



C/2025/952

2025 2 6

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(C/2025/952)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 <sup>(1)</sup> 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Caralhotas de Almeirim“

ES Nr.: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Caralhotas de Almeirim“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

1905 Duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos.

3.3. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Caralhotas de Almeirim“ – maždaug 15 cm skersmens apvalainos duonos bandelės, traškos, nestoros rudos plutos, rupaus minkštimo su mažais arba vidutiniais oro tarpais, kurie susiformuoja kepimo metu.

– Ilgis ir plotis: „Caralhotas de Almeirim“ – maždaug 15 cm skersmens apvalainos duonos bandelės.

– Išvaizda: jų plutelė yra traški, nestora, nuo kiaušinio lukšto iki rudos spalvos (priklausomai nuo iškepimo laipsnio), ir rupaus minkštimo, kuris yra kompaktiškas ir šviesus, su mažais arba vidutiniais oro tarpais, ir gali būti nuo baltos iki kiaušinio lukšto spalvos.

Į prekybą „Caralhotas de Almeirim“ teikiamos nepjaustytos ir iškeptos.

Sudedamosios dalys:

— kvietiniai miltai – 55 ar 65 tipo arba panašūs;

(1) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- kepimo mielės ir (arba) rauginė tešla – raugui palikta ankstesnės dienos tešla (apie 1 proc. / 100 kg miltų);
- vanduo (50–65 % / 100 kg miltų);
- druska (1,5 % / 100 kg miltų).

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Caralhotas de Almeirim“ gaminamos iš kviečių miltų, kepimo mielių, vandens ir druskos. Taip pat galima naudoti rauginę tešlą – raugui paliktą ankstesnės dienos tešlą.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sudedamųjų dalių sumaišymas, tešlos minkymas, rauginimas ir pjaustymas, kepimas.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Caralhotas de Almeirim“ parduodamos nepjaustytos, vienetais, pageidautina, supakuotos į popierinius maišelius arba kitas tinkamas pakuotes. Naudojamos pakavimo medžiagos turi atitikti galiojančius teisės aktus.

3.7. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

„Caralhotas de Almeirim“ etiketėje visada turi būti nurodyta:

„Caralhota de Almeirim IGP“ [Caralhota de Almeirim SGN] arba „Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida“ kartu su ES SGN logotipu.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Almeirino savivaldybė.

5. **Ryšys su geografinė vietove**

„Caralhotas de Almeirim“ ir geografinės vietovės ryšys iš esmės grindžiamas šio pavadinimo geru vardu.

Pasak istorikų, „Caralhotas de Almeirim“ pirmą kartą atsirado XIX a. arba XX a. pradžioje: „Savivaldybėje buvo miltų, kepėjų, o XVI a. atsirado ir krosnių“. Vietovėje, kurioje vyravo kaimai ir skurdas, duona buvo kepama namuose šeimai maitinti. „Deus te acrescente que és para muita gente“ [tegu! Dievas padeda tau pakilti, nes tu turi pamaitinti daug žmonių], sakydavo kepėjas kočiodamas tešlą ir kepdamas duoną – taip jis siekdavo pritraukti sėkmę ir užtikrinti, kad kepalas iškils.

„Caralhotas de Almeirim“ tradicija yra sena ir susijusi su žmonių poreikiais: neturėdami daug išteklių jie gamindavo duoną namuose, kad išmaitintų šeimą. Tuo metu skurdžiausios šeimos turėjo krosnį namuose ir gamino duoną, kurią laikydavo medžiaginiuose maišeliuose, kad galėtų tą duoną galėtų valgyti visą savaitę.

2018 m. už kultūrą atsakingas savivaldybės tarybos narys, kuris taip pat yra istorikas, sakė: „Prie molinio dubens (*alguidar*) sienelių likdavo prilipusios tešlos, tačiau nieko nebuvo galima išmesti, todėl tie tešlos likučiai būdavo suformuojami į rutuliukus ir iškepami.“ Bandelės „Caralhota de Almeirim“ buvo gaminamos siekiant išvengti tešlos švaistymo, o pavadinimas susijęs su rutuliukais, kurie susiformuoja ant vilnonių megtinių, – vietiniai juos vadina *caralhotas*, nes jie buvo panašūs į dubenysse paliktus tešlos gabalėlius. Paulo Moreiras savo knygos „*Pão & Vinho: Mil e uma história de comer e beber*“ skyriuje „*Volta a Portugal Através do Pão*“ taip pat nurodo ryšį tarp *caralhota* ir rutuliukų and vilnonių rūbų Almeirino regione.

„Caralhotas de Almeirim“ specifiškumas taip pat susijęs su vietos gyventojų patirtimi ruošiant tešlą ir tinkamai derinant sudedamąsias dalis: supilate miltus į dubenį, miltų centre pasidarote duobutę ir į ją įdedate kepimo mielių. Tada įdedate druskos ir įpilate vandens. Šios sudedamosios dalys sumaišomos rankomis arba maišytuvu, taip pat galima pridėti (arba ne) rauginės tešlos, kuri buvo palikta iš ankstesnės dienos tešlos. Tada įpilate daugiau vandens ir pradeda minkyti „tempdami kraštus“, kol tešla tampa elastinga, pradeda atsirasti burbuliukai ir tešla nebekimba prie dubens. Būtent dėl sudedamųjų dalių parinkimo ir tinkamos pusiausvyros, taip pat dėl rūgimo reguliavimo, kuris priklauso nuo to, ar dedama raugimo tešlos, duona įgyja būdingą plutą ir minkštumą, kaip aprašyta pirmiau.

„Caralhotas de Almeirim“ – labai tvirtos ir skanios duonos bandelės. Tešla ruošama taip, kad būtų galima iškepti tipiškai skalsią duoną su sočiu minkštumu ir labai traškia pluta, kuri susiformuoja dėl kepimo labai karštoje krosnyje. Dėl šių savybių jos skiriasi nuo kitų panašių kepinų.

„Caralhotas de Almeirim“ įgijo gerą vardą ir reputaciją dėl restoranų pramonės plėtros Almeirine – vietovėje, pasižyminčioje stipriomis kulinarinėmis tradicijomis, kurios vis dar gyvuoja. Šios duonytės yra neatskiriamas priedas prie ne ką mažiau žinomos sriubos „Sopa da Pedra“, ir būtent restoranai pradėjo gaminti savo duoną ir tiekti ją kaip šio tradicinio patiekalo dalį.

Šiandien „Caralhotas de Almeirim“ yra neatskiriamas Almeirino savivaldybės valgiaraščio elementas: šias duonos bandeles visada galima rasti mugėse, parodose ir savivaldybės renginiuose, pavyzdžiui, „Festival Nacional de Gastronomia“ ir festivalyje „Sopa da Pedra“, kuris yra didžiausias Almeirino savivaldybėje organizuojamas renginys.

Almeirino savivaldybė kasmet rengia festivalį „Sopa da Pedra“, kuris yra didžiausias viešas Almeirino savivaldybėje organizuojamas renginys, skirtas populiarinti Almeiriną, jo papročius ir jo svarbius kulinarinius patiekalus, įskaitant „Sopa da Pedra“, „Caralhotas de Almeirim“ ir „Melão de Almeirim“. Dešimtys tūkstančių žmonių važiuoja į Almeiriną, kad pasimėgautų Almeirino tipinių patiekalų, tokių kaip „Sopa da Pedra“ ir „Caralhotas de Almeirim“, aromatais ir pažintų jų unikalų skonį. Per festivalį vienas vyriausybės narys pasidalijo savo nuomone apie renginį, kurį jis apibūdino kaip trijų elementų – žemės ūkio, gastronomijos ir turizmo – sąjungą, pabrėždamas jo svarbą regiono ekonomikai ir Almeirino populiarinimui. Be to, 2023 m. festivalyje „Sopa da Pedra“ Almeirino meras patvirtino, kad „Caralhotas de Almeirim“ yra vienintelė šio festivalio duona, ir pabrėžė išipareigojimą išsaugoti vietos tradicijas.

„Caralhotas de Almeirim“ visada buvo siejamas su „Sopa da Pedra“: jos tiekiamos kartu su ta sriuba arba su visu valgiu. Festivalio metu arba restoranuose tūkstančiai žmonių vaišinas valgiu, kurį sudaro „Sopa da Pedra“ ir „Caralhota de Almeirim“ su plonu kiaulienos steiku.

Taigi socialiniu ir ekonominiu požiūriu „Caralhotas de Almeirim“ gamybos išsaugojimas yra ypač svarbus ne tik dėl to, kad taip yra tiesiogiai ar netiesiogiai sukuriama darbo vietos ir išsaugomas žmonių užimtumas, bet ir dėl to, kad vartotojai gali būti tikri, jog perka tradicinį garantuotos kokybės produktą. 2018 m. spalio 11 d. naujienų svetainėje „Rede Regional“ pranešta, kad Almeirine per metus buvo parduota 3 mln. duonos bandelių *caralhotas*.

Per festivalį „Sopa da Pedra“ populiarinami vietos produktai, kurių pavadinimai jau yra saugomi arba jų apsaugos procedūra yra pradėta. Štai kodėl „Sopa da Pedra“ galima valgyti tik su „Caralhotas de Almeirim“, o vienintelis leidžiamas melionas yra „Melão de Almeirim“. Apie „Caralhotas de Almeirim“ ir „Sopa da Pedra“ ryšį daugelį metų plačiai skelbiama visose komunikacijos platformose – nuo televizijos iki socialinės žiniasklaidos.

„Caralhotas de Almeirim“ yra svarbi Almeirino tapatybės ir populiarinimo, taip pat regioninių renginių, pavyzdžiui, „Feira do Montado“, ir vietos festivalių Alpiarsoje ir Santarene, dalis. Tokiuose renginiuose, kaip Nacionalinė žemės ūkio mugė, kurioje speciali vieta tenka Almeirinui, ir ypač didelis dėmesys skiriamas „Caralhotas de Almeirim“, šias bandeles matysite beveik visur. Jos taip pat rodomos per televiziją, pavyzdžiui, nacionalinio transliuotojo RTP transliuojamoje programoje „Praça da Alegria“, ir „Rede Regional TV“ laidoje, kurioje užsienio turistai bandė per Tarptautinį folkloro festivalį iškepti garsiąsias „Caralhotas de Almeirim“.

Lisabonos turizmo mugėje Almeirino savivaldybė eksponavo „Caralhotas de Almeirim“, „Sopa da Pedra“, dešras ir vietos vynus, sulaukdama tokių visuomenės veikėjų, kaip Portugalijos prezidentas ir ekonomikos ministras, apsilankymų: tokiu būdu nacionaliniame turizmo renginyje atkreiptas dėmesys į Almeiriną.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

---