



C/2025/952

6.2.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/952)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Caralhotas de Almeirim»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Όνομα/Ονόματα

«Caralhotas de Almeirim»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

1905 Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου·

3.3. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Τα «Caralhotas de Almeirim» είναι ψωμάκια, με μέση διάμετρο 15 cm, στρογγυλό σχήμα, εύθρυπτη, τραγανή καστανή κόρα, ψίχα χωριάτικου τύπου και μικρούς έως μεσαίους θύλακες αέρα, όταν ψηθούν.

— Μήκος και πλάτος: τα «Caralhotas de Almeirim» έχουν στρογγυλό σχήμα, με μέση διάμετρο 15 cm.

— Όψη: έχουν εύθρυπτη, τραγανή κόρα με χρώμα που ποικίλλει από το χρώμα του κελύφους αυγών έως καστανό (ανάλογα με το πόσο καλοψημένα είναι) και ψίχα χωριάτικου τύπου η οποία είναι συμπαγής και ελαφριά, έχει μικρούς έως μεσαίους θύλακες αέρα και χρώμα που ποικίλλει από λευκό έως το χρώμα του κελύφους αυγών.

Στο εμπόριο, τα «Caralhotas de Almeirim» διατίθενται ολόκληρα και ψημένα.

Πρώτες ύλες:

— σιτάλευρο — τύπου 55 ή τύπου 65 ή παρόμοιου τύπου·

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- ζύμη αρτοποιίας και/ή προζύμι — χθεσινή ζύμη που αφήνεται να διογκωθεί (περίπου 1 % για κάθε 100 kg αλεύρου)·
- νερό (50–65 % για κάθε 100 kg αλεύρου)·
- αλάτι (1,5 % για κάθε 100 kg αλεύρου).

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα «Caralhotas de Almeirim» παρασκευάζονται με σιτάλευρο, ζύμη αρτοποιίας, νερό και αλάτι. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί προζύμι — χθεσινή ζύμη που αφήνεται να διογκωθεί.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η ανάμιξη των συστατικών, η μάλαξη, η διόγκωση και ο τεμαχισμός της ζύμης και το ψήσιμο.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα «Caralhotas de Almeirim» πωλούνται ολόκληρα και σε τεμάχια, συσκευασμένα κατά προτίμηση σε χάρτινες σακούλες ή σε άλλη κατάλληλη συσκευασία. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά της συσκευασίας πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στην επισήμανση του προϊόντος «Caralhotas de Almeirim» πρέπει να αναγράφονται πάντοτε τα ακόλουθα:

«Caralhota de Almeirim IGP» (Caralhota de Almeirim ΠΓΕ) ή «Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Caralhota de Almeirim), μαζί με το λογότυπο της ΕΕ για τις ΠΓΕ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Δήμος Almeirim.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Caralhotas de Almeirim» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται κυρίως στη φήμη της ονομασίας.

Σύμφωνα με ιστορικούς, τα «Caralhotas de Almeirim» εμφανίστηκαν για πρώτη φορά τον 19ο αιώνα ή στις αρχές του 20ού: «Είχαν αλεύρι, υπήρχαν αρτοποιοί και από τον 16ο αιώνα υπήρχαν φούρνοι» στον δήμο. Σε μια αγροτική και φτωχή περιοχή, το ψωμί παρασκευαζόταν στο σπίτι για να τραφεί η οικογένεια. «Deus te acrescente que és para muita gente» [Είθε ο Θεός να σε κάνει να σηκωθείς γιατί πρέπει να ταΐσεις πολλούς ανθρώπους], θα έλεγε ο αρτοποιός όταν ζύμωνε τη ζύμη και έψηνε το ψωμί, ώστε να φέρει τύχη και να εξασφαλίσει τη διόγκωση του καρβελιού.

Η παράδοση του «Caralhotas de Almeirim» ξεκινά από πολύ παλιά και συνδέεται με τις ανάγκες των ανθρώπων, οι οποίοι, με πολύ λίγους πόρους, παρασκεύαζαν ψωμί στο σπίτι για να θρέψουν την οικογένεια. Την εποχή εκείνη, οι φτωχότερες οικογένειες διέθταν στο σπίτι τους φούρνο και έφτιαχναν ψωμί, το οποίο διατηρούσαν σε σάκους από ύφασμα για να τρώνε όλη την εβδομάδα.

Το 2018 ο αρμόδιος για τον πολιτισμό δημοτικός σύμβουλος, ο οποίος είναι επίσης ιστορικός, δήλωσε: «Κομμάτια ζύμης έμεναν κολλημένα στο alguidar [δοχείο που παραδοσιακά κατασκευάζεται από πηλό] και τίποτα δεν μπορούσε να πάει χαμένο, οπότε τα κομμάτια ζύμης διαμορφώνονταν σε μπάλες και στη συνέχεια ψήνονταν». Το «Caralhota de Almeirim» παρασκευαζόταν με σκοπό να αποφευχθεί η σπατάλη ζύμης και η ονομασία συνδέεται με τους κόμπους που σχηματίζονται στα μάλλινα πουλόβερ, τους οποίους οι ντόπιοι αποκαλούσαν caralhotas, καθώς έμοιαζαν με τα κομμάτια ζύμης που έμεναν στα δοχεία. Στο βιβλίο του Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber, στο κεφάλαιο με τίτλο «Volta a Portugal Através do Pão», ο Paulo Moreiras, συνδέει επίσης το caralhota με τους κόμπους στα μάλλινα πουλόβερ, στην περιοχή Almeirim.

Η ιδιαιτερότητα του «Caralhotas de Almeirim» συνδέεται επίσης με την τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού όσον αφορά την προετοιμασία της ζύμης και την ορθή εξισορρόπηση των συστατικών: το αλεύρι τοποθετείται σε ένα δοχείο, σχηματίζεται μια λακούβα στο κέντρο και προστίθεται η ζύμη αρτοποιίας. Στη συνέχεια προστίθεται το αλάτι και το νερό. Τα υλικά αυτά αναμειγνύονται με το χέρι ή με τη χρήση αναδευτήρα και μπορεί να προστεθεί (ή όχι) χθεσινό προζύμι. Στη συνέχεια προστίθεται κι άλλο νερό και αρχίζει το ζύωμα με «τράβηγμα των άκρων», έως ότου η ζύμη να είναι ελαστική, να αρχίσουν να εμφανίζονται φυσαλίδες και να ξεκολλάει από το δοχείο. Η επιλογή και η ορθή ισορροπία των συστατικών, καθώς και η εκτίμηση της διάγκωσης, η οποία εξαρτάται από την προσθήκη ή όχι προζυμιού, προσδίδουν στο ψωμί τη χαρακτηριστική κόρα και ψίχα που περιγράφονται ανωτέρω.

Τα «Caralhotas de Almeirim» είναι πολύ συμπαγή και γευστικά ψωμάκια. Η ζύμη παρασκευάζεται κατά τέτοιο τρόπο που παράγεται ένα συνήθως βαρύ ψωμί με σφιχτή ψίχα και πολύ τραγανή κόρα, λόγω του ψησίματος σε πολύ ζεστό φούρνο. Τα χαρακτηριστικά αυτά το διαφοροποιούν από άλλα παρόμοια προϊόντα αρτοποιίας.

Τα «Caralhotas de Almeirim» απέκτησαν φήμη χάρη στην ανάπτυξη του κλάδου της εστίασης στο Almeirim, μια περιοχή με ισχυρές γαστρονομικές παραδόσεις, οι οποίες έχουν διατηρηθεί έως σήμερα. Αυτό το μικρό σε μέγεθος ψωμί είναι ένα συνοδευτικό που συμπληρώνει την εξίσου διάσημη «Sopa da Pedra» και τα εστιατόρια ήταν εκείνα που άρχισαν να παρασκευάζουν το δικό τους ψωμί και να το σερβίρουν ως μέρος αυτού του παραδοσιακού φαγητού.

Σήμερα τα «Caralhotas de Almeirim» φιγουράρουν στα μενού των εστιατορίων του δήμου Almeirim και δεν λείπουν ποτέ από εμποροπανηγύρεις, εκθέσεις και εκδηλώσεις του δήμου, όπως το «Festival Nacional de Gastronomia» και το φεστιβάλ «Sopa da Pedra», το οποίο είναι η μεγαλύτερη εκδήλωση που πραγματοποιείται στον δήμο Almeirim.

Κάθε χρόνο ο δήμος του Almeirim διοργανώνει το φεστιβάλ «Sopa da Pedra», το οποίο αποτελεί τη μεγαλύτερη δημόσια εκδήλωση που διοργανώνεται στον δήμο για την προώθηση του Almeirim, των εθίμων και των αξιοσημείωτων γαστρονομικών προϊόντων του, συμπεριλαμβανομένων των «Sopa da Pedra», «Caralhotas de Almeirim» και «Melão de Almeirim». Δεκάδες χιλιάδες άνθρωποι κατευθύνονται στο Almeirim για να μυρίσουν τα αρώματα και να δοκιμάσουν τις μοναδικές υφές των τυπικών πιάτων του Almeirim, όπως η «Sopa da Pedra» και τα «Caralhotas de Almeirim». Κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ, μέλος της κυβέρνησης εξέφρασε την άποψή του για την εκδήλωση, την οποία περιέγραψε ως έναν συνδυασμό των τριών στοιχείων της γεωργίας, της γαστρονομίας και του τουρισμού, τονίζοντας τη σημασία της για την περιφερειακή οικονομία και για την προώθηση του Almeirim. Επιπλέον, στο φεστιβάλ «Sopa da Pedra» του 2023, ο δήμαρχος του Almeirim επιβεβαίωσε ότι τα «Caralhotas de Almeirim» είναι το μόνο ψωμί που διατίθεται στο φεστιβάλ και τόνισε τη δέσμευσή του για τη διατήρηση των τοπικών παραδόσεων.

Τα «Caralhotas de Almeirim» συνδέονταν ανέκαθεν με τη «Sopa da Pedra» και είτε σερβίρονταν ως συνοδευτικό αυτής της σούπας είτε μαζί με ένα γεύμα. Χιλιάδες άνθρωποι απολαμβάνουν ένα γεύμα που αποτελείται από τη «Sopa da Pedra» και ένα «Caralhota de Almeirim», με μια λεπτή φέτα χοιρινού μέσα στο ψωμάκι, στο φεστιβάλ ή σε εστιατόρια.

Ως εκ τούτου, από κοινωνικοοικονομική άποψη, η διατήρηση της παραγωγής των «Caralhotas de Almeirim» έχει ιδιαίτερη σημασία, όχι μόνο επειδή, άμεσα ή έμμεσα, δημιουργεί θέσεις εργασίας και εξασφαλίζει απασχόληση για τους ανθρώπους, αλλά και επειδή οι καταναλωτές μπορούν να είναι σίγουροι ότι αγοράζουν ένα παραδοσιακό προϊόν εγγυημένης ποιότητας. Στις 11 Οκτωβρίου 2018 ο ειδησεογραφικός ιστότοπος Rede Regional ανέφερε ότι πωλήθηκαν 3 εκατομμύρια caralhotas σε έναν χρόνο στο Almeirim.

Το φεστιβάλ «Sopa da Pedra» προωθεί τοπικά προϊόντα με προστατευόμενες ονομασίες ή με ονομασίες των οποίων επίκειται η προστασία. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο, μαζί με τη «Sopa da Pedra», το μόνο ψωμί που μπορεί να καταναλωθεί είναι το «Caralhotas de Almeirim» και το μόνο πεπόνι που επιτρέπεται είναι το «Melão de Almeirim». Με την πάροδο των ετών έχει δοθεί ευρεία δημοσιότητα στον δεσμό μεταξύ των «Caralhotas de Almeirim» και της «Sopa da Pedra» σε όλες τις πλατφόρμες επικοινωνίας, από την τηλεόραση έως τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Τα «Caralhotas de Almeirim» αποτελούν βασικό στοιχείο της ταυτότητας και της προώθησης του Almeirim και ξεχωρίζουν σε περιφερειακές εκδηλώσεις, όπως το «Feira do Montado», και σε τοπικά φεστιβάλ στο Alpiarça και το Santarém. Έχουν ισχυρή παρουσία σε εκδηλώσεις όπως η Εθνική Γεωργική Έκθεση, η οποία φιλοξένησε ειδικά το Almeirim, με ιδιαίτερη έμφαση στα «Caralhotas de Almeirim». Έχουν παρουσιαστεί επίσης στην τηλεόραση, όπως στο πρόγραμμα «Praça da Alegria», που μεταδόθηκε από τον εθνικό ραδιοτηλεοπτικό οργανισμό RTP, και στο Rede Regional TV, όπου αλλοδαποί επισκέπτες προσπάθησαν να παρασκευάσουν το διάσημο «Caralhotas de Almeirim» κατά τη διάρκεια του Διεθνούς Λαογραφικού Φεστιβάλ.

Στην Έκθεση Τουρισμού της Λισαβόνας, ο δήμος του Almeirim παρουσίασε τα «Caralhotas de Almeirim», τη «Sopa da Pedra», λουκάνικα και τοπικούς οίνους, ενώ μεταξύ των επισκεπτών ήταν δημόσια πρόσωπα, όπως ο πρόεδρος της Πορτογαλίας και ο υπουργός Οικονομίας, κάτι που αποτέλεσε το αποκορύφωμα της παρουσίας του Almeirim στην εθνική εκδήλωση για τον τουρισμό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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