



C/2025/952

6.2.2025

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(C/2025/952)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«Caralhotas de Almeirim»

N.º UE: PGI-PT-02622 — 21.7.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Caralhotas de Almeirim»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Código da Nomenclatura Combinada*

1905 Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau;

3.3. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

As «Caralhotas de Almeirim» são pequenos pães, com um diâmetro médio de 15 cm, de forma arredondada, côdea quebradiça e estaladiça, de tonalidade acastanhada, e miolo rústico, com olhos pequenos a médios, depois de cozidos.

— Comprimento e largura: as «Caralhotas de Almeirim» têm uma forma arredondada, com um diâmetro médio de 15 cm.

— Aspeto: côdea quebradiça e estaladiça de tonalidade casca de ovo a acastanhada (conforme esteja mais ou menos cozida) e miolo rústico, de massa compacta e fofa, com olhos pequenos a médios e de cor branca a casca de ovo.

Comercialmente, as «Caralhotas de Almeirim», apresentam-se inteiras e cozidas.

Ingredientes:

— farinha de trigo de tipo 55 ou tipo 65 ou similar,

<sup>(1)</sup> Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- fermento de padeiro e/ou «Pão acrescentado», ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1 % por cada 100 kg de farinha),
- água (50-65 % por cada 100 kg de farinha),
- sal (1,5 % por cada 100 kg de farinha).

3.4. *Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

As «Caralhotas de Almeirim» são feitas com farinha de trigo, fermento de padeiro, água e sal. Pode ser utilizado ainda «pão acrescentado», massa que ficou de véspera a levedar.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de produção da mistura dos ingredientes, da amassadura, levedação, corte da massa e cozedura.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

As «Caralhotas de Almeirim» são comercializadas à unidade, inteiras, acondicionadas em sacos de papel preferencialmente ou em outras embalagens apropriadas. Os materiais da embalagem a utilizar devem estar em conformidade com a legislação em vigor.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Deve constar sempre na rotulagem das «Caralhotas de Almeirim», a seguinte menção:

«Caralhota de Almeirim IGP» ou «Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida», com o logótipo Europeu de Indicação Geográfica Protegida.

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Concelho de Almeirim.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

A relação das «Caralhotas de Almeirim» com a área geográfica é baseada essencialmente na reputação do nome.

As «Caralhotas de Almeirim», segundo relatos dos historiadores surgiram entre o século XIX e princípios do século XX, onde indicam «Tinham as farinhas, existiam padeiras e desde o século XVI que existiam fornos» no concelho. Numa zona rural, com poucos recursos, era em casa que se cozia o pão para dar de comer à família. «Deus te acrescente que és para muita gente», assim dizia a padeira, nos momentos da levedura e da cozedura, para trazer a boa sorte e garantir que o pão crescia.

A tradição das «Caralhotas de Almeirim» vem de longe e surge ligada às necessidades do povo, que com poucos recursos, era em casa que cozia o pão para dar de comer à família. Nesta altura, as famílias menos abastadas tinham o seu forno em casa e faziam pão que guardavam em sacos de pano, para comerem ao longo da semana.

O historiador e vereador da Cultura, em 2018, refere: «Agarrados ao alguidar ficavam pedaços de massa e nada podia ser desperdiçado, e a partir desses restos de massa eram feitas bolas que eram depois cozidas». A «Caralhota de Almeirim» aparece como uma forma de não desperdiçar massa e o seu nome está relacionado com os borbotos de lã das camisolas, a que os locais apelidavam de «caralhotas», devido à sua semelhança com os pedaços de massa que restam nos alguidares. No livro *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, de Paulo Moreiras, no capítulo «Volta a Portugal Através do Pão», também é feita a referência de «Caralhota» ao borboto das camisolas de lã, na região de Almeirim.

A especificidade das «Caralhotas de Almeirim» referem-se também saber fazer da população local na preparação da massa e no correto equilíbrio das matérias-primas: coloca-se a farinha num recipiente, faz-se um buraco no meio da farinha e coloca-se o fermento de padeiro. De seguida adiciona-se o sal e água. Amassa-se com a mão ou batedeira e pode juntar-se ou não o «pão acrescentado» de véspera. É novamente acrescentada água e prossegue-se o processo de amassadura, «puxando as abas da massa», até a massa ficar elástica e começar a fazer bolhas e despegar-se do alguidar. É a escolha e o correto equilíbrio das matérias-primas, além da avaliação do ponto de levedura que depende da incorporação ou não de «pão acrescentado», que proporciona as características da còdea e miolo anteriormente descritas.

As «Caralhotas de Almeirim» são um pão de grande consistência e sabor. A composição da massa é confeccionada de forma a obter um pão tipicamente pesado, com o miolo encorpado e uma còdea bem estaladiça, à custa de ser cozido dentro de um forno bem quente. Estas características diferenciam este pão de outros produtos de padaria, semelhantes.

A notoriedade e a fama das «Caralhotas de Almeirim» deu-se com o progresso da restauração em Almeirim, terra de fortes tradições gastronómicas, perdurando até aos dias de hoje. O pão mais pequeno é um acompanhamento que complementa a também afamada «Sopa da Pedra» e foram os restaurantes que começaram a fazer o próprio pão e a apresentá-lo como parte deste prato tradicional.

As «Caralhotas de Almeirim» são atualmente uma das principais referências gastronómicas do concelho de Almeirim, estando sempre presente nas feiras, mostras e presenças institucionais do concelho, como no Festival Nacional de Gastronomia e Festival da «Sopa da Pedra» que é o maior evento que se realiza no concelho de Almeirim.

O Concelho de Almeirim apresenta todos os anos o Festival da «Sopa da Pedra», sendo considerado o maior evento público realizado pelo Concelho com o objetivo de promover Almeirim, os seus costumes e as especialidades gastronómicas de referência, como a «Sopa da Pedra», as «Caralhotas de Almeirim», o melão de Almeirim, entre outros. Dezenas de milhares de pessoas rumam a Almeirim para sentir o aroma e provar as texturas únicas dos pratos típicos de Almeirim, tais como a «Sopa da Pedra» e as «Caralhotas de Almeirim». Durante o festival, um membro do governo, compartilhou a sua visão sobre o evento, descrevendo-o como uma trilogia entre agricultura, gastronomia e turismo, destacando a importância para a economia regional e para a promoção de Almeirim. Além disso, o presidente da Câmara Municipal de Almeirim, no Festival da «Sopa da Pedra» do ano 2023, confirmou a exclusividade das «Caralhotas de Almeirim» como o único pão disponível durante o festival, enfatizando o compromisso com a preservação das tradições locais.

As «Caralhotas de Almeirim» sempre estiveram associadas à «Sopa da Pedra», quer como acompanhamento da dita sopa, quer como complemento de refeição. Há milhares de pessoas que, quer nos restaurantes, quer no festival, compõe a sua refeição por uma «Sopa da Pedra» e por uma «Caralhota de Almeirim» com uma febra dentro.

Assim, do ponto de vista sociológico e económico, a preservação da produção das «Caralhotas de Almeirim» é de especial importância, não só pelos aspetos diretos e indiretos relacionados com a criação e/ou manutenção dos postos de trabalho, como também pela garantia dada ao consumidor da compra de um produto tradicional e de qualidade assegurada. No órgão de comunicação *Rede Regional*, a 11 de outubro de 2018, é referido que Almeirim vende 3 milhões de caralhotas por ano.

O Festival da «Sopa da Pedra» promove os nossos produtos cuja denominação está protegida ou em vias de proteção. É por isso que, para além da «Sopa da Pedra», apenas é possível consumir como pão as «Caralhotas de Almeirim», assim como o único melão permitido é o «Melão de Almeirim». Esta associação entre «Caralhotas de Almeirim» e «Sopa da Pedra» tem sido amplamente divulgada ao longo dos anos em todas as plataformas de comunicação, desde as televisões às redes sociais.

As «Caralhotas de Almeirim» são peças-chave na identidade e na promoção de Almeirim, destacando-se em eventos regionais como a Feira do Montado e festas locais em Alpiarça e Santarém. Tem uma presença marcante em eventos como a Feira Nacional da Agricultura, onde Almeirim teve destaque especial, ressalta especial para as «Caralhotas de Almeirim». Além disso, ganham projeção televisiva, como na reportagem da RTP «Praça Alegria» e na «Rede Regional TV», onde visitantes estrangeiros experimentaram fazer as famosas «Caralhotas de Almeirim» durante o Festival Internacional de Folclore.

Na Bolsa de Turismo de Lisboa, o Município de Almeirim concentrou esforços na promoção das «Caralhotas de Almeirim», da «Sopa da Pedra», dos enchidos e dos vinhos locais, recebendo a visita de figuras públicas como o Presidente da República e o Ministro da Economia, destacando-se como um ponto alto na representação de Almeirim no cenário turístico nacional.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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

---