C/2025/952

6.2.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/952)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Caralhotas de Almeirim”

ES Nr.: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums(-i)**

“Caralhotas de Almeirim”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Kombinētās nomenklatūras kods*

1905 Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās

3.3. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Caralhotas de Almeirim” ir apaļi maizes klaipi, kuru vidējais diametrs ir 15 cm. Tiem ir apaļa forma, kraukšķīga, drupena, brūna garoza, neizsmalcināts mīkstums, un cepšanas laikā veidojas mazi līdz vidēji lieli gaisa burbulīši.

– Garums un platums: “Caralhotas de Almeirim” ir apaļa forma, kuras vidējais diametrs ir 15 cm.

– Izskats: kraukšķīga un drupena garoza, kam ir gaiši līdz tumšāk brūna krāsa (atkarībā no cepšanas ilguma), un neizsmalcināts mīkstums, kas ir kompakts un viegls, ar maziem līdz vidēji lieliem gaisa burbulīšiem un baltā līdz gaiši brūnā krāsā.

Tirdzniecībā “Caralhotas de Almeirim” piedāvā nesagrieztu un jau izceptu.

Sastāvdaļas:

— kviešu milti – 55. vai 65. tips, vai līdzīgs tips;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— maizes raugs un/vai ierauga mīkla, kas ir mīkla, kura atstāta uzrūgšanai iepriekšējā dienā (aptuveni 1 % uz katriem 100 kg miltu);

— ūdens (50–65 % uz katriem 100 kg miltu);

— sāls (1,5 % uz katriem 100 kg miltu).

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Caralhotas de Almeirim" gatavo no kviešu miltiem, maizes rauga, ūdens un sāls. Var izmantot arī ierauga mīklu, t. i., mīklu no iepriekšējās dienas, kas atstāta rūgšanai.

3.5. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Sastāvdaļu sajaukšana, mīklas mīcīšana, rūgšana un sagriešana, kā arī cepšana.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Caralhotas de Almeirim" pārdod veselu un atsevišķi, vēlams papīra maisiņos vai citā piemērotā iepakojumā. Izmantotajiem iepakojuma materiāliem ir jāatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3.7. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Caralhotas de Almeirim" marķējumā vienmēr jānorāda:

"Caralhota de Almeirim IGP" [AĢIN "Caralhota de Almeirim"] vai "Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Caralhota de Almeirim"] kopā ar ES AĢIN logotipu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Almeirim pašvaldība.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp "Caralhotas de Almeirim" un ģeogrāfisko apgabalu galvenokārt balstās uz produkta nosaukuma reputāciju.

Vēsturnieki apgalvo, ka "Caralhotas de Almeirim" pirmo reizi parādījās 19. gadsimtā vai 20. gadsimta sākumā: "Pašvaldības teritorijā bija pieejami milti, maiznieki un no 16. gadsimta arī krāsnis". Laukos, kas bija nabadzīgi, maizi gatavoja mājās, lai pabarotu ģimeni. "Deus te acrescente que és para muita gente" [lai Dievs palīdz maizei uzrūgt, jo ir jāpabaro daudz cilvēku], sacīja maiznieks, sagatavojot mīklu un cepot maizi, lai veicinātu izdošanos un maizes rūgšanu.

"Caralhotas de Almeirim" tradīcija ir sena un saistīta ar to cilvēku vajadzībām, kuri ar ierobežotiem resursiem mājās cepa maizi, lai pabarotu ģimeni. Tolaik trūcīgākajām ģimenēm mājās bija cepeškrāsns, un tās cepa maizi, ko glabāja auduma maisos, lai ēstu visu nedēļu.

Par kultūru atbildīgais pašvaldības padomnieks, kurš arī ir vēsturnieks, 2018. gadā sacīja: "Tā kā resursus nedrīkstēja izšķērdēt, mīklas pikučus, kas bija pielipuši pie *alguidar* [bļoda, kura tradicionāli bija izgatavota no māla], sarullēja bumbiņās un izcepa". "Caralhota de Almeirim" cepa, lai izvairītos no mīklas izšķērdēšanas, un nosaukums ir saistīts ar savēlumiem, kas veidojas uz vilnas svīteriem, kurus vietējie iedzīvotāji sauca par *caralhotas*, jo tie līdzinājās bļodas malām pielipušajiem mīklas pikučiem. Savā grāmatā "Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber" nodaļā ar nosaukumu "Volta a Portugal Através do Pão" *Paulo Moreiras* arī atsaucas uz saikni starp *caralhota* un savēlumiem uz vilnas svīteriem *Almeirim* reģionā.

“Caralhotas de Almeirim” specifika ir saistīta arī ar vietējo iedzīvotāju zināšanām par mīklas pagatavošanu un sastāvdaļu pareizu līdzsvaru: miltus ieber bļodā, centrā izveido iedobumu un pievieno maizes raugu. Tad pievieno sāli un ūdeni. Tos samaisa kopā ar rokām vai mikseri, un var pievienot (vai nepievienot) ierauga mīklu no iepriekšējās dienas. Tad pievieno vēl ūdeni un sāk mīcīšanu, pavelkot aiz malām, līdz mīkla ir elastīga, sāk parādīties burbuļi un tā vairs nelīp pie bļodas. Tieši sastāvdaļu izvēle un pareizais līdzsvars, kā arī rūgšana, kas ir atkarīga no tā, vai ir vai nav pievienota ierauga mīkla, nodrošina maizei iepriekš aprakstīto raksturīgo garozu un mīkstumu.

“Caralhotas de Almeirim” ir ļoti saturīgi un garšīgi maizes klaipi. Mīkla tiek gatavota tā, lai, cepot ļoti karstā krāsnī, iegūtu tipiski smagu maizi ar pilnmiesīgu mīkstumu un ļoti kraukšķīgu garozu. Šīs īpašības to atšķir no citiem līdzīgiem maizes izstrādājumiem.

“Caralhotas de Almeirim” ieguva slavu un reputāciju, attīstoties restorānu nozarei *Almeirim* apgabalā, kam ir spēcīgas kulinārijas tradīcijas, kuras joprojām ir dzīvas. Šis mazais maizes klaipiņš tiek pasniegts kā papildinājums tikpat slavenajai “Sopa da Pedra”, un tieši restorāni sāka cept paši savu maizi un pasniegt to kā daļu no šā tradicionālā ēdiena.

Šobrīd “Caralhotas de Almeirim” ir pastāvīgs ēdiens ēdienkartēs *Almeirim* pašvaldībā, un to vienmēr var atrast gadatirgos, izstādēs un pašvaldības pasākumos, piemēram, “Festival Nacional de Gastronomia” un festivālā “Sopa da Pedra”, kas ir lielākais pasākums *Almeirim* pašvaldībā.

Katru gadu *Almeirim* pašvaldība rīko festivālu “Sopa da Pedra”, kas ir lielākais sabiedriskais pasākums, kurš tiek rīkots pašvaldības teritorijā, lai popularizētu *Almeirim*, tās paražas un ievērojamās kulinārās īpatnības, arī “Sopa da Pedra”, “Caralhotas de Almeirim” un “Melão de Almeirim”. Desmitiem tūkstošu cilvēku dodas uz *Almeirim*, lai baudītu aromātus un izbaudītu unikālās tekstūras, kas piemīt *Almeirim* tipiskajiem ēdieniem, piemēram, “Sopa da Pedra” un “Caralhotas de Almeirim”. Festivāla laikā valdības loceklis dalījās ar saviem iespaidiem par šo pasākumu, ko viņš raksturoja kā trīs elementu, proti, lauksaimniecības, gastronomijas un tūrisma, apvienojumu, uzsverot tā nozīmi reģionālajai ekonomikai un *Almeirim* popularizēšanai. Turklāt 2023. gada festivālā “Sopa da Pedra” *Almeirim* mērs apstiprināja, ka “Caralhotas de Almeirim” ir vienīgā maize, kas pieejama festivālā, un uzsvēra apņemšanos saglabāt vietējās tradīcijas.

“Caralhotas de Almeirim” vienmēr ir bijusi saistīta ar “Sopa da Pedra” – vai nu pasniegta kopā ar šo zupu, vai arī ar citu ēdienu. Tūkstošiem cilvēku festivālā vai restorānos izvēlas maltīti, kas ietver “Sopa da Pedra” un “Caralhota de Almeirim” ar plānu cūkgaļas steika gabalu.

Tādējādi no sociālekonomiskā viedokļa “Caralhotas de Almeirim” ražošanas saglabāšana ir īpaši svarīga ne tikai tāpēc, ka tā tieši vai netieši rada darbvietas un saglabā nodarbinātību, bet arī tāpēc, ka patērētāji var būt pārliecināti, ka viņi pērk tradicionālu produktu ar garantētu kvalitāti. Ziņu vietne *Rede Regional* 2018. gada 11. oktobrī ziņoja, ka *Almeirim* gadā tika pārdoti 3 miljoni *caralhotas*.

Festivāls “Sopa da Pedra” popularizē vietējos produktus ar aizsargātiem nosaukumiem vai tādus produktus, kuriem sākts aizsargāta nosaukuma iegūšanas process. Šā iemesla dēļ papildus “Sopa da Pedra” vienīgā pieejamā maize ir “Caralhotas de Almeirim” un vienīgā atļautā melone ir “Melão de Almeirim”. Saikne starp “Caralhotas de Almeirim” un “Sopa da Pedra” gadu gaitā ir tikusi plaši publiskota visās saziņas platformās no televīzijas līdz sociālajiem medijiem.

“Caralhotas de Almeirim” ir svarīga *Almeirim* identitātes un popularizēšanas daļa un izceļas reģionālos pasākumos, piemēram, “Feira do Montado”, un vietējos festivālos *Alpiarça* un *Santarém*. Šie produkti ir plaši pārstāvēti tādos pasākumos kā Valsts lauksaimniecības gadatirgus, kurā īpaši izcelta *Almeirim* pašvaldība, sevišķu uzmanību pievēršot “Caralhotas de Almeirim”. Tāpat par tiem runā televīzijā, piemēram, programmā “Praça da Alegria”, ko pārraidīja valsts raidorganizācija *RTP*, un *Rede* reģionālajā televīzijā, kur Starptautiskā folkloras festivāla laikā apmeklētāji no ārvalstīm mēģināja pagatavot slaveno “Caralhotas de Almeirim”.

Lisabonas Tūrisma gadatirgū *Almeirim* pašvaldība prezentēja "Caralhotas de Almeirim", "Sopa da Pedra", desas un vietējos vīnus, uzņemot amatpersonas, piemēram, Portugāles prezidentu un ekonomikas ministru, kas izcēla *Almeirim* klātbūtni šajā valsts tūrisma pasākumā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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