C/2025/952

6.2.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/952)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Caralhotas de Almeirim»

Nº UE: PGI-PT-02622 - 21.7.2020

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Caralhotas de Almeirim»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, biscuiterie

3.2. *Code de la nomenclature combinée*

1905 Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao;

3.3. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Caralhotas de Almeirim» sont des petits pains, d'un diamètre moyen de 15 cm, de forme arrondie, avec une croûte friable et croustillante, d'une couleur légèrement brune, et une mie de campagne présentant des alvéoles petites à moyennes après la cuisson.

- Longueur et largeur: le «Caralhota de Almeirim» a une forme arrondie et un diamètre moyen de 15 cm.

- Aspect: Croûte friable et croustillante, d'une couleur coquille d'œuf à brun (selon qu'elle est plus ou moins cuite) et une mie de campagne compacte et légère, présentant des alvéoles petites à moyennes et une couleur allant de blanc à coquille d'œuf.

Les «Caralhotas de Almeirim» sont présentés à la vente entiers et cuits.

Ingrédients:

— farine de blé de type 55 ou de type 65 ou similaire;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— levure de boulanger et/ou «pâte mère», c'est-à-dire une pâte mise à lever la veille (environ 1 % pour 100 kg de farine);

— eau (50-65 % pour 100 kg de farine);

— sel (1,5 % pour 100 kg de farine).

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les «Caralhotas de Almeirim» se composent de farine de blé, de levure de boulanger, d'eau et de sel. Il est également possible d'utiliser une «pâte mère» ayant levé depuis la veille.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production comprennent le mélange des ingrédients, le pétrissage, la levée, le découpage de la pâte et la cuisson.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les «Caralhotas de Almeirim» sont vendus à l'unité, entiers, emballés dans des sacs en papier de préférence ou dans d'autres emballages appropriés. Les matériaux d'emballage à utiliser doivent être conformes à la législation en vigueur.

3.7. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La mention suivante doit toujours figurer sur l'étiquetage des «Caralhotas de Almeirim»:

«"Caralhota de Almeirim" IGP» ou «Caralhota de Almeirim - Indicação Geográfica Protegida», avec le logo de l'Union de l'indication géographique protégée.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Commune d'Almeirim.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien des «Caralhotas de Almeirim» avec l'aire géographique repose principalement sur la réputation de la dénomination.

Selon les historiens, les «Caralhotas de Almeirim» sont apparus entre le XIX^{e} siècle et le début du XX^{e} siècle: «Les farines étaient disponibles, il y avait des boulangers et les fours existaient depuis le XVI^{e} siècle» dans la commune. Dans une zone rurale où les ressources étaient rares, le pain se cuisait à la maison pour nourrir la famille. «Deus te acrescente que és para muita gente» (Que Dieu te fasse lever car tu vas nourrir beaucoup de gens) disait le boulanger au moment de la levée et de la cuisson, pour attirer la bonne fortune et faire lever le pain.

La tradition des «Caralhotas de Almeirim» remonte à une époque lointaine et est liée aux besoins de la population qui, disposant de peu de ressources, cuisait le pain à la maison pour nourrir la famille. En ce temps-là, les familles les moins riches avaient leur four à la maison et faisaient du pain qu'elles conservaient dans des sacs en tissu pour les manger tout au long de la semaine.

En 2018, l'historien et adjoint municipal à la culture rapporte que «des morceaux de pâte restaient collés au récipient ("alguidar") et rien ne pouvait être gaspillé; on faisait des boules à partir de ces restes de pâte, qui étaient ensuite mises à cuire». Le «Caralhota de Almeirim» permettait de ne pas gaspiller de la pâte et son nom est lié aux bouloches de laine des chandails, que les locaux appelaient «caralhotas», du fait de leur ressemblance avec les morceaux de pâte qui restaient dans les récipients. Dans l'ouvrage «*Pão & Vinho*: *Mil e uma histórias de comer e beber*», de Paulo Moreiras, au chapitre «Volta a Portugal Através do Pão», le «caralhota» est également associé aux bouloches des chandails en laine, dans la région d'Almeirim.

La spécificité des «Caralhotas de Almeirim» tient également au savoir-faire de la population locale en ce qui concerne la préparation de la pâte et le juste équilibre des ingrédients: la farine est mise dans un récipient et une fontaine est creusée au milieu pour y mettre la levure de boulanger. Le sel et l'eau sont ensuite ajoutés. Les ingrédients sont mélangés à la main ou avec un batteur et de la «pâte mère» de la veille peut être ajoutée ou pas. On ajoute encore de l'eau et le pétrissage commence, «en étirant les bords de la pâte», jusqu'à ce que la pâte devienne élastique, que des bulles commencent à se former et qu'elle se décolle du récipient. La sélection et le juste équilibre des ingrédients ainsi que l'appréciation de la levée, qui dépend de l'incorporation ou non de «pâte mère», confèrent à la croûte et à la mie les caractéristiques précédemment décrites.

Les «Caralhotas de Almeirim» sont des pains de bonne consistance et très savoureux. La pâte est préparée de manière à obtenir un pain typiquement lourd, avec une mie généreuse et une croûte très croustillante résultant d'une cuisson dans un four très chaud. Ces caractéristiques différencient ce pain d'autres produits de boulangerie similaires.

La notoriété et la réputation des «Caralhotas de Almeirim» se sont construites avec le développement de la restauration à Almeirim, terre de grande tradition gastronomique, et ont perduré jusqu'à nos jours. Ce très petit pain accompagne et complète la tout aussi renommée «Sopa da Pedra»; ce sont les restaurants qui ont commencé à faire leur propre pain et à le servir avec ce plat traditionnel.

Les «Caralhotas de Almeirim» sont actuellement une des principales références gastronomiques de la commune d'Almeirim et sont présents dans toutes les foires, expositions et manifestations institutionnelles communales, ainsi qu'au «Festival Nacional de Gastronomia» et au Festival da «Sopa da Pedra» qui est l'événement majeur de la commune d'Almeirim.

Chaque année, la commune d'Almeirim présente le «Festival da "Sopa da Pedra"», qui est considéré comme le plus grand événement public organisé par la commune pour promouvoir Almeirim, ses coutumes et ses spécialités gastronomiques de référence, notamment la «Sopa da Pedra», les «Caralhotas de Almeirim» et le melon d'Almeirim. Des dizaines de milliers de personnes viennent à Almeirim pour humer le fumet et goûter les textures uniques des plats typiques d'Almeirim, tels que la «Sopa da Pedra» et les «Caralhotas de Almeirim». Durant le festival, un membre du gouvernement a partagé sa vision de l'événement, en le décrivant comme un trait d'union entre agriculture, gastronomie et tourisme et en soulignant son importance pour l'économie régionale et la promotion d'Almeirim. En outre, le président de la chambre municipale a confirmé, lors du «Festival da Sopa da Pedra» de 2023, l'exclusivité des «Caralhotas de Almeirim», qui est le seul pain disponible pendant le festival, et a insisté sur l'engagement à préserver les traditions locales.

Les «Caralhotas de Almeirim» ont toujours été associés à la «Sopa da Pedra», soit en accompagnement de la soupe, soit en complément d'un repas. Des milliers de personnes, tant dans les restaurants qu'au festival, composent leur repas d'une «Sopa da Pedra» et d'un «Caralhota de Almeirim» fourré avec une fine tranche de porc.

Ainsi, du point de vue sociologique et économique, la préservation de la production des «Caralhotas de Almeirim» revêt une importance particulière, non seulement pour les aspects directs et indirects liés à la création et/ou au maintien des emplois, mais aussi pour la garantie offerte au consommateur d'acheter un produit traditionnel et d'une qualité certaine. Le site d'information Rede Regional a indiqué, le 11 octobre 2018, qu'Almeirim vend trois millions de «caralhotas» par an.

Le «Festival da "Sopa da Pedra"» promeut les produits locaux bénéficiant d'une protection ou en passe d'être protégés. C'est pourquoi, outre la «Sopa da Pedra», les «Caralhotas de Almeirim» sont les seuls pains pouvant y être consommés et le seul melon autorisé est le «Melão de Almeirim». Cette association des «Caralhotas de Almeirim» avec la «Sopa da Pedra» a été largement diffusée au fil des ans sur toutes les plateformes de communication, de la télévision aux médias sociaux.

Les «Caralhotas de Almeirim» sont des éléments clés de l'identité et de la promotion d'Almeirim et se distinguent lors de manifestations régionales telles que la «Feira do Montado» et les festivités locales d'Alpiarça et de Santarém. Ils sont largement présents lors d'événements tels que la «Feira Nacional da Agricultura», où la commune d'Almeirim est mise en valeur tout particulièrement grâce aux «Caralhotas de Almeirim». En outre, ils apparaissent dans des émissions télévisées, comme dans le reportage «Praça Alegria» diffusé par RTP et sur «Rede Regional TV», durant lequel des visiteurs étrangers ont tenté de préparer les célèbres «Caralhotas de Almeirim» lors du festival folklorique international.

À l'occasion du Salon du tourisme de Lisbonne, la municipalité d'Almeirim s'est attachée à promouvoir les «Caralhotas de Almeirim», la «Sopa da Pedra», les saucisses et les vins locaux, et a reçu la visite de personnalités publiques telles que le président de la République et le ministre de l'économie, affirmant ainsi sa présence dans le paysage touristique national.

Référence à la publication du cahier des charges

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