C/2025/952

6.2.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/952)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Caralhotas de Almeirim»

N.º UE: PGI-PT-02622 de 21.7.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Caralhotas de Almeirim»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3.2. *Código de la nomenclatura combinada*

1905 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao;

3.3. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Las «Caralhotas de Almeirim» son panecillos, con un diámetro medio de 15 cm, forma redondeada, corteza marrón crujiente, miga rústica y con bolsas de aire pequeñas a medianas, tras ser horneadas.

- Longitud y anchura: las «Caralhotas de Almeirim» tienen forma redondeada, con un diámetro medio de 15 cm.

- A nivel morfológico: tienen una corteza crujiente de color entre crema y marrón (dependiendo de su grado de cocción) y una miga rústica compacta y ligera, con bolsas de aire pequeñas a medianas y de color entre blanco y crema.

Comercialmente, las «Caralhotas de Almeirim» se presentan enteras y horneadas.

Ingredientes:

— harina de trigo de los tipos 55 o 65 o similares;

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=es).

— levadura de panadería o masa madre: masa del día anterior que se ha dejado fermentar (alrededor del 1 % por cada 100 kg de harina);

— agua (50-65 % por cada 100 kg de harina);

— sal (1,5 % por cada 100 kg de harina).

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Las «Caralhotas de Almeirim» se elaboran con harina de trigo, levadura de panadería, agua y sal. También puede utilizarse masa madre (masa sobrante del día anterior que se ha dejado fermentar).

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La mezcla de los ingredientes, el amasado, la fermentación y el corte de la masa y el horneado.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las «Caralhotas de Almeirim» se venden enteras e individualmente, envasadas preferentemente en bolsas de papel o en otros envases adecuados. Los materiales de envasado utilizados deberán ajustarse a la legislación vigente.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado de las «Caralhotas de Almeirim» deberá figurar siempre:

«Caralhota de Almeirim IGP» o «Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida», junto con el logotipo IGP (indicación geográfica protegida) de la UE.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Municipio de Almeirim.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre las «Caralhotas de Almeirim» y la zona geográfica se basa esencialmente en la reputación del nombre.

Según los historiadores, las «Caralhotas de Almeirim» aparecieron por primera vez en el siglo XIX o principios del siglo XX: «Tenían harina, había panaderos y desde el siglo XVI había hornos» en el municipio. Al ser una zona rural y empobrecida, el pan se cocinaba en casa para alimentar a la familia. «Deus te acrescente que és para muita gente» («Que dios te haga crecer, que es para mucha gente»), decía el panadero al añadir la levadura a la masa y hornear el pan, con el fin de atraer la suerte y garantizar que el pan aumentase de volumen.

Las «Caralhotas de Almeirim» tienen una larga tradición vinculada a las necesidades de las personas que, con pocos recursos, cocinaban pan en casa para alimentar a la familia. Por aquel entonces, las familias más pobres tenían un horno en casa y cocinaban su propio pan, que conservaban en sacos de tela para comer durante toda la semana.

En 2018, el concejal de cultura, que también es historiador, afirmó: «Algunos trozos de masa se quedaban pegados al "alguidar" (cuenco tradicional de loza de barro cocido) y como no se podía desperdiciar nada, esos restos se amasaban en forma de bola y a continuación se horneaban». La «caralhota de Almeirim» se elaboraba como una forma de garantizar que no se desperdiciara ni un trozo de masa, y el nombre se refiere a las bolitas que se forman en los suéters de lana, que la población local llama «caralhotas», ya que se parecían a los trozos de masa que quedaban en los cuencos. En su libro «Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber» («Pan y vino: mil y una historias de comer y beber»), en el capítulo titulado «Volta a Portugal Através do Pão» («Vuelta a Portugal a través del pan»), Paulo Moreiras también establece un vínculo entre la «caralhota» y las bolitas de los suéters de lana, en la región de Almeirim.

La especificidad de las «Caralhotas de Almeirim» también está vinculada a la experiencia de la población local en la preparación de la masa y el correcto equilibrio de los ingredientes: se pone la harina en un cuenco, se hace un hueco en el centro y se añade la levadura de panadería. A continuación, se añaden la sal y el agua. Se mezclan a mano o con una batidora; se puede añadir (o no) masa madre del día anterior. A continuación, se añade más agua y se empieza a amasar, «tirando de los bordes», hasta que la masa sea elástica, empiecen a aparecer burbujas y se suelte del cuenco. Son la selección y el equilibrio correcto de los ingredientes, además del cálculo correcto de la fermentación (que depende de si se añade masa madre o no), los que confieren al pan la corteza y la miga característicos descritos anteriormente.

Las «Caralhotas de Almeirim» son panecillos muy firmes y sabrosos. La masa se elabora de tal manera que se obtiene un pan típicamente pesado, con una miga con cuerpo y una corteza muy crujiente, debido a su cocción en un horno a muy alta temperatura. Estas características lo diferencian de otros productos de panadería similares.

Las «Caralhotas de Almeirim» adquirieron su fama y reputación con el desarrollo de la industria de la restauración en Almeirim, una zona con fuertes tradiciones culinarias, que siguen vivas en la actualidad. Este pequeño panecillo es un acompañamiento que complementa a la igualmente famosa «Sopa da Pedra» («sopa de piedra»), y fueron los restaurantes los que empezaron a cocinar su propio pan y a utilizarlo como parte de ese plato tradicional.

En la actualidad, las «Caralhotas de Almeirim» ocupan un lugar destacado en los menús del municipio de Almeirim, y siempre pueden encontrarse en ferias, espectáculos y actos municipales, como el Festival Nacional de Gastronomía y el festival «Sopa da Pedra», que es el mayor evento celebrado en el municipio de Almeirim.

El municipio de Almeirim celebra todos los años el festival «Sopa da Pedra», que es el mayor acto público celebrado en el municipio para promover Almeirim, sus costumbres y sus especialidades culinarias más famosas, entre ellas la «Sopa da Pedra», las «Caralhotas de Almeirim» y el «Melão de Almeirim» («melón de Almeirim»). Decenas de miles de personas viajan a Almeirim para oler los aromas y saborear las texturas únicas de los platos típicos de Almeirim, como la «Sopa da Pedra» y la «Caralhotas de Almeirim». Durante el festival, un miembro del Gobierno compartió su opinión sobre el acto, que describió como una fusión de tres elementos: la agricultura, la gastronomía y el turismo, destacando su importancia para la economía regional y para la promoción de Almeirim. Además, en el festival «Sopa da Pedra» de 2023, el alcalde de Almeirim confirmó que las «Caralhotas de Almeirim» son el único pan disponible en el festival y destacó el compromiso de preservar las tradiciones locales.

Las «Caralhotas de Almeirim» siempre se han asociado a la «Sopa da Pedra», ya sea como acompañamiento de esta sopa o de otro plato. Miles de personas saborean una comida compuesta por «Sopa da Pedra» y una «Caralhota de Almeirim» rellena con un filete delgado de cerdo, en las casetas del festival o en los restaurantes.

Así, desde un punto de vista socioeconómico, el mantenimiento de la producción de las «Caralhotas de Almeirim» reviste especial importancia, no solo porque, directa o indirectamente, crea y mantiene puestos de trabajo, sino también porque los consumidores pueden estar seguros de que compran un producto tradicional de calidad garantizada. El 11 de octubre de 2018, el sitio de noticias Rede Regional informó de que en Almeirim se venden tres millones de «caralhotas» al año.

El festival «Sopa da Pedra» promueve productos locales con denominaciones protegidas o que han solicitado su protección. Esta es la razón por la que, además de la «Sopa da Pedra», el único pan que puede consumirse es el «Caralhotas de Almeirim» y el único melón permitido es «Melão de Almeirim». El vínculo entre las «Caralhotas de Almeirim» y la «Sopa da Pedra» se ha publicitado ampliamente a lo largo de los años en todas las plataformas de comunicación, desde la televisión hasta las redes sociales.

Las «Caralhotas de Almeirim» son un elemento clave de la identidad y promoción de Almeirim y destacan en actos regionales, como la «Feira do Montado», y los festivales locales de Alpiarça y Santarém. Tienen una fuerte presencia en acontecimientos como la Feria Agrícola Nacional, en la que destacan especialmente Almeirim y las «Caralhotas de Almeirim». También han figurado en la televisión, como en el programa «Praça da Alegria», emitido por el organismo nacional de radiodifusión RTP, y en Rede Regional TV, donde algunos turistas extranjeros intentaron cocinar las famosas «Caralhotas de Almeirim» durante el Festival Internacional Folclórico.

En la Feria de Turismo de Lisboa, el municipio de Almeirim presentó las «Caralhotas de Almeirim», la «Sopa da Pedra», así como embutidos y vinos locales, recibiendo visitas de personalidades como el presidente de Portugal y el ministro de Economía, que destacaron la presencia de Almeirim en el evento turístico nacional.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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