C/2025/952

6.2.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/952)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Caralhotas de Almeirim”

EU-nr: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Caralhotas de Almeirim”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *KN-nummer*

1905 Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao;

3.3 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Caralhotas de Almeirim” är runda frallor som har en genomsnittlig diameter på 15 cm, en krispig och knaprig brun skorpa, ett rustikt inkråm och små till medelstora luftfickor när de har gräddats.

– Längd och bredd: ”Caralhotas de Almeirim” är runda och har en genomsnittlig diameter på 15 cm.

– Utseende: De har en krispig och knaprig skorpa med en färg som varierar från äggskalsvit till brun (beroende på hur väl gräddade de är) och ett rustikt inkråm som är kompakt och lätt, har små till medelstora luftfickor och är vitt till äggskalsvitt.

”Caralhotas de Almeirim” saluförs hela och gräddade.

Ingredienser:

— Vetemjöl – typ 55 eller typ 65 eller liknande.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Bagerijäst och/eller startdeg – deg från föregående dag som låtits jäsa (cirka 1 % per 100 kg mjöl).

— Vatten (50–65 % per 100 kg mjöl).

— Salt (1,5 % per 100 kg mjöl).

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Caralhotas de Almeirim” framställs med vetemjöl, bagerijäst, vatten och salt. Startdeg – deg från föregående dag som låtits jäsa – kan också användas.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Blandning av ingredienserna, knådning, jäsning och klippning av degen samt gräddning.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Caralhotas de Almeirim” säljs hela och individuellt och förpackas helst i papperspåsar eller i annan lämplig förpackning. Förpackningsmaterialet måste överensstämma med gällande lagstiftning.

3.7 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Följande ska alltid anges på märkningen av ”Caralhotas de Almeirim”:

”Caralhota de Almeirim IGP” [Caralhota de Almeirim SGB] eller ”Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida” [Caralhota de Almeirim – Skyddad geografisk beteckning], tillsammans med EU:s SGB-logotyp.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Kommunen Almeirim.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Caralhotas de Almeirim” och det geografiska området grundar sig huvudsakligen på namnets anseende.

Enligt historikerna började ”Caralhotas de Almeirim” att produceras på 1800-talet eller början av 1900-talet: ”De hade mjöl, det fanns bagare och från och med 1500-talet fanns det ugnar” i kommunen. På den fattiga landsbygden bakade man bröd hemma för att förse familjen med mat. ”Deus te acrescente que és para muita gente” [må Gud få dig att jäsa för att du har många människor att föda] skulle bagaren säga när han lät degen jäsa och gräddade brödet för att bringa tur och säkerställa att limpan skulle jäsa.

Traditionen med ”Caralhotas de Almeirim” går långt tillbaka och hänger samman med behoven hos de människor som med få resurser bakade bröd hemma för att familjen skulle kunna äta. På den tiden hade de fattigaste familjerna en ugn hemma och bakade bröd, som de förvarade i tygpåsar och åt under hela veckan.

År 2018 sade ledamoten av kommunfullmäktige med ansvar för kultur, som också är historiker, följande: ”Bitar av deg fastnade i en *alguidar* [en skål som traditionellt tillverkades av lergods] och inget fick gå till spillo, så degbitarna formades till bollar och gräddades sedan”. ”Caralhota de Almeirim” framställdes för att säkerställa att ingen deg gick till spillo och namnet är kopplat till de noppor som bildas på ulltröjor, som lokalbefolkningen kallade *caralhotas*, eftersom de liknade de degbitar som fanns kvar i skålarna. I sin bok *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, i kapitlet ”Volta a Portugal Através do Pão”, gör Paulo Moreiras också en koppling mellan *caralhota* och nopporna på ulltröjor i regionen Almeirim.

Särdragen hos ”Caralhotas de Almeirim” är också kopplade till lokalbefolkningens expertis när det gäller att bereda degen och skapa rätt balans mellan ingredienserna: Man lägger mjölet i en skål, gör en grop i mitten och tillsätter bagerijäst. Sedan tillsätts salt och vatten. Ingredienserna blandas för hand eller med en visp och startdeg från föregående dag kan tillsättas. Man tillsätter sedan mer vatten och börjar knåda, genom att dra i kanterna, tills degen är elastisk, bubblor börjar uppstå och den lossnar från skålen. Valet av och den korrekta balansen mellan ingredienserna samt bedömningen av jäsningen – som beror på om en startdeg har tillsatts eller inte – ger brödet dess karakteristiska skorpa och inkråm som beskrivs ovan.

”Caralhotas de Almeirim” är mycket fasta och utsökta frallor. Degen görs på ett sådant sätt att den ger ett typiskt tungt bröd med ett fylligt inkråm och en mycket krispig skorpa på grund av att den gräddas i en mycket varm ugn. Dessa egenskaper skiljer den från andra liknande bageriprodukter.

”Caralhotas de Almeirim” fick sitt rykte och anseende i samband med utvecklingen av restaurangbranschen i Almeirim, som är ett område med starka kulinariska traditioner, som lever vidare än i dag. Dessa mycket små bröd är ett komplement till den lika berömda soppan ”Sopa da Pedra” och det var restaurangerna som började baka sitt eget bröd och servera det som en del av denna traditionella maträtt.

I dag är ”Caralhotas de Almeirim” ett av de viktigaste inslagen på menyerna i kommunen Almeirim och de återfinns alltid på mässor, utställningar och kommunala evenemang, såsom Festival Nacional de Gastronomia och ”Sopa da Pedra”-festivalen, som är det största evenemanget i kommunen Almeirim.

Kommunen Almeirim anordnar varje år ”Sopa da Pedra”-festivalen, som är det största offentliga evenemanget i kommunen för att främja Almeirim, dess seder och dess anmärkningsvärda kulinariska specialiteter, däribland ”Sopa da Pedra”, ”Caralhotas de Almeirim” och ”Melão de Almeirim”. Tiotusentals människor kommer till Almeirim för att känna aromerna och smaka på de unika texturerna i Almeirims typiska maträtter, såsom ”Sopa da Pedra” och ”Caralhotas de Almeirim”. Under festivalen delade en regeringsmedlem med sig av sin syn på evenemanget, som han beskrev som en sammanslagning av de tre elementen jordbruk, gastronomi och turism, och betonade dess betydelse för den regionala ekonomin och för främjandet av Almeirim. Dessutom bekräftade Almeirims borgmästare vid 2023 års upplaga av ”Sopa da Pedra”-festivalen att ”Caralhotas de Almeirim” är det enda bröd som finns tillgängligt på festivalen och betonade åtagandet att bevara de lokala traditionerna.

”Caralhotas de Almeirim” har alltid förknippats med ”Sopa da Pedra” och serveras antingen som ett komplement till soppan eller med en måltid. På festivalen eller på restauranger äter tusentals människor en måltid som består av ”Sopa da Pedra” och en ”Caralhota de Almeirim” med en tunn fläskstek inuti.

Ur socioekonomisk synvinkel är det därför särskilt viktigt att upprätthålla produktionen av ”Caralhotas de Almeirim”, inte bara för att den direkt eller indirekt skapar arbetstillfällen och håller människor sysselsatta, utan också för att konsumenterna kan vara säkra på att de köper en traditionell produkt av garanterad kvalitet. Den 11 oktober 2018 rapporterade nyhetsbyrån Rede Regional att det såldes tre miljoner *caralhotas* per år i Almeirim.

”Sopa da Pedra”-festivalen främjar lokala produkter med skyddade beteckningar eller som är på väg att få skyddade beteckningar. Utöver ”Sopa da Pedra” är därför det enda bröd som erbjuds ”Caralhotas de Almeirim” och den enda melon som tillåts ”Melão de Almeirim”. Kopplingen mellan ”Caralhotas de Almeirim” och ”Sopa da Pedra” har under årens lopp fått mycket uppmärksamhet på alla kommunikationsplattformar, från tv till sociala medier.

”Caralhotas de Almeirim” är en viktig del av Almeirims identitet och marknadsföring och utmärker sig vid regionala evenemang, såsom ”Feira do Montado” och lokala festivaler i Alpiarça och Santarém. De har en stark närvaro vid evenemang såsom den nationella jordbruksmässan, där man särskilt tog upp Almeirim, med särskild inriktning på ”Caralhotas de Almeirim”. De har också uppmärksammats i tv, till exempel i programmet ”Praça da Alegria”, som sändes av det nationella tv-bolaget RTP, och i Rede Regional TV, där utländska besökare försökte göra de berömda ”Caralhotas de Almeirim” under den internationella folklorefestivalen.

Vid turistmässan i Lissabon visade kommunen Almeirim upp ”Caralhotas de Almeirim”, ”Sopa da Pedra”, korv och lokala viner och besöktes av offentliga personer såsom Portugals president och ekonomiministern, vilket var en höjdpunkt för Almeirims deltagande i det nationella turismevenemanget.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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