

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 302/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„PASTEL DE TENTÚGAL“

EG-Nr.: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Pastel de Tentúgal“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Süßware klösterlicher Herkunft aus einem dünnen Teig (0,06-0,15 mm), der aus einer Mischung aus Wasser und Mehl hergestellt wird, mit einer cremigen aus einer Mischung aus Eigelb, Eiern und Zuckersirup bestehenden Füllung. Sie wird in Form von Stangen und Ministangen sowie als Halbmond und Minihalbmond mit den nachstehenden physikalischen, chemischen und geschmacklichen Eigenschaften angeboten.

Tabelle 1

Darstellung der Durchschnittswerte der einzelnen physikalischen Merkmale der verschiedenen Formen des Gebäcks

	Stange	Halbmond	Ministange	Minihalbmond
Merkmale	Durchschnittswerte			
Gewicht (g) (Gramm)	70,0-90,0	80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0
Breite (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5
Länge (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0
Höhe (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0

Tabelle 2

Durchschnittswerte der chemischen Merkmale, die im stangen- und halbmondförmigen „Pastel de Tentúgal“ gemessen wurden

„Pastel de Tentúgal“		
Merkmale	Stange	Halbmond
Wasseraktivität (Aw-Wert)	0,836-0,894	0,836-0,894
Feuchtigkeit (%)	26,0-31,0	22,0-30,0
Eiweiß (%)	9,2-10,5	9,5-12,5

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Pastel de Tentúgal“		
Merkmale	Stange	Halbmond
Fett (%)	7,7-13,0	10,5-23,0
Kohlenhydrate (%)	50,0-54,0	42,0-50,0
Gesamtasche (%)	0,5	0,8-1,2
Brennwert kcal/100 g	314,0-358,0	340-420

Tabelle 3

Geschmackliche Eigenschaften

	Stange oder Ministange	Halbmond oder Minihalbmond
Äußeres Aussehen	Gebäck aus fast durchsichtig ausgerolltem Teig in Rechteckform mit einem „Kamm“ an jedem Ende, dessen Farbe von strohgelb bis goldgelb reicht. Bisweilen mit Puder- oder Kristallzucker bestreut.	Gebäck aus fast durchsichtigem dünn ausgerolltem Teig, dessen Farbe von strohgelb bis goldgelb reicht, in Halbmondform mit mehr oder weniger stark ausgeformten „Kämmen“. Bisweilen mit Puder- oder Kristallzucker und Zimt bestreut.
Inneres Aussehen	Der Teig enthält eine gelbe bis gelblichbraune Füllung (aufgrund des enthaltenen Zimts) mit krümeliger und fester Konsistenz, die beim Aufschneiden nicht ausläuft und dadurch gut kaubar ist und im Mund zergeht.	Der Teig enthält eine gelbe bis gelblichbraune Füllung (aufgrund des enthaltenen Zimts) mit krümeliger und fester Konsistenz, die beim Aufschneiden nicht ausläuft und dadurch gut kaubar ist und im Mund zergeht.
Beschaffenheit	Gefaltet, gleichmäßig, zart und knusprig	Gefaltet, gleichmäßig, zart und knusprig
Konsistenz	Cremige, aber feste Konsistenz	Cremige, aber feste Konsistenz
Geschmack	Süßer Geschmack nach Eiern, Zucker und Zimt	Süßer Geschmack nach Eiern, Zucker, gebrannten Mandeln und Zimt

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Teig: Wasser, Weizenmehl Typ 45 oder 55 (mit höherem Gehalt an Gliadin- und Glutenin-Proteinen), so dass ein viskoelastischer und kohäsiver Teig entsteht

Füllung: Eigelb (pasteurisiert oder von frischen Eiern), Eier (pasteurisiert oder frisch), Zucker, Margarine mit 10 % Butteranteil, Zimt und Mandeln

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:**Teigherstellung**

Dieses Verfahren hängt in starkem Maße vom Know-how der Konditorinnen ab, da es sich hier um einen Teig handelt, der, obwohl er nach einer Rezeptur hergestellt wird, abhängig von der Wetterlage und der Stabilität des Mehls tagtäglich unvorhersehbaren Bedingungen ausgesetzt ist, so dass nicht nur ein passives, sondern auch ein aktives Eingreifen der Herstellerinnen erforderlich ist.

Zubereitung der Füllung

Hier handelt es sich um einen weiteren Arbeitsgang, bei dem das Know-how der Konditorinnen entscheidend ist, da die Feststellung des „optimalen“ Zustands der Füllung auf Erfahrungswerten beruht und daher maßgeblich vom Know-how der Konditorinnen abhängt.

Ausformung des Gebäcks

Beim Ausformen des Gebäcks in Stangen- oder Halbmondform zeigt sich die Bedeutung des Know-hows der Konditorinnen, denn hier sind ein enormes Geschick und handwerkliche Fertigkeiten erforderlich, um Gebäckstücke gleicher Größe mit einem unversehrten Teig und mit den gut ausgeformten charakteristischen „Kämmen“ in entsprechender Größe zu erhalten.

Nach der vorstehend beschriebenen Phase kann das Gebäck beim Abnehmer außerhalb des vorgeschriebenen Gebiets fertiggestellt (gebacken) werden, da in dieser Phase kein spezielles Know-how für das Gebäck erforderlich ist.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Nachstehende Angaben müssen unbedingt enthalten sein:

- „Pastel de Tentúgal“ — geschützte geografische Angabe oder „Pastel de Tentúgal g.g.A.“ (nach Eintragung im Gemeinschaftsregister),
- EU-Logo (nach Eintragung im Gemeinschaftsregister)
- Logo des „Pastel de Tentúgal“:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet für die Herstellung von „Pastel do Tentúgal“ ist auf die Stadt Tentúgal festgelegt und wird im Osten durch die Stadt Lamarosa (Kreis Coimbra), im Norden durch das Dorf Portela, im Westen durch das Dorf Póvoa de Santa Cristina (Gemeinde Tentúgal) und die Stadt Meãs (Kreis Montemor-o-Velho) und im Süden durch den Kanal Vala Real begrenzt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Seit dem 16. Jahrhundert bis heute hat das mit der Herstellung von „Pastel do Tentúgal“ verbundene Know-how die Stadtgrenzen nicht verlassen. Um ein Produkt mit genau den speziellen Eigenschaften, die dieses Produkt berühmt gemacht haben, zu erhalten, sind die Phasen der Teigherstellung, der Herstellung der Füllung und der Ausformung des Gebäcks auf die Stadt begrenzt, die dem Produkt den Namen gibt.

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Herstellung von „Pastel do Tentúgal“ ist auf die Stadt Tentúgal begrenzt. Dies ist auf die Bedeutung der klimatischen Faktoren — insbesondere die milden Temperaturen und die hohe Luftfeuchtigkeit — und auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Bezeichnung des Produkts mit dem abgegrenzten Gebiet, in dem der Ruf des Produkts begründet wird, übereinstimmt. Das ergibt sich unmittelbar aus der Tatsache der genauen Kenntnis der Herkunft dieser Süßware, die von den Schwestern des Karmeliter-Ordens, die zwischen 1565 und 1898 im Kloster Nossa Senhora da Natividade lebten, in Handarbeit hergestellt wurde.

Die Nähe Tentúgals zum Ozean (Figueira da Foz) und der Verlauf des Flusses Mondego nur wenige Kilometer von dieser Stadt entfernt führen zu solchen natürlichen Gegebenheiten wie milde Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit, die entscheidend zur Zubereitung und verlustarmen Weiterverarbeitung eines dünnen, knusprigen, fast durchsichtigen, lediglich aus Wasser und Mehl hergestellten Teigs beitragen.

Die Nähe des Meeres und des Flusses üben eine regulierende Wirkung auf die Temperaturwerte aus, so dass Tentúgal während des ganzen Jahres in den Genuss von milderen Temperaturen kommt, wobei die Temperaturen im Winter nicht so tief fallen (Monatsmittel im Jahr 2010 im Kreis Montemor-o-Velho: zwischen 10 °C und 20 °C.) und im Sommer nicht so stark ansteigen (Monatsmittel im Jahr 2010: 26 °C).

Die Werte für die relative Luftfeuchtigkeit in der Region des Vale do Baixo Mondego, zu der Tentúgal gehört, sind generell während des ganzen Jahres hoch und schwanken im Mittel zwischen 70 % (Frühling und Sommer) und 87 % (Herbst und Winter), so dass die Sommer nicht sehr trocken sind.

Diese klimatische Besonderheit erleichtert sowohl die Zubereitung des Teigs (ein niedriger Feuchtigkeitsgehalt beeinträchtigt das Ausziehen des Teigs, da er bereits bei den ersten Bewegungen reißen würde.) als auch seine Weiterverarbeitung (ohne Feuchtigkeit wäre es nicht möglich, den Teig zu Gebäck auszuformen).

Abgesehen von der Bedeutung der klimatischen Faktoren muss betont werden, dass sich aufgrund des Verkaufs der Gebäckstücke im Umfeld des Klosters Nossa Senhora da Natividade Referenzen für den Ruf von „Pastel do Tentúgal“ finden, von denen die älteste aus dem Jahr 1860 stammt. Dieser Ruf liegt in der Kombination von natürlichen Gegebenheiten und einem Know-how, durch das letztendlich das Endergebnis bestimmt wird. Im Grunde genommen haben die Frauen von Tentúgal im Laufe von vier Jahrhunderten viel Wissen über die beste Art der Herstellung des Teigs und der Füllung sowie der Ausformung des Gebäcks gesammelt, das eine einzigartige Süßware hervorgebracht hat, deren Ruf direkt mit dem Ort, an dem sie entstanden ist, in Zusammenhang steht.

5.2 Beschreibung des Erzeugnisses:

Die Besonderheit von „Pastel do Tentúgal“ ergibt sich in erster Linie aus der bei der Zubereitung eines zarten und dünnen Teigs mit einer Dicke zwischen 0,06 und 0,15 mm angewandten Herstellungsmethode. Dieser nur aus Wasser und Weizenmehl bestehende Teig durchläuft verschiedene Phasen, in denen die Herstellungsrituale eine wichtige Rolle spielen, bis er dann in Handarbeit von den Konditorinnen bis zum Erreichen der gewünschten Dicke ausgezogen wird. Diese bis auf das Teigkneten, das durch eine Teigknetmaschine erfolgt, fast ausschließlich handwerkliche Herstellungsmethode hängt voll und ganz vom dem in der Stadt Tentúgal entwickelten Know-how ab, da die Eigenschaften des Mehls oder klimatische Bedingungen zu Beeinträchtigungen führen können.

Zur konkreten Erläuterung des Verfahrens zur Teigherstellung ist zu sagen, dass die Zubereitung des nur aus Wasser und Mehl bestehenden Teigs in einer ersten Phase in einer mechanischen Rührmaschine erfolgt, um so einen gleichmäßigen Teig zu erhalten. Danach wird er zum Ruhen auf einer Platte aus geeignetem Material abgelegt.

Der Teig wird dann auf ein Holzbrett, das auf dem mit weißen Tüchern bedeckten Fußboden liegt, gelegt, wo er, um eine dünne, fast transparente Beschaffenheit zu erhalten, maximal ausgezogen wird. Dies ist der kritischste Moment bei der Teigherstellung, bei dem Sensibilität und hinreichende praktische Erfahrung erforderlich sind, damit der Teig nicht reißt, bevor die gewünschte Dicke erreicht wird.

Das Trocknen des Teigs erfolgt bei Umgebungstemperatur mit Gebläsen oder Gebläselampen, die an feuchteren Tagen das Trocknen beschleunigen. Wenn der Teig den empfohlenen Feuchtigkeitsgehalt erreicht hat, wird er in Form von Kreisen aufgeschnitten und mit den Händen aufgenommen. Danach wird er auf Tablets aus geeignetem Material gelegt und mit einem trockenen weißen Tuch abgedeckt. Um zu verhindern, dass der Teig austrocknet, wird ein feuchtes Tuch über dieses Tuch gelegt. Der Teig hat eine Beschaffenheit wie Pergamentpapier, ist aber dünner.

In zweiter Linie ist das bei der Verarbeitung dieses Teigs genutzte Know-how von entscheidender Bedeutung bei der Ausformung des Gebäcks, so dass eine Süßware entsteht, bei der die dünnen Lagen so zusammengelegt werden, dass die Füllung nicht austreten kann.

Drittens verleiht der äußerst dünne, fast durchsichtige Teig zusammen mit der cremigen Eierfüllung dem Gebäck das äußere und innere Aussehen, die Konsistenz, den Geschmack und die spezielle Beschaffenheit, die es zu einer einzigartigen Süßware machen.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Abgesehen von der Bedeutung der klimatischen Faktoren muss die Übereinstimmung der Bezeichnung des Produkts mit dem abgegrenzten Gebiet, in dem der Ruf des Produkts begründet wird, hervorgehoben werden. Das ergibt sich unmittelbar aus der Tatsache der genauen Kenntnis der Herkunft

dieser Süßware, die von den Schwestern des Karmeliter-Ordens, die zwischen 1565 und 1898 im Kloster Nossa Senhora da Natividade lebten, in Handarbeit hergestellt wurde. Seit Ende des 16. Jahrhunderts wurde in diesem Kloster ein Know-how entwickelt, das eine einzigartige Süßware hervorgebracht hat und durch zahlreiche Erwähnungen in verschiedenen Publikationen belegt ist.

Augusto Fonseca hat in seinem Buch „Velharias de Coimbra“ geschrieben, dass bereits vor 1860 eine Verkäuferin namens Rosa unter dem „Arco do Bispo“ (Coimbra) die hochgeschätzten „Pastéis de Tentúgal“ verkauft hat. António Nobre, ein portugiesischer Dichter, der von 1888 bis 1890 in Coimbra studiert hat, schreibt in seinem Gedicht „Carta a Manuel“, dass er jeden Monat nach Tentúgal kommt, um die hübsche Nonne zu besuchen und Gebäck zu kaufen. Im „Conimbricense“ spricht man 1891 von den „berühmten“, im Kloster hergestellten „pastéis de Tentúgal“, die man einmal im Leben gegessen haben muss. 1884 findet man in dem Buch, das über die Exposição Districtal (Bezirksausstellung) berichtet, eine Erwähnung der „wohlschmeckenden Pastéis de Tentúgal“. Diese sehr alten Erwähnungen bestätigen, dass der Ursprung des Gebäcks im Kloster liegt und belegen gleichzeitig, dass das Erzeugnis schon seit langem immer einen ausgezeichneten Ruf hatte. Die für die Beschreibung des Gebäcks verwendeten Adjektive sind sehr wohlwollend und lassen den Schluss zu, dass die „Pastéis de Tentúgal“ bereits im 19. Jahrhundert eine Süßware war, die einen weitreichenden und ausgezeichneten Ruf hatte.

Im Werk „O Doceiro Moderno“ von J.M. Sousa Monteiro (Ende des 19. Jahrhunderts) heißt es, dass „dieses Gebäck am Ort nach einem speziellen Rezept hergestellt wird (...), wir aber die Art und Weise der Verarbeitung der Teiglagen für den schwierigsten Teil halten“. In dem Werk „Tratado Completo de Cozinha e de Copa“ von Carlos Bento da Maia, dessen erste Auflage 1904 erschienen ist, finden wir einen Verweis auf die Rezeptur der „Pastéis de Tentúgal“. Hier ist beschrieben, dass der Teig so lange ausgezogen werden muss, bis er „so dünn und durchsichtig wie Seidenpapier“ ist. Im Zusammenhang mit dem Verfahren zur Teigherstellung erwähnt dieser Autor 1904 außerdem, dass „durch die Beschreibung des Verfahrens deutlich wird, dass wenig geübte Hände ihn nicht gut zubereiten können (...).“

Später schreibt António Maria de Oliveira Belo in seinem Werk „Culinária Portuguesa“ (1936), dass die „Herstellung der ‚Pastéis de Tentúgal‘ sehr aufwendig ist, da die schwierige Zubereitung des Teigs nur mit einer sehr langen Erfahrung gelingt.“

Diese drei Auszüge aus kulinarischen Werken untermauern unsere Aussagen darüber, dass dieses besondere Herstellungsverfahren das ganz spezielle Know-how erfordert, das die Frauen von Tentúgal mit ihrer langen Praxis und Erfahrung erworben haben.

Somit ist es die Kombination von natürlichen Gegebenheiten und Know-how, die entscheidend zu einer einzigartigen Süßware beiträgt. Daher vereinigen sich die Naturgegebenheiten - Temperatur und Luftfeuchtigkeit -, die die Herstellung von „Pastel de Tentúgal“ beeinflussen mit dem in diesem Kloster entstandenen Know-how, das im Laufe von vier Jahrhunderten entwickelt worden ist und ermöglicht hat, dass es diese Süßware, so wie wir sie kennen, heute noch gibt. Dabei wurden Fähigkeiten und Kenntnisse erworben, die es möglich machen, die natürlichen Gegebenheiten zu korrigieren, wenn sie von der Natur nicht entsprechend geliefert werden. Die traditionellen Erzeugnisse schaffen über unsichtbare Bande von materiellen und kulturellen Aspekten eine besondere Verbindung zu dem Ort, der sie hervorgebracht hat, und spiegeln den Geschmack und die Lebensart der Orte, an denen sie hergestellt werden, wider.

Es muss betont werden, dass das Know-how von „Pastel de Tentúgal“ niemals die Grenzen der Stadt Tentúgal verlassen hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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