



**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2025/414)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Pastel de feijão de Torres Vedras”**

**Nr UE: PGI-PT-03046 – 6.12.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy (ChOG/ChNP)**

„Pastel de feijão de Torres Vedras”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Kod Nomenklatury scalonej

19 - PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAŁKI, 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 feijão de Torres Vedras” to słodkie babeczki wypiekane w piecu, składające się z dwóch odrębnych części: otoczki z ciasta – znanej lokalnie jako *forra* („przykrycie”), *capa* („płaszcz”) lub *lençol* („prześcieradło”); oraz nadzienia – znanego również lokalnie jako *espécie* („przyprawa”).

Składniki obowiązkowe:

otoczka z ciasta – znana jako *forra* („przykrycie”), *capa* („płaszcz”) lub *lençol* („prześcieradło”) – składa się z mąki pszennej typu 65 lub 55, wody, masła lub tłuszczu roślinnego i soli;

*espécie* („przyprawa”) składa się z białych nasion roślin strączkowych odmiany powszechnie znanej jako fasola „fidalgo”, świeżo blanszowanych migdałów, świeżych lub pasteryzowanych żółtek jaj, cukru białego i wody.

Składniki zakazane – dodatki, substancje pomocnicze w przetwórstwie, ciecierzycza lub nasiona roślin strączkowych inne niż fasola „fidalgo” i likiery bądź inne napoje spirytusowe zawierające migdały lub esencję z migdałów.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Standardowa masa i wymiary:

Masa	od 60 do 75 g
Wysokość	od 25 do 34 mm
Średnica podstawy	od 30 do 45 mm
Średnica górna	od 60 do 70 mm

Możliwa jest również produkcja babeczek „Pastel de feijão de Torres Vedras” w wersji miniaturowej, o wymiarach od jednej czwartej do połowy typowej wielkości.

„Pastel de feijão de Torres Vedras” od innych wypieków z fasolą odróżniają następujące główne cechy:

kształt – klasyczny kształt babeczki, czyli odwrócony ścięty stożek, tj. średnica u podstawy jest mniejsza niż u góry; każda babeczka rozszerza się od podstawy do okrągłego, lekko wypukłego wierzchu, którego średnica jest większa niż średnica podstawy i który ma dobrze zaznaczone krawędzie.

Otoczka z ciasta (podstawa i boki) o barwie słomkowożółtej jest matowa, cienka i gładka, dobrze uformowana i o jednolitej konsystencji, z wyglądu krucha; widać przez nią nadzienie.

Po rozcięciu nadzienie ma barwę od żółtej do pomarańczowożółtej; wierzch babeczki jest matowy, o barwie złotobrązowej, o nieznacznej zmienności uwarunkowanej temperaturą w piecu i czasem pieczenia. Wierzch babeczki ma konsystencję szorstką ze względu na zawarty w mieszaninie cukier, który przemieszcza się do góry i ulega krystalizacji; nadzienie jest ziarniste i wilgotne, o smaku mielonych migdałów, a także samej fasoli, która ma gąbczastą konsystencję. W babeczkach wyczuwalny jest początkowo wyraźny zapach i smak migdałów, a niekiedy żółtek jaj, z możliwymi akcentami fasoli.

Ciasto w ustach jest kruche i chrupkie, ale nie puszyste, delikatnie otula nadzienie, nie przytłaczając go. Wyczuwalny jest posmak migdałów – jest to dominujący smak, który utrzymuje się w ustach po zjedzeniu babeczki.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji „Pastel de feijão de Torres Vedras”, od przygotowania otoczki z ciasta i nadzienia do wytworzenia produktu końcowego, w tym, w stosownych przypadkach, mrożenie, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Każdy producent pakuje babeczki w specjalny, oznaczony jego marką tłuszczoodporny papier roślinny w ciągu od jednej do czterech godzin po ich wystudzeniu, w celu uniknięcia zanieczyszczenia mikrobiologicznego, absorpcji obcych zapachów lub uszkodzenia otoczki z ciasta, która jest cienka, krucha i chrupka. Ten tradycyjny materiał opakowaniowy, preferowany do tego celu od setek lat, umożliwia ochronę produktu i w sposób niezawodny zapewnia mu długi okres przydatności do spożycia bez uszczerbku dla smaku lub jakości.

Babeczki „Pastel de feijão de Torres Vedras”, które są przeznaczone do zamrożenia, pakuje się najpierw w zakładzie producenta.

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

Na etykiecie musi być umieszczony napis „Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida” [chronione oznaczenie geograficzne] lub „Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP” [ChOG].

Obowiązkowo należy podać następujące informacje:

- nazwę producenta/przedsiębiorstwa pakującego, nazwę handlową i adres;
- logo „Pastel de feijão de Torres Vedras”, przedstawione poniżej:



Prawnie obowiązujące logo ChOG Unii Europejskiej musi być umieszczone bezpośrednio po napisie „Pastel de feijão de Torres Vedras”. Poza znakami towarowymi producentów/przedsiębiorstw pakujących na etykietach mogą znajdować się znaki towarowe dystrybutorów itp., a także emblematy lub jakiegokolwiek inne oznaczenia i specyfikacje, ale nie mogą być wyeksponowane bardziej niż napis „Pastel de feijão de Torres Vedras” ani nie mogą bezpośrednio przylegać do nazwy handlowej „Pastel de feijão de Torres Vedras” ani do logo ChOG Unii Europejskiej.

#### 4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny wytworzenia/produkcji i pakowania „Pastel de feijão de Torres Vedras” pokrywa się dokładnie z obszarem gminy Torres Vedras.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między produktem „Pastel de feijão de Torres Vedras” a określonym obszarem geograficznym, w systemie administracyjnym funkcjonującym jako gmina Torres Vedras, opiera się na jakości i renomie produktu, które znajdują odzwierciedlenie zarówno w historii, jak i w więziach rodzinnych, a także na powszechnej znajomości „Pastel de feijão de Torres Vedras” wśród konsumentów oraz ich zdolności do odróżniania tego produktu od innych wypieków. Niezależnie od tego, czy pochodzi ona z Torres Vedras, specyficzna wiedza fachowa, owoc długiej tradycji stosowania dawnych praktyk – bez względu na bardzo nieznaczną zmienność wynikającą z „historycznych korzeni” każdego z producentów – może być cechą „kluczową” (a zatem charakterystyczną dla tradycyjnych wyrobów cukierniczych), która wyróżnia sposób produkcji „Pastel de feijão de Torres Vedras” i która zdecydowała o mającej duży zasięg renomie tego produktu. Delikatna i chrupka otoczka z ciasta, które nie jest ciastem francuskim, to główny czynnik wyróżniający – jest ona tak przezroczysta, że widać przez nią nadzienie. Tę otoczkę umieszcza się jak prześcieradło na natłuszczonej foremce do babeczek, włącza do foremki za pomocą kuli z ciasta i zawija tak, aby nie wystawała poza foremkę oraz aby nadzienie nie wydostawało się ze środka wypieku. Otoczka z ciasta odróżnia się konsystencją od gąbczastej fasoli, dobrze wymieszanej z nieco ziarnistymi migdałami, które muszą być wstępnie blanszowane lub blanszowane w zakładzie producenta, a następnie obowiązkowo mielone w tym samym zakładzie, aby uniknąć utraty zapachu lub smaku. Kolejny charakterystyczny element, który w znacznym stopniu przyczynił się do renomy „Pastel de feijão de Torres Vedras”, to fakt, że produkt ten sprzedaje się owinięty w tłuszczoodporny papier roślinny przeznaczony do kontaktu z żywnością, na którym znajdują się dane konkretnego producenta, co nadaje produktowi szczególną tożsamość i jest sygnałem dla konsumenta. Ten tłuszczoodporny papier przez cały okres przydatności wypieku do spożycia zachowuje również jego smak i właściwości, które są wyraźnie różne od smaku i właściwości innych podobnych produktów.

Istnieją liczne świadectwa, artykuły i publikacje potwierdzające prymat, szczególny charakter i obecną renomę nazwy Torres Vedras oraz jej użycie do oznaczania produkowanych tam wypieków „Pastel de feijão de Torres Vedras”: „Pastel de feijão de Torres Vedras” wytwarza się w Torres Vedras od 1840 r.; co najmniej od 1894 r. w lokalnej prasie publikowano artykuły z odniesieniami do Pastel de feijão jako lokalnej specjalności, nazywanej nawet Pastel de feijão de Torres lub Pastel de feijão de Torres Vedras; w 1896 r. w programie wystawy upamiętniającej czterechsetną rocznicę pierwszego rejsu Vasco da Gamy do Indii produkt „Pastel de feijão de Torres Vedras” uwzględniono jako jeden z trzydziestu ośmiu „charakterystycznych wypieków lokalnych”, które miały się znaleźć na „Exposição Ethnografica Portuguesa” [portugalskiej ekspozycji etnograficznej].

W 1927 r. w prasie pojawił się artykuł z informacją o istnieniu „podrabianych babeczek” i oszukańczym stosowaniu nazwy pastel de feijão oraz nazwy Torres w celu sprzedawania „produktów gorszej jakości” jako autentycznych wypieków. W 2001 r. produkt „Pastel de feijão de Torres Vedras” wymieniono w pracy „Produtos Tradicionais Portugueses” [Tradycyjne produkty portugalskie], opublikowanej przez Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Rybołówstwa. W 2010 r. w publikacji *Revista Caminhar* zamieszczono interesujący artykuł pt. „A origem dos Pastéis de Feijão” [Pochodzenie Pastéis de feijão], którego autorką była Sr<sup>a</sup> D<sup>a</sup> Maria Edite Robalo, wnuczka wybitnej przedstawicielki profesji cukierniczej Marii Adelaidy Rodrigues da Silvy (znanej jako Mázinha), urodzonej w 1879 r. W publikacjach „Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011” [Przewodnik po zakupach produktów tradycyjnych z 2011 r.], „Guia dos Bons Produtos Tradicionais” [Przewodnik po dobrych produktach tradycyjnych] z 2014 i 2015 r. oraz w przewodnikach po produktach tradycyjnych z 2016 r. i 2017 r. zawarto opisy babeczek „Pastel de feijão de Torres Vedras” i wymieniono ich producentów.

Babeczki „Pastel de feijão de Torres Vedras” są również szeroko opisywane w internecie, ich produkcję sfilmowano, ich znaczenie gospodarcze należycie udokumentowano oraz wyszczególniono producentów i punkty sprzedaży. Pojawiają się jednak również przypadki nadużywania nazwy oraz fałszywe „przepisy”.

Produkcja „Pastel de feijão de Torres Vedras” wymaga szczególnego know-how i wiedzy fachowej, które uzyskuje się z czasem, czy to za pośrednictwem rodziny, której członkowie przekazują sobie pałeczkę, czy też w drodze rywalizacji o pozyskanie wyspecjalizowanych cukierników pracujących w renomowanych i prestiżowych firmach w Torres Vedras, które nadal stosują tradycyjne praktyki wypieku babeczek. Specyfika systemu produkcji umożliwiła na przestrzeni lat rozwój i zachowanie wiedzy i know-how, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie i których nie można znaleźć nigdzie indziej. Produkcja „Pastel de feijão de Torres Vedras” wnosi znaczny wkład w gospodarkę lokalną i, poza dochodami ze sprzedaży „Pastel de feijão de Torres Vedras” zarówno w całej Portugalii, jak i na eksport, zapewnia zatrudnienie wielu osobom (w 2015 r. „było około 20 producentów, w tym zarówno fabryk, jak i cukierni, zatrudniających 150 pracowników, produkujących około 1,5 mln babeczek i generujących dochody w wysokości prawie 1 mln EUR rocznie”). Produkty „Pastel de feijão de Torres Vedras” zdobywały złote i srebrne medale w krajowych konkursach tradycyjnych wyrobów cukierniczych i można je znaleźć na lokalnych, regionalnych i krajowych targach i festiwalach. Za flagowy produkt gminy uważa się babeczkę fasolową, która wygrała lokalny konkurs na najlepszy wypiek „Pastel de feijão de Torres Vedras” w danym roku. Ponadto produkty te sprzedaje się lokalnie i w całej Portugalii, w małych sklepach, supermarketach i hipermarketach, na stacjach paliw lub w miejscach obsługi podróżnych przy autostradach, a także są przedmiotem wywozu, w szczególności do USA.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/doces/docs/2024\\_CE\\_pastel\\_feijao\\_Torres\\_Vedras\\_IGP20240519.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/2024_CE_pastel_feijao_Torres_Vedras_IGP20240519.pdf)