C/2025/952

6.2.2025

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2025/952)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**„Caralhotas de Almeirim“**

**EU št.: PGI-PT-02622 — 21.7.2020**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

1. **Ime**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2 *Oznaka kombinirane nomenklature*

19 05 Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne

3.3 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Caralhotas de Almeirim“ so pečeni kruhki s povprečnim premerom 15 cm, okrogle oblike s hrustljavo rjavo skorjo, gosto sredico z majhnimi do srednje velikimi luknjicami.

— Dolžina in širina: kruhki „Caralhotas de Almeirim“ so okrogli s povprečnim premerom 15 cm.

— Videz: skorja je hrustljava, rumenkasto bele do rjave barve (odvisno od zapečenosti), sredica je gosta, bele do rumenkasto bele barve, kompaktna in lahka, z majhnimi do srednje velikimi luknjicami.

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ se prodajajo celi in pečeni.

Sestavine:

— pšenična moka – tip 55, 65 ali podobno;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— pekovski kvas in/ali droži – vzhajano testo prejšnjega dne (približno 1 % na vsakih 100 kg moke);

— voda (50–65 % na vsakih 100 kg moke);

— sol (1,5 % na vsakih 100 kg moke).

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ se proizvajajo iz pšenične moke, pekovskega kvasa, vode in soli. Uporabijo se lahko tudi droži – vzhajano testo prejšnjega dne.

3.5 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Mešanje sestavin, gnetenje, vzhajanje in oblikovanje testa ter peka.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Kruhek „Caralhotas de Almeirim“ se prodaja cel in posamično, po možnosti v papirnatih vrečkah ali v drugi ustrezni embalaži. Uporabljeni embalažni material mora biti v skladu z veljavno zakonodajo.

3.7 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na oznaki proizvoda „Caralhotas de Almeirim“ mora biti vedno navedeno naslednje:

„Caralhota de Almeirim ZGO“ ali „Caralhota de Almeirim – zaščitena geografska označba“, skupaj z logotipom ZGO EU.

## 4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Občina Almeirim.

## 5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom „Caralhotas de Almeirim“ in geografskim območjem temelji predvsem na slovesu imena.

Po mnenju zgodovinarjev so se kruhki „Caralhotas de Almeirim“ prvič pojavili v 19. ali na začetku 20. stoletja. Med prebivalci območja so bili peki, imeli so moko in od 16. stoletja dalje tudi dostop do peči. Na tem podeželskem in revnem območju so kruh pekli doma za prehrano družine. Da bi hlebec dobro uspel, so peki vzhajanje testa in peko kruha za srečo pospremili z besedami: „Deus te acrescente que és para muita gente“ [Vzhajaj z Božjo pomočjo, saj boš hrana mnogim].

Tradicija peke kruhkov „Caralhotas de Almeirim“ sega daleč v preteklost in je povezana s potrebami ljudi, ki so z malo viri doma pekli kruh za prehrano družine. Takrat so imele najrevnejše družine doma peč, v kateri so spekle kruh, ki so ga nato hranile v vrečkah iz blaga in ga uživale cel teden.

Leta 2018 je občinski svetnik za kulturo, ki je tudi zgodovinar, dejal: „Ob pripravi kruha je nekaj testa ostalo na tradicionalni lončeni posodi (*alguidar*), in ker niso hoteli ničesar zavreči, so iz njega oblikovali okrogle kruhke in jih spekli.“ Kruhki „Caralhota de Almeirim“ so nastali, da se testo ne bi zavrglo, ime pa je povezano s kosmi, ki nastanejo na volnenih puloverjih, ki so jih lokalni prebivalci imenovali *caralhotas* in so podobni koščkom testa, ki ostane na posodi. Paulo Moreiras v svojem delu *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber* v poglavju z naslovom „Volta a Portugal Através do Pão“ za regijo Almeirim prav tako navaja povezavo med izrazom *caralhota* in kosmi na volnenih puloverjih.

Posebnost proizvoda „Caralhotas de Almeirim“ je vezana tudi na strokovno znanje lokalnega prebivalstva pri pripravi testa in pravilno uravnoteženje sestavin: v sredino moke v posodi pek naredi vdolbino in doda pekovski kvas, nato sol in vodo. Zmes zmeša ročno ali z mešalcem, lahko pa ji doda še droži od prejšnjega dne, kar sicer ni obvezno. Nato doda potrebno količino vode in testo gnete s prepogibanjem, da postane elastično, pojavijo se mehurčki, testo pa se ne lepi več na posodo. Izbor in pravilno ravnotežje sestavin ter ocena, kdaj je dovolj vzhajano, kar je odvisno od tega, ali se dodajo droži ali ne, dajo kruhu značilno skorjo in sredico, opisano zgoraj.

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ so zelo čvrsti in okusni. Zaradi način priprave testa in peke v zelo vroči peči je kruh običajno krepak z gosto sredico in zelo hrustljavo skorjo. Zaradi teh značilnosti se razlikuje od drugih podobnih pekovskih izdelkov.

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ so pridobili na ugledu in slovesu z razvojem gostinske industrije v Almeirimu, ki je še danes območje z močno kulinarično tradicijo. Ti majhni kruhki se postrežejo k enako znani juhi „Sopa da Pedra“, restavracije pa so jih začele peči same in jih streči ob tej tradicionalni jedi.

Danes so kruhki „Caralhotas de Almeirim“ osnova jedilnikov v občini Almeirim in jih je vedno mogoče najti na sejmih, ob dogodkih in na občinskih prireditvah, kot sta festivala „Festival Nacional de Gastronomia“ in „Sopa da Pedra“, ki je tudi največji dogodek v občini Almeirim.

Občina Almeirim vsako leto organizira festival „Sopa da Pedra“, ki je največji javni dogodek v občini za promocijo občine, njenih običajev in pomembnih kulinaričnih specialitet, vključno z juho „Sopa da Pedra“, kruhki „Caralhotas de Almeirim“ in melono „Melão de Almeirim“. Na desettisoče ljudi se odpravi v Almeirim, kjer obdani z raznovrstnimi aromami okušajo edinstvene kulinarične specialitete Almeirima, kot sta „Sopa da Pedra“ in „Caralhotas de Almeirim“. Enega od preteklih festivalov je član vlade opisal kot združitev treh elementov, in sicer kmetijstva, gastronomije in turizma, ter poudaril njegov pomen za regionalno gospodarstvo in promocijo Almeirima. Poleg tega je župan Almeirima na festivalu „Sopa da Pedra“ leta 2023 potrdil, da je proizvod „Caralhotas de Almeirim“ edini kruh, ki je na voljo na festivalu, in poudaril zavezanost ohranjanju lokalnih tradicij.

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ so bili vedno povezani z juho „Sopa da Pedra“ kot njena priloga ali spremljava k obroku. Na festivalu ali v restavracijah na tisoče ljudi zaužije juho „Sopa da Pedra“ s kruhki „Caralhota de Almeirim“ in tanko rezino svinjine.

Tako je s socialno-ekonomskega vidika ohranitev proizvodnje kruhkov „Caralhotas de Almeirim“ posebnega pomena, saj neposredno ali posredno ustvarja in ohranja delovna mesta, poleg tega pa so potrošniki lahko prepričani, da so kupili tradicionalni proizvod zajamčene kakovosti. Novičarski portal Rede Regional je 11. oktobra 2018 poročal, da je bilo v Almeirimu prodanih 3 milijone *caralhotas* na leto.

Na festivalu „Sopa da Pedra“ se promovirajo lokalni proizvodi z zaščitenimi označbami ali proizvodi, za katere pridobitev zaščite poteka. Zato je na festivalu poleg juhe „Sopa da Pedra“ mogoče od kruha dobiti le „Caralhotas de Almeirim“, od melon pa je na voljo le melona „Melão de Almeirim“. O povezavi med proizvodoma „Caralhotas de Almeirim“ in „Sopa da Pedra“ je bila skozi leta javnost izčrpno obveščena prek vseh komunikacijskih platform, od televizije do družbenih medijev.

Kruhki „Caralhotas de Almeirim“ so bistveni del identitete in promocije Almeirima in so posebnost regionalnih prireditev, kot je „Feira do Montado“, ter lokalnih festivalov v Alpiarçi in Santarému. Njihova prisotnost je pomembna tudi na ostalih dogodkih, kot je nacionalni kmetijski sejm, kjer se je Almeirim predstavil s posebnim poudarkom na kruhkih „Caralhotas de Almeirim“. Predstavljeni so bili tudi na televiziji, na primer v oddaji „Praça da Alegria“ nacionalne radiotelevizije RTP in na regionalni televiziji Rede Regional, kjer so tuji obiskovalci to znamenitost poskušali pripraviti na mednarodnem folklornem festivalu.

Na lizbonskem turističnem sejmu je občina Almeirim predstavila proizvoda „Caralhotas de Almeirim“ in „Sopa da Pedra“, klobase in lokalna vina ter bila deležna obiska javnih osebnosti, kot sta portugalski predsednik in minister za gospodarstvo, kar je bil vrhunec prisotnosti Almeirima na nacionalnem turističnem dogodku.

**Sklic na objavo specifikacije**

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