C/2025/952

6.2.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/952)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim“

ELi nr: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

1905 Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota

3.3. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Caralhotas de Almeirim“ on kuklid, mille keskmine läbimõõt on 15 cm. Kuklid on ümara kujuga, krõbeda pruunika koorikuga, lihtsakoelise sisuga ning küpsetamisel tekivad neis väikesed kuni keskmise suurusega õhutaskud.

– Pikkus ja laius: toode „Caralhotas de Almeirim“ on ümara kujuga ja selle keskmine läbimõõt on 15 cm.

– Välimus: kuklitel on krõbe koorik, mille värvus ulatub munakoorest kuni pruunini (sõltuvalt sellest, kui kaua neid küpsetatakse) ning valge kuni munakoore värvusega kompaktne ja kerge lihtsakoeline sisu, milles on väikesed kuni keskmise suurusega õhutaskud.

Kaubanduslikult turustatakse toodet „Caralhotas de Almeirim“ tervelt ja küpsetatult.

Koostisosad:

— nisujahu – tüüp 55 või 65 või samalaadne;

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— pagaripärm ja/või juuretis – eelmisest päevast ülejäänud kerkima jäetud tainas (ligikaudu 1 % iga 100 kg jahu kohta);

— vesi (50–65 % iga 100 kg jahu kohta);

— sool (1,5 % iga 100 kg jahu kohta).

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Caralhotas de Almeirim“ valmistatakse nisujahust, pagaripärmist, veest ja soolast. Kasutada võib ka juuretist – eelmisest päevast ülejäänud kerkima jäetud tainast.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Koostisosade segamine, sõtkumine, taina kergitamine ja lõikamine ning küpsetamine.

3.6. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Caralhotas de Almeirim“ müüakse tervelt ja tükikaupa, pakendatuna eelistatavalt paberkottidesse või muusse sobivasse pakendisse. Kasutatavad pakendamismaterjalid peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

3.7. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toote „Caralhotas de Almeirim“ märgistusel peab alati olema:

„Caralhota de Almeirim IGP“ [KGT „Caralhota de Almeirim“] või „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ (kaitstud geograafiline tähis „Caralhota de Almeirim“) koos ELi kaitstud geograafilise tähise logoga.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Almeirimi omavalitsusüksus

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Caralhotas de Almeirim“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb peamiselt nimetuse mainel.

Ajaloolaste sõnul hakati toodet „Caralhotas de Almeirim“ esimest korda valmistama 19. sajandil või 20. sajandi alguses. Omavalitsuses „oli jahu, oli pagareid ja alates 16. sajandist oli ka küpsetusahjusid“. Vaesunud maapiirkonnas küpsetati kodudes pere toitmiseks leiba. „Deus te acrescente que és para muita gente“ (et jumal sind kergitaks, sest sa pead toitma paljusid inimesi) ütles pagar tainast kergitades ja leiba küpsetades, et see õnne tooks ja päts kerkiks.

Tootel „Caralhotas de Almeirim“ on pikk ajalugu, mis on seotud nende inimeste vajadustega, kes küpsetasid väheste vahenditega kodus pere toitmiseks leiba. Sel ajal oli ka kõige vaesematel perekondadel kodus ahi ja nad küpsetasid leiba, mida säilitasid riidest kottides, et seda kogu nädala jooksul süüa.

2018. aastal ütles kultuuriküsimuste eest vastutav linnavolinik, kes on ühtlasi ajaloolane, järgmist: „Tainatükikesed jäeti *alguidar*'i (traditsiooniliselt valmistatud savikauss) seintele ja kuna midagi ei saanud raisku lasta, vormiti tainatükid kuulideks ja küpsetati seejärel kuklid“. Kuklite „Caralhotas de Almeirim“ valmistamisega tagati, et tainas ei läheks raisku, ning selle nimetus on seotud villastele kampsunitele tekkivate toppidega, mida kohalikud elanikud nimetasid *caralhotas*, sest need sarnanesid kaussidesse jäänud tainatükikestega. Oma raamatu „Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber“ peatükis „Volta a Portugal Através do Pão“ näitab Paulo Moreiras samuti Almeirimi piirkonnas olevat seost sõna *caralhota* ja villastele kampsunitele tekkivate toppide vahel.

Toote „Caralhotas de Almeirim“ eripära on seotud ka kohalike elanike oskusteabega, mis hõlmab taina valmistamist ja koostisosade õiget vahekorda: pange jahu kaussi, tehke keskele süvend ja lisage pagaripärm. Seejärel lisage sool ja vesi. Segage need käsitsi või mikseriga kokku ning võite lisada ka eelmise päeva juuretise (või jätta selle lisamata). Seejärel lisage veel vett ja hakkate sõtkuma, tõmmates tainast servadest, kuni see on elastne, hakkavad tekkima mullid ja tainas lööb kausi küljest lahti. Eelkirjeldatud iseloomulik koorik ja leivasisu saavutatakse tänu koostisosade õigele valikule ja vahekorrale, samuti kerkimise hindamisele. Viimane sõltub sellest, kas juuretist lisati või mitte.

Kuklid „Caralhotas de Almeirim“ on suurepärase konsistentsi ja maitsega. Tainas valmistatakse viisil, millega saadakse väga kuumas ahjus küpsetamise tulemusel tüüpiliselt tihke leib, millel on täidlane sisu ja väga krõbe koorik. Need omadused eristavad toodet teistest sarnastest pagaritoodetest.

Kuklid „Caralhotas de Almeirim“ said tuntuks tänu restoranitööstuse arengule Almerimis, kus on kinnistunud kulinaarsed traditsioonid, mis jätkuvad tänapäevani. See väike kukkel on sama kuulsa roa „Sopa da Pedra“ lisandiks ning restoranid hakkasid ise leiba küpsetama ja seda koos selle traditsioonilise toiduga serveerima.

Tänapäeval on toode „Caralhotas de Almeirim“ Almerimi omavalitsusüksuse menüüdes olulisel kohal ning seda võib alati leida messidel, näitustel ja kohalikel üritustel, nagu Festival Nacional de Gastronomia (riiklik kulinaariafestival) ja festival „Sopa da Pedra“, mis on Almerimi omavalitsusüksuse suurim üritus.

Igal aastal korraldab Almeirimi omavalitsusüksus festivali „Sopa da Pedra“, mis on piirkonna suurim avalik üritus, millega tutvustatakse Almeirimi, selle tavasid ja silmapaistvaid kulinaarseid tooteid, sealhulgas „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ ja „Melão de Almeirim“. Kümned tuhanded inimesed kogunevad Almerimi, et tunda Almerimi tüüpiliste toitude, näiteks „Sopa da Pedra“ ja „Caralhotas de Almeirim“ ainulaadseid aroome ning nautida nende erilist maitset. Festivali ajal jagas üks valitsuse liige oma arvamust ürituse kohta, mida ta kirjeldas kui kolme elemendi – põllumajanduse, kulinaaria ja turismi – ühendamist, ning rõhutas selle tähtsust piirkondliku majanduse ja Almeirimi edendamise jaoks. Lisaks kinnitas Almeirimi linnapea 2023. aasta festivalil „Sopa da Pedra“, et „Caralhotas de Almeirim“ on ainus festivalil pakutav leib, ning rõhutas pühendumust kohalike traditsioonide säilitamisele.

Toodet „Caralhotas de Almeirim“ on alati seostatud roaga „Sopa da Pedra“, sest seda serveeritakse kas selle supi või söögikorra lisandina. Festivalil või restoranides söövad tuhanded inimesed suppi „Sopa da Pedra“ ja kuklit „Caralhota de Almeirim“ koos õhukese sealihasteigiga.

Seega on toote „Caralhotas de Almeirim“ tootmise säilitamine sotsiaalmajanduslikust seisukohast eriti oluline mitte ainult seetõttu, et see loob otseselt või kaudselt töökohti ja/või hoiab inimesi tööturul, vaid ka seetõttu, et tarbijad saavad olla kindlad, et nad ostavad garanteeritud kvaliteediga traditsioonilist toodet. 11. oktoobril 2018 teatas Rede Regionali uudistejaam, et Almerimis müüakse aastas 3 miljonit kuklit *caralhotas*.

Festivalil „Sopa da Pedra“ kutsutakse üles tarbima kohalikke tooteid, mille nimetus on kaitstud või millele taotletakse kaitset. Seepärast on lisaks supile „Sopa da Pedra“ võimalik süüa ainult kukleid „Caralhotas de Almeirim“ ja ainus lubatud melon on „Melão de Almeirim“. Kuklite „Caralhotas de Almeirim“ ja supi „Sopa da Pedra“ vahelist seost on aastate jooksul laialdaselt tutvustatud kõigil meediaplatvormidel alates televisioonist kuni sotsiaalmeediani.

„Caralhotas de Almeirim“ on Almerimi identiteedi ja müügiedenduse oluline osa ning see paistab silma piirkondlikel üritustel, nagu „Feira do Montado“, ning Alpiarças ja Santarémis toimuvatel kohalikel festivalidel. Toode on nähtavalt esindatud sellistel üritustel nagu riiklik põllumajandusmess, kus Almeirimil oli eriline koht ja kus pööratakse tootele „Caralhotas de Almeirim“ erilist tähelepanu. Samuti on kukleid tutvustatud televisioonis, näiteks üleriigilise ringhäälinguorganisatsiooni RTP saates „Praça da Alegria“ ja telekanalis Rede Regional TV, kus väliskülalised püüdsid rahvusvahelise folkloorifestivali ajal kuulsaid kukleid „Caralhotas de Almeirim“ valmistada.

Lissaboni turismimessil esitles Almeirimi omavalitsusüksus kukleid „Caralhotas de Almeirim“, suppi „Sopa da Pedra“, vorste ja kohalikke veine ning seda väljapanekut külastasid sellised avaliku elu tegelased nagu Portugali president ja majandusminister, mis oli Almeirimi omavalitsusüksuses riigi turismiüritusel osalemise tipphetk.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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