C/2025/952

6.2.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/952)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim”

EU br.: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Caralhotas de Almeirim”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3.2. *Oznaka kombinirane nomenklature*

1905 Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno sadrže li kakao ili ne;

3.3. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Caralhotas de Almeirim” su peciva s prosječnim promjerom od 15 cm, okruglastog oblika, hrskave, smeđe kore, čvrste sredine i malih do srednjih rupica koji nastaju nakon pečenja.

— Duljina i širina: „Caralhotas de Almeirim” okruglastog su oblika s prosječnim promjerom od 15 cm.

— Izgled: imaju hrskavu koru boje od ljuske jajeta do smeđe (ovisno o tome koliko je dobro pečena), čvrstu sredinu koja je zbijena, ali lagana, ima rupice od male do srednje veličine i boje je od bijele do boje ljuske jajeta.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” prodaju se cijela i pečena.

Sastojci:

— pšenično brašno – tip 55 ili tip 65 ili slično,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— pekarski kvasac i/ili starter tijesto – tijesto od prethodnog dana koje je ostavljeno da se digne (oko 1 % na svakih 100 kg brašna),

— voda (50 – 65 % na svakih 100 kg brašna),

— sol (1,5 % na svakih 100 kg brašna).

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Caralhotas de Almeirim" proizvodi se od pšeničnog brašna, pekarskog kvasca, vode i soli. Može se upotrijebiti i starter tijesto od prethodnog dana koje je ostavljeno da se digne.

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Miješanje sastojaka, miješenje, dizanje i rezanje tijesta te pečenje.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Peciva „Caralhotas de Almeirim" prodaju se cijela i pojedinačno, po mogućnosti u papirnatim vrećicama ili u drugoj odgovarajućoj ambalaži. Upotrijebljena ambalaža mora biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

3.7. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi peciva „Caralhotas de Almeirim" uvijek mora biti navedeno sljedeće:

„Caralhota de Almeirim IGP" (Caralhota de Almeirim ZOZP) ili „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida" (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla Caralhota de Almeirim), zajedno s EU-ovim logotipom ZOZP-a.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Općina Almeirim.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost peciva „Caralhotas de Almeirim" i zemljopisnog područja uglavnom se temelji na ugledu naziva.

Prema povjesničarima, peciva „Caralhotas de Almeirim" počela su se praviti u 19. ili početkom 20. stoljeća: „Imali su brašno, postojali su pekari, a od 16. stoljeća pojavile su se i peći" u općini. Obitelji na tom ruralnom i osiromašenom području kruh su pekle same kako bi se prehranile. Dok su dodavali kvasac i spremali se peći kruh, pekari bi izgovarali: „Deus te acrescente que és para muita gente" („Daj Bože da se digneš jer moraš prehraniti mnogo ljudi"), u nadi da će to donijeti sreću i da će time osigurati uspješno dizanje kruha.

Priprema peciva „Caralhotas de Almeirim" ima dugu tradiciju te je povezana s potrebama lokalnog stanovništva, koje je uz malo sastojaka pravilo kruh kod kuće za prehranu obitelji. U to su vrijeme najsiromašnije obitelji pripremale kruh kod kuće u vlastitim pećima, a nakon toga bi ga čuvale u platnenim vrećama i jele tijekom cijelog tjedna.

Godine 2018. općinski vijećnik nadležan za kulturu, ujedno i povjesničar, izjavio je: „Komadići tijesta ostajali bi zalijepljeni za *alguidar* (tradicionalnu zemljanu zdjelu), a kako se ništa nije bacalo, komadići tijesta oblikovali bi se u kuglice i zatim pekli". Pecivo „Caralhota de Almeirim" radilo se kako se tijesto ne bi bacalo, a naziv je povezan s kuglicama koje se skupljaju na vunenim džemperima, koje lokalni stanovnici nazivaju *caralhotas* jer podsjećaju na komadiće tijesta koji se nakupljaju u zdjelama. U svojoj knjizi *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, u poglavlju pod naslovom „Volta a Portugal Através do Pão", Paulo Moreiras u dijelu koji se odnosi na regiju Almeirim opisuje i povezanost izraza *caralhota* s kuglicama koje se skupljaju na vunenim džemperima.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” svoju posebnost među ostalim duguju vještinama lokalnog stanovništva u pripremi tijesta i pravilnom omjeru sastojaka: brašno se sipa u zdjelu, u sredini se napravi rupa i doda pekarski kvasac. Zatim se dodaju sol i voda. Tijesto se mijesi ručno ili miješalicom, a može se (ali ne mora) dodati starter tijesto od prethodnog dana. Zatim se doda još vode i započne s miješenjem i povlačenjem rubova sve dok tijesto ne postane elastično i pojave se mjehurići te se tijesto počne odvajati od zdjele. Odabir i pravilan omjer sastojaka i procjena dizanja tijesta, ovisno o tome je li dodano starter tijesto, ovoj vrsti kruha daju karakterističnu koru i sredinu koje su prethodno opisane.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” vrlo su čvrsta i ukusna. Tijesto se priprema na način da se dobije teži kruh s punom sredinom i vrlo hrskavom korom, koja je rezultat pečenja u pećnici na vrlo visokoj temperaturi. Navedena ga svojstva razlikuju od drugih sličnih pekarskih proizvoda.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” stekla su slavu i ugled zahvaljujući razvoju ugostiteljstva u općini Almeirim, području s izraženim kulinarskim tradicijama koje su se očuvale sve do danas. To malo pecivo poslužuje se uz jednako poznatu juhu „Sopa da Pedra”. Restorani su ga počeli sami proizvoditi i posluživati uz juhu kao dio tradicionalnog jela.

Danas su peciva „Caralhotas de Almeirim” standardni dio jelovnika u općini Almeirim, a uvijek ih se može pronaći na sajmovima, izložbama i općinskim događanjima, kao što su „Festival Nacional de Gastronomia” i „Sopa da Pedra”, najveće festivalsko događanje u općini Almeirim.

Općina Almeirim svake godine organizira festival „Sopa da Pedra”, koji je najveće javno događanje na kojem se promovira općina, lokalni običaji i poznati kulinarski specijaliteti, uključujući juhu „Sopa da Pedra”, peciva „Caralhotas de Almeirim” i dinju „Melão de Almeirim”. Deseci tisuća ljudi posjećuju Almeirim kako bi kušali jedinstvene lokalne specijalitete, kao što su „Sopa da Pedra” i „Caralhotas de Almeirim”. Tijekom jednog od festivala jedan je član vlade podijelio svoj doživljaj događanja i opisao ga kao spoj triju elemenata, poljoprivrede, gastronomije i turizma, i naglasio njegovu važnost za regionalno gospodarstvo i promociju regije Almeirim. Nadalje, na festivalu „Sopa da Pedra” 2023. gradonačelnik Almeirima priopćio je da su peciva „Caralhotas de Almeirim” jedina vrsta kruha koja se može kušati na festivalu i uz to naglasio važnost očuvanja lokalnih tradicija.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” oduvijek su se posluživala uz juhu „Sopa da Pedra”, bilo kao njezin prilog ili kao dio većeg obroka. Tisuće ljudi koji posjećuju spomenuti festival ili obilaze lokalne restorane kušaju obrok koje čine juha „Sopa da Pedra” i pecivo „Caralhota de Almeirim” s tankim svinjskim odreskom.

Stoga je, s društveno-gospodarskog stajališta, održavanje proizvodnje peciva „Caralhotas de Almeirim” od iznimne važnosti, ne samo zato što se time izravno ili neizravno otvaraju i čuvaju radna mjesta, nego i zato što potrošači mogu biti sigurni da kupuju tradicionalni proizvod zajamčene kvalitete. Informativni portal Rede Regional 11. listopada 2018. objavio je da se u Almeirimu godišnje proda 3 milijuna peciva *caralhotas*.

Festival „Sopa da Pedra” promiče lokalne proizvode s oznakama koje su zaštićene ili će to postati. Zato je na festivalu osim juhe „Sopa da Pedra” od kruha moguće dobiti samo peciva „Caralhotas de Almeirim”, a od dinja samo „Melão de Almeirim”. Povezanost proizvoda „Caralhotas de Almeirim” i „Sopa da Pedra” tijekom godina se spominjala na svim komunikacijskim platformama, od televizije do društvenih mreža.

Peciva „Caralhotas de Almeirim” ključan su dio identiteta Almeirima i posebnost su na regionalnim događanjima, kao što je „Feira do Montado”, kao i lokalnim festivalima u općinama Alpiarçi i Santarému. Općina Almeirim predstavila se i na Nacionalnom poljoprivrednom sajmu, gdje je poseban naglasak bio na pecivima „Caralhotas de Almeirim”. Predstavljena su i na televiziji, primjerice u programu „Praça da Alegria”, nacionalne televizijske kuće RTP, i na regionalnoj televiziji *Rede Regional*, na kojoj su strani turisti na Međunarodnom festivalu folklora pokušali pripremiti poznata peciva „Caralhotas de Almeirim”.

Općina Almeirim također je predstavila „Caralhotas de Almeirim”, „Sopa da Pedra”, kobasice i lokalna vina na turističkom sajmu u Lisabonu, koji su posjetile javne osobe kao što su predsjednik Portugala i ministar gospodarstva, što je za tu općinu bio vrhunac događanja na tom nacionalnom sajmu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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