C/2025/952

6.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/952)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Caralhotas de Almeirim”

EU-nr.: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

“Caralhotas de Almeirim”

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

1905 Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten

3.3. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Caralhotas de Almeirim” zijn kadetten met een gemiddelde diameter van 15 cm, een rondachtige vorm, een knapperige bruine korst, een rustieke kruim en kleine tot middelgrote luchtbellen die ontstaan bij het bakken.

— Lengte en breedte: “Caralhotas de Almeirim” hebben een rondachtige vorm met een gemiddelde diameter van 15 cm.

— Uiterlijk: ze hebben een knapperige, gebroken-witte tot bruine korst (afhankelijk van hoe doorbakken het is), een rustieke, compacte en lichte kruim, kleine tot middelgrote luchtbellen en een witte tot gebroken witte kleur.

In de handel worden “Caralhotas de Almeirim” ongesneden en alleen in gebakken vorm aangeboden.

Ingrediënten:

— tarwemeel — type 55 of 65 of soortgelijk type;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— bakkersgist en/of startersdeeg — deeg van de dag ervoor dat is gerezen (ongeveer 1 % per 100 kg meel);

— water (50-65 % per 100 kg meel);

— zout (1,5 % per 100 kg meel).

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Caralhotas de Almeirim" worden gemaakt van tarwebloem, bakkersgist, water en zout. Er kan ook gebruik worden gemaakt van starterdeeg: deeg van de dag ervoor dat is gerezen.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het mengen van de ingrediënten, het kneden, het rijzen en snijden van het deeg en het bakken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Caralhotas de Almeirim" worden alleen ongesneden en los verkocht, bij voorkeur in een papieren zak of een andere geschikte verpakking. De gebruikte verpakkingsmaterialen moeten voldoen aan de geldende wetgeving.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket van "Caralhotas de Almeirim" moet altijd de volgende informatie bevatten:

"Caralhota de Almeirim IGP" of "Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida", samen met het BGA-logo van de EU.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Gemeente Almeirim.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Caralhotas de Almeirim" en het geografische gebied berust in hoofdzaak op de goede naam die het product geniet.

Volgens historici doken "Caralhotas de Almeirim" voor het eerst op in de 19e of vroege 20e eeuw: "Er was meel, er waren bakkers en vanaf de 16e eeuw waren er ovens" in de gemeente. In een gebied dat landelijk en verarmd was, werd thuis brood gebakken. Wanneer de bakkers de gist aan het deeg toevoegden en het brood gingen bakken, pleegden zij te zeggen: *Deus te acrescente que és para muita gente* (moge God ervoor zorgen dat je gaat rijzen, want je hebt veel monden te voeden) in de hoop dat dit geluk zou brengen en het brood zou gaan rijzen.

De traditie van "Caralhotas de Almeirim" gaat ver terug en is verbonden met de noden van de mensen, die over weinig middelen beschikten en hun brood thuis bakten. Destijds hadden de armste gezinnen thuis een oven en maakten zij brood dat in stoffen zakken werd bewaard zodat zij er de hele week van konden eten.

In 2018 legde het gemeenteraadslid voor cultuur, tevens historicus, uit: "Er bleven kleine stukjes deeg plakken aan de *alguidar* (een van oudsher aardewerken kom) en omdat er niets mocht worden verspild, werden de stukjes deeg tot balletjes gekneed en vervolgens gebakken.". "Caralhotas de Almeirim" moesten dus voorkomen dat er deeg werd verspild, en de naam is toe te schrijven aan de pillen die zich op wollen truien vormen en door de plaatselijke bevolking *caralhotas* werden genoemd omdat ze leken op de stukjes deeg die achterblijven in de kom. In zijn boek *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber* legt Paulo Moreiras in het hoofdstuk *Volta a Portugal Através do Pão* wat de streek Almeirim betreft eveneens een link tussen de *caralhota* en de pillen op wollen truien.

De specificiteit van “Caralhotas de Almeirim” hangt ook samen met de expertise van de lokale bevolking, die weet hoe het deeg moet worden bereid en wat de juiste verhouding is tussen de ingrediënten: doe het meel in een kom, maak een kuiltje in het midden en voeg de bakkersgist toe. Voeg vervolgens zout en water toe. Deze ingrediënten worden met de hand of met een mixer gemengd en eventueel wordt starterdeeg van de dag ervoor eraan toegevoegd. Voeg nog meer water toe en begin met kneden. Trek daarbij aan de randen totdat het deeg elastisch is, er belletjes zichtbaar worden en het loskomt van de kom. Op basis van de selectie van en juiste verhouding tussen de ingrediënten plus de inschatting van het rijzen — waarvan afhangt of er startersdeeg wordt toegevoegd — krijgt het broodje de bovenbeschreven karakteristieke korst en kruim.

“Caralhotas de Almeirim” zijn heel stevige, smakelijke kadetjes. Het deeg wordt zo bereid dat het een doorgaans zwaar broodje met een volle kruim en een zeer knapperige korst oplevert doordat het in een gloeiend hete oven wordt gebakken. Met deze kenmerken onderscheidt het product zich van andere, soortgelijke bakkerijproducten.

“Caralhotas de Almeirim” kregen faam met de opkomst van het restaurantwezen in Almeirim, een gebied met sterke culinaire tradities die tot op de dag van vandaag voortleven. Het minibroodje hoort bij de al even beroemde “Sopa da Pedra” en het waren de restaurants die hun eigen broodjes gingen maken en bij dat traditionele gerecht serveerden.

“Caralhotas de Almeirim” vormen een vaste waarde op de menukaart in de gemeente Almeirim en de broodjes zijn niet weg te denken op beurzen, tentoonstellingen en gemeentelijke evenementen als het “Festival Nacional de Gastronomia” en het “Sopa da Pedra”-festival, het grootste evenement in de gemeente Almeirim.

Elk jaar organiseert de gemeente Almeirim het “Sopa da Pedra”-festival, haar grootste publieke evenement, waar haar plaatselijke gewoonten en bijzondere culinaire specialiteiten als “Sopa da Pedra”, “Caralhotas de Almeirim” en “Melão de Almeirim” worden gepromoot. Tienduizenden mensen komen op dit festival af om er de geur op te snuiven en unieke textuur te proeven van typische gerechten van Almeirim als “Sopa da Pedra” en “Caralhotas de Almeirim”. Tijdens het festival omschreef een bestuurder het evenement als een fusie van de drie elementen landbouw, gastronomie en toerisme en benadrukte hij het belang ervan voor de regionale economie en voor de promotie van Almeirim. Voorts bevestigde de burgemeester van Almeirim op het “Sopa da Pedra”-festival van 2023 dat de “Caralhotas de Almeirim” het enige brood is op het festival, en wees hij op de aspiratie om lokale tradities te bewaren.

“Caralhotas de Almeirim” worden steeds geassocieerd met “Sopa da Pedra”, als broodje bij die soep, of anders bij een maaltijd. Op het festival of in restaurants nuttigen duizenden mensen een maaltijd bestaande uit “Sopa da Pedra” en een “Caralhota de Almeirim” met daarbij een dunne varkenssteak.

Vanuit sociaal-economisch oogpunt is de instandhouding van de productie van “Caralhotas de Almeirim” dus van bijzonder belang, niet alleen omdat daarmee direct of indirect voor banen wordt gezorgd en mensen aan de slag blijven, maar ook omdat consumenten er zeker van kunnen zijn dat zij een traditioneel product van gegarandeerde kwaliteit kopen. Op 11 oktober 2018 meldde de nieuwssite Rede Regional dat er jaarlijks drie miljoen *caralhotas* in Almeirim worden verkocht.

Het “Sopa da Pedra”-festival promoot lokale producten met benamingen die al beschermd zijn of op weg zijn om beschermd te worden. Daarom kunnen er, naast “Sopa da Pedra”, als brood alleen “Caralhotas de Almeirim” worden genuttigd en is de “Melão de Almeirim” er de enig toegestane meloen. Dat “Caralhotas de Almeirim” en “Sopa da Pedra” bij elkaar horen, is in de loop der jaren op grote schaal onder de aandacht gebracht op alle communicatieplatforms, van televisie tot sociale media.

“Caralhotas de Almeirim” vormen een belangrijk onderdeel van de identiteit en promotie van Almeirim en vallen in het oog op regionale evenementen als de “Feira do Montado” en lokale festivals in Alpiarça en Santarém. Ze vallen duidelijk op op evenementen als de nationale landbouwbeurs, waar een speciale plaats is ingeruimd voor Almeirim en met name “Caralhotas de Almeirim”. Ook is er aandacht voor geweest op televisie, bijvoorbeeld in het programma “Praça da Alegria” van de nationale omroep RTP en op Rede Regional TV, waar buitenlandse bezoekers tijdens het internationale folklorefestival de beroemde “Caralhotas de Almeirim” probeerden te maken.

Op de toerismebeurs van Lissabon presenteerde de gemeente Almeirim “Caralhotas de Almeirim”, “Sopa da Pedra”, worsten en lokale wijnen en kreeg zij bezoek van publieke figuren als de president van Portugal en de minister van Economische Zaken — voor de gemeente een hoogtepunt op dit nationale evenement.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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