

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 302/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„PASTEL DE TENTÚGAL”**

NR WE: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012

ChOG ( X ) ChNP ( )

**1. Nazwa:**

„Pastel de Tentúgal”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Portugalia

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

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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, rożka lub małego rożka i ma następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Tabela 1

**Przeciętne właściwości fizyczne różnych rodzajów „Pastel de Tentúgal”**

	Rurka „palito”	Rożek	Mała rurka	Mały rożek
Właściwości	Wartości średnie			
Masa (g)	70,0–90,0	80,0–110,0	30,0–60,0	40,0–60,0
Szerokość (cm)	4,0–6,0	6,0–7,5	3,0–4,0	4,5–5,5
Długość (cm)	13,0–15,0	10,0–14,0	9,0–12,0	7,5–10,0
Wysokość (cm)	2,5–4,0	3,0–6,0	1,5–2,5	3,0–4,0

Tabela 2

**Przeciętne właściwości chemiczne dla „Pastel de Tentúgal” w formie rurki i rożka**

„Pastel de Tentúgal”		
Właściwości	Rurka	Rożek
Aktywność wody (aw)	0,836–0,894	0,836–0,894
Wilgotność (%)	26,0–31,0	22,0–30,0
Białko (%)	9,2–10,5	9,5–12,5

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Pastel de Tentúgal”		
Właściwości	Rurka	Rożek
Tłuszcze (%)	7,7–13,0	10,5–23,0
Węglowodany (%)	50,0–54,0	42,0–50,0
Całkowita zawartość popiołu (%)	0,5	0,8–1,2
Zawartość kalorii (kcal/100 g)	314,0–358,0	340–420

Tabela 3

**Właściwości organoleptyczne**

	Rurka lub mała rurka	Rożek lub mały rożek
Wygląd zewnętrzny	Wyrób cukierniczy wytwarzany z niemal przezroczystych płatów ciasta, o prostokątnym kształcie, karbowany na końcach; w kolorze od słomkowożółtego do żółtej barwy opiekanego ciasta. Wygląd: opcjonalnie posypka z cukru pudru lub cukru kryształ	Wyrób cukierniczy wytwarzany z cienkich, niemal przezroczystych płatów pofałdowanego ciasta; w kolorze od słomkowożółtego do żółtej barwy opiekanego ciasta, o kształcie rożka z mniejszymi lub większymi karbowanymi końcami. Opcjonalnie posypka z cukru pudru lub cukru kryształ i cynamonu
Wygląd wewnętrzny	Nadzienie ciastka jest w kolorze od żółtego do kasztanowożółtego (z powodu obecności cynamonu); nadzienie jest ziarniste i spoiste; nie wypływa przy krojeniu produktu, ale łatwo się je gryzie; nadzienie rozpycha się w ustach	Nadzienie ciastka jest w kolorze od żółtego do kasztanowożółtego (z powodu obecności cynamonu i prażonych migdałów); nadzienie jest ziarniste i spoiste; nie wypływa przy krojeniu produktu, ale łatwo się je gryzie; nadzienie rozpycha się w ustach
Struktura	Warstwowa, delikatna i chrupka	Warstwowa, delikatna i chrupka
Konsystencja	Kremowa, ale spoista	Kremowa, ale spoista
Smak	Słodki, łączący smak jajka, cukru i cynamonu	Słodki, łączący smak jajka, cukru, prażonych migdałów i cynamonu

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

Ciasto: woda, mąka pszenna typu 45 lub 55 (z wysokimi poziomami zawartości białek: gliadyny i gluteniny), dzięki czemu ciasto jest lepkosprężyste i spoiste.

Nadzienie: żółtko (pasteryzowane lub ze świeżych jaj), jaja (pasteryzowane lub świeże), cukier, margaryna z zawartością masła wynoszącą 10 %, cynamon i migdały.

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

—

**3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:****Wyrobienie ciasta**

Powodzenie tego procesu w dużym stopniu zależy od wiedzy nabytej przez osoby zajmujące się produkcją tego wyrobu. Pomimo że istnieje przepis na ten rodzaj ciasta, zwykle warunki klimatyczne i trwałość mąki mogą powodować nieprzewidziane okoliczności, które wymagają aktywnej interwencji ze strony osób wytwarzających ciasto.

**Przygotowanie nadzienia**

Jest to kolejna część procesu, w którym kluczowe znaczenie ma wiedza fachowa osób zajmujących się produkcją, jako że ocena, czy nadzienie jest „odpowiednie”, jest dokonywana empirycznie i po części zależy od wiedzy fachowej.

#### Formowanie ciasta

Podczas formowania ciasta w kształt rurki lub rożka bardzo ważna jest wiedza fachowa osób uczestniczących w procesie produkcji, jako że do uzyskania jednakowych rozmiarów ciastek konieczne są ogromne umiejętności i zręczność; ciastko musi pozostać w jednym kawałku i jednocześnie należy dopilnować, aby charakterystyczne karbowane końce były zwarte i miały odpowiednią wielkość.

Po tym etapie ciastko „pastel” może zostać dokończony (upieczony) u odbiorcy poza wyznaczonym obszarem, ponieważ ten etap procesu produkcji nie wymaga szczegółowej wiedzy.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietce muszą się znajdować następujące dane:

— „Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida” lub „Pastel de Tentúgal IGP” (po rejestracji wspólnotowej),

— logo UE (po rejestracji wspólnotowej),

— logo „Pastel de Tentúgal”:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym wytwarzane są ciastka „Pastel de Tentúgal”, 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:

Od XVI wieku wiedzy fachowej związanej z produkcją „Pastel de Tentúgal” nigdy nie upowszechniano poza granicami miasteczka. Dlatego też w celu uzyskania produktu o szczególnych właściwościach, którym wyrób ten zawdzięcza swoją renomę, etapy produkcji ciasta i nadzienia oraz formowanie „pastel” odbywają się jedynie w mieście Tentúgal, którego nazwa występuje w nazwie produktu.

##### 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 (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. Czynniki te znacząco ułatwiają produkcję i obróbkę – bez ponoszenia większych strat – cienkiego, chrupkiego, niemal przezroczystego ciasta składającego się jedynie z wody i mąki.

Bliskość morza i rzeki sprzyja dostosowaniu temperatury, zapewniając Tentúgal łagodniejsze temperatury przez cały rok: temperatury zimowe nie są zbyt niskie (w 2010 r. średnia miesięczna temperatura w gminie Montemor-o-Velho wynosiła między 10 °C a 20 °C), natomiast temperatury letnie nie są nadmiernie wysokie (w 2010 r. średnia temperatura maksymalna wyniosła 26 °C).

Na ogół region doliny Dolnego Mondego, w którym znajduje się miasto Tentúgal, charakteryzuje się wysokim poziomem wilgotności względnej przez cały rok, której średnia wartość waha się między 70 % wiosną i latem a 87 % jesienią i zimą, co skutkuje niezbyt suchymi latami.

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

Oprócz istotnego znaczenia klimatu podkreślić należy fakt, że dzięki sprzedaży słodkich ciastek i tart w Klasztorze Matki Boskiej z Carmo renoma „Pastel de Tentúgal” sięga roku 1860. Renoma produktu wynika z połączenia czynników naturalnych i wiedzy fachowej, które doprowadziły do ukształtowania opisywanego wyrobu. W istocie od czterech wieków kobiety z Tentúgal pozyskują wiedzę fachową dotyczącą najlepszego sposobu wytwarzania ciasta i nadzienia tego produktu oraz sposobu formowania ciastek „pastel”. W konsekwencji powstał wyjątkowy wyrób cukierniczy o renomie bezpośrednio związanej z miejscem, z którego pochodzi.

## 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 jedynie z wody i mąki pszennej przechodzi kilka faz, w których ogromną rolę odgrywają zwyczajnie wytwórcze, w tym sposób obróbki ciasta w celu osiągnięcia pożądanej grubości. Ta niemal rzemieślnicza metoda produkcji (z wyjątkiem zagniatania ciasta, które wykonywane jest mechanicznie) całkowicie zależy od wiedzy fachowej zdobywanej w Tentúgal, przy czym jest ona uwarunkowana właściwościami mąki i warunkami klimatycznymi.

W szczególności jeżeli chodzi o proces wytwarzania ciasta, początkowo ciasto (składające się jedynie z wody i mąki) jest przygotowywane w mechanicznej miazarce w celu osiągnięcia jednolitej masy. Jest ono następnie umieszczane na okrągłej płycie wykonanej z odpowiedniego materiału.

Ciasto kładzie się następnie na drewnianej platformie umieszczonej na podłodze pokrytej białymi płótnami i rozciąga się maksymalnie do uzyskania cienkiej, prawie przezroczystej struktury. Jest to najważniejszy moment procesu produkcji; aby uniknąć rozerwania ciasta przed uzyskaniem przez nie pożądanej grubości, konieczne jest odpowiednie przeszkolenie i wyczucie.

Ciasto jest suszone w temperaturze pokojowej przy użyciu wentylatorów lub palników w celu przyspieszenia procesu suszenia w dniach wyższej wilgotności. Gdy ciasto osiąga zalecany poziom wilgotności, kroi się je 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. Ciasto ma strukturę podobną do kalki, choć jest cieńsze.

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

Po trzecie, bardzo cienkie, niemal przezroczyste warstwy ciasta, 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 między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Oprócz istotnego znaczenia klimatu podkreślić należy, 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. Od końca XVI wieku to właśnie w tym klasztorze zdobywano umiejętności i wiedzę fachową, które doprowadziły do powstania wyjątkowego wyrobu; zostało to poświadczane w wielu źródłach znajdujących się w licznych publikacjach.

Jednym z przykładów jest książka Augusto Fonseci zatytułowana „Velharias de Coimbra”, w której stwierdza się, że przed 1860 r. sprzedawczyni imieniem Rosa sprzedawała „wysoko cenione »pastéis de Tentúgal«” pod «Arco do Bispo» (Coimbra). Portugalski poeta António Nobre, który studiował w Coimbrze w latach 1888–1890, napisał w wierszu „Carta a Manuel”, że co miesiąc zwykł podróżować do Tentúgal, gdzie od ślicznej zakonnicy kupował ciastka. W „Conimbricense” z 1891 r. jest mowa o „znanych”, wytwarzanych w klasztorze „pastéis de Tentúgal”, których należy posmakować przynajmniej raz w życiu. W pracach opisujących „Exposição Distrital de Coimbra” (Wystawę Dystryktu Coimbra) w 1884 r. wspomina się „pyszne” „pastéis de Tentúgal”. Te historyczne wzmianki potwierdzają, że opisywany produkt powstał we wspomnianym klasztorze, oraz wyjaśniają, dlaczego ciastka „pastel” od dawna cieszyły się znakomitą renomą. Przymiotniki używane do opisywania tego produktu mają bardzo pozytywne znaczenie i pomagają zrozumieć, dlaczego już w XIX wieku „pastéis de Tentúgal” cieszyły się powszechną dobrą renomą.

W książce J.M. Sousy Monteiro „O Doceiro Moderno” (z końca XIX wieku) napisano, że „przepis (na te rodzaje »pastéis«) jest wyjątkowy i charakterystyczny dla lokalnego obszaru..., pomimo że wyjaśniamy sposób tworzenia warstw ciasta, co jest sprawą najtrudniejszą”. Carlos Bento da Maia, w swoim dziele „Tratado Completo de Cozinha e de Copa”, którego pierwsze wydanie jest datowane na 1904 r., przytacza przepis na „pastéis de Tentúgal”, opisując, że „ciasto należy rozciągać, aż osiągnie ono grubość i przezroczystość bibuły”. Autor zamieścił również uwagi dotyczące procesu wyrobu ciasta, stwierdzając, że „z opisu tego procesu jasno wynika, że mniej wprawne ręce nie są w stanie uzyskać odpowiedniego ciasta...”.

Następnie António Maria de Oliveira Belo, w publikacji „Culinária Portuguesa” z 1936 r., opisuje, że wyrób ciastek „pastéis de Tentúgal” jest bardzo trudny ze względu na skomplikowany proces wytwarzania ciasta, które może zrobić jedynie osoba z długim doświadczeniem.

Trzy powyższe przykłady opisów zawartych w opublikowanych książkach kucharskich potwierdzają nasze stwierdzenie, że szczególnie charakter procesu produkcji „pastel” wymaga bardzo szczegółowej wiedzy fachowej, którą kobiety z Tentúgal pozyskiwały przez wiele lat.

Dlatego też połączenie czynników naturalnych i wiedzy fachowej miało decydujący wpływ na produkcję tego wyjątkowego rodzaju słodczy. W odniesieniu do „Pastel de Tentúgal” zasadnicze znaczenie mają temperatura i wilgotność – dwa istotne warunki naturalne konieczne do produkcji „pastéis de Tentúgal” – oraz wiedza fachowa wywodząca się ze wspomnianego klasztoru, którą wypracowano na przestrzeni czterech wieków i która stanowi o obecnej postaci produktu; przy czym umiejętności i doświadczenie umożliwiają rekompensowanie czynników naturalnych w przypadku braku optymalnych warunków przyrodniczych. Tradycyjne wyroby tworzą szczególną relację z miejscem swojego pochodzenia ze względów materialnych lub kulturowych, ustanawiając powiązania, które są wprawdzie niewidzialne, lecz nadają smak i kształt miejscom, w których te wyroby są wytwarzane.

Należy zwrócić uwagę, że wiedzy fachowej związanej z produkcją „Pastel de Tentúgal” nigdy nie upowszechniono poza granicami Tentúgal.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.gpp.pt/Valor/DOP\\_IGP\\_ETG.html](http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html)