



C/2025/339

15.1.2025

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2025/339)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

«Pastel de Tentúgal»

N.º UE: PGI-PT-0938-AM02 - 15 de outubro de 2024

DOP () IGP (X)

1. **Nome do produto**

«Pastel de Tentúgal»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Portugal

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Estas modificações não se consideram alterações ao nível da União, na aceção do artigo 53º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/2117, na medida em que:

- a) não incluem a alteração do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida nem da sua utilização;
- b) não criam o risco de anular as ligações que comprovam que a qualidade ou características do produto se devem essencialmente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos tratando-se de uma DOP.
- c) não dizem respeito a uma especialidade tradicional garantida;
- d) nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

1. Alteração de numeração - Caderno de Especificações

Alterada a ordem de apresentação dos assuntos e a designação dos mesmos, de acordo com o Artº 49º, nº 1, do Reg. 2024/1143:

I – Introdução, passou a (incluído como Anexo XI); II – Nome do Produto, passou a 1. Nome; III - Descrição do Produto, passou a X 2. Descrição do Produto; IV - Delimitação da Área Geográfica, passou a 3. Delimitação da Área Geográfica; V - Especificidade da área geográfica, passou a 6. Relação; VI - Garantia sobre a Origem Geográfica do Pastel de Tentúgal, passou a 4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada; VII – Rastreabilidade do Produto, passou a 4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada; VIII - Processo Produtivo do Pastel de Tentúgal, passou a 5. Descrição do método de obtenção do produto; IX - Verificação da conformidade foi Eliminado; X - Elementos específicos de Rotulagem, passou a 7 - Elementos específicos de Rotulagem.

A alteração não afeta o documento único.

2. Fotografias do produto

Foram substituídas as fotografias por outras mais recentes e de melhor qualidade, mostrando apenas aspectos relevantes da apresentação e dimensões relativas do produto.

A alteração não afeta o documento único.

3. Classificação do produto

Inserida a classificação de acordo com a Nomenclatura Combinada: 19 - Preparações à base de cereais, farinhas, amidos, féculas ou leite; produtos de pasteleria

1905 - Produtos de padaria, pasteleria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

A alteração afeta o documento único.

4. Características das matérias-primas

Alteram-se, no ponto 2.5 (ex III.2) - Matérias-primas utilizadas e características respectivas, os seguintes parâmetros:

- na farinha, elimina-se o parâmetro índice de queda já que o mesmo não influencia as características da massa do Pastel de Tentúgal.
- na gordura determina-se que a mesma é exclusivamente composta por uma mistura de 90 % de margarina vegetal e 10 % de manteiga, não sendo permitida a utilização de quaisquer outras gorduras. Normaliza-se, assim, o uso de uma gordura já testada, impedindo-se a utilização desregulada de outras gorduras.
- na amêndoa, apenas usada no Pastel Meia-lua determina-se que só pode ser usada amêndoa (*Prunus dulcis*) sem pele, eliminando-se a obrigatoriedade do uso da amêndoa, granulada ou em pó já que tal não é relevante para as características do pastel.

A alteração afeta o documento único.

5. Ponto 2.6 (ex III.4) Características da massa

Precisa-se que a espessura da massa é medida em milímetros.

A alteração não afeta o documento único.

6. Ponto 2.3 (ex III.5.1) Características físicas

Torna-se explícito que o Pastel de Tentúgal se apresenta com cinco formas diferentes: palito e palito miniatura e palito gigante, com forma de um cilindro ligeiramente achatado; meia-lua e meia-lua em miniatura

Altera-se a Tabela 1, no sentido de tornar claras as unidades de medida usadas, corrigir algumas dimensões do pastel, incluir as dimensões do palito gigante e explicitar os intervalos de valores possíveis para cada forma de apresentação.

Assim:

Pastel palito – peso entre 70 e 100 g

Pastel meia-lua – peso 80 e 120 g

Palito miniatura: peso entre 30 e 70 g

Meia-Lua miniatura: peso entre 40 – 80 g

Palito gigante - peso entre 500 e 2 000 g, largura entre 10 e 15cm, comprimento entre 25 e 40cm e altura entre 5 e 9 cm

Estas alterações não influenciam as características do produto e vão ao encontro das exigências dos consumidores, os quais preferem um pastel de maiores dimensões do que as inicialmente previstas. Inclui-se o pastel em forma de palito gigante, muito apreciado em festas e eventos e que, decerto por lapso, tinha ficado omissa no caderno inicial.

A alteração afeta o documento único.

7. Ponto 2.4 (ex III.5.2) Características químicas

— Elimina-se o parâmetro actividade da água (aW) por não ser relevante para as características do produto.

— Altera-se o intervalo de valores médios da humidade:

Pastel palito – entre 24 e 31 %

Pastel meia-lua – entre 22 e 32 %

Estes valores traduzem com maior exatidão as características do produto, já que a humidade do ar registada na área geográfica é variável e influencia a percentagem de humidade do produto final.

— Altera-se o intervalo de valores médios do teor de proteína:

Pastel palito – entre 4 e 10 %

Pastel meia-lua - entre 4 e 12,5 %

Estas alterações reflectem a situação real e decorrem das flutuações dos teores de proteína dos ovos face à alimentação administrada às galinhas, à qual os pasteleiros são alheios e que se verifica não ter influência nas restantes características do produto.

— Altera-se o intervalo de valores médios para o teor de gordura:

Pastel palito - entre 6 e 13 %

Pastel meia-lua - entre 8 e 23 %

Esta alteração vai ao encontro das expectativas dos consumidores, os quais preferem produtos com menor teor de gordura.

— Altera-se o intervalo de valores médios do teor de hidratos de carbono

Pastel palito - entre 48 e 60 %

Pastel meia-lua - entre 48 e 70 %

Esta alteração decorre da modificação do peso do pastel de Tentúgal.

— Altera-se o intervalo de valores médios do teor de cinzas totais

Pastel palito - entre 0,2 e 0,8 %

Pastel meia-lua - entre 0,2 e 1,2 %

Os valores agora definidos traduzem com maior exatidão as características do produto.

— Altera-se o intervalo de valores médios do valor calórico

Pastel palito - entre 280 e 358 kcal/100 g

Pastel meia-lua - entre 320 e 420 kcal/100 g

Esta alteração vai ao encontro das expectativas dos consumidores, os quais preferem produtos com menor valor calórico.

Em todos os casos as características sensoriais do produto não são alteradas já que dependem no essencial do saber fazer dos doceiros da área geográfica delimitada.

A alteração afeta o documento único.

8. Ponto 2.2 (ex III.5.4) Características sensoriais

Inclui-se o palito gigante e melhora-se a descrição do aspecto interior do pastel em forma de Palito ou de Palito Miniatura ou de Palito Gigante para «A massa envolve um recheio de cor amarela, de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado» e do Pastel em forma de Meia-lua ou de Meia-Lua Miniatura para «A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca».

Corrige-se a descrição anterior que referia que o recheio do pastel «palito» podia ter cor castanho-escuro devido à presença de canela, quando a canela só está presente no pastel meia-lua e em ambos se explicita que o recheio se funde na boca e não que se dissolve na boca.

A alteração afeta o documento único.

9. Ponto 2.7 Apresentação comercial

Tendo em conta as diferentes formas de apresentação comercial, são englobadas num único ponto disposições que constavam no caderno inicial, embora de forma dispersa e incompleta. Foi eliminada a obrigatoriedade de o pastel só poder ser acondicionado em caixas de 6 unidades, permitindo-se assim flexibilizar a escolha pelo consumidor. Acrescenta-se a possibilidade de apresentação, para o Pastel de Tentúgal em forma de palito, em miniatura ou gigante. São assim sistematizadas as regras em causa:

No ponto 2.7.1 – Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal cozido:

O pastel de Tentúgal pode ser comercializado à unidade ou acondicionado em embalagens apropriadas para o efeito, devidamente rotuladas.

O acondicionamento do pastel de Tentúgal cozido deve ser feito em condições que permitam uma conservação adequada: até 12 dias para pastéis polvilhados com açúcar e 15 dias para pastéis não polvilhados.

O acondicionamento só deve ser efectuado depois de os pastéis arrefecerem para evitar quer o desenvolvimento de bolores, quer a alteração da textura da massa.

No ponto 2.7.2 - Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru ou cozido:

O Pastel de Tentúgal congelado em cru ou já cozido é acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.

A alteração afeta o documento único.

10. No ponto 3 (ex IV) Delimitação da Área Geográfica

Explicita-se que a congelação, quer do pastel cru, quer do pastel cozido, quando ocorra, deva ter lugar na área geográfica, já que a rapidez desta operação é determinante para a qualidade do produto final pelo que deve ocorrer imediatamente a seguir ao fabrico do pastel cru ou à cozedura do pastel.

A alteração afeta o documento único.

11. Ponto 5.1.4 (ex VI.1) Recolha da massa

É adicionado o seguinte parágrafo «Os pequenos pedaços de massa que possam ter ficado agarrados ao lençol são retirados com um “escovão”, única forma de os remover e evitar que perturbem o esticar da massa seguinte.»

Este parágrafo integra a prática tradicional de escovar o lençol para retirar pequenos pedaços de massa e permite que possa ser praticada sem problemas.

A alteração não afeta o documento único.

12. Ponto 5.2.1 (ex VI.2) Preparação do recheio

É eliminada a indicação da temperatura de 108°C – 110° C que deve atingir o ponto de cozedura do açúcar, na medida em que esta é uma das operações em que o saber fazer das doceiras é determinante já que avaliação do estado «ótimo» do recheio é feita de forma empírica.

A alteração não afeta o documento único.

13. Ponto 5.3.2 (ex VI.3) Armar Pastel de Tentúgal em Meia-lua

Especifica-se que a amêndoa usada é amêndoa sem pele e é eliminada a menção à duração da torra da amêndoa, já que tal operação depende do teor inicial de humidade e é avaliada pelo saber fazer das doceiras.

A alteração não afeta o documento único.

14. Ponto 5.4.1 (ex VI.4a) Preparação do Pastel para apresentação comercial imediata ou a curto-prazo

Torna-se explícito que a cozedura do pastel é efectuada num forno, a temperatura adequada.

É eliminada a obrigação de a cozedura ser feita em forno unicamente eléctrico bem como a obrigação de a mesma ser feita a determinada temperatura e durante um certo tempo, já que a temperatura e o tempo de cozedura dependem, muito, do tipo e natureza do forno usado.

A alteração não afeta o documento único.

15. Ponto 5.4.2 (ex VI.4b) Preparação do pastel para apresentação diferida

As disposições já existentes são assim melhoradas:

— Pastel de Tentúgal Cru

O Pastel de Tentúgal poderá ser comercializado cru a outros operadores (conhecidos localmente por revendedores) que depois irão terminar as restantes etapas da produção do pastel. O pastel de Tentúgal cru deve permanecer no frio entre 2 a 6°C, em material de acondicionamento adequado, num prazo máximo de 8 dias até à fase da cozedura.

— Pastel de Tentúgal Cru ou Cozido, Ultracongelado

A ultracongelação pode ser efectuada no pastel cru ou já cozido. A ultracongelação é efectuada num equipamento adequado. Após testes de análise sensorial concluiu-se que a congelação do pastel de Tentúgal não afecta as características físicas, sensoriais do produto descritas no ponto 2, nem as microbiológicas, desde que as operações de congelação e de cozedura posterior (só para o pastel cru) ou de descongelação do pastel cozido sejam feitas de forma apropriada e devidamente sujeitas a controlo, nos termos da lei.

Torna-se, assim, explícito que a conservação no frio deve ser feita em material de acondicionamento apropriado, e que, nestas circunstâncias, o pastel mantém as características num prazo aumentado para 8 dias

Por outro lado, e tendo em conta os estudos feitos, permite-se também a ultracongelação do pastel de Tentúgal já cozido, já que a ultracongelação, desde que feita em condições apropriadas, não afecta as características do produto e desde que os operadores que as praticam sejam submetidos a controlo.

A alteração não afeta o documento único.

16. Ponto 5 (ex ponto VI) - Comercialização do Pastel de Tentúgal cozido

As disposições existentes são melhoradas da seguinte forma:

a) Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Cozido

O acondicionamento do pastel de Tentúgal cozido deve ser feito em condições de conservação adequadas: até 12 dias para pastéis polvilhados com açúcar e 15 dias para pastéis não polvilhados.

O acondicionamento só deve ser efectuado depois de os pastéis arrefecerem para evitar quer o desenvolvimento de bolores, quer a alteração da textura da massa.

O prazo de durabilidade é alterado de 10 para 12 dias, de acordo com a experiência prática adquirida.

b) Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru ou cozido

O Pastel de Tentúgal congelado em cru ou já cozido é acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.

Após congelação, a durabilidade do pastel de Tentúgal congelado cru é de 6 meses e a durabilidade do pastel de Tentúgal congelado cozido é de 3 meses.

Acrescenta-se a menção ao pastel cozido congelado, altera-se a obrigatoriedade de uso de saco de plástico para acondicionar os congelados, face à existência de sistemas mais modernos e menos poluentes. Torna-se obrigatória a rotulagem destes materiais de acondicionamento e acrescentam-se os prazos de durabilidade, de acordo com os estudos que têm sido feitos.

A alteração não afeta o documento único.

17. Ponto 6.2.2 Reputação actual do produto

Foram incluídos os seguintes parágrafos:

A própria Associação dos Pasteleiros de Tentúgal e o pastel de Tentúgal também tinham merecido uma referência expressiva no Diário de Coimbra de 20 de março de 2023.

A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (concelho onde Tentúgal se insere) elegeu o pastel de Tentúgal como seu «embaixador», sendo abundantemente referenciado nos folhetos históricos e descritivos sobre o património cultural bem como na caixa que a Câmara Municipal oferece aos visitantes em cerimónias festivas.

Atestando a sua reputação actual, o pastel de Tentúgal e a sua história são abundantemente referidos no livro «Tentúgal – a história local nas histórias de José Craveiro», cuja autora é Maria Helena de Matos Rocha Marques, editado pela Associação CorvoePinho em 2023.

No parágrafo relativo ao Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa, acrescenta-se que tal concurso é organizado, conjuntamente, pela Associação QUALIFICA/oriGIn Portugal e pelo CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas e que o Pastel de Tentúgal obteve 4 Medalhas de Ouro no 12º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa, realizado em 2023 e 1 Medalha de Ouro, 3 Medalhas de Prata e 1 Medalha de Bronze no 13º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa, realizado em 2024, sendo estes resultados amplamente divulgados pela Imprensa Nacional e Regional, nos sites das entidades organizadoras e no site específico dos concursos nacionais.

A alteração afeta o documento único.

18. Ponto IX

É completamente eliminado o ponto IX «Verificação da conformidade» face às novas disposições legais em vigor.

A alteração não afeta o documento único.

19. Ponto 7 (ex X) Rotulagem

É incluída a referência à rotulagem do Pastel de Tentúgal cozido congelado e inserida a obrigação de respeitar regras de dimensão e localização de certos símbolos e menções. São incluídas regras de rotulagem para o pastel não pré-embalado.

Tendo em conta as novas disposições legais, as obrigações específicas passam a ser as seguintes:

7.1 Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru ou congelado cozido

Para além das menções legais, da rotulagem têm de constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Indicação Geográfica Protegida ou IGP, acoplada directamente ao nome protegido
- Logótipo do Pastel de Tentúgal

Independentemente da forma de rotulagem, e com excepção das marcas dos próprios produtores, as marcas de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não podem ser mais proeminentes do que a menção «Pastel de Tentúgal» nem ser acopladas directamente à denominação de venda nem ao logótipo comunitário das IGP.

- O nome ou a firma e o endereço do produtor do Pastel de Tentúgal

7.2 Pastel de Tentúgal não pré-embalado - Para além das menções legais, da rotulagem tem de constar obrigatoriamente a seguinte menção:

- Indicação Geográfica Protegida ou IGP, acoplada directamente ao nome protegido.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pastel de Tentúgal»

N.º UE: PGI-PT-0938-AM02 - 15 de outubro de 2024

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Pastel de Tentúgal»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

- 19 - PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1905 - Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Doce de origem conventual, cuja massa de espessura reduzida (0,06-0,15mm) é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se sob a forma de palito, palito em miniatura, palito gigante, meia-lua e meia-lua miniatura, com as seguintes características físicas, químicas e sensoriais:

Tabela 1

Valores médios dos parâmetros físicos

	Palito	Meia-lua	Palito miniatura	Meia-lua em miniatura	Palito gigante
Peso (g)	70,0 – 100,0	80,0 – 120,0	30,0 – 70,0	40,0 – 80,0	500 - 2 000
Largura (cm)	4,0 – 6,0	6,0 – 7,5	3,0 – 4,0	4,5 – 5,5	10 - 15
Comprimento (cm)	13,0 – 15,0	10,0 – 14,0	9,0 – 12,0	7,5 – 10,0	25 - 40
Altura (cm)	2,5 – 4,0	3,0 – 6,0	1,5 – 2,5	3,0 – 4,0	5 - 9

Tabela 2

Valores médios dos parâmetros químicos

	Palito	Meia-lua
Humidade g/100g	24,0 -31,0	22,0 – 32,0
Proteína g/100g	4,0 – 10,0	4,0 – 12,5
Gordura g/100g	6,0 – 13,0	8,0 – 23,0
Hidratos de Carbono g /100g	48,0 – 60,0	48,0 -70,0
Cinza Total g/100g	0,2-0,8	0,2 -1,2
Valor Calórico Kcal/100 g	280,0 – 358,0	320,0 – 420,0

Tabela 3

Características sensoriais

	Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante	Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura
Aspecto exterior	Pastel de massa folhada em formato retangular com uma crista em cada uma das extremidades, apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.	Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.
Aspecto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço
Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente

	Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante	Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura
Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Apenas podem ser usadas as seguintes matérias-primas:

- Farinha de Trigo Tipo 55 ou 45, com Humidade (%): 14,5 (+0,5), Cinzas (mat. seca (%)): 0,45 – 0,60, Acidez g/100 g (ác. Sulf.): Max 0,120 g e Glúten seco (%): Min 8,00 (-0,5)
- Água
- Gema de Ovo - líquida, pasteurizada ou fresca, ou partir de ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L., com cor da gema entre 12 e 14 da Escala de Roche
- Ovo - Ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L., com cor da gema entre 12 e 14 da Escala de Roche
- Açúcar branco refinado, obtido industrialmente a partir da cana-de-açúcar ou da beterraba, granulado, de cor branca, sabor característico, inodoro e sem grumos.
- Gordura - exclusivamente composta por uma mistura de 90 % de margarina vegetal e 10 % de manteiga, não sendo permitida a utilização de quaisquer outras gorduras.
- Canela em pó ou pau de canela
- Amêndoa (*Prunus dulcis*) sem pele - apenas no Pastel Meia-lua.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todo o processo de produção do Pastel de Tentúgal - produção da massa, produção do recheio e armar do pastel e congelação, quando ocorra têm de ter lugar na área geográfica referida no ponto 4.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

Pastel de Tentúgal cozido - Depois de arrefecido, o Pastel de Tentúgal é disponibilizado:

- Para venda imediata, na unidade de produção, em tabuleiros;
- Para venda fora da unidade de produção, sendo transportado em tabuleiros, devidamente acondicionados para protecção do produto ou acondicionado em embalagens adequadas, sempre devidamente rotuladas.

Pastel de Tentúgal congelado cru ou cozido - acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru ou congelado cozido:

- Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP
- Logótipo do Pastel de Tentúgal



— O nome ou a firma e o endereço do produtor do Pastel de Tentúgal

Independentemente da forma de rotulagem, e com excepção das marcas dos próprios produtores, as marcas de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não podem ser mais proeminentes do que a menção «Pastel de Tentúgal» nem ser acopladas directamente à denominação de venda nem ao logotipo comunitário das IGP.

Pastel de Tentúgal não pré-embalado:

1. Indicação Geográfica Protegida ou IGP, acoplada directamente ao nome protegido

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Circunscrita à vila de Tentúgal; delimitada a nascente pela vila da Lamarosa (concelho de Coimbra), a norte pela aldeia da Portela, a poente pela aldeia de Póvoa de Santa Cristina (freguesia de Tentúgal) e pela vila das Meãs (concelho de Montemor-o-Velho) e a sul pela vala real.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação do pastel de Tentúgal com a área geográfica baseia-se na qualidade, nas características e na reputação antiga e actual.

Desde o século XVI até aos dias de hoje, o saber fazer associado à produção do pastel de Tentúgal nunca se evadiu dos limites da vila.

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A produção do pastel de Tentúgal está circunscrita à vila de Tentúgal, quer pela importância dos factores climáticos com especial ênfase nas temperaturas amenas e na elevada humidade relativa do ar, quer pela correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual o produto tem reputação, facto directamente relacionado com a certeza da origem deste doce no Convento da Nossa Senhora da Natividade pelas mãos das irmãs da Ordem Carmelita que ali viveram entre 1565 e 1898.

A proximidade de Tentúgal ao Oceano Atlântico (Figueira da Foz) e a passagem do Rio Mondego a poucos quilómetros desta vila criam condições naturais, como temperaturas amenas e uma elevada humidade relativa do ar, as quais contribuem de forma decisiva para a possibilidade de obtenção e manipulação de uma massa muito fina, estaladiça, quase transparente, feita apenas com água e farinha.

A proximidade do mar e do rio exerce uma acção reguladora sobre os valores da temperatura, usufruindo Tentúgal de temperaturas mais doces ao longo do ano já que no Inverno não exhibe temperaturas muito baixas (média mensal entre os 10 °C e os 20 °C), nem no Verão tem temperaturas muito altas (máxima média: 26 °C). Os valores de humidade relativa são, de uma forma geral, elevados, variando em média entre os 70 % (Primavera e Verão) e os 87 % (Outono e Inverno).

Este pormenor climático facilita quer a obtenção da massa (níveis baixos de humidade comprometeriam o «puxar da massa» já que esta rasgaria nos primeiros puxões), quer a sua manipulação, já que sem humidade não seria possível manusear a massa para «armar» o pastel.

Devido à venda de pastéis na roda do Convento da Nossa Senhora do Carmo, encontram-se referências históricas sobre o pastel de Tentúgal, datando a mais antiga de 1860.

5.2. *Especificidade do produto*

A especificidade do pastel de Tentúgal decorre, em primeiro lugar, do método de produção utilizado na obtenção de uma massa delicada e fina, com uma espessura que varia entre 0,06 e 0,15mm. Constituída apenas por água e farinha de trigo, esta massa passa por diversas fases, para as quais os rituais de produção assumem uma forte presença, desde a mistura dos ingredientes até ser esticada pelas mãos das doceiras até conseguirem a espessura desejada. Este método de produção depende inteiramente do saber-fazer desenvolvido na vila de Tentúgal já que as características da farinha e as condições climáticas impõem, por vezes, contrariedades.

Após preparação, a massa é colocada num estrado de madeira que se encontra no chão, coberto com lençóis brancos, sendo esticada até à exaustão com o fim de obter uma «folha muito fina», quase transparente. Este é o momento mais crítico da produção já que é preciso um saber fazer específico, aliado a uma sensibilidade e treino suficiente para não romper a massa até ela ficar com a espessura pretendida.

Após secagem até ficar com o nível de humidade adequado, a massa é cortada em forma de círculos e recolhida com as mãos, após o que é colocada em tabuleiros apropriados e coberta com um pano branco seco. Por cima deste pano é colocado um pano húmido para evitar que a massa seque. Nesta fase a massa tem uma textura semelhante a papel vegetal sendo, no entanto, ainda mais fina.

O saber fazer utilizado no manuseamento desta massa é fundamental no armar do pastel, do qual resulta um doce onde as finas folhas são colocadas de forma a impermeabilizarem o recheio.

A massa fina, quase transparente, em conjunto com o doce de ovos cremoso, conferem um aspecto exterior e interior, uma consistência, um sabor e uma textura específicos, que o tornam num doce singular.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Para além da importância dos factores climáticos, é de referir a correspondência entre a denominação do produto e a área delimitada onde é produzido. Este facto está directamente relacionado com a certeza da origem deste doce no Convento da Nossa Senhora da Natividade. Desde os finais do século XVI desenvolveu-se naquele convento um saber fazer especial que deu origem a este doce, objecto de inúmeras referências em várias publicações. Como exemplo, Augusto Fonseca, no livro «Velharias de Coimbra» escreve que já antes de 1860 «os muito apreciados pastéis de Tentúgal» eram comercializados em Coimbra; António Nobre, refere-os no poema «Carta a Manuel»; no «Conimbricense», em 1891 são referidos «os “afamados” pastéis de Tentúgal...»; em 1884, no livro que relata a «Exposição Districtal» encontra-se a referência aos «saborosos» pastéis de Tentúgal; em «O Doceiro Moderno» de J. M. Sousa Monteiro (finais do século XIX) escreve «...estes pastéis serem de fórmula especial da localidade (...); o «Tratado Completo de Cozinha e de Copa» de Carlos Bento da Maia, (1ª edição em 1904) descreve que a massa deve ser puxada até atingir «a espessura e transparência do papel de seda» e que «pela descrição do processo, claramente se vê que mãos pouco destros não conseguem pô-lo em prática bem (...); António Maria de Oliveira Belo, em «Culinária Portuguesa» (1936) refere «são de mui custosa preparação pela dificuldade em preparar a massa que só uma longa prática permite executar».

Actualmente o pastel de Tentúgal continua a usufruir de excelente reputação, sendo comercializado em todo o País, em todo o tipo de estabelecimentos comerciais (desde a pequena pastelaria de bairro às grandes superfícies e centros comerciais, passando pelas áreas de serviço nas principais auto-estradas). Os doceiros e a própria Associação são frequentemente convidados a participar:

- em prestigiadas Feiras de Doçaria Conventual (Portalegre, Coimbra, Alcobaça, etc.)
- em certames de prestígio (Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, Feira Nacional de Agricultura de Santarém, Festival do Arroz e da Lampreia e Feira do Ano de Montemor-o-Velho, Feira de Artesanato da Maia, na POIARTES, em Vila Nova de Poiares, na EXPOFACIC em Cantanhede, na Feira do mel e da castanha na Lousã, no mercado do Bolhão, no Porto, na Bolsa de Turismo de Lisboa, etc.).

O pastel de Tentúgal obteve 5 Medalhas de Ouro, 3 de Prata e 1 de Bronze nas 12ª e 13ª edições do Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa, organizadas em 2023 e em 2024, em conjunto pela Associação QUALIFICA/oriGIn Portugal e pelo CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, sendo abundantemente referido na Imprensa (Diário de Coimbra de 20 de março de 2023 e Diário das Beiras, de 27 de fevereiro de 2024), nos Guias dos Produtos de Qualidade e em publicações de referência como o site «Produtos Tradicionais Portugueses», a app PTPT e o site oficial do Ministério da Agricultura.

Tentúgal continua a estar presente em rotas turísticas sendo especialmente atractivas as vistas às empresas de produção que permitem ver a preparação da massa e a montagem do pastel. A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (concelho onde Tentúgal se insere) elegeu o pastel de Tentúgal como seu «embaixador», sendo abundantemente referenciado nos folhetos históricos e descritivos sobre o património cultural bem como na caixa que a Câmara Municipal oferece aos visitantes em cerimónias festivas.

Os pasteleiros e as empresas são convidados a participar em programas televisivos de grande audiência e em vários canais, como Praça da Alegria, Domingão, Esta manhã, Mesa Nacional, etc, bem como em Feiras e mercados de âmbito nacional.

Atestando a sua reputação actual, o pastel de Tentúgal e a sua história são abundantemente referidos no livro «Tentúgal - História local nas histórias de José Craveiro», cuja autora é Maria Helena de Matos Rocha Marques, editado pela Associação CorvoePinho, em 2023.

Referência à publicação do caderno de especificações

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