etykietowania – oraz z wyjątkiem własnych znaków towarowych producentów lub dystrybutorów bądź innych znaków towarowych – na etykietach mogą znajdować się oznaczenia lub inne sformułowania oraz dane szczegółowe, ale nie mogą być one bardziej wyeksponowane niż słowa „Pastel de Tentúgal” lub bezpośrednio dołączone do nazwy handlowej lub wspólnotowego logo ChOG;

„Pastel de Tentúgal” niepakowane:

1. – „Indicação Geográfica Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) lub „IGP” (ChOG), bezpośrednio dołączone do chronionej nazwy.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

obejmuje wyłącznie miasteczko Tentúgal; od wschodu graniczy z miastem Lamarosa (gmina Coimbra), od północy z miejscowością Portela, od zachodu z miejscowością Póvoa de Santa Cristina (sołectwo Tentúgal) i miastem Meãs (gmina Montemor-o-Velho), a od południa z drogą wodną „Vala Real”.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Pastel de Tentúgal” z obszarem geograficznym opiera się na jego jakości, cechach charakterystycznych oraz dawnej i obecnej renomie.

Od XVI wieku wiedzy fachowej związanej z produkcją „Pastel de Tentúgal” nigdy nie upowszechniano poza granicami miasteczka.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Produkcja „Pastel de Tentúgal” odbywa się wyłącznie w mieście Tentúgal. Wynika to zarówno z istotnych czynników klimatycznych (na które składają się w szczególności łagodne temperatury i wysoki poziom wilgotności względnej powietrza), jak i z faktu, że w nazwie produktu występuje nazwa wyznaczonego obszaru, na którym jest on powszechnie znany; to wiąże się bezpośrednio z udokumentowanym miejscem pochodzenia produktu, tj. Klasztorem Świętej Bożej Rodzicielki, w którym ciastka „Pastel de Tentúgal” były wytwarzane przez siostry karmelitanki mieszkające tu w latach 1565–1898.

Dzięki niewielkiej odległości między Tentúgal a Oceanem Atlantyckim (miastem Figueira da Foz) oraz faktowi, że zaledwie kilka kilometrów stąd płynie rzeka Mondego, warunki naturalne obejmują łagodne temperatury i wysoki poziom wilgotności względnej powietrza. Są to czynniki, które znacznie ułatwiają możliwość produkcji i obróbki bardzo delikatnego, chrupiącego, niemal przezroczystego ciasta składającego się tylko z wody i mąki.

Bliskość morza i rzeki wpływa na temperaturę, zapewniając Tentúgal łagodniejsze temperatury przez cały rok: temperatury zimą nie są zbyt niskie (średnia miesięczna między 10 °C a 20 °C), natomiast temperatury latem nie są nadmiernie wysokie (średnia maksymalna: 26 °C). Wilgotność względna jest ogólnie wysoka i waha się średnio od 70 % (wiosną i latem) do 87 % (jesienią i zimą).

Taki klimat sprzyja produkcji ciasta (niski poziom wilgotności utrudniałby rozciąganie ciasta i stwarzałby ryzyko jego rozerwania w początkowej fazie) i jego obróbce (obróbka ciasta podczas formowania „pastel” nie byłaby możliwa bez odpowiedniego poziomu wilgotności).

Ze względu na sprzedaż słodkich ciast i tart w Klasztorze Matki Boskiej z Carmo istnieją historyczne odniesienia do Pastel de Tentúgal, z których najstarsze pochodzi z 1860 r.

5.2. *Specyfika produktu:*

Charakterystyczne właściwości „Pastel de Tentúgal” wynikają przede wszystkim z metody produkcji służącej uzyskaniu delikatnego i cienkiego ciasta o grubości 0,06–0,15 mm. Ciasto, składające się wyłącznie z wody i mąki pszennej, przechodzi kilka faz, w których dużą rolę odgrywają zwyczaje wytwórcze, w tym stosowanie mieszanki składników i sposób obróbki ciasta przez cukierników w celu uzyskania pożądanej grubości. Ta metoda produkcji całkowicie zależy od wiedzy fachowej zdobywanej w Tentúgal, przy czym była ona uwarunkowana właściwościami mąki i warunkami klimatycznymi.

Po przygotowaniu ciasto kładzie się następnie na drewnianej platformie umieszczonej na podłodze pokrytej białymi płótnami i rozciąga się maksymalnie do uzyskania bardzo cienkiej, prawie przezroczystej warstwy. Jest to najbardziej krytyczny punkt w procesie produkcji, ponieważ aby uniknąć rozerwania ciasta przed uzyskaniem przez nie pożądanej grubości, konieczna jest odpowiednia wiedza fachowa, wyczucie i przeszkolenie.

Po wysuszeniu, aż do uzyskania odpowiedniego poziomu wilgotności, kroi się ciasto w okręgi, podnosi ręcznie, a następnie przenosi na tace zrobione z odpowiedniego materiału i przykrywa suchą, białą tkaniną. Na niej umieszcza się wilgotną tkaninę, która ma zapobiegać wysychaniu ciasta. Na tym etapie ciasto ma strukturę podobną do kalki, choć jest cieńsze.

Wiedza fachowa wykorzystana podczas obróbki tego ciasta ma podstawowe znaczenie dla formowania ciastek; dzięki niej uzyskuje się wyrób, którego cienkie warstwy są ułożone w sposób uniemożliwiający wypłynięcie nadzienia.

Bardzo cienkie, niemal przezroczyste ciasto, wraz z kremową teksturą na bazie jaj, nadają produktowi wygląd zewnętrzny i wewnętrzny, konsystencję, smak i strukturę, które są specyficzne i stanowią o wyjątkowości tego wyrobu.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)*

Oprócz znaczenia czynników klimatycznych należy odnieść się do związku między nazwą produktu a określonym obszarem, na którym jest on wytwarzany. Jest to z pewnością bezpośrednio związane z faktem, że słodczyce te pochodzą z Klasztoru Świętej Bożej Rodzicielki. Wiedza fachowa i doświadczenie, które dały początek temu wyjątkowemu produktowi, zostały zdobyte w tym klasztorze pod koniec XVI wieku, co jest przedmiotem wielu odniesień w różnych publikacjach. Jednym z przykładów jest książka Augusto Fonseca *Velharias de Coimbra*, w której pisze on, że nawet przed 1860 r. w Coimbrze sprzedawano „wysoko cenione ciastka z Tentúgal”; António Nobre odnosi się do nich w swoim wierszu „Carta a Manuel”; w „Conimbricense” z 1891 r. znajduje się odniesienie do „os »afamados« pastéis de Tentúgal”, tj. „słynnych” wypieków z Tentúgal; W pracach opisujących „Exposição Districtal de Coimbra” (Wystawę Dystryktu Coimbra) w 1884 r. wspomina się „pyszne” „Pastel de Tentúgal”; w „O Doceiro Moderno” autorstwa J. M. Sousa Monteiro (koniec XIX wieku) w jednym z wierszy stwierdza się, że „przepisy na tego rodzaju ciasta są unikatowe dla lokalnego obszaru (...)”; Carlos Bento da Meia w swoim dziele (opublikowanym po raz pierwszy w 1904 r.) *O Tratado Completo de Cozinha e de Copa* pisze, że ciasto należy wyrabiać tak długo, aż osiągnie grubość i przezroczystość bibuły, a „z opisu procesu wynika, że mniej wprawne ręce nie są w stanie uzyskać odpowiedniego ciasta (...)”; António Maria de Oliveira Belo, w publikacji „Culinária Portuguesa” z 1936 r., opisuje, że wyrób ciastek „Pastel de Tentúgal” jest bardzo trudny ze względu na skomplikowany proces wytwarzania ciasta, które może zrobić jedynie osoba z długim doświadczeniem.

Obecnie „Pastel de Tentúgal” nadal cieszą się doskonałą renomą i można je znaleźć w całej Portugalii we wszelkiego rodzaju punktach sprzedaży detalicznej (od małych lokalnych piekarni po duże punkty sprzedaży detalicznej i centra handlowe oraz stacje benzynowe przy głównych autostradach). Cukiernicy i stowarzyszenie są często zapraszani do wzięcia udziału w:

- prestiżowych targach słodczy klasztornych (Portalegre, Coimbra, Alcobaça itp.);
- prestiżowych wydarzeniach (krajowy festiwal gastronomiczny w Santarém, krajowe targi rolnicze w Santarém, festiwal ryżu i minogów oraz coroczny festiwal w Montemor-o-Velho, targi rzemiosła w Maia, POIARTES w Vila Nova de Poiares, EXPOFACIC w Cantanhede, targi miodu i kasztanów w Lousã, targi w Bolhão, targi w Porto, targi turystyczne w Lizbonie itp.).

„Pastel de Tentúgal” zdobyło pięć złotych medali, trzy srebrne medale i jeden brązowy medal w 12. i 13. edycji krajowego portugalskiego konkursu słodczy klasztornych w 2023 i 2024 r., organizowanego wspólnie przez stowarzyszenie QUALIFICA/oriGIn Portugal i krajowe centrum rynków rolnych i wystaw (CNEMA – *Centro Nacional de Exporções e Mercados Agrícolas*). Pojawiło się wiele odniesień do niego w prasie (w gazecie *Diário de Coimbra* z 20 marca 2023 r. i gazecie *Diário das Beiras* z 27 lutego 2024 r.), w przewodniku *Guias dos Produtos de Qualidade* dotyczącym produktów wysokiej jakości oraz w publikacjach o ugruntowanej pozycji, takich jak strona internetowa „Produtos Tradicionais Portugueses” poświęcona tradycyjnym produktom portugalskim, powiązana aplikacja PTPT i oficjalna strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa.

Tentúgal nadal znajduje się na mapie turystycznej, a szczególnym zainteresowaniem cieszą się wizyty w przedsiębiorstwach produkcyjnych, gdzie można zobaczyć, jak przygotowuje się ciasto i jak się je wyrabia. Rada gminy Montemor-o-Velho (gminy, w której znajduje się Tentúgal) wybrała „Pastel de Tentúgal” na swojego „ambasadora”, ponieważ często wymienia się je w historycznych i opisowych ulotkach dotyczących dziedzictwa kulturowego oraz na pudełku, które rada miasta oferuje odwiedzającym podczas uroczystych okazji.

Cukiernicy i przedsiębiorstwa są zapraszani do udziału w popularnych programach telewizyjnych emitowanych na wielu kanałach, takich jak „Praça da Alegria”, „Domingão”, „Esta manhã”, „Mesa Nacional” itp. oraz w targach i rynkach na poziomie krajowym.

Dowodem obecnej renomy jest fakt, że „Pastel de Tentúgal” i jego historię szeroko opisano w książce *Tentúgal – a história local nas histórias de José Craveiro* („Tentúgal – lokalna historia w opowieściach José Craveiro”), autorstwa Marii Heleny de Matos Rocha Marques i wydanej przez Associação Corvo e Pinho w 2023 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/CE_Pastel_Tentugal_150924.pdf
