



Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/414)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

N.º UE: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome(S) (DA DOP OU IGP)**

«Pastel de feijão de Torres Vedras»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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*

O «Pastel de feijão de Torres Vedras» é um bolo de pastelaria, doce, de pequeno formato e cozido (assado) no forno, constituído por duas partes distintas: a massa envolvente — conhecida localmente por «forra» ou «capa» ou «lençol» e o recheio — também conhecido localmente como «espécie».

Ingredientes obrigatórios:

«Forra» ou «capa» ou «lençol» — farinha de trigo tipo 65 ou 55, água, manteiga ou gordura vegetal e sal;

«Espécie» — feijão branco da variedade popularmente conhecida como feijão «fidalgo», miolo de amêndoa recentemente pelada, gemas de ovos frescos e ou gemas pasteurizadas, açúcar branco e água.

Ingredientes proibidos — aditivos, auxiliares tecnológicos, grão-de bico ou quaisquer outras leguminosas, licores ou outras bebidas espirituosas com amêndoa ou com essências de amêndoa.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Peso e dimensões normais:

Peso	60 a 75 gramas
Altura	25 a 34 milímetros
Diâmetro da base	30 a 45 milímetros
Diâmetro superior	60 a 70 milímetros

Também se pode apresentar sob a forma de miniaturas, com dimensões entre um quarto e metade das usuais.

As principais características que o distinguem de outros pasteis de feijão são as seguintes:

Forma — troncocónica, de menor diâmetro na base; o tronco vai alargando até ao topo e remata numa superfície circular, levemente abaulada, de maior diâmetro e com bordos bem definidos.

A forra (base e paredes) apresenta cor amarelo-palha e brilho mate, espessura, fina, textura lisa, bem formada e uniforme, de aspeto quebradiço, deixando perceber o recheio através da massa.

O recheio, ao corte, tem cor amarela a amarelo-alaranjado; à superfície tem tonalidade castanho-dourada, baça, com pequenas variações resultantes da temperatura do forno e duração da cozedura. Textura rugosa à superfície, denotando a migração do açúcar e respetiva cristalização; grumosa e húmida no interior, notando-se a amêndoa triturada e mesmo o feijão, de consistência esponjosa. Aroma e sabor nítido a amêndoa, por vezes a gema de ovo, sentindo-se também, em fundo, o feijão.

Quando provado, sente-se a capa, quebradiça e estaladiça, mas não folhada, envolvendo delicadamente o recheio, sem o abafar. O sabor da amêndoa é persistente, sendo o último a desaparecer do paladar após a ingestão.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

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

Todas as fases de produção do «Pastel de feijão de Torres Vedras», desde a elaboração da forra e do recheio, até à obtenção do produto final, incluindo a congelação, se efetuada, têm lugar na área geográfica identificada.

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

O acondicionamento em papel vegetal específico e identitário de cada produtor é efetuado nas instalações de fabrico, entre uma e quatro horas após arrefecimento do pastel de feijão, para evitar contaminações microbiológicas ou a absorção de odores estranhos ao produto ou a danificação da forra, que é fina, quebradiça e estaladiça. A escolha centenária do material de acondicionamento permite não só proteger o produto como referido, mas também deixá-lo evoluir do ponto de vista sávido, de forma harmoniosa, ao longo do prazo de validade.

Quando o produto se destina a congelação, o embalamento prévio também ocorre nas instalações do produtor.

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

A rotulagem tem de ostentar a menção «Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida» ou «Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP».

São ainda obrigatórias as seguintes menções:

- O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador;
- O logótipo do «Pastel de feijão de Torres Vedras», a seguir reproduzido:



O logótipo da União Europeia das IGP, legalmente obrigatório, tem de estar diretamente associado à menção «Pastel de feijão de Torres Vedras». Com exceção das marcas dos próprios produtores/acondicionadores, 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 feijão de Torres Vedras» nem ser acopladas diretamente à denominação de venda «Pastel de feijão de Torres Vedras» nem ao logótipo da União Europeia das IGP.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção/fabricação e de acondicionamento do «Pastel de feijão de Torres Vedras» corresponde exatamente à área do concelho de Torres Vedras.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação de causalidade entre o «Pastel de feijão de Torres Vedras» e a área geográfica delimitada conhecida administrativamente por concelho de Torres Vedras baseia-se na qualidade e na reputação, as quais podem ser verificadas quer através da história, quer das ligações familiares, quer pelo conhecimento generalizado que existe sobre o «Pastel de feijão de Torres Vedras» e a sua diferenciação em relação a outros produtos de pastelaria. Nascido ou não em Torres Vedras, o particular «saber-fazer local», consequência de um longo percurso de observância de velhas práticas, ainda que com muito ligeiras diferenças de acordo com o «ramo histórico» de cada produtor é, porventura, a «chave» (tão característica da doçaria tradicional) que distingue o método de fabrico do «Pastel de feijão de Torres Vedras» e que lhe granjeou enorme reputação. Elemento diferenciador por excelência é a forra, fina e quebradiça mas não folhada, tão translúcida que permite perceber o recheio. Esta forra é colocada como se fosse um lençol por cima das formas untadas, empurrada com uma boneca de massa e quinada para evitar que sobeje da forma e, posteriormente, do recheio. Este, por sua vez é diferenciado face à esponjosidade conferida pelo feijão, bem ligada ao ligeiro granitado da amêndoa, obrigatoriamente sem pele ou pelada nas instalações do produtor, e sempre triturada nas mesmas instalações do produtor, para evitar perdas de aroma e de sabor. Outro elemento distintivo que muito contribuiu para a reputação do «Pastel de feijão de Torres Vedras» é o facto de se apresentar comercialmente envolvido em papel vegetal apropriado e contendo sempre referências específicas ao produtor, o que lhe confere identidade própria e capacidade de comunicação com o consumidor, e lhe permite manter as características sensoriais, bem diferenciadas em relação a outros produtos congéneres, ao longo do tempo de vida útil.

São numerosos os testemunhos, artigos e publicações que atestam a anterioridade, a diferenciação, a reputação atual e o uso do nome Torres Vedras para designar o pastel de feijão aí produzido: desde 1840 que se pode comprovar o fabrico do pastel de feijão em Torres Vedras; há notícias publicadas em jornais locais, pelo menos, desde 1894, referindo o pastel de feijão como especialidade local, tratando-o mesmo como «Pastel de Feijão de Torres» ou «pastel de feijão de Torres Vedras»; em 1896, o programa de uma exposição celebrando o quarto centenário da primeira viagem de Vasco da Gama à Índia inclui o «Pastel de Feijão de Torres Vedras», entre os trinta e oito «doces característicos de localidades» que deveriam figurar na mesma «Exposição Ethnografica Portuguesa».

Em 1927 é publicado um artigo na imprensa dando conta da existência de «falsificações» e de usos abusivos do nome pastel de feijão e do nome Torres, para designar «produtos inqualificáveis». Em 2001, o «Pastel de feijão de Torres Vedras» é referido na obra *Produtos Tradicionais Portugueses*, editada pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Em 2010, a *Revista Caminhar* insere um interessante artigo sobre «A origem dos Pastéis de Feijão» escrito pela Sr.^a D.^a Maria Edite Robalo, neta da grande doceira Maria Adelaide Rodrigues da Silva (a Mázinha), nascida em 1879. As publicações «Guia de Compras Produtos Tradicionais – 2011», «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» de 2014 e de 2015 e «Produtos Tradicionais» (Guia 2016 e Guia 2017) apresentam descrições do «Pastel de feijão de Torres Vedras» e referem os seus produtores.

Na Internet, o «Pastel de feijão de Torres Vedras» é abundantemente descrito, o seu fabrico filmado, o seu peso económico referido e os seus produtores e locais de venda referenciados. Mas também se constatam usos abusivos do nome e «receitas» falsas.

A produção do «Pastel de feijão de Torres Vedras» requer saber-fazer e perícia específicos, desenvolvidos ao longo do tempo, seja por via familiar, com passagem de testemunho para familiares próximos, seja pela disputa pela contratação de doceiras que se especializaram em empresas de referência e de renome em Torres Vedras e que mantêm o fabrico em moldes tradicionais. Esta particularidade do sistema produtivo permitiu, ao longo dos anos, o desenvolvimento e a preservação de conhecimentos e de um saber que são transmitidos de geração em geração e não têm equivalente noutros locais. A produção do «Pastel de feijão de Torres Vedras» apresenta dinâmica empresarial importante, sendo significativo o volume de trabalho que gera bem como os rendimentos decorrentes da sua venda quer em todo o país quer para exportação (em 2015, «no concelho existiam cerca de 20 fabricantes, entre fábricas e pastelarias, que empregavam centena e meia de trabalhadores, produziam perto de 1,5 milhões de pastéis e faturavam quase um milhão de euros por ano»). O «Pastel de feijão de Torres Vedras» tem vindo a ganhar medalhas de ouro e prata em concursos nacionais de doçaria rica tradicional portuguesa e é presença assídua em feiras e festivais locais, regionais e nacionais, sendo considerado como oferta institucional anual da autarquia, o pastel que vence o concurso local de «Pastel de feijão de Torres Vedras» do ano. Além da comercialização a nível local, é comercializado em todo o país, estando presente em grandes, médias e pequenas superfícies, nos postos de paragem/abastecimento de combustível das autoestradas, sendo também exportado, designadamente para os EUA.

Referência à publicação do caderno de especificações

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