C/2025/952

6.2.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/952)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Caralhotas de Almeirim”

EU-nro: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi tai nimet**

”Caralhotas de Almeirim”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

1905 Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota;

3.3 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Caralhotas de Almeirim” ovat pyöreähköjä sämpylöitä, joiden halkaisija on keskimäärin 15 cm. Niissä on rapea, mureneva ruskea kuori ja maalaisleivälle tyypillinen sisus, johon syntyy paistettaessa pieniä ja keskikokoisia huokosia.

– Pituus ja leveys: Caralhotas de Almeirim -sämpylät ovat pyöreähköjä, ja niiden halkaisija on keskimäärin 15 cm.

– Ulkonäkö: Sämpylöissä on rapea, mureneva kuori, jonka väri vaihtelee munankuorenvärisestä ruskeaan (paistoasteesta riippuen). Sisus on maalaisleivälle tyypillinen, tiivis ja kevyt, siinä on pieniä ja keskikokoisia huokosia ja sen väri vaihtelee valkoisesta munankuorenväriseen.

Caralhotas de Almeirim -sämpylät pidetään kaupan kokonaisina ja valmiiksi paistettuina.

Ainesosat:

— vehnäjauho (tyyppi 55, tyyppi 65 tai vastaava)

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— leivontahiiva ja/tai taikinajuuri eli edellispäivänä kohoamaan jätetty taikina (noin 1 % 100:aa jauhokiloa kohti)

— vesi (50–65 % 100:aa jauhokiloa kohti)

— suola (1,5 % 100:aa jauhokiloa kohti).

3.4 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Caralhotas de Almeirim -sämpylät valmistetaan vehnäjauhoista, leivontahiivasta, vedestä ja suolasta. Valmistukseen voidaan käyttää myös taikinajuurta eli edellispäivänä kohoamaan jätettyä taikinaa.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Ainesosien sekoittaminen, taikinan alustus, kohotus ja paloittelu sekä sämpylöiden paistaminen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Caralhotas de Almeirim -sämpylät myydään kokonaisina ja yksittäin, ja ne pakataan ensisijaisesti paperipusseihin tai muihin asianmukaisiin pakkauksiin. Käytettyjen pakkausmateriaalien on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

3.7 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden merkinnöissä on aina oltava seuraavat tiedot:

”Caralhota de Almeirim IGP” (Caralhota de Almeirim SMM) tai ”Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä Caralhota de Almeirim) sekä EU:n SMM-nimityksen tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Almeirimin kunta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu pääasiassa kyseisen nimityksen maineeseen.

Historioitsijoiden mukaan Caralhotas de Almeirim -sämpylöitä alettiin leipoa 1800-luvulla tai 1900-luvun alussa. Kunnan alueella oli ”jauhoja ja leipureita, ja siellä oli ollut uuneja 1500-luvulta lähtien”. Tällä köyhällä maaseutualueella leipää leivottiin kotona oman perheen tarpeisiin. Taikinaa nostattaessa ja leipää paistaessa oli tapana sanoa ”Deus te acrescente que és para muita gente” (Jumala antakoon sinun kohota, sillä ruokittavana on monta suuta). Tällä onnentoivotuksella pyrittiin varmistamaan leivän kohoaminen.

Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden leipomisella on pitkät perinteet, jotka juontavat juurensa paikallisväestön tarpeisiin, sillä leipää leivottiin kotona vähistä aineksista oman perheen hengenpitimiksi. Noina aikoina köyhimmät perheet leipoivat leipänsä kotona ja paistoivat ne omassa uunissaan. Leipiä säilytettiin kangaspusseissa, joista niitä syötiin viikon mittaan.

Kulttuurista vastaava kunnanvaltuuston jäsen, joka on myös historioitsija, kuvasi vuonna 2018 sämpylöiden syntyhistoriaa näin: ”*Alguidar*-kulhojen (perinteisesti savesta valmistettu kulho) seinämiin jäi pieniä taikinapaloja, ja hävikin välttämiseksi nämä rippeet muotoiltiin palloiksi ja paistettiin.” Caralhotas de Almeirim -sämpylöitä leipomalla varmistettiin siis, että yhtään leipätaikinaa ei haaskattu. Nimellä *caralhotas* voitiin paikallisten keskuudessa viitata myös villapaitojen pintaan muodostuviin nyppyihin, koska ne muistuttivat kulhon reunaan tarttuneita taikinanpaloja. Myös Paulo Moreirasin kirjan *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber* luvussa ”Volta a Portugal Através do Pão” mainitaan Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden nimen yhteys villapaitojen nypyistä käytettyyn nimitykseen Almeirimin alueella.

Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden erityisyyteen liittyy myös taikinan valmistusta ja ainesten oikeaa tasapainoa koskeva paikallisten asiantuntemus. Leipoessa jauhot laitetaan kulhoon ja keskelle tehdään syvennys, johon lisätään ensin leivontahiiva, sitten suola ja vesi. Ainesosat sekoitetaan käsin tai vatkaimella, ja taikinaan voidaan mahdollisuuksien mukaan lisätä edellispäivän taikinajuurta. Seuraavaksi taikinaan lisätään vettä ja sitä alustetaan reunoilta keskelle vetäen, kunnes taikina on kimmoisaa, siihen alkaa syntyä ilmakuplia ja se irtoaa kulhon reunoista. Raaka-aineiden valinta ja ainesosien sopiva tasapaino sekä kohoamisasteen arviointi (mihin vaikuttaa se, lisättiinkö taikinaan taikinajuurta) ovat ne tekijät, jotka antavat leivälle edellä kuvatun mukaisen, sille luonteenomaisen kuoren ja sisuksen.

Caralhotas de Almeirim -sämpylät ovat hyvin tiiviitä ja maukkaita. Taikina valmistetaan niin, että lopputuloksena on tyypillisesti painavaa leipää, jossa on tiivisrakenteinen sisus ja hyvin rapea kuori, koska sämpylät paistetaan hyvin kuumassa uunissa. Nämä ominaisuudet erottavat Caralhotas de Almeirim -sämpylät muista samankaltaisista leipomotuotteista.

Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden maineen ja tunnettuuden taustalla on ravintola-alan kehitys Almeirimin alueella, jonka omat vahvat ruokaperinteet ovat edelleen voimissaan. Caralhotas de Almeirim -sämpylät ovat paikallisista leivistä pienimpiä, ja ne sopivat hyvin yhtä lailla kuuluisan Sopa da Pedra -keiton lisukkeeksi. Ravintoloissa alettiin siksi leipoa omaa leipää ja tarjota sitä yhdessä tämän perinteisen ruokalajin kanssa.

Nykyään Caralhotas de Almeirim -sämpylät kuuluvat kaikkien Almeirimin kunnan ravintoloiden ruokalistalle, ja niitä on aina tarjolla messuilla, näyttelyissä ja kunnallisissa tapahtumissa. Tällaisia tapahtumia ovat muun muassa Festival Nacional de Gastronomia -festivaali ja Sopa da Pedra -festivaali, joka on suurin Almeirimin kunnassa järjestetty tapahtuma.

Almeirimin kunta järjestää joka vuosi Sopa da Pedra -festivaalin, kunnan suurimman yleisötapahtuman, jonka tavoitteena on mainostaa Almeirimia, sen perinteitä ja merkittäviä paikallisherkkuja, kuten Sopa da Pedra -keittoa, Caralhotas de Almeirim -sämpylöitä ja Melão de Almeirim -meloneja. Kymmenet tuhannet vierailijat saapuvat Almeirimiin nauttimaan tyypillisten almeirimilaisherkkujen, kuten Sopa da Pedra -keiton ja Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden, luonteenomaisista aromeista ja ainutlaatuisesta koostumuksesta. Eräs hallituksen jäsen kertoi festivaalin aikana mielipiteensä tapahtumasta, jossa hänen mukaansa yhdistyvät kolme eri osa-aluetta eli maatalous, gastronomia ja matkailuala. Kyseinen henkilö korosti tapahtuman merkitystä niin alueen taloudelle kuin Almeirimin markkinointipyrkimyksille. Almeirimin pormestari taas huomautti vuoden 2023 Sopa da Pedra -festivaalin yhteydessä, että Caralhotas de Almeirim -sämpylät ovat festivaalien ainut leipätuote, ja korosti sitoutumista paikallisten perinteiden säilyttämiseen.

Caralhotas de Almeirim -sämpylät on aina yhdistetty Sopa da Pedra -keittoon, ja niitä voidaan tarjota tämän keiton lisukkeena tai muuten osana ateriaa. Tuhannet ihmiset syövät Sopa da Pedra -keittoa ja ohuella porsaanpihvillä täytetyn Caralhotas de Almeirim -sämpylän joko festivaalilla tai ravintoloissa.

Sosioekonomisesta näkökulmasta on siis erityisen tärkeä taata Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden tuotanto. Sen lisäksi, että sämpylät luovat työpaikkoja ja työllistävät ihmisiä sekä suoraan että välillisesti, niitä ostavat kuluttajat voivat olla varmoja saavansa laadukkaan perinteisen tuotteen. Rede Regional -uutissivustolla kerrottiin 11. lokakuuta 2018, että Almeirimissa myytiin 3 miljoonaa Caralhotas de Almeirim -sämpylää vuodessa.

Sopa da Pedra -festivaalilla mainostetaan paikallisia tuotteita, joilla on suojattu nimitys tai joiden nimitystä ollaan parhaillaan suojaamassa. Tästä syystä festivaalilla on Sopa da Pedra -keiton ohella tarjolla Caralhotas de Almeirim -sämpylöitä ja Melão de Almeirim -meloneja (ei muita leipiä tai meloneja). Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden ja Sopa da Pedra -keiton välistä yhteyttä on vuosien varrella käsitelty laajasti kaikissa viestintäkanavissa televisiosta sosiaaliseen mediaan.

Caralhotas de Almeirim -sämpylät ovat keskeinen osa Almeirimin identiteettiä ja markkinointitoimia, ja ne ovat näkyvästi esillä eri alueellisissa tapahtumissa, kuten Feira do Montado -messuilla, ja Alpiarçassa ja Santarémissa järjestettävillä paikallisilla festivaaleilla. Sämpylät ovat vahvasti edustettuina tapahtumissa, kuten kansallisilla maatalousmessuilla, joilla Almeirim ja ennen kaikkea Caralhotas de Almeirim -sämpylät olivat erityisen huomion kohteena. Sämpylät on nähty myös televisiossa, kuten kansallisen yleisradioyhtiön RTP:n Praça da Alegria -ohjelmassa ja Rede Regional TV:n ohjelmassa, jossa ulkomaiset vierailijat pääsivät kokeilemaan kuuluisten Caralhotas de Almeirim -sämpylöiden valmistamista kansainvälisen kansainperinnefestivaalin aikana.

Lissabonin matkailumessuilla Almeirimin kunnan messupisteellä oli tarjolla Caralhotas de Almeirim -sämpylöitä, Sopa da Pedra -keittoa, makkaroita ja paikallisia viinejä. Pisteellä vieraili julkisia henkilöitä, kuten Portugalin presidentti ja talousministeri, mikä oli Almeirimille yksi kansalliseen matkailutapahtumaan osallistumisen kohokohdista.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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