

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2022/C 70/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Sopa da Pedra de Almeirim”

EU-nr.: TSG-PT-02627 – 6 augustus 2020

Lidstaat of derde land: Portugal

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Sopa da Pedra de Almeirim”

2. Productcategorie

Categorie 2.21. Kant-en-klare gerechten

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is: (vink aan ,)

- het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De naam “Sopa da Pedra de Almeirim” wordt soms verkeerd gebruikt, in die zin dat internetzoekopdrachten soms recepten opleveren voor een grote verscheidenheid aan versies van “Sopa da Pedra de Almeirim”, gemaakt met rundvlees, wortelen en kool, ingrediënten die niet voorkomen in het echte recept van “Sopa da Pedra de Almeirim”.

Wanneer de naam “Sopa da Pedra de Almeirim” wordt gebruikt, verwijst hij dus naar een specifiek product dat is vervaardigd met bepaalde ingrediënten (en alleen die ingrediënten) die in overeenstemming zijn met zowel het productdossier als de specifieke productiemethode.

3.2. De naam:

- wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam “Sopa da Pedra de Almeirim” is nog steeds in gebruik en wordt in verschillende in punt 4.3 genoemde boeken vermeld.

Het gerecht was al eeuwenlang een typische soep in Almeirim voordat de commerciële presentatie ervan als “Sopa da Pedra de Almeirim” aan een veel breder publiek begon in 1960, toen een restaurant de soep onder die naam begon te bereiden en serveren. Door haar fysieke kenmerken — de soep bevat brokjes, is roodbruin en bestaat uit veel ingrediënten — werd ze vergeleken met de keien waarmee de straten van het oude deel van Almeirim nog steeds geplaveid zijn. Zo werd ze bekend als “Sopa da Pedra de Almeirim”.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. Beschrijving

- 4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

“Sopa da Pedra de Almeirim” is een specialiteit die wordt gemaakt van groenten, met name bonen en aardappelen, en varkensvlees (poten, wang, bacon en worst).

Fysieke kenmerken

“Sopa da Pedra de Almeirim” is een dikke en brokkige soep, door de aanwezigheid van ingrediënten als bonen, aardappelen en worst. Deze fysieke kenmerken vormden de inspiratiebron voor de naam van het gerecht, doordat ze doen denken aan de stenen waarmee de oudste straten van Almeirim geplaveid zijn.

Tabel I bevat de belangrijkste fysieke parameters en de respectieve bandbreedten voor de belangrijkste ingrediënten:

	Parameter (gemiddelde waarden)	Opmerkingen
Ingrediënten	Grootte (cm)	
Gedroogde kievitsbonen	1,0 - 2,0	
Aardappel	0,5 - 3,0	In dobbelsteentjes
Varkensvlees: poten en/of wangen	1,0 - 3,0	Het kunnen voor- of achterpoten zijn.
	Dikte (mm)	
Worst: chouriço en morcela	4,0 - 10,0	In plakken gesneden
Worst: farinheira	5,0 - 12,0	In plakken gesneden

Organoleptische kenmerken

De soep is roodbruin van kleur, met ongelijke delen van de verscheidene ingrediënten, waaronder worst, vlees, aardappelen en koriander.

De bonen zorgen voor een soort “crème” die de bouillon verdikt en een concentraat oplevert, en de kleine dobbelsteentjes aardappel verlenen de soep een dikkere consistentie.

“Sopa da Pedra de Almeirim” is een dikke soep. Het varkensvlees maakt haar romig en de gladde combinatie van bonen en aardappelen geeft haar een fluweelachtige textuur. Ze heeft een sterke, evenwichtige smaak door het varkensvlees en de worsten. Er zijn ook sporen van specerijen, zoals kruidnagel en komijn, afkomstig van de morcela-worst, en zoete peper/paprika, van de chouriço. De toevoeging van verse koriander verleent een zekere frisheid aan de soep.

De soep is een karakteristieke combinatie van deze smaken en texturen, gekenmerkt door kruidige toetsen van de worsten en het varkensvlees, en een frisheid als gevolg van de toevoeging van verse koriander.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Grondstoffen

Voor de bereiding van “Sopa da Pedra de Almeirim” worden de volgende grondstoffen en aanvullende ingrediënten gebruikt (voor een hoeveelheid van 50 liter):

- Gedroogde kievitsbonen (6 tot 8 kg)
- Varkenschouriço (1,4 tot 2,1 kg)
- Morcela-bloedworst (1,4 tot 2,1 kg)
- Farinheira-worst (1,35 tot 2,25 kg)
- Varkenspoten en/of -wang (15 tot 25 kg)

- Bacon (0,5 tot 1,5 kg)
- Aardappel (15 tot 25 kg)
- Ui (2,5 tot 5 kg)
- Verse koriander — vóór en na het koken (30 tot 150 g)
- Knoflook (250 tot 500 g)
- Laurierblad (10 tot 30 gedroogde laurierbladeren)
- Peper (15 tot 25 g)
- Paprika (30 tot 150 g) en/of pasta van rode peper (200 tot 350 g)
- Olijfolie (1 tot 2,5 l) en/of reuzel (200 tot 400 g)
- Water (voldoende om de aangegeven hoeveelheid soep te maken)
- Zout naar smaak

Voorbereiding — ongeveer 30 tot 60 minuten

De varkenspoten worden de dag ervoor gezouten en vervolgens onmiddellijk vóór het koken afgespoeld om het overtollige zout te verwijderen. Evenzo moeten de gedroogde bonen van tevoren worden geweekt of, bij wijze van alternatief, met water worden gespoeld alvorens ze in de pot worden gedaan. De uien en knoflook worden fijngehakt. De aardappelen worden in dobbelsteentjes gesneden.

Koken — ongeveer 2 tot 4 uur

Om te beginnen wordt aan de pot water toegevoegd, samen met de bonen, uien, knoflook, paprika en/of rodepeperpasta, peper, laurierbladeren en, indien deze worden gebruikt, andere smaakmakers zoals koriander, olijfolie of reuzel (niet noodzakelijk in die volgorde). De ingrediënten worden in de koude pot geplaatst, zonder te worden gebakken.

Vervolgens worden de varkenspoten, de varkenswangen, de bacon en de worsten toegevoegd. De farinheirworsten kunnen in een later stadium worden toegevoegd, wanneer de varkenspoten en de kivietsbonen bijna gaar zijn. Sommige koks geven er zelfs de voorkeur aan ze apart te koken om te voorkomen dat ze scheuren.

Wanneer alles gaar is, worden het vlees en de worsten verwijderd. Nadat ze zijn afgekoeld, worden ze in respectievelijk kleine stukken en plakken gesneden.

De aardappelen, die in kleine onregelmatige blokjes worden gesneden, worden vervolgens aan de bouillon toegevoegd, die nog steeds aan het sudderen is in de pot. Op dit moment kan zo nodig worden bijgekruid. Na het koken van de aardappelen wordt de warmtebron uitgeschakeld. De soep moet blijven staan zodat de bonen hun “crème” produceren en de bouillon dikker maken. De aardappel moet uiteen zijn beginnen te vallen, zodat de randen van de kleine onregelmatige blokjes afgerond worden, wat ook helpt om de bouillon te verdikken. Dit zorgt ervoor dat alle ingrediënten goed combineren en een zachte, fluweelachtige soep opleveren.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De oorsprong van “Sopa da Pedra de Almeirim”, voordat ze bekend was onder deze naam, gaat terug op de traditionele gerechten van de plaatselijke landbouwers in deze landbouwregio aan de oevers van de Taag.

Zelfvoorzieningslandbouw was in deze regio van bijzonder belang, aangezien het gebied werd gebruikt als jachtgrond voor de koning en zijn hof, wat betekende dat de lokale bevolking niet mocht jagen. Als gevolg daarvan waren in tuinen voor eigen gebruik geteelde groenten en thuis gehouden varkens die in de winter werden geslacht en waarvan alle delen werden gebruikt, cruciaal voor de overleving van de bevolking.

Juist deze ingrediënten werden gebruikt voor de beroemde “Sopa da Pedra de Almeirim”, al kon het recept verschillen van gezin tot gezin. De mensen teelden bonen en aardappelen, en varkensvlees werd bewaard in pekelkuipen en gebruikt om worsten van te maken. In de regel vormden deze producten de basis voor de traditionele soep van de regio, die zeer voedzaam was en ideaal om de kracht te geven die nodig is voor zware landbouwarbeid. Omdat ze rijk was en varkensvlees, bacon en worsten bevatte, werd ze als een volledige maaltijd beschouwd. “Dit recept, van volkse oorsprong, maakt integraal deel uit van de folklore van Almeirim”, aldus lokaal geschiedkundige Eurico Henriques, tevens gemeenteraadslid van Almeirim, bevoegd voor Cultuur.

Pas veel later, begin jaren 1960 (zes decennia), werd de soep bekend als “Sopa da Pedra de Almeirim”. Deze lokale specialiteit won voor een groot deel aan populariteit dankzij de kleine kruidenierswinkel van vishandelaar José Manuel “Toucinho” en zijn echtgenote Maria Manuela Aranha, geboren in 1912, die werd beschouwd als de “moeder van sopa da pedra”, en wier moeder Mariana deze vlees- en bonensoep lang vóór 1960 maakte (zie: Morreu a Mãe da Sopa da Pedra — YouTube, gepost op 4 mei 2009).

Volgens de familiegeschiedenis bediende deze winkel in het oude deel van de stad rondtrekkende kooplieden, die in de buurt halthielden om hun waren aan de man te brengen en krachten op te doen voor de rest van hun reis. Hier proefden ze enkele van de regionale gerechten die het gezin bereidde. De plaatselijke soep van bonen, aardappelen en worsten was een vaste waarde op het menu en een geliefkoosd gerecht onder de reizigers. Hélia Costa, dochter van het echtpaar dat de kruidenierswinkel, en later het restaurant, is begonnen: “Deze kooplui waren ook onze leveranciers, mensen die we goed kenden. Op een dag kwam een van hen hier eten, en mijn moeder zette hem een soep voor gemaakt volgens een recept dat mijn grootouders vroeger gebruikten. Hij genoot er zo veel van dat hij enkele vrienden wilde meebrengen om ervan te proeven. Maar aangezien hier ook andere soepen werden gemaakt, zei hij, om dit specifieke recept te kunnen identificeren: “Het is die donkere, zware soep, die lijkt op de keien van de straat”, verwijzend naar de keienstraten van de buurt. Er zijn hier in de buurt nog steeds veel zulke keienstraten.”

De naam die aan het gerecht werd gegeven, geïnspireerd op de stenen waarmee de oudste straten in deze stad in Ribatejo zijn geplaveid, werd de handelsnaam voor een traditionele, rustieke soep die, door mond-tot-mondreclame, bekendheid verwierf en bezoekers naar de stad lokte, die enkel kwamen om de soep te proeven. Uit de kleine kruidenierswinkel zou in 1962 het restaurant ontstaan dat bekendstaat als “de pionier van Sopa da Pedra de Almeirim”. In de loop der jaren openden andere restaurants die volgens lokale recepten “Sopa da Pedra de Almeirim” begonnen te bereiden de deuren en nam het belang van deze culinaire activiteit gestaag toe.

In Teófilo Braga's *Contos Tradicionais do Povo Português* (Traditionele volksvertellingen uit Portugal) (1883) komt een legende voor volgens welke het allemaal begon met een monnik die een goedgebouwde boer wijsmaakte dat hij een lekkere soep had gemaakt van een kei die hij in zijn zak droeg. Aardappelen, bonen en worsten zouden aan de steen zijn toegevoegd om de soep te maken. Door de associatie van de naam “Sopa da Pedra” met de soep uit het verhaal en de overeenkomst tussen de ingrediënten ervan en die van de Almeirim-soep, raakten feit en fictie algauw verstrengeld. Een en ander leidde tot een advertentie die heeft bijgedragen tot de popularisering van de echte “Sopa da Pedra de Almeirim”. Omdat restaurantbezoekers vaak naar de steen vroegen, werd het de gewoonte om er een toe te voegen aan de terrine voor het opdienen.

De faam van “Sopa da Pedra de Almeirim” verbreidde zich over het hele land, en zelfs in het buitenland, dankzij het gastronomisch genootschap van Almeirim (*Confraria Gastronómica de Almeirim*), dat zich tot doel heeft gesteld het culturele, historische, etnografische en culinaire erfgoed van deze gemeente in Ribatejo te verspreiden en te bewaren. “Van alle typische recepten van Almeirim neemt Sopa da Pedra een bevoorrechte positie in. We reizen het hele land af om deze soep te promoten en hebben onze boodschap al uitgedragen in landen als Spanje, Frankrijk, België en Hongarije”, aldus Rui Figueiredo, de grootmeester van het genootschap, dat sinds 2013 het jaarlijkse “Sopa da Pedra de Almeirim”-festival organiseert.

Deze traditionele specialiteit is zo nauw verbonden met Almeirim, haar bakermat, dat “Sopa da Pedra de Almeirim” in de loop der jaren is aangeprezen als een belangrijk culinair icoon, een van de bekendste specialiteiten van Portugal op televisieprogramma's gewijd aan de nationale keuken (RTP, 2009, 7 Maravilhas da Gastronomia, Sopa da Pedra, Reportagem; RTP Memória, 2017, Horizontes da Memória, Sopa da Pedra, Almeirim, 1999; TV4Ribatejo, 2009, Morreu a Mãe da Sopa da Pedra).

Belangrijke figuren voor de instandhouding en verbreiding van nationale gerechten, zoals Maria de Lourdes Modesto, hebben “Sopa da Pedra de Almeirim” sinds de jaren 1960 opgenomen in hun populaire recepten (Modesto, M.L. (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa* (Traditionele Portugese keuken), Verbo, Lissabon, eerste editie).

Het jaarlijkse Sopa da Pedra-festival, dat sinds 2013 elk jaar wordt gehouden, is al uitgegroeid tot een belangrijk evenement in het culturele leven van de stad en lokt duizenden bezoekers. Met de steun van de gemeenteraad wordt dit evenement gepromoot door het gastronomisch genootschap van Almeirim, dat is opgericht om de typische lokale kost te promoten, in het bijzonder “Sopa da Pedra de Almeirim”.
