C/2025/952

2025.2.6.

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(C/2025/952)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Caralhotas de Almeirim”**

**EU-szám: PGI-PT-02622 – 2020.7.21.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

1. **Elnevezés(ek)**

„Caralhotas de Almeirim”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

1905 Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is;

3.3. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Caralhotas de Almeirim” 15 cm átlagos átmérőjű, kerek formájú zsemle, amelynek ropogós barna héja és rusztikus belseje van, és sütéskor kis- és közepes méretű lyukacsok keletkeznek a tésztájában.

– Hossz és szélesség: A „Caralhotas de Almeirim” kerek formájú, átlagos átmérője 15 cm.

– Külső jellemzők: ropogós héj, amelynek színe a tojáshéjszínűtől a barnáig terjed (attól függően, hogy mennyire sütik meg), valamint rusztikus bélzet, amely tömör és könnyű, kis- és közepes méretű lyukacsokkal, és a fehértől a tojáshéjig terjedő színű.

A „Caralhotas de Almeirim”-et egészben és sütve hozzák kereskedelmi forgalomba.

Összetevők:

— 55-ös vagy 65-ös típusú vagy hasonló búzaliszt,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Sütőélesztő és/vagy kovász – az előző napi, kelesztett tészta (100 kg liszthez kb. 1 %),

— Víz (100 kg liszthez 50–65 %),

— Só (100 kg liszthez 1,5 %).

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Caralhotas de Almeirim” búzalisztből, sütőélesztőből, vízből és sóból készül. Kovászt – az előző napi tésztát – is fel lehet használni.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az összetevők összekeverése, a tészta dagasztása és felvágása, valamint a sütés.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Caralhotas de Almeirim”-et egészben és egyesével értékesítik, lehetőleg papírtasakokba csomagolva, vagy más megfelelő csomagolásban. A felhasznált csomagolóanyagoknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

3.7. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Caralhotas de Almeirim” címkéjén minden esetben fel kell tüntetni a következőket:

„Caralhota de Almeirim IGP” (Caralhota de Almeirim OFJ) vagy „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida” (Caralhota de Almeirim oltalom alatt álló földrajzi jelzés), valamint az EU OFJ-logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Almeirim település.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Caralhotas de Almeirim” és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapvetően az elnevezés hírnevén alapul.

Történészek szerint a „Caralhotas de Almeirim” először a XIX. században vagy a XX. század elején jelent meg: A településen „rendelkezésre állt a liszt, a pékek és a XVI. századtól kemencék is”. Egy ilyen vidéki és elszegényedett területen a kenyeret otthon sütötték a család számára. „Deus te acrescente que és para muita gente” (Isten segítse a kenyér megkelését, mert sok ember tápláléka) mondták a pékek, amikor kenyeret sütöttek és kelni hagyták a tésztát, ezzel imádkozva a jó szerencséért és a tészta megkeléséért.

A „Caralhotas de Almeirim” készítésének hagyománya hosszú időre nyúlik vissza, és összefügg az emberek szükségleteivel, akik a rendelkezésükre álló kevés erőforrással kenyeret készítettek otthon, hogy ellássák a családot. Akkoriban a legszegényebb családok otthonában megtalálható volt a kemence, amiben a kenyeret sütötték, amelyet egész héten ettek és vászonzsákokban tartották.

2018-ban a kultúráért felelős települési képviselő, aki történész is, így nyilatkozott: „Az *alguidar*-ra (hagyományosan cserépből készült tál) ragadt tésztadarabokat sem pazarolták el, így ezekből golyókat formáztak, majd kisütötték”. A „Caralhota de Almeirim” készítése az egyik módja volt annak, hogy a tésztából semmi ne menjen kárba, az elnevezés pedig a gyapjúpulóvereken lévő kötött mintákból ered, amelyeket a helyiek *caralhotas*-nak neveznek, mivel hasonlítanak a tálban maradt tésztára. Paulo Moreiras, a „*Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*” című könyvének a „Volta a Portugal Através do Pão” című fejezetben szintén összefüggésbe hozza az Almeirim régióban előállított *caralhota* elnevezését a gyapjúpulóverek kötött mintáival.

A „Caralhotas de Almeirim” sajátossága a helyi lakosságnak a tészta elkészítésével és az összetevők megfelelő egyensúlyával kapcsolatos szaktudásához is kapcsolódik: a lisztet egy tálba teszik, a közepén egy mélyedést formáznak, majd hozzáadják a sütőélesztőt. Ezután adják hozzá a sót és a vizet. Ezeket kézzel vagy habverővel keverik össze, és előző napi kovász is hozzáadható (vagy kihagyható). Ezután még több vizet adnak hozzá, és elkezdik dagasztani a tésztát, „a széleket kihúzva”, amíg a tészta rugalmassá válik, buborékok jelennek meg benne, és elválik a tál falától. A kenyér fentiekben leírt jellegzetes héját és belsejét az összetevők kiválasztása és helyes egyensúlya, valamint a megfelelő kelesztés adja, amely attól függ, hogy hozzáadnak-e kovászt a tésztához.

A „Caralhotas de Almeirim” egy nagyon tömör és ízletes zsemle. A tésztát úgy készítik, hogy egy nagyon forró sütőben sütött, tömör bélzettel és nagyon ropogós héjjal rendelkező, jellemzően nehéz kenyér jöjjön létre. Ezek a jellemzők különböztetik meg a hasonló pékáruktól.

A „Caralhotas de Almeirim” népszerűségét és hírnevét Almeirim vendéglátóipari ágazatának fejlődésével szerezte, amely egy erős, napjainkban is életben tartott gasztronómiai hagyományokkal rendelkező terület. Ezt a legkisebb kenyérfajtát az ugyanilyen híres „Sopa da Pedra” kísérőjeként akkor kezdték el fogyasztani, amikor az éttermek elkezdték a saját kenyerüket készíteni és e hagyományos étel részeként felszolgálni.

A „Caralhotas de Almeirim” ma Almeirim településen minden étlap elengedhetetlen eleme, és mindig megtalálható olyan vásárokon, bemutatókon és települési rendezvényeken, mint a „Festival Nacional de Gastronomia” és a „Sopa da Pedra” fesztivál, amely Almeirim településen a legnagyobb rendezvény.

Almeirim település minden évben megrendezi a „Sopa da Pedra” fesztivált, amely a település, annak szokásai és kiemelkedő gasztronómiai különlegességei, köztük a „Sopa da Pedra”, a „Caralhotas de Almeirim” és a „Melão de Almeirim” népszerűsítése céljából szervezett legnagyobb nyilvános rendezvény. Több tízezer ember keresi fel ilyenkor Almeirimet, hogy megtapasztalja Almeirim jellegzetes ételeinek, például a „Sopa da Pedra” és a „Caralhotas de Almeirim” egyedi illatát, ízét és textúráját. A fesztivál során a kormány egyik tagja megosztotta véleményét a rendezvényről, amelyet a mezőgazdaság, a gasztronómia és az idegenforgalom három elemének összeolvadásaként írt le, kiemelve annak fontosságát a regionális gazdaság és Almeirim népszerűsítése szempontjából. Ezenkívül a 2023. évi „Sopa da Pedra” fesztiválon Almeirim polgármestere megerősítette, hogy a „Caralhotas de Almeirim” az egyetlen elérhető kenyér a fesztiválon, és hangsúlyozta a helyi hagyományok megőrzése iránti elkötelezettséget.

A „Caralhotas de Almeirim” mindig is egyet jelentett a „Sopa da Pedra”-val, amelyet vagy e leves kísérőjeként, vagy egy adott fogás részeként szolgáltak fel. A fesztiválon vagy éttermekben több ezren fogyasztják azt az ételt, amely a „Sopa da Pedra”-ból és a „Caralhota de Almeirim”-ből áll, amelyet egy vékony szelet disznóhússal töltenek meg.

Így társadalmi-gazdasági szempontból a „Caralhotas de Almeirim” előállításának fenntartása különös jelentőséggel bír, nemcsak azért, mert közvetlenül vagy közvetve munkahelyeket teremt és tart fenn, hanem azért is, mert a fogyasztók biztosak lehetnek abban, hogy hagyományos, garantált minőségű terméket vásárolnak. 2018. október 11-én a Rede Regional híroldal arról számolt be, hogy évente 3 millió *caralhotas*-t adnak el Almeirimben.

A „Sopa da Pedra” fesztivál oltalom alatt álló vagy oltalom alatt álló vagy az oltalmat kérelmező helyi termékeket népszerűsít. Ezért a „Sopa da Pedra” mellett a fesztiválon az egyetlen kenyér a „Caralhotas de Almeirim”, és az egyetlen itt kapható sárgadinnye a „Melão de Almeirim”. A „Caralhotas de Almeirim” és a „Sopa da Pedra” közötti kapcsolat az évek során széles körben népszerűsítették valamennyi kommunikációs platformon, a televíziótól a közösségi médiáig.

A „Caralhotas de Almeirim” Almeirim identitásának és népszerűsítésének kulcsfontosságú eleme, és kiemelt helyet foglal el az olyan regionális rendezvényeken, mint a „Feira do Montado”, valamint az Alpiarçában és Santarémben rendezett helyi fesztiválok. Mindig jelen van az olyan rendezvényeken, mint az Almeirimet kifejezetten bemutató Országos Mezőgazdasági Vásár, ahol különös hangsúlyt kapott a „Caralhotas de Almeirim”. Ezt a terméket a televízióban is bemutatták, például az RTP országos műsorszolgáltató által sugárzott „Praça da Alegria” műsorban, valamint a Rede Regional TV-n, ahol a külföldi látogatók megpróbálták a híres „Caralhotas de Almeirim”-et elkészíteni a Nemzetközi Folklór Fesztiválon.

A lisszaboni turisztikai vásáron Almeirim település bemutatta a „Caralhotas de Almeirim”-et, a „Sopa da Pedra”-t, kolbászokat és helyi borokat, és ide olyan közszereplők látogattak el, mint például a portugál elnök és a gazdasági miniszter, ami Almeirim-nek az országos idegenforgalmi rendezvényen való jelenlétének fénypontja volt.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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