C/2025/952

6.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/952)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim“

EU-Nr.: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

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

1. **Name(n)**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

1905 Backwaren, auch kakaohaltig;

3.3. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Beim Erzeugnis „Caralhotas de Almeirim“ handelt es sich um kleine Brote von durchschnittlich 15 cm Durchmesser, annähernd rund geformt, mit im gebackenen Zustand krosser knuspriger brauner Kruste, rustikaler Krume und kleinen bis mittleren Lufteinschlüssen.

– Länge und Breite: „Caralhotas de Almeirim“ haben eine annähernd runde Form mit einem Durchmesser von durchschnittlich 15 cm.

– Aussehen: Eine krosse knusprige Kruste, deren Farbe (je nach Backdauer) von eierschalenfarben bis braun reicht, und eine rustikale, kompakte und gelockerte Krume, die kleine bis mittlere Lufteinschlüsse aufweist und farblich weiß bis eierschalenfarben ist.

Im Handel werden „Caralhotas de Almeirim“ im ganzen Laib und fertig gebacken angeboten.

Ausgangserzeugnisse:

— Weizenmehl – Typ 55 oder Typ 65 oder dergleichen;

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Backhefe und/oder Anstellgut – Teig vom Vortag, der reifen gelassen wird (etwa 1 % je 100 kg Mehl);

— Wasser (50-65 % je 100 kg Mehl);

— Salz (1,5 % je 100 kg Mehl).

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Caralhotas de Almeirim“ werden aus Weizenmehl, Backhefe, Wasser und Salz hergestellt. Auch Anstellgut – Teig vom Vortag, der reifen gelassen wird – kann verwendet werden.

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

Mischen der Zutaten, Kneten, Gehenlassen und Schneiden des Teigs sowie Backen.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Caralhotas de Almeirim“ werden im ganzen Laib und einzeln verkauft, vorzugsweise in Papiertüten oder in einer anderen geeigneten Verpackung. Die Verpackungsmaterialien müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett der Brote „Caralhotas de Almeirim“ ist stets Folgendes anzugeben:

„Caralhota de Almeirim IGP“ (Caralhota de Almeirim g. g. A.) oder „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ (Caralhota de Almeirim Geschützte geografische Angabe), sowie das g. g. A.-Logo der EU.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Gemeinde Almeirim.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Caralhotas de Almeirim“ und dem geografischen Gebiet beruht im Wesentlichen auf dem guten Ruf, der mit dem Namen verknüpft ist.

Geschichtlichen Quellen zufolge wurden „Caralhotas de Almeirim“ erstmals im 19. oder Anfang des 20. Jahrhunderts erzeugt: „Sie hatten Mehl, sie waren Bäcker und ab dem 16. Jahrhundert gab es in der Gemeinde Backöfen.“ In diesem ländlichen, ärmlichen Gebiet wurde zu Hause Brot gebacken, um damit die Familie zu ernähren. „Deus te acrescente que és para muita gente“ (Mögest du mit Gottes Hilfe aufgehen, denn von dir müssen viele Menschen satt werden), pflegten die Bäcker zu sagen, wenn sie den Teig ansetzten und das Brot buken. Das sollte Glück bringen und für das Gelingen der Brotlaibe sorgen.

Die Tradition der „Caralhotas de Almeirim“ reicht weit zurück. Sie entstand aus der Notwendigkeit heraus, mit wenigen Mitteln zu Hause ein Brot zu backen, das die Familie ernährte. Damals buken die ärmsten Familien im eigenen Backofen ein Brot, das sie in Stofftaschen packten und von dem sie die Woche über aßen.

Im Jahr 2018 erklärte der für Kultur zuständige Vertreter des Gemeinderates, von Beruf Historiker: „Es blieben Teigreste in der *alguidar* (Schüssel, traditionell aus Steingut) über und es durfte nichts umkommen, daher wurden die Reste zu Kugeln geformt und dann gebacken.“ „Caralhotas de Almeirim“ waren ein Weg, allen Teig zu verwerten, und der Name leitet sich von den Knötchen ab, die sich auf Wollpullovern bilden, von den Ortsansässigen als *caralhotas* bezeichnet, denn diese ähnelten den Teigresten in den Schüsseln. In seinem Werk „Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber“ (Brot & Wein: Tausendundeine Geschichten über das Essen und Trinken) im Kapitel „Volta a Portugal Através do Pão“ (Brot-Rundreise durch Portugal) stellt Paulo Moreiras ebenfalls eine Verbindung zwischen dem Caralhota-Brot und den Knötchen auf Wollpullovern in der Region Almeirim her.

Die Besonderheit der „Caralhotas de Almeirim“ hängt auch mit dem speziellen Wissen der Menschen vor Ort über die Zubereitung des Teiges und das richtige Verhältnis der Zutaten zusammen: Man gibt das Mehl in eine Schüssel, drückt in der Mitte eine Vertiefung hinein und gibt die Backhefe hinzu. Anschließend werden Salz und Wasser hinzugefügt. Diese Zutaten werden von Hand oder mit einem Quirl vermengt, und gegebenenfalls kann das Anstellgut vom Vortag beigefügt werden. Unter Hinzugabe von noch mehr Wasser wird der Teig geknetet, „immer vom Rand her“, bis der Teig elastisch ist, Blasen entstehen und er sich von der Schüssel löst. Die Auswahl und das richtige Verhältnis der Zutaten sowie die Beurteilung, wie der Teig geht – je nachdem, ob Anstellgut zugegeben wird oder nicht –, verleihen dem Brot die oben beschriebene charakteristische Kruste und Krume.

„Caralhotas de Almeirim“ sind sehr knackige und schmackhafte kleine Brote. Der Teig wird so hergestellt, dass durch das Backen im Backofen bei sehr hoher Temperatur ein üblicherweise schweres Brot mit vollmundiger Krume und sehr knuspriger Kruste entsteht. Durch diese Merkmale unterscheidet sich das Brot von anderen, ähnlichen Backwaren.

„Caralhotas de Almeirim“ erlangten ihre Bekanntheit und ihren guten Ruf im Zuge der Entwicklung des Gaststättengewerbes in Almeirim, einem Gebiet mit ausgeprägten kulinarischen Traditionen, die bis heute überdauern. Dieses Mini-Brot ergänzt als Beilage die ebenso berühmte „Sopa da Pedra“ und es waren die Restaurants, die begannen, ihr eigenes Brot herzustellen und es als Teil dieses traditionellen Gerichts zu servieren.

Heute sind die „Caralhotas de Almeirim“ von den Speisekarten in der Gemeinde Almeirim nicht mehr wegzudenken und auf Messen, Ausstellungen und Veranstaltungen wie dem „Festival Nacional de Gastronomia“ und dem Festival „Sopa da Pedra“ – dem größten Event in der Gemeinde Almeirim – sind diese kleinen Brote immer zu finden.

Jedes Jahr wird in Almeirim das Festival „Sopa da Pedra“ veranstaltet, das größte öffentliche Event in der Gemeinde, um Almeirim, seine Bräuche und seine bemerkenswerten kulinarischen Spezialitäten wie „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ und „Melão de Almeirim“ weiter bekannt zu machen. Zehntausende Menschen kommen nach Almeirim, um die Aromen zu erschnuppern und die einzigartigen Texturen der für Almeirim typischen Gerichte wie „Sopa da Pedra“ und „Caralhotas de Almeirim“ zu kosten. Während des Festivals äußerte sich ein Regierungsmitglied über die Veranstaltung, die er als Fusion dreier Elemente – Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus – bezeichnete, und hob dabei deren Bedeutung für die regionale Wirtschaft und als Aushängeschild für Almeirim hervor. Darüber hinaus bestätigte der Bürgermeister von Almeirim auf dem Festival „Sopa da Pedra“ 2023, dass „Caralhotas de Almeirim“ das einzige auf dem Festival verfügbare Brot sei, und würdigte das Engagement für den Erhalt lokaler Traditionen.

Zwischen „Caralhotas de Almeirim“ und „Sopa da Pedra“ bestand schon immer eine Verbindung; das Brot wurde als Beilage entweder zu dieser Suppe oder zu einer Mahlzeit gereicht. Auf dem Festival oder in Restaurants nehmen Tausende Menschen eine Mahlzeit zu sich, die aus „Sopa da Pedra“ und „Caralhota de Almeirim“ mit einer dünnen Scheibe Schweinesteak besteht.

So ist es aus sozioökonomischer Sicht nicht nur deshalb von besonderer Bedeutung, dass die Tradition der Herstellung der „Caralhotas de Almeirim“ fortgeführt wird, weil sie direkt oder indirekt Arbeitsplätze schafft und Menschen in Beschäftigung hält, sondern auch, weil die Verbraucher sicher sein können, dass sie ein traditionelles Erzeugnis von garantierter Qualität kaufen. Am 11. Oktober 2018 berichtete das Nachrichtenportal Rede Regional, dass jährlich 3 Millionen *Caralhotas* in Almeirim verkauft würden.

Das Festival „Sopa da Pedra“ fördert lokale Erzeugnisse mit geschützten Bezeichnungen oder solche, deren Schutz bevorsteht. Aus diesem Grund ist als Beilage zur „Sopa da Pedra“ kein anderes Brot als „Caralhotas de Almeirim“ denkbar, und ebenso wenig eine andere Melone als die „Melão de Almeirim“. Die Verbindung zwischen „Caralhotas de Almeirim“ und „Sopa da Pedra“ wurde im Laufe der Jahre über alle Kommunikationskanäle – vom Fernsehen bis zu den sozialen Medien – umfassend bekannt gemacht.

„Caralhotas de Almeirim“ sind ein wichtiger Bestandteil der Identität der Gemeinde Almeirim und eins ihrer Aushängeschilder, insbesondere bei regionalen Veranstaltungen wie der „Feira do Montado“ und lokalen Festen in Alpiarça und Santarém. Die Brote sind auf Veranstaltungen wie der nationalen Landwirtschaftsmesse sehr präsent. Bei Letzterer war Almeirim mit einem besonderen Schwerpunkt auf „Caralhotas de Almeirim“ vertreten. Auch im Fernsehen wurde das Erzeugnis bereits präsentiert, z. B. im vom nationalen Fernsehsender RTP ausgestrahlten Programm „Praça da Alegria“ und im Rede Regional TV, wo ausländische Besucher versuchten, im Rahmen des Internationalen Folklore-Festivals die berühmten „Caralhotas de Almeirim“ selbst zu backen.

Auf der Tourismusmesse in Lissabon stellte die Gemeinde Almeirim „Caralhotas de Almeirim“, „Sopa da Pedra“, Würste und lokale Weine vor und begrüßte Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens wie den portugiesischen Präsidenten und den Wirtschaftsminister – ein Höhepunkt der Präsenz von Almeirim auf der nationalen Tourismus-Veranstaltung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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