C/2025/952

6.2.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/952)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Caralhotas de Almeirim“

ЕС №: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Код по Комбинираната номенклатура*

1905 Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао;

3.3. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Caralhotas de Almeirim“ са хлебчета с диаметър средно 15 cm, заоблена форма, добре оформена, хрупкава кафява коричка, неравна среда и малки до средни въздушни джобчета, образувани при печенето.

- Дължина и ширина: „Caralhotas de Almeirim“ имат заоблена форма с диаметър средно 15 cm.

- Външен вид: те имат добре оформена, хрупкава коричка със светлобежов до кафяв цвят (в зависимост от това колко са изпечени) и неравна среда, която е компактна и лека, с малки до средни въздушни джобчета и бял до светлобежов цвят.

„Caralhotas de Almeirim“ се предлагат на пазара цели и изпечени.

Съставки:

— пшенично брашно — тип 55 или 65, или подобно;

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— мая за хляб и/или подквасено тесто, т.е. тесто от предишния ден, което е оставено да втаса (около 1 % на 100 kg брашно);

— вода (50—65 % на 100 kg брашно);

— сол (1,5 % на 100 kg брашно).

3.4. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Caralhotas de Almeirim“ се приготвят от пшенично брашно, мая за хляб, вода и сол. Може да се използва и подквасено тесто, т.е. тесто от предишния ден, което е оставено да втаса.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Смесването на съставките, месенето, втасването и нарязването на тестото, както и печенето.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Caralhotas de Almeirim“ се продават цели и поотделно, за предпочитане опаковани в хартиени торбички или в друга подходяща опаковка. Използваните материали за опаковане трябва да отговарят на действащото законодателство.

3.7. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Следните обозначения трябва винаги да се поставят върху етикета на „Caralhotas de Almeirim“:

„Caralhota de Almeirim IGP“ [ЗГУ „Caralhota de Almeirim“] или „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ [Защитено географско указание „Caralhota de Almeirim“], заедно с логото на ЕС за ЗГУ.

4. **Кратко определение на географския район**

Община Almeirim.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между „Caralhotas de Almeirim“ и географския район по същество се основава на репутацията на наименованието.

Според историците „Caralhotas de Almeirim“ за първи път се появяват през 19-ти или началото на 20-ти век: в общината „е имало брашно, имало е хлебари, а от 16-ти век нататък е имало фурни“. Тъй като районът е селски и беден, хлябът се е приготвял у дома, за да се нахрани семейството. При замесването с мая и печенето на хляба хлебарят е казвал „Deus te acrescente que és para muita gente“ [Господи, нека втаса, защото трябва да нахрани много хора] за късмет и за да се гарантира, че хлябът ще втаса.

Традицията за приготвянето на „Caralhotas de Almeirim“ е дългогодишна и е свързана с нуждите на хората, които е трябвало с ограничени ресурси да пекат хляб вкъщи, за да нахранят семейството си. По онова време най-бедните семейства са имали фурни вкъщи и са приготвяли хляб, който са съхранявали в текстилни торби за консумация през седмицата.

През 2018 г. общинският съветник на културата, който е и историк, заяви: „По *alguidar* [паница, традиционно представляваща пръстен съд] са оставали остатъци от тесто, но не е трябвало да се похабява нищо, поради което тези остатъци са били оформяни на топки и изпичани“. „Caralhotas de Almeirim“ се е приготвял с цел да се гарантира, че не се похабява тесто, а името е свързано с образуващите се по вълнените пуловери възелчета, които местните наричат *caralhotas*, защото напомнят остатъците от тесто по паниците. В главата, озаглавена „Volta a Portugal Através do Pão“, от книгата си *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber* Paulo Moreiras също прави връзка между *caralhota* и възелчетата по вълнените пуловери в района Almeirim.

Специфичният характер на „Caralhotas de Almeirim“ е свързан и с експертния опит на местните хора във връзка с приготвянето на тестото и правилното балансиране на съставките: брашното се поставя в паница, в средата се оформя кладенче и се добавя маята за хляб. След това се добавят солта и водата. Съставките се смесват на ръка или с бъркалка, като може да се добави и подквасено тесто от предишния ден (или не). След това се добавя още вода и тестото започва да се меси с „дърпане на краищата“, докато стане еластично, започнат да се появяват мехурчета и се тестото започне да се отлепва от паницата. Именно подборът и правилният баланс на съставките, както и преценката колко да се остави да втасва хлябът — което зависи от това дали се добавя подквасено тесто или не — му придава характерните коричка и среда, описани по-горе.

„Caralhotas de Almeirim“ са доста твърди и много вкусни хлебчета. Тестото се прави по такъв начин, че се получава типично тежък хляб с плътна среда и изключително хрупкава коричка в резултат на печенето в много нагорещена фурна. Тези характеристики го разграничават от други подобни печива.

„Caralhotas de Almeirim“ придобиват своята слава и репутация с развитието на ресторантьорския бранш в Almeirim — район със силни кулинарни традиции, които се следват и до днес. Тези малки хлебчета придружават и допълват също толкова известната „Sopa da Pedra“, като именно ресторантите започват да приготвят своя хляб и да го поднасят като част от това традиционно ястие.

В днешно време „Caralhotas de Almeirim“ са основен елемент от менютата в община Almeirim и могат винаги да бъдат намерени на панаири, шоута и общински събития, като например „Festival Nacional de Gastronomia“ и фестивала „Sopa da Pedra“, който е най-голямото събитие, провеждано в община Almeirim.

Всяка година община Almeirim провежда фестивала „Sopa da Pedra“, който е най-голямото публично събитие в тази община, насочено към популяризиране на Almeirim, обичаите на този район и забележителните му кулинарни специалитети, включително „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ и „Melão de Almeirim“. Десетки хиляди души посещават Almeirim, за да усетят ароматите и да вкусят уникалните характеристики на типичните ястия на Almeirim, като например „Sopa da Pedra“ и „Caralhotas de Almeirim“. По време на фестивала член на правителството сподели своето мнение за събитието, което описа като съчетание на три елемента — селско стопанство, кулинария и туризъм, като подчерта неговото значение за регионалната икономика и за популяризирането на Almeirim. Освен това на фестивала „Sopa da Pedra“ през 2023 г. кметът на Almeirim потвърди, че „Caralhotas de Almeirim“ е единственият хляб, който се предлага на този фестивал, и подчерта ангажираността за съхраняване на местните традиции.

„Caralhotas de Almeirim“ винаги са се свързвали със „Sopa da Pedra“, като са се сервирали или заедно с тази супа, или с ястие. Хиляди хора опитват ястие, състоящо се от „Sopa da Pedra“ и хлебче „Caralhota de Almeirim“ с тънка свинска пържола, в рамките на фестивала или в ресторантите.

По този начин от социално-икономическа гледна точка е особено важно да се запази производството на „Caralhotas de Almeirim“, не само защото този продукт пряко или косвено създава работни места и поддържа заетостта, но и защото потребителите могат да бъдат сигурни, че купуват традиционен продукт с гарантирано качество. На 11 октомври 2018 г. новинарският уебсайт Rede Regional съобщи, че в Almeirim ежегодно се продават 3 милиона *caralhotas*.

С фестивала „Sopa da Pedra“ се популяризират местни продукти с обозначения, които са защитени или предстои да бъдат защитени. Ето защо освен „Sopa da Pedra“ единственият хляб, който се предлага за ядене, е „Caralhotas de Almeirim“, а единственият позволен пъпеш е „Melão de Almeirim“. Връзката между „Caralhotas de Almeirim“ и „Sopa da Pedra“ е широко оповестявана през годините във всички комуникационни платформи — от телевизията до социалните медии.

„Caralhotas de Almeirim“ са ключова част от идентичността и популяризирането на Almeirim и изпъкват на регионални събития като „Feira do Montado“ и на местни фестивали в Alpiarça и Santarém. Те имат силно присъствие на събития като Националния панаир на селското стопанство, на който Almeirim е специално представен, като се обръща особено внимание на „Caralhotas de Almeirim“. Освен това те са били показвани по телевизията, например в програмата „Praça da Alegria“, излъчвана от националния телевизионен оператор RTP, и по телевизията Rede Regional, където чуждестранни посетители се опитаха да приготвят известните „Caralhotas de Almeirim“ по време на Международния фолклорен фестивал.

На Лисабонския панаир на туризма община Almeirim представи специално „Caralhotas de Almeirim“, „Sopa da Pedra“, колбаси и местни вина, като бе посетена от публични фигури като президента на Португалия и министъра на икономиката, с което се открои присъствието на Almeirim на националното събитие, насочено към туризма.

Препратка към публикуваната спецификация

https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pao-e-produtos-de-panificacao/1076-caralhotas-de-almeirim