C/2025/952

6.2.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/952)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Caralhotas de Almeirim“

EÚ č.: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov:**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

1905 Chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao

3.3. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Caralhotas de Almeirim“ sú žemle s priemerom 15 cm, okrúhlym tvarom, krehkou, chrumkavou hnedou kôrkou, rustikálnou striedkou a malými až stredne veľkými vzduchovými bublinami po upečení.

– Dĺžka a šírka: Žemle „Caralhotas de Almeirim“ majú guľatý tvar s priemerom 15 cm.

– Vzhľad: majú krehkú, chrumkavú kôrku, ktorá má béžovú až hnedú farbu (v závislosti od toho, ako veľmi je upečená), a rustikálnu striedku, ktorá je kompaktná a ľahká s malými až stredne veľkými vzduchovými bublinami a má bielu až béžovú farbu.

Na trhu sa žemle „Caralhotas de Almeirim“ predávajú vcelku a pečené.

Prísady:

— hladká pšeničná múka – typ 55 alebo 65 alebo podobná,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— pekárske droždie a/alebo kvások – cesto z predchádzajúceho dňa, ktoré sa nechá vykysnúť (približne 1 % na 100 kg múky),

— voda (50 – 65 % na 100 kg múky),

— soľ (1,5 % na 100 kg múky).

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Žemle „Caralhotas de Almeirim“ sa vyrábajú z pšeničnej múky, pekárskeho droždia, vody a soli. Môže sa použiť aj štartovacie cesto – cesto z predchádzajúceho dňa, ktoré sa nechá vykysnúť.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Miešanie surovín, miesenie, kysnutie a krájanie cesta a pečenie.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Žemle „Caralhotas de Almeirim“ sa predávajú celé a jednotlivo, balené najlepšie v papierových vreckách alebo v iných vhodných obaloch. Použité obalové materiály musia byť v súlade s platnými právnymi predpismi.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete žemlí „Caralhotas de Almeirim“ musí byť vždy uvedený tento údaj:

Žemle „Caralhota de Almeirim IGP“ [CHZO Caralhota de Almeirim] alebo „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ [Caralhota de Almeirim Chránené zemepisné označenie] spolu s logom CHZO EÚ.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Obec Almeirim.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi názvom „Caralhotas de Almeirim“ a zemepisnou oblasťou sa zakladá najmä na povesti tohto názvu.

Podľa historikov sa žemle „Caralhotas de Almeirim“ prvýkrát objavili v 19. storočí alebo na začiatku 20. storočia: „Mali múku, boli tam pekári a od 16. storočia boli v obci pece“. Vo vidieckej a chudobnej oblasti sa chlieb piekol doma, aby sa rodina najedla. „Deus te acrescente que és para muita gente“ [nech ti Boh dá vykysnúť, lebo musíš nakŕmiť veľa ľudí] hovoril pekár pri kysnutí cesta a pečení chleba, aby priniesol šťastie a zabezpečil, že bochník vykysne.

Tradícia žemlí „Caralhotas de Almeirim“ siaha ďaleko do minulosti a súvisí s potrebami ľudí, ktorí s malými zdrojmi vyrábali chlieb doma, aby uživili rodinu. V tom čase mali najchudobnejšie rodiny doma pec a piekli chlieb, ktorý si ukladali do plátenných vreciek a jedli ho počas celého týždňa.

Mestský radca zodpovedný za kultúru, ktorý je zároveň historikom, v roku 2018 povedal: „Kúsky cesta zostali prilepené na *alguidare* [misa, tradične vyrobená z kameniny] a nič sa nesmelo vyhodiť, takže kúsky cesta sa vytvarovali do guľôčok a potom sa upiekli“. Žemle „Caralhota de Almeirim“ sa vyrábali, aby sa neplytvalo žiadnym cestom, a tento názov je odvodený z chumáčov, ktoré sa tvoria na vlnených svetroch a ktoré miestni obyvatelia nazývali *caralhotas*, pretože pripomínali kúsky cesta, ktoré zostali v miskách. Vo svojej knihe *Pão & Vinho*: *Mil e uma histórias de comer e beber*, v kapitole nazvanej „Volta a Portugal Através do Pão“, Paulo Moreiras takisto uvádza spojitosť medzi *caralhotou* a brmbolcami na vlnených svetroch v regióne Almeirim.

Špecifickosť „Caralhotas de Almeirim“ súvisí aj s odbornými znalosťami miestnych obyvateľov pri príprave cesta a správnom vyvážení ingrediencií: pridajte múku do misy, uprostred urobte jamku a pridajte pekárske droždie. Potom pridajte soľ a vodu. Zmiešajte ručne alebo šľahačom a môžete (ale nemusíte) pridať kvások z predchádzajúceho dňa. Potom pridajte viac vody a začnite miesiť, „ťahať okraje“, kým cesto nie je pružné, nezačnú sa objavovať bubliny a neodlepí sa od misy. Práve výber a správna rovnováha ingrediencií, ako aj posúdenie kysnutia, ktoré závisí od toho, či sa do cesta pridá kvások alebo nie, dodávajú chlebu vyššie opísanú charakteristickú kôrku a striedku.

„Caralhotas de Almeirim“ sú veľmi pevné a chutné žemle. Cesto sa pripravuje tak, aby vznikol typický ťažký chlieb s plnou striedkou a veľmi chrumkavou kôrkou, ktorá je výsledkom pečenia vo veľmi horúcej peci. Tieto vlastnosti ho odlišujú od iných podobných pekárenských výrobkov.

„Caralhotas de Almeirim“ získali svoju slávu a povesť vďaka rozvoju reštauračného odvetvia v Almeirim, oblasti so silnými kulinárskymi tradíciami, ktoré sú dodnes živé. Tento najmenší chlieb je prílohou, ktorá dopĺňa rovnako slávny pokrm „Sopa da Pedra“, a boli to práve reštaurácie, ktoré začali vyrábať vlastný chlieb a podávať ho ako súčasť tohto tradičného jedla.

Dnes sú „Caralhotas de Almeirim“ základom jedálneho lístka v obci Almeirim a vždy ich možno nájsť na veľtrhoch, výstavách a obecných podujatiach, ako je „Festival Nacional de Gastronomia“ a festival „Sopa da Pedra“, ktorý je najväčším podujatím v obci Almeirim.

Obec Almeirim každoročne usporadúva festival „Sopa da Pedra“, ktorý je najväčším verejným podujatím v obci, ktorého cieľom je propagovať Almeirim, jeho zvyky a významné kulinárske špeciality vrátane „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ a „Melão de Almeirim“. Desaťtisíce ľudí smerujú do Almeirimu, aby zacítili vôňu a ochutnali jedinečnú textúru typických almeirimských jedál, ako sú „Sopa da Pedra“ a „Caralhotas de Almeirim“. Počas festivalu sa člen vlády podelil o svoj pohľad na toto podujatie, ktoré označil za spojenie troch prvkov – poľnohospodárstva, gastronómie a cestovného ruchu, a zdôraznil jeho význam pre regionálne hospodárstvo a propagáciu Almeirimu. Okrem toho na festivale „Sopa da Pedra“ v roku 2023 starosta mesta Almeirim potvrdil, že „Caralhotas de Almeirim“ je jediným chlebom, ktorý je na festivale k dispozícii, a zdôraznil záväzok zachovávať miestne tradície.

„Caralhotas de Almeirim“ sa vždy spájali s polievkou „Sopa da Pedra“ a podávali sa buď ako príloha k tejto polievke, alebo ako súčasť jedla. Tisíce ľudí na festivale alebo v reštauráciách jedia jedlo pozostávajúce zo „Sopa da Pedra“ a „Caralhota de Almeirim“ s tenkým bravčovým steakom vo vnútri.

Zachovanie výroby „Caralhotas de Almeirim“ má teda zo sociálno-ekonomického hľadiska mimoriadny význam, a to nielen preto, že priamo alebo nepriamo vytvára pracovné miesta a udržiava zamestnanosť, ale aj preto, že spotrebitelia majú istotu, že kupujú tradičný výrobok zaručenej kvality. 11. októbra 2018 spravodajský portál Rede Regional uviedol, že v Almeirime sa ročne predajú 3 milióny žemlí *caralhotas*.

Festival „Sopa da Pedra“ propaguje miestne výrobky s chráneným označením alebo výrobky, ktoré sú na ceste k ochrane. Preto sa okrem „Sopa da Pedra“ môže jesť len chlieb „Caralhotas de Almeirim“ a jediný povolený melón je „Melão de Almeirim“. Súvislosť medzi „Caralhotas de Almeirim“ a „Sopa da Pedra“ bola v priebehu rokov široko propagovaná na všetkých komunikačných platformách, od televízie až po sociálne médiá.

„Caralhotas de Almeirim“ sú kľúčovou súčasťou identity a propagácie Almeirimu a vystupujú na regionálnych podujatiach, ako sú „Feira do Montado“ a miestne festivaly v Alpiarça a Santarém. Majú silné zastúpenie na podujatiach, ako je napríklad Národný poľnohospodársky veľtrh, na ktorom sa osobitne prezentoval Almeirim s osobitným zameraním na „Caralhotas de Almeirim“. Objavili sa aj v televízii, napríklad v programe „Praça da Alegria“, ktorý vysielala národná televízia RTP, a v regionálnej televízii Rede, kde sa zahraniční návštevníci počas medzinárodného folklórneho festivalu pokúšali vyrobiť slávne „Caralhotas de Almeirim“.

Na veľtrhu cestovného ruchu v Lisabone obec Almeirim prezentovala „Caralhotas de Almeirim“, „Sopa da Pedra“, klobásy a miestne vína, pričom ju navštívili osobnosti verejného života, ako napríklad prezident Portugalska a minister hospodárstva, čo bolo hlavným bodom účasti obce Almeirim na národnom podujatí cestovného ruchu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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