



C/2025/952

6.2.2025

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(C/2025/952)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning <sup>(1)</sup> (EU) 2024/1143 indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Caralhotas de Almeirim«

EU-nr.: PGI-PT-02622 – 21.7.2020

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Caralhotas de Almeirim«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfekturvarer, kiks og andet bagværk

3.2. *KN-kode*

1905 Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao

3.3. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Caralhotas de Almeirim« er boller med en gennemsnitlig diameter på 15 cm, en rund form, en sprød, knasende brun skorpe, en rustik krumme og små til mellemstore luftlommer, når de er bagt.

– Længde og bredde: »Caralhotas de Almeirim« har en rund form og en gennemsnitlig diameter på 15 cm.

– Udseende: De har en sprød, knasende skorpe, der er æggeskalsfarvet til brun (alt efter hvor meget den er bagt), og en rustik krumme, der er kompakt og let, har små til mellemstore luftlommer og er hvid til æggeskalsfarvet.

»Caralhotas de Almeirim« sælges som hele og bagte brød.

Ingredienser:

— Hvedemel – type 55 eller type 65 eller lignende.

<sup>(1)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Bagegær og/eller surdej – dej fra den foregående dag, der har stået til hævning (ca. 1 % for hver 100 kg mel).
- Vand (50-65 % for hver 100 kg mel).
- Salt (1,5 % for hver 100 kg mel).

3.4. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Caralhotas de Almeirim« fremstilles af hvedemel, bagegær, vand og salt. Surdej – dej fra den foregående dag, der har stået til hævning – kan også anvendes.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Blanding af ingredienserne, æltning, hævning, skæring af dejen og bagning.

3.6. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Caralhotas de Almeirim« sælges hele og enkeltvis, fortrinsvis pakket i papirposer eller i anden passende emballage. De anvendte emballagematerialer skal være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

3.7. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Følgende skal altid fremgå af mærkningen af »Caralhotas de Almeirim«:

»Caralhota de Almeirim IGP« [Caralhota de Almeirim BGB] eller »Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida« [Caralhota de Almeirim beskyttet geografisk betegnelse] sammen med EU's BGB-logo.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Almeirim kommune.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »Caralhotas de Almeirim« og det geografiske område er hovedsagelig baseret på betegnelsens omdømme.

Ifølge historikere optrådte »Caralhotas de Almeirim« første gang i det 19. århundrede eller i starten af det 20. århundrede: »De havde mel, der var bagere, og fra det 16. århundrede var der ovne« i kommunen. I et område, der var landligt og fattigt, lavede man brød derhjemme for at brødføde familien. »Deus te crescente que és para muita gente« [må Gud få dig til at hæve, eftersom du skal brødføde mange mennesker] sagde bageren, når han stillede dejen til hævning og bagte brødet, for at bringe lykke og sikre, at brødet ville hæve.

Traditionen med »Caralhotas de Almeirim« går langt tilbage og er knyttet til behovene hos befolkningen, som med få ressourcer lavede brød derhjemme for at brødføde familien. Dengang havde de fattigste familier en ovn derhjemme og lavede brød, som de opbevarede i stofposer og spiste hele ugen.

I 2018 udtalte byrådsmedlemmet med ansvar for kultur, som også er historiker, følgende: »Der sad dejstykker fast på deres *alguidar* [en skål, der traditionelt er lavet af fajance], og intet måtte gå til spilde, så dejstykkerne blev formet til kugler og derefter bagt«. »Caralhota de Almeirim« blev fremstillet for at sikre, at der ikke gik dej til spilde, og navnet er knyttet til de kugler, der dannes på uldtrøjer, og som de lokale kaldte *caralhotas*, fordi de lignede de dejstykker, der var tilbage i skålene. I sin bog *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, i kapitlet med titlen »Volta a Portugal Através do Pão«, knytter Paulo Moreiras også *caralhota* til kuglerne på uldtrøjer i regionen Almeirim.

De særlige kendetegn ved »Caralhotas de Almeirim« hænger også sammen med lokalbefolkningens ekspertise i at tilberede dejen og skabe den rigtige balance mellem ingredienserne: Melet lægges i en skål, der laves en hulning i midten, og bagegæren tilsættes. Derefter tilsættes der salt og vand. Det blandes sammen i hånden eller ved hjælp af et piskeris, og surdej fra den foregående dag kan evt. tilsættes. Derefter tilsættes der mere vand, og man begynder at ælte og »trække i kanterne«, indtil dejen er elastisk, boblerne begynder at dukke op, og den ikke hænger fast i skålen. Det er udvælgelsen og den rigtige balance mellem ingredienserne samt bedømmelsen af hævnningen – som afhænger af, om der tilsættes surdej eller ej – der giver brødet den karakteristiske skorpe og krumme, som er beskrevet ovenfor.

»Caralhotas de Almeirim« er meget faste og velsmagende boller. Dejen er lavet på en sådan måde, at man får et typisk tungt brød med en fyldig krumme og en meget sprød skorpe, fordi det bages i en meget varm ovn. Disse egenskaber adskiller det fra andet lignende bagværk.

»Caralhotas de Almeirim« opnåede deres berømmelse og omdømme med udviklingen af restaurationsbranchen i Almeirim, som er et område med stærke kulinariske traditioner, der stadig holdes i live i dag. Dette lille brød ledsager den lige så berømte »Sopa da Pedra«, og det var restauranterne, der begyndte at lave deres eget brød og servere det som en del af denne traditionelle ret.

I dag er »Caralhotas de Almeirim« et fast indslag på menuerne i Almeirim kommune og kan altid findes på messer, udstillinger og kommunale begivenheder såsom »Festival Nacional de Gastronomia« og »Sopa da Pedra«-festivalen, der er den største begivenhed i Almeirim kommune.

Almeirim kommune afholder hvert år »Sopa da Pedra«-festivalen, som er den største offentlige begivenhed i kommunen for at fremme Almeirim, dens skikke og dens bemærkelsesværdige kulinariske specialiteter, herunder »Sopa da Pedra«, »Caralhotas de Almeirim« og »Melão de Almeirim«. Titusindvis af mennesker tager til Almeirim for at dufte til aromaerne og smage de unikke konsistenser i Almeirims typiske retter såsom »Sopa da Pedra« og »Caralhotas de Almeirim«. Under festivalen delte et regeringsmedlem sit syn på begivenheden, som han beskrev som en sammensmeltning af de tre elementer landbrug, gastronomi og turisme, og han fremhævede dens betydning for den regionale økonomi og for at fremme Almeirim. På »Sopa da Pedra«-festivalen i 2023 bekræftede borgmesteren i Almeirim desuden, at »Caralhotas de Almeirim« er det eneste brød, der er tilgængeligt på festivalen, og understregede forpligtelsen til at bevare de lokale traditioner.

»Caralhotas de Almeirim« har altid været forbundet med »Sopa da Pedra« ved at blive serveret som enten tilbehør til denne suppe eller sammen med et måltid. Tusindvis af mennesker spiser et måltid bestående af »Sopa da Pedra« og en »Caralhota de Almeirim« med en tynd svinekotelet indeni på festivalen eller på restauranter.

Ud fra et socioøkonomisk synspunkt er opretholdelsen af produktionen af »Caralhotas de Almeirim« således af særlig betydning, ikke blot fordi den direkte eller indirekte skaber arbejdspladser og holder folk i beskæftigelse, men også fordi forbrugerne kan være sikre på, at de køber et traditionelt produkt af garanteret kvalitet. Den 11. oktober 2018 rapporterede nyhedswebstedet Rede Regional, at der sælges 3 mio. *caralhotas* om året i Almeirim.

»Sopa da Pedra«-festivalen fremmer lokale produkter med beskyttede betegnelser eller produkter, der er på vej til at blive beskyttet. Derfor er det eneste brød, det er muligt at spise sammen med »Sopa da Pedra«, »Caralhotas de Almeirim«, og den eneste melon, der er tilladt, er »Melão de Almeirim«. Tilknytningen mellem »Caralhotas de Almeirim« og »Sopa da Pedra« er i årenes løb blevet bredt formidlet på alle kommunikationsplatforme, lige fra tv til sociale medier.

»Caralhotas de Almeirim« er en vigtig del af Almeirims identitet og markedsføring og skiller sig ud ved regionale begivenheder som »Feira do Montado« og lokale festivaler i Alpiarça og Santarém. De er stærkt repræsenteret ved begivenheder som den nationale landbrugsmesse, hvor Almeirim var særligt fremtrædende, og hvor der var særligt fokus på »Caralhotas de Almeirim«. De er også blevet vist på tv, f.eks. i programmet »Praça da Alegria«, som sendes af det nationale tv-selskab RTP, og på Rede Regional TV, hvor udenlandske besøgende forsøgte at lave de berømte »Caralhotas de Almeirim« under den internationale folklorefestival.

På turismemessen i Lissabon udstillede Almeirim kommune »Caralhotas de Almeirim«, »Sopa da Pedra«, pølser og lokale vine, og der var besøg fra offentlige personer såsom Portugals præsident og økonomiministeren, hvilket var et højdepunkt i forbindelse med Almeirims tilstedeværelse ved den nationale turismebegivenhed.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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

---