

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 302/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PASTEL DE TENTÚGAL»

N. CE: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Pastel de Tentúgal»

2. Stato membro o paese terzo:

Portogallo

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 2.4: prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto (1):

Dolce di origine conventuale la cui pasta sottile (dello spessore compreso tra 0,06 e 0,15 mm) è ottenuta amalgamando acqua e farina e il cui ripieno cremoso è ottenuto mescolando tuorli d'uovo, uova e sciroppo di zucchero. Si presenta in forma di rotolo o di mezzaluna, anche in versione miniatura, con le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali.

Tabella 1

Presentazione dei valori medi di ciascuno dei parametri fisici per le diverse forme del dolce

	Rotolo	Mezzaluna	Minirotolo	Minimezzaluna
Parametri	Valori medi			
Peso (grammi)	70,0-90,0	80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0
Larghezza (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5
Lunghezza (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0
Altezza (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0

Tabella 2

Valori medi dei parametri chimici misurati per il «Pastel de Tentúgal» a forma di rotolo e di mezzaluna

Pastel de Tentúgal		
Parametri	Rotolo	Mezzaluna
Attività dell'acqua (aw)	0,836-0,894	0,836-0,894
Umidità (%)	26,0-31,0	22,0-30,0
Proteine (%)	9,2-10,5	9,5-12,5

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Pastel de Tentúgal		
Parametri	Rotolo	Mezzaluna
Materie grasse (%)	7,7-13,0	10,5-23,0
Idrati di carbonio (%)	50,0-54,0	42,0-50,0
Ceneri totali (%)	0,5	0,8-1,2
Contenuto calorico Kcal/100g	314,0-358,0	340-420

Tabella 3

Caratteristiche sensoriali

	Rotolo o minirolo	Mezzaluna o minimezzaluna
Aspetto esterno	Dolce costituito da pasta sfoglia quasi trasparente di forma rettangolare, increspato a ciascuna estremità, di colore variabile tra il giallo paglierino e il giallo scuro. Può essere cosparso di zucchero a velo o di zucchero semolato.	Dolce costituito da pasta sfoglia fine, quasi trasparente, pieghettata, di colore variabile tra il giallo paglierino e il giallo scuro, a forma di mezzaluna increspata alle estremità in modo più o meno pronunciato. Può essere cosparso di zucchero a velo o di zucchero semolato e cannella.
Aspetto interno	Il ripieno è di colore compreso tra il giallo e il castagno (dovuto alla presenza della cannella), dall'aspetto grumoso e consistente, che non cola al taglio, ma è facile da mordere e si scioglie in bocca.	Il ripieno è di colore compreso tra il giallo e il castagno (dovuto alla presenza della cannella e delle mandorle tostate), dall'aspetto grumoso e consistente, che non cola al taglio, ma è facile da mordere e si scioglie in bocca.
Consistenza esterna	Sfoglia delicata e friabile al tempo stesso.	Sfoglia delicata e friabile al tempo stesso.
Consistenza interna	Cremona, ma consistente.	Cremona, ma consistente.
Sapore	Dolce, con sapori di uovo, zucchero e cannella.	Dolce, con sapori di uovo, zucchero, mandorle tostate e cannella.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Pasta: acqua e farina di frumento di tipo 45 o 55 (a tenore elevato di gliadina e glutenina), dalle quali si ottiene una pasta viscoelastica e coesiva.

Ripieno: tuorli d'uovo (pastorizzati o freschi), uova (pastorizzate o fresche), zucchero, margarina contenente il 10 % di burro, cannella e mandorle.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:**Produzione della pasta**

Si tratta di un processo il cui successo dipende in larga misura dalle conoscenze e dall'esperienza dei pasticceri in quanto, nonostante esista una ricetta per questo tipo di prodotto, ogni giorno si verificano circostanze impreviste dovute alle condizioni climatiche e al grado di stabilità della farina che richiedono l'intervento attivo degli addetti alla preparazione della pasta.

Preparazione del ripieno

Anche questa parte della preparazione dipende dalla maestria dei pasticceri, in quanto per valutare se il ripieno è «pronto» si ricorre a un sistema empirico che è in parte legato alle conoscenze e all'esperienza degli addetti.

Modellatura della pasta

Per modellare la pasta dandole la forma di rotolo o di mezzaluna sono ancora una volta essenziali le competenze e l'esperienza dei pasticceri: per ottenere dolci di dimensioni uniformi, con la pasta intatta e le caratteristiche increspature ben dritte e di dimensioni apprezzabili sono infatti necessarie grandi abilità e destrezza.

Una volta completata la fase sopra descritta, il «pastel» potrà essere ultimato (cotto) nei locali del destinatario al di fuori della zona di produzione delimitata, in quanto questa fase del processo di produzione non richiede conoscenze o competenze specifiche.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichetta deve obbligatoriamente riportare le menzioni seguenti:

- «Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida» o «Pastel de Tentúgal IGP» (dopo la registrazione nell'UE)
- il logo dell'Unione europea (dopo la registrazione nell'UE)
- il logo del «Pastel de Tentúgal»:



4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione del «Pastel de Tentúgal» è circoscritta alla città di Tentúgal e delimitata ad est dalla città di Lamarosa (comune di Coimbra), a nord dal paese di Portela, a ovest da quello di Póvoa de Santa Cristina (parrocchia di Tentúgal) e dalla città di Meãs (comune di Montemor-o-Velho) e a sud dal canale «Vala Real».

5. Legame con la zona geografica:

Dal XVI secolo fino ad oggi le conoscenze e l'esperienza legate alla produzione del «Pastel de Tentúgal» non hanno mai valicato i confini della città. Pertanto, per ottenere un prodotto che presenti le caratteristiche specifiche che gli conferiscono la sua notorietà, le fasi di produzione della pasta e del ripieno nonché la modellazione del «pastel» sono circoscritte alla città che gli dà il nome.

5.1. Specificità della zona geografica:

La produzione del «Pastel de Tentúgal» è limitata alla città di Tentúgal a motivo sia dell'importanza dei fattori climatici, in particolare le temperature miti e l'umidità relativa elevata, sia della corrispondenza tra la denominazione del prodotto e la regione delimitata nella quale esso gode della sua notorietà, fatto direttamente riconducibile alla certezza che questo dolce era in origine fabbricato nel convento di Nostra Signora della Natività dalle suore carmelitane, che vi sono vissute tra il 1565 e il 1898.

La vicinanza di Tentúgal all'oceano (Figueira da Foz) e il passaggio del fiume Mondego a qualche chilometro dalla città creano condizioni naturali, come temperature miti e un'umidità relativa elevata, che contribuiscono in maniera decisiva all'ottenimento e alla manipolazione, senza sprechi, di una pasta fine, friabile, quasi trasparente, fatta unicamente di acqua e farina.

La vicinanza del mare e del fiume esercita un'azione regolatrice sulle temperature, permettendo a Tentúgal di beneficiare di temperature più miti tutto l'anno: in inverno le temperature non sono eccessivamente basse (nel 2010 la media mensile nel comune di Montemor-o-Velho era compresa tra 10 °C e 20 °C), mentre in estate non sono eccessivamente elevate (con una media massima nel 2010 di 26 °C).

Il tasso dell'umidità relativa nella regione della valle di Baixo Mondego, che circonda Tentúgal, è in generale elevato tutto l'anno e in media compreso tra il 70 % (primavera ed estate) e l'87 % (autunno e inverno); le estati pertanto non sono mai troppo secche.

Questa caratteristica climatica facilita sia l'ottenimento della pasta (una scarsa umidità renderebbe più difficile tirare la pasta, con il rischio di romperla fin dalle prime fasi di lavorazione) che la sua manipolazione (senza umidità sarebbe impossibile manipolare la pasta per dare forma al «pastel»).

A prescindere dall'aspetto determinante dei fattori climatici va ricordato che, poiché questo dolce era commercializzato intorno al convento di Nostra Signora della Natività, esistono riferimenti alla reputazione del «Pastel de Tentúgal» che risalgono al 1860. Tale reputazione deriva dalla combinazione di fattori naturali e di una maestria che in definitiva determina il risultato finale. Infatti per quattro secoli le donne di Tentúgal hanno accumulato conoscenze sul modo migliore di preparare la pasta e il ripieno e di modellare il «pastel». Il risultato è un dolce unico nel suo genere che ha acquisito una reputazione direttamente correlata al luogo da cui ha tratto origine.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del «Pastel de Tentúgal» deriva in primo luogo dal metodo di produzione impiegato per ottenere una pasta delicata e fine, con uno spessore compreso tra 0,06 e 0,15 mm. Composta esclusivamente di acqua e farina di grano, la pasta passa per diverse fasi di lavorazione, scandite da precisi rituali di produzione, fino ad essere tirata a mano dai pasticceri per raggiungere lo spessore desiderato. Questo metodo di produzione, quasi interamente artigianale ad eccezione dell'impasto, che è eseguito meccanicamente, dipende interamente dalle conoscenze e dall'esperienza acquisite nella città di Tentúgal a motivo dei vincoli imposti dalle caratteristiche della farina e dalle condizioni climatiche.

In concreto, per quanto riguarda la preparazione della pasta, in una prima fase l'impasto, costituito unicamente di acqua e farina, è posto in un'impastatrice meccanica per ottenere una pasta uniforme, che successivamente è posta a riposare su un vassoio rotondo di materiale adeguato.

La pasta è quindi collocata su una piattaforma in legno posata a terra e ricoperta di teli bianchi ed è tirata al massimo per ottenere una consistenza fine, quasi trasparente. Questa è la fase più delicata della lavorazione, che richiede una sensibilità e un'esperienza sufficienti per non strappare la pasta e per stenderla fino allo spessore desiderato.

L'essiccazione della pasta è effettuata a temperatura ambiente utilizzando ventilatori o un cannello a gas per accelerare il processo nei giorni in cui l'umidità è elevata. Una volta raggiunto il grado di umidità raccomandato, la pasta è tagliata in cerchi e raccolta a mano. È quindi collocata su vassoi di materiale appropriato e coperta con un telo bianco asciutto, sul quale viene steso un telo umido per evitare che la pasta si secchi. La pasta presenta una consistenza simile a quella della carta velina.

In secondo luogo, le capacità richieste per la manipolazione della pasta sono fondamentali per modellare il «pastel»; il risultato è un dolce le cui sfoglie sottili sono sistemate in modo tale che il ripieno non possa fuoriuscire.

In terzo luogo, la pasta così fine, quasi trasparente, associata alla crema a base di uova, conferisce al dolce un aspetto esterno e interno, una consistenza e un sapore particolari che ne fanno un prodotto unico.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

A prescindere dall'aspetto determinante rappresentato dai fattori climatici, occorre notare la corrispondenza tra la denominazione del prodotto e la zona geografica delimitata in cui esso gode della sua reputazione. Tale fatto è direttamente riconducibile alla certezza che questo dolce ha avuto origine nel Convento di Nostra Signora della Natività, dove era preparato dalle suore carmelitane ivi residenti dal

1565 al 1898. In questo convento, a partire dalla fine del XVI secolo, si svilupparono le conoscenze e le competenze che hanno dato origine a questo dolce unico, come confermano numerose fonti che si trovano in un'ampia serie di pubblicazioni.

Nel suo libro intitolato «Velharias de Coimbra» Augusto Fonseca scrive che già prima del 1860 una venditrice di nome Rosa vendeva sotto l'«Arco do Bispo» (Coimbra) i «pastéis de Tentúgal» molto apprezzati. António Nobre, poeta portoghese che aveva studiato a Coimbra tra il 1888 e il 1890, scrive nel suo poema «Carta a Manuel» che si recava a Tentúgal ogni mese per andare a trovare una graziosa suora e acquistare i dolci. Nel 1891 l'opera intitolata «Conimbricense» menziona i «famosi» «pastéis de Tentúgal» prodotti in convento, che bisogna assaggiare almeno una volta nella vita. Nel libro che descrive l'Exposição Districtal di Coimbra (Esposizione del distretto di Coimbra) del 1884 si fa riferimento ai «saporiti» «pastéis de Tentúgal». Questi riferimenti più antichi confermano che il dolce ha avuto origine nel convento e nel contempo permettono di constatare che il prodotto gode da molto tempo di una reputazione estremamente favorevole. Gli aggettivi usati per descrivere il dolce sono molto positivi e ci fanno rendere conto dell'eccellente ed estesa fama dei «pastéis de Tentúgal» già nel XIX secolo.

L'opera «O Doceiro Moderno» di J. M. Sousa Monteiro (fine del XIX secolo) afferma che «questi “pastéis” sono preparati a partire da una ricetta locale [...] noi spieghiamo tuttavia come realizzare la pasta sfoglia, che costituisce la parte più difficile». Nell'opera «Tratado Completo de Cozinha e de Copa» di Carlos Bento da Maia, la cui prima edizione risale al 1904, si incontrano riferimenti alla ricetta dei «pastéis de Tentúgal» in cui si spiega che la pasta deve essere tirata fino a quando abbia raggiunto «lo spessore e la trasparenza della carta di seta». Quanto alla preparazione della pasta, lo stesso autore scrive nel 1904 che «con riguardo alla descrizione del processo, è evidente che mani poco abili sono incapaci di eseguirlo correttamente [...]».

Nel 1936 António Maria de Oliveira Belo nell'opera «Culinária Portuguesa» riferisce che i «pastéis de Tentúgal» «sono estremamente difficili da confezionare a motivo della complessità della preparazione della pasta, che può riuscire solo con una lunga pratica».

Questi tre estratti di libri di cucina confermano quanto affermato, ossia che la specificità del processo di produzione richiede conoscenze e competenze molto specifiche, che le donne di Tentúgal hanno acquisito grazie a una lunga pratica ed esperienza.

La combinazione dei fattori naturali e l'insieme delle conoscenze e delle competenze hanno contribuito in maniera decisiva all'ottenimento di un tipo di dolce unico. Alla temperatura e all'umidità, condizioni di base attive e naturali per la produzione del «Pastel de Tentúgal», si è così venuta ad aggiungere la maestria nata nel convento e accumulata per quattro secoli, che ha permesso a questo dolce di arrivare fino a noi come lo conosciamo e intorno al quale si sono sviluppate competenze e conoscenze che permettono di correggere i fattori naturali quando mancano condizioni naturali ottimali. Per motivi materiali o culturali, i prodotti tradizionali creano un legame speciale con il luogo da cui hanno origine, legami invisibili che danno però sapore e forma ai luoghi in cui sono fabbricati.

È opportuno tener presente che le conoscenze e le competenze necessarie per preparare il «Pastel de Tentúgal» non hanno mai valicato i confini della città omonima.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html
