C/2025/952

6.2.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/952)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Caralhotas de Almeirim”

Nr. UE: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Caralhotas de Almeirim”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.3. Produse de brutărie, de patiserie, de cofetărie și biscuiți

3.2. *Codul din Nomenclatura combinată*

1905 Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao;

3.3. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Caralhotas de Almeirim” sunt chifle cu un diametru mediu de 15 cm, de formă rotundă, cu coajă maronie crocantă, cu miez rustic și alveole mici spre medii atunci când sunt coapte.

- Lungime și lățime: „Caralhotas de Almeirim” au formă rotundă și un diametru mediu de 15 cm.

- Aspect: au o coajă crocantă a cărei culoare variază de la culoarea cojii de ou până la maro (în funcție de gradul de coacere) și miez rustic compact, aerat, cu alveole mici spre medii, culoarea variind de la alb până la culoarea cojii de ou.

Pentru comercializare, „Caralhotas de Almeirim” sunt prezentate întregi și coapte.

Ingrediente:

— Făină de grâu – tip 55 sau tip 65 sau similar;

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Drojdie de panificație și/sau aluat starter – aluat din ziua precedentă lăsat la dospit (aproximativ 1 % pentru 100 kg de făină);

— Apă (50-65 % pentru 100 kg de făină);

— Sare (1,5 % pentru 100 kg de făină).

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

„Caralhotas de Almeirim" se fac din făină albă de grâu, drojdie de panificație, apă și sare. Se poate folosi și aluat starter – aluat din ziua precedentă lăsat la dospit.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Amestecarea ingredientelor, frământarea, dospirea și tăierea aluatului, precum și coacerea.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Caralhotas de Almeirim" sunt vândute întregi și individual, ambalate de preferință în pungi de hârtie sau în alte ambalaje adecvate. Materialele de ambalare trebuie să respecte legislația în vigoare.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta „Caralhotas de Almeirim" trebuie să figureze următoarele:

„Caralhota de Almeirim IGP" sau „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida" (Caralhota de Almeirim Indicație geografică protejată), împreună cu logoul IGP al UE.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Localitatea Almeirim.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Caralhotas de Almeirim" și aria geografică se bazează în principal pe reputația denumirii.

Potrivit istoricilor, „Caralhotas de Almeirim" au apărut prima oară în secolul XIX sau la începutul secolului XX: „Aveau făină, erau brutari și din secolul XVI existau cuptoare" în localitate. Într-o zonă care era rurală și săracă, pâinea se făcea acasă pentru hrana familiei. „Deus te acrescente que és para muita gente" (să dea Dumnezeu să crești, că mulți trebuie să hrănești), spunea brutarul când lăsa aluatul la dospit și cocea pâinea, ca să aducă noroc și pâinea să crească.

Tradiția legată de „Caralhotas de Almeirim" datează de mult timp și are legătură cu nevoile oamenilor care, cu puține resurse, făceau pâine acasă pentru a-și hrăni familia. În acele timpuri, cele mai sărace familii aveau cuptorul lor acasă și făceau pâine, pe care o păstrau în săculețe de pânză ca să o consume toată săptămâna.

În 2018, consilierul municipal responsabil de cultură, care este și istoric, a spus: „Pe *alguidar* (vas tradițional din ceramică) rămâneau resturi de aluat, dar cum nimic nu putea fi irosit, resturile erau modelate în bile și erau apoi coapte". „Caralhotas de Almeirim" erau făcute astfel încât să nu se irosească niciun pic de aluat, iar numele produsului este legat de scamele care se formează pe puloverele din lână, pe care localnicii le numeau *caralhotas*, fiindcă semănau cu resturile de aluat rămase în vase. În cartea sa *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, în capitolul intitulat *Volta a Portugal Através do Pão*, Paulo Moreiras face și el o legătură între *caralhota* și scamele de pe puloverele din lână în regiunea Almeirim.

Specificul produsului „Caralhotas de Almeirim” este legat și de priceperea localnicilor de a prepara aluatul și de a echilibra corect ingredientele: se pune făina într-un vas, se face un gol în mijlocul ei și se adaugă drojdia de panificație. Apoi se adaugă sarea și apa. Ingredientele se amestecă cu mâna sau cu un mixer și se poate adăuga (sau nu) aluat starter din ziua precedentă. Se adaugă apoi mai multă apă și se începe frământarea, trăgând de margini, până când aluatul este elastic, încep să apară bule și aluatul se desprinde de vas. Selectarea și echilibrarea corectă a ingredientelor, dar și aprecierea gradului de dospire – care depinde de adăugarea sau nu a aluatului starter – asigură pâinii coaja și miezul caracteristice descrise mai sus.

„Caralhotas de Almeirim” sunt chifle cu o bună consistență și foarte gustoase. Aluatul este astfel preparat încât să se obțină o pâine tipic grea, cu miez compact și coajă foarte crocantă, rezultat al coacerii într-un cuptor foarte încins. Aceste caracteristici diferențiază produsul de panificație de altele similare.

„Caralhotas de Almeirim” și-au dobândit notorietatea și reputația odată cu dezvoltarea sectorului restaurantelor în Almeirim, o zonă cu tradiții culinare solide, vii și astăzi. Această pâine, cea mai mică dintre toate, însoțește „Sopa da Pedra”, la fel de celebră, iar restaurantele sunt cele care au început să-și facă propria pâine și să o servească în cadrul acestui fel tradițional de mâncare.

Astăzi, „Caralhotas de Almeirim” ocupă un loc principal pe meniuri în localitatea Almeirim și pot fi întotdeauna găsite la târguri, expoziții și evenimente ale orașului, cum sunt „Festival Nacional de Gastronomia” și festivalul „Sopa da Pedra”, cel mai mare eveniment organizat în localitatea Almeirim.

În fiecare an, localitatea Almeirim găzduiește festivalul „Sopa da Pedra”, cel mai mare eveniment public organizat în localitate pentru a promova Almeirim, obiceiurile și specialitățile sale culinare remarcabile, inclusiv „Sopa da Pedra”, „Caralhotas de Almeirim” și „Melão de Almeirim”. Zeci de mii de oameni se îndreaptă spre Almeirim pentru a adulmeca aromele și a gusta texturile unice ale felurilor de mâncare tipice din Almeirim”, precum „Sopa da Pedra” și „Caralhotas de Almeirim”. Pe durata festivalului, un membru al guvernului și-a împărtășit părerea despre eveniment, pe care l-a descris ca pe o îmbinare a trei elemente, agricultura, gastronomia și turismul, subliniind importanța sa în economia regională și promovarea orașului Almeirim. Mai mult, la festivalul „Sopa da Pedra” din 2023, primarul orașului Almeirim a confirmat că „Caralhotas de Almeirim” sunt singura pâine care se găsește la festival și a declarat că este ferm decis să păstreze tradițiile locale.

„Caralhotas de Almeirim” au fost întotdeauna asociate cu „Sopa da Pedra”, fiind servite fie împreună cu această supă, fie cu un alt fel de mâncare. Mii de oameni mănâncă o masă formată din „Sopa da Pedra” și „Caralhotas de Almeirim” cu o friptură subțire de porc în cadrul festivalului sau la restaurante.

Astfel, din punct de vedere socioeconomic, menținerea producției de „Caralhotas de Almeirim” este deosebit de importantă nu numai fiindcă determină, direct sau indirect, crearea și păstrarea locurilor de muncă, ci și deoarece consumatorii pot fi siguri că cumpără un produs tradițional de calitate garantată. La 11 octombrie 2018, site-uri de știri Rede Regional a raportat că au fost vândute 3 milioane de *caralhotas* la Almeirim într-un an.

Festivalul „Sopa da Pedra” promovează produsele locale cu denumire protejată sau a căror denumire care urmează să fie protejată. De aceea, alături de „Sopa da Pedra”, „Caralhotas de Almeirim” sunt singura pâine care poate fi consumată, iar singurul pepene galben este „Melão de Almeirim”. Legătura dintre „Caralhotas de Almeirim” și „Sopa da Pedra” a fost promovată pe scară largă de-a lungul anilor pe toate platformele de comunicare, de la televiziune la mijloacele de comunicare socială.

„Caralhotas de Almeirim” reprezintă o parte esențială a identității și promovării orașului Almeirim și se distinge la evenimentele regionale, precum „Feira do Montado”, și la festivalurile locale din Alpiarça și Santarém. Produsul este foarte prezent și la evenimente precum Târgul Național Agricol, care a pus accentul pe Almeirim, și îndeosebi pe „Caralhotas de Almeirim”. S-a bucurat de o atenție specială și la televiziune, de exemplu, în programul „Praça da Alegria”, transmisă de televiziunea națională RTP, și pe postul Rede Regional TV, unde vizitatori străini au încercat să facă celebrele „Caralhotas de Almeirim” în timpul Festivalului Internațional de Folclor.

La Târgul de Turism de la Lisabona, localitatea Almeirim a prezentat „Caralhotas de Almeirim”, „Sopa da Pedra”, cârnați și vinuri locale, primind vizita unor personalități publice precum președintele Portugaliei și ministrul economiei, ceea ce a marcat importanța prezenței orașului Almeirim la evenimentul turistic național.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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