C/2025/952

6.2.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/952)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Caralhotas de Almeirim»

N. UE: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Caralhotas de Almeirim»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Codice della nomenclatura combinata*

1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao

3.3. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Le «Caralhotas de Almeirim» sono panini con diametro medio di 15 cm, forma tondeggiante, crosta bruna croccante e friabile, mollica rustica e alveoli di dimensioni medio-piccole dopo la cottura.

- Lunghezza e larghezza: le «Caralhotas de Almeirim» hanno una forma tondeggiante e un diametro medio di 15 cm.

- Aspetto: presentano una crosta croccante e friabile che ha un colore che va dal guscio d'uovo al marrone (a seconda della cottura) e una mollica rustica, compatta e leggera, con alveoli di dimensioni medio-piccole e di colore che va dal bianco al guscio d'uovo.

Dal punto di vista commerciale, le «Caralhotas de Almeirim» sono presentate intere e cotte.

Ingredienti:

— farina di frumento – tipo 55 o tipo 65 o simile;

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— lievito da panificazione e/o lievito madre – l'impasto del giorno precedente lasciato a lievitare (circa 1 % per ogni 100 kg di farina);

— acqua (50–65 % per ogni 100 kg di farina);

— sale (1,5 % per ogni 100 kg di farina).

3.4. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le «Caralhotas de Almeirim» sono prodotte con farina di frumento, lievito da panificazione, acqua e sale. Può essere utilizzato anche il lievito madre, ovvero l'impasto del giorno precedente lasciato a lievitare.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Miscelatura degli ingredienti, impastatura, lievitazione e staglio e cottura.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le «Caralhotas de Almeirim» sono vendute intere e singolarmente, confezionate preferibilmente in sacchetti di carta o altrimenti in altro imballaggio idoneo. I materiali da imballaggio utilizzati devono essere conformi alla normativa vigente.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sull'etichetta dei «Caralhotas de Almeirim» deve sempre figurare quanto segue:

«Caralhota de Almeirim IGP» o «Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida» [Caralhota de Almeirim Indicazione Geografica Protetta], insieme al logo IGP dell'UE.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Comune di Almeirim.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra le «Caralhotas de Almeirim» e la zona geografica si basa essenzialmente sulla reputazione del nome.

Secondo gli storici, le «Caralhotas de Almeirim» sono comparse nel XIX o all'inizio del XX secolo: Nel territorio del comune «la farina non mancava, c'erano i fornai e dal XVI secolo anche i forni». In una zona rurale e senza risorse, il pane veniva prodotto a casa per sfamare la famiglia. «Deus te acrescente que és para muita gente» [che Dio ti faccia lievitare perché devi sfamare molte persone], soleva dire il fornaio quando lievitava l'impasto e cuoceva il pane, così da attirare la buona sorte e garantire la lievitazione della pagnotta.

La tradizione delle «Caralhotas de Almeirim» risale a molto tempo fa ed è legata alle esigenze della gente che, con poche risorse, faceva il pane in casa per sfamare la famiglia. All'epoca, le famiglie più povere avevano il forno in casa e facevano il pane, che conservavano in sacchetti di tela per consumarlo durante la settimana.

Nel 2018 l'assessore comunale alla cultura, che è anche uno storico, ha dichiarato: «Pezzetti di impasto venivano lasciati attaccati all'*alguidar* [ciotola, tradizionalmente di terracotta] e non si poteva sprecare nulla, quindi i pezzetti di impasto venivano modellati fino a formare delle palline e poi cotti». Le «Caralhota de Almeirim» erano un modo per non sprecare l'impasto e il loro nome rimanda ai pallini che si formano sulle maglie di lana, che gli abitanti del luogo chiamavano *caralhotas*, perché assomigliavano ai pezzetti di impasto lasciati nelle ciotole. Nel suo libro *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber* [Pane & vino: le mille e una storia di mangiare e bere], nel capitolo intitolato *Volta a Portugal Através do Pão* [Giro del Portogallo attraverso il pane], Paulo Moreiras stabilisce anche un legame fra la *caralhota* e i pallini sulle maglie di lana nella regione di Almeirim.

La specificità delle «Caralhotas de Almeirim» è legata inoltre alle competenze della gente del posto nella preparazione dell'impasto e nel corretto equilibrio degli ingredienti: si mette la farina in una ciotola, si fa una fontana al centro e si aggiunge il lievito da panificazione. Quindi si aggiungono il sale e l'acqua. Si impasta a mano o con una frusta e si può aggiungere (o meno) il lievito madre del giorno precedente. A questo punto si aggiunge altra acqua e si inizia a impastare, «tirando i bordi», fino a quando l'impasto è elastico, iniziano a comparire dei pallini e si stacca dalla ciotola. Sono la selezione e il corretto equilibrio degli ingredienti, oltre alla valutazione della lievitazione (che dipende dall'aggiunta o meno del lievito madre) a conferire al pane la crosta e la mollica le caratteristiche sopra descritte.

Le «Caralhotas de Almeirim» sono panini molto sodi e gustosi. L'impasto è fatto in modo da produrre un pane tipicamente pesante, con una mollica corposa e una crosta molto croccante, grazie alla cottura in un forno molto caldo. Queste caratteristiche lo differenziano da altri prodotti da forno simili.

Le «Caralhotas de Almeirim» hanno acquisito fama e reputazione con lo sviluppo della ristorazione ad Almeirim, una zona con forti tradizioni gastronomiche che si sono mantenute fino ai giorni nostri. Questo piccolissimo pane è un accompagnamento dell'altrettanto famosa «Sopa da Pedra» e sono stati i ristoranti del luogo a iniziare a produrre il proprio pane e a servirlo come parte di questo piatto tradizionale.

Oggi le «Caralhotas de Almeirim» sono il punto di forza dei menu nel comune di Almeirim e sono sempre presenti in occasione di fiere, spettacoli ed eventi municipali, come il «Festival Nacional de Gastronomia» e il festival della «Sopa da Pedra», l'evento più importante del comune di Almeirim.

Ogni anno il comune di Almeirim organizza il festival «Sopa da Pedra», il più grande evento pubblico organizzato a livello comunale per promuovere Almeirim, le sue usanze e le sue notevoli specialità gastronomiche, tra cui la «Sopa da Pedra», le «Caralhotas de Almeirim» e il «Melão de Almeirim». Decine di migliaia di persone si recano ad Almeirim per sentire gli odori, gustare i sapori e provare le consistenze uniche dei suoi piatti tipici, come la «Sopa da Pedra» e le «Caralhotas de Almeirim». Durante il festival, un rappresentante del governo ha condiviso la sua opinione sull'evento, che ha descritto come la fusione fra tre elementi, ovvero agricoltura, gastronomia e turismo, sottolineando la sua importanza per l'economia regionale e per la promozione di Almeirim. Inoltre, in occasione dell'edizione 2023 del festival della «Sopa da Pedra», il sindaco di Almeirim ha confermato che le «Caralhotas de Almeirim» sono l'unico pane in vendita durante festival, sottolineando l'impegno a preservare le tradizioni locali.

Le «Caralhotas de Almeirim» sono sempre state associate alla «Sopa da Pedra», sia come accompagnamento alla zuppa, sia durante il pasto. Migliaia di persone consumano un pasto composto da «Sopa da Pedra» e da un «Caralhota de Almeirim» con all'interno una fettina di carne di maiale durante il festival o nei ristoranti.

Pertanto, dal punto di vista socio-economico il mantenimento della produzione delle «Caralhotas de Almeirim» riveste un'importanza particolare, non solo perché, direttamente o indirettamente, crea e mantiene posti di lavoro, ma anche perché i consumatori possono avere la certezza di acquistare un prodotto tradizionale di qualità garantita. L'11 ottobre 2018 il sito di notizie Rede Regional ha riferito che ad Almeirim si vendono 3 milioni di *caralhotas* all'anno.

Il festival della «Sopa da Pedra» promuove i prodotti locali con nomi protetti o in procinto di ottenere la protezione. Per questo motivo, l'unico pane che si può consumare in accompagnamento alla «Sopa da Pedra» è la «Caralhotas de Almeirim» e l'unico melone autorizzato è il «Melão de Almeirim». Il legame tra le «Caralhotas de Almeirim» e la «Sopa da Pedra» è stato ampiamente pubblicizzato nel corso degli anni su tutte le piattaforme di comunicazione, dalla televisione ai social media.

Le «Caralhotas de Almeirim» sono un elemento chiave dell'identità e della promozione di Almeirim e si distinguono in occasione di eventi regionali come la «Feira do Montado» e i festival locali di Alpiarça e Santarém. Hanno una forte presenza a eventi quali la fiera nazionale dell'agricoltura, in cui Almeirim ha rivestito un ruolo speciale, grazie in particolare alle «Caralhotas de Almeirim». Sono stati presentate anche in televisione, come nel programma «Praça da Alegria», trasmesso dall'emittente nazionale RTP, e su Rede Regional TV, dove visitatori stranieri hanno provato a realizzare le famose «Caralhotas de Almeirim» durante il festival internazionale del folklore.

In occasione della fiera del turismo di Lisbona, il Comune di Almeirim ha presentato «Caralhotas de Almeirim», «Sopa da Pedra», salsicce e vini locali, ricevendo la visita di personaggi pubblici quali il presidente del Portogallo e il ministro dell'Economia, momento saliente della presenza di Almeirim all'evento turistico nazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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