C/2025/952

6.2.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/952)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim”

Nr UE: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Caralhotas de Almeirim”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Kod Nomenklatury scalonej*

1905 Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao

3.3. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Caralhotas de Almeirim” to bułki o przeciętnej średnicy 15 cm, o zaokrąglonym kształcie, z chrupiącą i kruchą brązową skórką oraz nieregularnym miękiszem z małymi i średnimi pęcherzykami powietrza po upieczeniu.

- Długość i szerokość: bułki „Caralhotas de Almeirim” mają zaokrąglony kształt i średnicę ok. 15 cm.

- Wygląd: mają chrupiącą i kruchą skórkę barwy od beżowej do brązowej (w zależności od stopnia wypieczenia) i nieregularny miękisz, który jest zwarty i lekki, ma małe i średnie pęcherzyki powietrza i barwę od białej do beżowej.

„Caralhotas de Almeirim” są sprzedawane w całości i po upieczeniu.

Składniki:

— mąka pszenna – typu 55 lub 65 lub podobnego,

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— drożdże piekarskie lub zaczyn – ciasto z poprzedniego dnia pozostawione do wyrośnięcia (około 1 % na każde 100 kg mąki),

— woda (50–65 % na każde 100 kg mąki),

— sól (1,5 % na każde 100 kg mąki).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Bułki „Caralhotas de Almeirim" wytwarza się z mąki pszennej, drożdży piekarskich, wody i soli. Można również używać zaczynu – ciasta z poprzedniego dnia pozostawionego do wyrośnięcia.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Połączenie składników, wyrabianie, wyrastanie i krojenie ciasta oraz pieczenie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Caralhotas de Almeirim" są sprzedawane w całości i pojedynczo, zazwyczaj w papierowych torebkach lub w innych odpowiednich opakowaniach. Stosowane materiały opakowaniowe muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie „Caralhotas de Almeirim" muszą zawsze znajdować się następujące informacje:

„Caralhota de Almeirim IGP" [ChOG Caralhota de Almeirim] lub „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida" [chronione oznaczenie geograficzne Caralhota de Almeirim] wraz z logo UE ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Almeirim.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Caralhotas de Almeirim" a obszarem geograficznym opiera się głównie na renomie nazwy.

Według historyków bułki „Caralhotas de Almeirim" pojawiły się po raz pierwszy w XIX lub na początku XX wieku: „W gminie była mąka, byli piekarze, a od XVI wieku były piece". Na ubogich terenach wiejskich chleb wypiekano w domu, aby wyżywić rodzinę. Podczas wyrastania ciasta i pieczenia chleba piekarz mówił „Deus te acrescente que és para muita gente" [rośnij z Bożym błogosławieństwem, by nakarmić wielu ludzi], co miało przynieść szczęście i zagwarantować, że bochenek wyrośnie.

Tradycja „Caralhotas de Almeirim" sięga daleko w przeszłość i nawiązuje do potrzeb ludzi, którzy mając niewielkie środki, piekli chleb w domu, aby wyżywić rodzinę. W tamtych czasach najbiedniejsze rodziny miały w domu piec i piekły chleb, który następnie przechowywały w płóciennych workach i jadły przez cały tydzień.

W 2018 roku członek rady gminy odpowiedzialny za kulturę, który jest również historykiem, mówił: „W *alguidar* [misa tradycyjnie wykonywana z gliny] pozostawały przyklejone kawałki ciasta, ale ponieważ nic nie mogło się zmarnować, kawałki ciasta formowano w kulki, a następnie pieczono". Bułki „Caralhota de Almeirim" powstały, by zapobiec marnowaniu ciasta, a nazwa pochodzi od kulek tworzących się na wełnianym swetrze, które miejscowi nazywają *caralhotas*, ponieważ przypominają resztki ciasta pozostałe w misie. Paulo Moreiras w książce „Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber", w rozdziale zatytułowanym „Volta a Portugal Através do Pão", również wiąże nazwę *caralhota* z kulkami na wełnianym swetrze, w regionie Almeirim.

Szczególny charakter „Caralhotas de Almeirim” wynika ponadto z umiejętności przygotowania ciasta i zachowania odpowiednich proporcji składników przez lokalnych mieszkańców: mąkę wsypuje się do miski, w środku robi się dołek i dodaje drożdże piekarskie. Następnie dodaje się sól i wodę. Składniki miesza się ręcznie lub za pomocą ubijaczki, można też dodać zaczyn z poprzedniego dnia. Następnie należy dodać więcej wody i wyrabiać ciasto, ciągnąc za brzegi, aż stanie się elastyczne, pojawią się pęcherzyki powietrza i zacznie się odklejać od miski. To właśnie dobór i odpowiednie proporcje składników, a także ocena stopnia wyrośnięcia, które zależy od tego, czy do ciasta dodaje się zaczyn, sprawiają, że bułki mają charakterystyczną skórkę i miękisz opisane powyżej.

„Caralhotas de Almeirim” to bardzo jędrne i smaczne bułki. Ciasto jest wyrabiane tak, aby uzyskać typowo ciężkie pieczywo z pełnym miękiszem i bardzo chrupiącą skórką w wyniku pieczenia w mocno rozgrzanym piecu. Te cechy odróżniają je od innych podobnych wyrobów piekarniczych.

Bułki „Caralhotas de Almeirim” zyskały sławę i renomę wraz z rozwojem branży gastronomicznej w Almeirim, regionie o ugruntowanych tradycjach kulinarnych, które nadal są kultywowane. Ten najmniejszy rodzaj pieczywa stanowi dodatek do równie słynnej zupy „Sopa da Pedra” i to właśnie restauracje zaczęły wyrabiać własne bułki i podawać je jako część tego tradycyjnego dania.

Dziś „Caralhotas de Almeirim” są nieodłącznym elementem menu w gminie Almeirim i zawsze można je znaleźć na lokalnych targach, pokazach i imprezach, takich jak „Festival Nacional de Gastronomia” i festiwal „Sopa da Pedra”, który jest największym wydarzeniem w gminie Almeirim.

Co roku w gminie Almeirim odbywa się festiwal „Sopa da Pedra”, który jest największym wydarzeniem publicznym organizowanym w celu promowania gminy, jej zwyczajów i słynnych specjałów, w tym „Sopa da Pedra”, „Caralhotas de Almeirim” i „Melão de Almeirim”. Dziesiątki tysięcy osób przyjeżdża do Almeirim, aby poczuć aromat i smak typowych dla Almeirim potraw, takich jak „Sopa da Pedra” i „Caralhotas de Almeirim”. Podczas festiwalu jeden z przedstawicieli władz opisał to wydarzenie jako połączenie trzech elementów: rolnictwa, gastronomii i turystyki, i zaakcentował jego istotne znaczenie dla lokalnej gospodarki i promocji Almeirim. Ponadto podczas festiwalu „Sopa da Pedra” w 2023 r. burmistrz Almeirim potwierdził, że „Caralhotas de Almeirim” to jedyny rodzaj pieczywa dostępny na festiwalu i podkreślił zaangażowanie w podtrzymywanie lokalnych tradycji.

„Caralhotas de Almeirim” zawsze były kojarzone z „Sopa da Pedra” – podawano je wraz z zupą lub zamawiano osobno jako dodatek. Tysiące osób na festiwalu lub w restauracjach je posiłek składający się z zupy „Sopa da Pedra” i bułki „Caralhota de Almeirim” z cienkim plastrem wieprzowiny w środku.

Ze społeczno-ekonomicznego punktu widzenia utrzymanie produkcji „Caralhotas de Almeirim” ma zatem szczególne znaczenie, nie tylko dlatego, że bezpośrednio lub pośrednio tworzy miejsca pracy i zapewnia zatrudnienie, ale także dlatego, że konsumenci mogą być pewni, że kupują tradycyjny produkt o gwarantowanej jakości. 11 października 2018 r. serwis informacyjny Rede Regional poinformował, że w Almeirim sprzedaje się 3 miliony *caralhotas* rocznie.

Festiwal „Sopa da Pedra” promuje lokalne produkty z oznaczeniami geograficznymi objęte ochroną lub ubiegające się o taką ochronę. Dlatego jedyne pieczywo, które można tam zjeść do „Sopa da Pedra”, to „Caralhotas de Almeirim”, a jedyną dostępną odmianą melonów jest „Melão de Almeirim”. Związek między „Caralhotas de Almeirim” i „Sopa da Pedra” był przez wiele lat szeroko nagłaśniany na wszystkich platformach komunikacyjnych, od telewizji po media społecznościowe.

„Caralhotas de Almeirim” stanowią istotną część tożsamości i promocji Almeirim i wyróżniają się podczas wydarzeń regionalnych, takich jak „Feira do Montado” i lokalnych festiwali w Alpiarça i Santarém. Są obecne podczas wydarzeń takich jak Krajowe Targi Rolnicze (Feira Nacional da Agricultura), na których zaprezentowano właśnie Almeirim, ze szczególnym uwzględnieniem „Caralhotas de Almeirim”. Pokazywano je również w telewizji, na przykład w programie „Praça da Alegria”, nadawanym przez krajowego nadawcę RTP, oraz w Rede Regional TV, gdzie zagraniczni goście próbowali upiec te słynne bułki podczas Międzynarodowego Festiwalu Folklorystycznego.

Na targach turystycznych w Lizbonie gmina Almeirim zaprezentowała „Caralhotas de Almeirim", „Sopa da Pedra", kiełbaski i lokalne wina, a jej stoisko odwiedzili znani goście, m.in. prezydent Portugalii i minister gospodarki, co potwierdziło pozycję Almeirim podczas tej ogólnokrajowej imprezy turystycznej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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