

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2014/C 461/19)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PASTEL DE CHAVES”

Nr WE: PT-PGI-0005-1126-2.7.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Pastel de Chaves”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Pastel de Chaves” to wyrób piekarniczy w kształcie półksiężyca z wielowarstwowego ciasta nazywanego szczególnie rodzaju farszem z mielonej cielęciny. Występuje w dwóch różnych rozmiarach, w postaci pieczonej lub wstępnie mrożonej i posiada następujące właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Tabela 1

Właściwości fizyczne: Minimalne i maksymalne wartości „Pastel de Chaves” dwóch różnych rozmiarów

	Pastel de Chaves		Pastel de Chaves Aperitivo	
	Min.	Maks.	Min.	Maks.
Długość (cm)	12	14	8	9
Szerokość (cm)	6	8,5	5	6
Wysokość (cm)	3	4,5	2	3
Masa (g)	60	90	20	30

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Tabela 2

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Wyrób piekarniczy w kształcie półksiężyca, wierzchnia część jest wyższa z przodu, gdzie ciasto rozwarstwa się w trakcie pieczenia. Barwa upieczonego wyrobu waha się od zarumienionej żółtej do złotej.
Wygląd przekroju	Po przekrojeniu wyrobu w pionie widoczne są bardzo cienkie listki ciasta, nadające mu wygląd drobno ułożonych warstw. Wierzchnia połowa wyrobu ma barwę żółto-złocistą, w odróżnieniu od części spodniej, która jest lekko wilgotna i pociemniała w wyniku kontaktu z mielonym mięsem. W środku znajduje się farsz, w którym widoczne są różne składniki, w szczególności kawałki mięsa i cebuli.
Konsystencja	Kruche, łamliwe ciasto wyraźnie kontrastuje z rozplywającym się w ustach zwartym, delikatnym, soczystym i miękkim nadzieniem.
Smak	W trakcie pieczenia soki z farszu z mielonego mięsa przenikają przez niektóre warstwy ciasta, nadając produktowi końcowemu jego charakterystyczny smak i zapach. W ustach bułeczka jest jednocześnie chrupiąca i delikatna, a wyrafinowane, jedwabiste, wilgotne i pachnące nadzienie o wyczuwalnym smaku cielęciny, oliwy z oliwek i cebuli dosłownie rozplywa się w ustach.

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

—

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

Przygotowanie nadzienia

Na tym etapie podstawowe znaczenie mają umiejętności pozwalające określić, kiedy farsz osiągnął odpowiednią miękkość i zwartość, co sprawdza się w sposób empiryczny, w oparciu o wiedzę i doświadczenie piekarza.

Przygotowanie ciasta, faszowanie wyrobu i nadawanie mu ostatecznej formy

Czynności te jednoznacznie świadczą o umiejętności piekarzy; uzyskanie bułeczek w kształcie półksiężyca jednokowej wielkości, ciasta składającego się z cienkich warstw i zwartej, chrupiącej konsystencji tak charakterystycznych dla wyrobu wymaga bowiem dużej wprawy i zręczności manualnej.

Wstępne mrożenie

Po uformowaniu półksiężyców niektórzy producenci natychmiast je zamrażają. Proces ten przeprowadza się w zakładach produkcyjnych, aby unikać niepożądanych manipulacji i zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Niezależnie od formy prezentacji handlowej etykieta musi zawierać wyrażenie:

— „Pastel de Chaves – Indicação Geográfica Protegida” lub „Pastel de Chaves IGP”,

— logo „Pastel de Chaves”:



Pastel de Chaves

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Chaves.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Od 1862 r. do chwili obecnej umiejętności związane z produkcją „Pastel de Chaves” pozostają w granicach gminy.

Dostęp do obszaru jest trudny; do niedawna wjazd do doliny Chaves i opuszczenie jej były skomplikowane, co doprowadziło do utrzymania opisanych umiejętności w ramach regionu pochodzenia.

Jest to kluczowy czynnik w historii tego przepisu, który przez ponad 75 lat stanowił własność jednego przedsiębiorstwa, *Casa do Antigo Pasteleiro*, gdzie wciąż jeszcze można zobaczyć piec, w którym wyrób wypiekano od jego powstania. Dopiero w latach 40. XX w. w lokalnych publikacjach zaczęły pojawiać się wzmianki świadczące o tym, że tajniki produkcji nie należą już wyłącznie do jednego zakładu, oraz że wyrób „Pastel de Chaves” stał się piekarniczą sygnaturą całego obszaru. Niektóre reklamy produktu odzwierciedlają znaczenie, jakie wyrób ten zyskał w skali kraju, m.in. fakt, że zamówienia mogły być dostarczane do „dowolnego miejsca w kraju, po przesłaniu zaliczki” (*Almanaque de Chaves*, 1949 r.).

Istnieją pisemne i ustne dowody potwierdzające, że w gminie Chaves „już w 1862 r. najlepsza piekarka w Chaves, Teresa Feliz Barreira, produkowała *pastel*” (*Notícias de Chaves*, rok XXXVII – nr 1921, 22 kwietnia 1987 r.). Tradycja ta i związane z nią umiejętności przekazywane były do dnia dzisiejszego. O związku produktu z obszarem dobitnie świadczy sama nazwa „Pastel de Chaves” oraz fakt, że w obszarach sąsiednich nie są wytwarzane żadne podobne produkty ani nawet podróbki. Przez 150 lat piekarze z Chaves poszerzali wiedzę na temat tego, w jaki sposób wytwarzać farsz i ciasto. Na jej podstawie zbudowano renomę tych wypieków, która ma bezpośredni związek z ich miejscem pochodzenia.

5.2. Specyfika produktu

„Pastel de Chaves” odróżnia się od innych produktów piekarniczych kształtem półksiężyca i chrupiącym ciastem składającym się z cieniutkich warstw, faktem, że jest ręcznie produkowane w tradycyjny sposób oraz konsystencją farszu, który jest zwarty, delikatny, wilgotny, soczysty i rozpływa się w ustach.

Metoda produkcji pozwalająca uzyskać delikatne ciasto oraz farsz zawierający kawałki cebuli i mięsa z chlebem w roli lepidła opiera się na umiejętnościach doskonalonych przez piekarzy z Chaves latami.

Po pierwsze, w szczególny sposób przygotowuje się ciasto, a mianowicie najpierw rozwałkowane jest je na płasko, następnie trzykrotnie rozwałkowane w tłuszczu i składa. Kolejnym ważnym etapem jest uformowanie z ciasta wałeczka, który następnie kroi się w plastry o szerokości 2–3 cm – proces ten wyraźnie świadczy o umiejętnościach lokalnych piekarzy, od których wymaga się uzyskania bułeczek jednorodnych pod względem wielkości, z widocznymi cieniutkimi warstwami ciasta oraz o chrupiącej i zwartej konsystencji, charakterystycznej dla tego produktu, co wymaga dużej wprawy i zręczności manualnej.

Po drugie, przygotowanie farszu, składającego się z odpowiednio ugotowanego mięsa i małych kawałków suchego pszennego chleba, co pozwala uzyskać zwartą i miękką konsystencję, przekłada się na jakość produktu końcowego i wygląd samego farszu, w którym można dostrzec kawałki mięsa i cebuli, dobrze związane chlebem.

Po trzecie, formowanie bułeczek z tak delikatnego ciasta wymaga wyjątkowych umiejętności i wraz z wyjątkowością nadzienia nadaje temu smakowitemu produktowi charakterystyczny wygląd zewnętrzny oraz widok w przekroju, jak również wyróżniające go spójność, smak i konsystencję.

Specyfika „Pastel de Chaves” wywodzi się z umiejętności wykorzystywanych przy produkcji ciasta i farszu oraz przy nadawaniu wyrobowi jego ostatecznego kształtu.

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)

„Pastel de Chaves” jest bezpośrednim rezultatem umiejętności niezbędnych do przygotowania ciasta oraz farszu, których historia sięga 1862 r., kiedy to sprzedawczyni nieznanego pochodzenia trafiła do miasta Chaves z koszem bułeczek niespotykanego kształtu, których nie starczyło na pokrycie zapotrzebowania. Mówi się, że w celu zaspokojenia lokalnego popytu Teresa Feliz Barreira, założycielka *Casa do Antigo Pasteleiro*, zaofiarowała cenę jednego denara za przepis na ten wyjątkowy przysmak (*Revista Unibanco*, styczeń/luty 2004 r.).

Lokalne metody, które pozostały praktycznie niezmienione przez ponad 150 lat, a także umiejętności, które kultywowano w tym samym zakładzie produkcji, tj. *Casa do Antigo Pasteleiro* przez ponad 75 lat, w połączeniu z faktem, że miasto Chaves znajduje się w dolinie, nad którą dominują granitowe i łupkowe zbocza sięgające ponad 1 084 metrów i do której przez długi czas dostęp był trudny, spowodowały, że wiedza ta była ograniczona do regionu pochodzenia. W sąsiednich obszarach geograficznych nie wytwarza się żadnego podobnego produktu.

„Pastel de Chaves” daje podniebieniu niezapomniane i utrzymujące się w pamięci wrażenia, dzięki czemu zdobył znaczącą pozycję w repertuarze kulinarnym Portugalii. Zasluguje na miano „najlepszej nadziewanej bułeczki w Portugalii” (*Revista Unibanco*, styczeń/luty 2004 r.).

Reputacja i renoma „Pastel de Chaves”, związane od ponad 150 lat wyłącznie z gminą Chaves, zostały dobrze udokumentowane.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_pastel_chaves_2012.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.