C/2025/952

6.2.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/952)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim“

EU č.: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Kód kombinované nomenklatury*

1905 Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao

3.3 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Caralhotas de Almeirim“ je označení pro chlebové pečivo o středním průměru 15 cm, okrouhlého tvaru, křehké, s křupavou hnědou kůrkou, hrubší střídou a po upečení s malými až středně velkými vzduchovými kapsami.

– Délka a šířka: pečivo „Caralhotas de Almeirim“ má okrouhlý tvar a střední průměr 15 cm.

– Vzhled: má křupavou kůrku v odstínu od barvy vaječné skořápky až po hnědou (v závislosti na tom, jak je propečené), hrubší střídu, která je kompaktní a světlá, obsahuje malé až středně velké vzduchové kapsy a její barva se pohybuje od bílé po barvu vaječné skořápky.

V obchodní úpravě se pečivo „Caralhotas de Almeirim“ prodává vcelku a upečené.

Přísady:

— pšeničná mouka – typ 55 nebo 65 nebo podobná,

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— pekařské droždí a/nebo kvásek – těsto z předchozího dne, které se nechá vykynout (přibližně 1 % na 100 kg mouky),

— voda (50–65 % na 100 kg mouky),

— sůl (1,5 % na 100 kg mouky).

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Pečivo „Caralhotas de Almeirim“ se vyrábí z pšeničné mouky, pekařského droždí, vody a soli. Lze použít i kvásek – těsto z předchozího dne, které se nechá vykynout.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Mísení přísad, hnětení, kynutí a krájení těsta a pečení.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pečivo „Caralhotas de Almeirim“ se prodává vcelku a po kusech, pokud možno balené v papírových sáčcích nebo jiných vhodných obalech. Použité obalové materiály musí být v souladu s platnými právními předpisy.

3.7 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě pečiva „Caralhotas de Almeirim“ musí být vždy uvedeno:

„Caralhota de Almeirim“ (Caralhota de Almeirim CHZO) nebo „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ (Caralhota de Almeirim, chráněné zeměpisné označení) spolu s logem EU CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Město Almeirim.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost pečiva „Caralhotas de Almeirim“ se zeměpisnou oblastí je dána zejména věhlasem názvu produktu.

Podle historiků se pečivo „Caralhotas de Almeirim“ poprvé objevilo v 19. století nebo na počátku 20. století: ve městě „měli mouku, měli pekaře a od 16. století zde existovaly pece“. Tato oblast byla venkovská a chudá a chléb k obživě rodiny se pekl doma. Pro štěstí a řádné kynutí bochníku pekař při kynutí těsta a pečení chleba pronášel rčení: „*Deus te acrescente que és para muita gente*“ (ať ti Bůh dá vykynout, protože musíš nakrmit hodně lidí).

Tradice „Caralhotas de Almeirim“ sahá daleko do minulosti a souvisí s potřebami lidí, kteří si při nedostatku prostředků vyráběli chléb doma, aby uživili rodinu. V té době měly i nejchudší rodiny doma pec a pekly chléb, který uchovávaly v plátěných sáčcích a jedly jej po celý týden.

V roce 2018 člen městské rady odpovědný za kulturu, který je zároveň historikem, uvedl: „Kousky těsta zůstávaly přilepené k míse *alguidar* (tradiční mísa vyráběná z kameniny) a nic se nesmělo vyhodit, takže se z těchto kousků těsta tvarovaly kuličky a ty se pak také pekly. Pečivo „Caralhota de Almeirim“ se vyrábělo proto, aby těsto nepřišlo nazmar, a jeho název souvisí se žmolky, které se tvoří na vlněných svetrech a kterým místní říkali *caralhotas*. Ty totiž připomínaly kousky těsta, které zůstaly v mísách. Ve své knize *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, v kapitole nazvané „Volta a Portugal Através do Pão“, Paulo Moreiras rovněž uvádí souvislost mezi označením *caralhota* a žmolky na vlněných svetrech v regionu města Almeirim.

Specifičnost pečiva „Caralhotas de Almeirim“ souvisí také se znalostmi místních obyvatel, pokud jde o přípravu těsta a správné vyvážení přísad: do mísy se nasype mouka, uprostřed se udělá důlek a přidá pekařské droždí. Poté se přidá sůl a voda. Tyto přísady se ručně nebo šlehačem smíchají a případně se může přidat kvásek z předchozího dne. Poté se přidá další voda a začne se hníst, přičemž se „vytahují okraje“, než se těsto stane pružným, začnou se objevovat bublinky a těsto se přestane lepit k míse. Výběr a správné vyvážení přísad a úsudek při kynutí (které závisí na tom, zda se do těsta přidává kvásek) dodávají chlebu výše popsanou charakteristickou kůrku a střídu.

„Caralhotas de Almeirim“ je velmi hutné a chutné chlebové pečivo. Těsto se vyrábí tak, aby vznikl typický hutný chléb s plnou střídou a velmi křupavou kůrkou, která je výsledkem pečení v peci s velmi vysokou teplotou. Těmito vlastnostmi se liší od ostatních podobných pekařských výrobků.

Pečivo „Caralhotas de Almeirim“ získalo svou slávu a pověst s rozvojem pohostinství v Almeirimu, oblasti se silnými kulinářskými tradicemi, které jsou dodnes živé. Tento nejmenší z chlebů je přílohou, která doplňuje neméně slavný pokrm „Sopa da Pedra“, a byly to právě restaurace, které začaly vyrábět vlastní chléb a podávat ho jako součást tohoto tradičního pokrmu.

Dnes je pečivo „Caralhotas de Almeirim“ stálou položkou na jídelních lístcích restaurací ve městě Almeirim a vždy se objevuje na trzích, slavnostech a obecních akcích, jako je „Festival Nacional de Gastronomia“ a slavnost „Sopa da Pedra“, která je největší akcí pořádanou ve městě Almeirim.

Město Almeirim každoročně pořádá slavnost „Sopa da Pedra“, která je největší místní veřejnou akcí a má propagovat město, jeho zvyky a významné kulinářské speciality, mezi něž patří „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ a „Melão de Almeirim“. Desetitisíce lidí míří do Almeirimu, aby ucítili vůni a ochutnali jedinečnou strukturu typických místních pokrmů, jako jsou „Sopa da Pedra“ a „Caralhotas de Almeirim“. Během slavnosti se o svůj pohled na tuto akci podělil i člen vlády, který slavnost popsal jako spojení tří prvků – zemědělství, gastronomie a cestovního ruchu, a zdůraznil její význam pro regionální ekonomiku a propagaci města Almeirim. Na slavnosti „Sopa da Pedra“ v roce 2023 navíc starosta města Almeirim potvrdil, že v rámci slavnosti se jako chléb nabízí pouze „Caralhotas de Almeirim“, a zdůraznil závazek zachovávat místní tradice.

Pečivo „Caralhotas de Almeirim“ bylo vždy spojováno s polévkou „Sopa da Pedra“ a podávalo se jako příloha k této polévce nebo spolu s jídlem. Tisíce lidí si na slavnosti nebo v restauracích dávají jídlo sestávající ze „Sopa da Pedra“ a pečiva „Caralhotas de Almeirim“ proloženého tenkým plátkem vepřového masa.

Ze socioekonomického hlediska má tedy zachování výroby pečiva „Caralhotas de Almeirim“ mimořádný význam, a to nejen proto, že přímo či nepřímo vytváří pracovní místa a udržuje zaměstnanost, ale také proto, že spotřebitelé mají jistotu, že kupují tradiční výrobek zaručené kvality. Dne 11. října 2018 informoval zpravodajský web Rede Regional, že se v Almeirimu ročně prodají 3 miliony kusů pečiva *caralhotas*.

Slavnost „Sopa da Pedra“ propaguje místní produkty s označením, které je chráněné nebo o ochranu usiluje. Proto je k polévce „Sopa da Pedra“ povoleno jíst pouze chléb „Caralhotas de Almeirim“ a jediným povoleným melounem je „Melão de Almeirim“. Spojení mezi pečivem „Caralhotas de Almeirim“ a polévkou „Sopa da Pedra“ bylo v průběhu let široce propagováno na všech komunikačních platformách, od televize až po sociální média.

Pečivo „Caralhotas de Almeirim“ je klíčovou součástí identity a propagace města Almeirim a ozdobou regionálních akcí, jako je trh „Feira do Montado“ a místní slavnosti ve městech Alpiarça a Santarém. Prezentuje se na akcích, jako je Národní zemědělský veletrh, který městu Almeirim věnoval zvláštní zmínku, a to se zvláštním zaměřením na „Caralhotas de Almeirim“. Pečivo se objevilo i v televizních pořadech, například v pořadu „*Praça da Alegria*“, který vysílala celostátní televizní stanice RTP, a v pořadu regionální televize Rede, v němž se zahraniční návštěvníci během Mezinárodního folklorního festivalu pokoušeli slavné pečivo „Caralhotas de Almeirim“ sami upéct.

Na lisabonském veletrhu cestovního ruchu město Almeirim představilo pečivo „Caralhotas de Almeirim“, polévku „Sopa da Pedra“, klobásy a místní vína, přičemž jeho expozici navštívili veřejní činitelé, například portugalský prezident a ministr hospodářství, jejichž návštěva byla významným úspěchem účasti města Almeirim na této celostátní akci v oblasti cestovního ruchu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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