

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 70/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Sopa da Pedra de Almeirim”

Nr UE: TSG-PT-02627 – 6 sierpnia 2020

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Portugalia

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Sopa da Pedra de Almeirim”

2. Rodzaj produktu

Klasa 2.21. Dania gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt: (pola wyboru ,)

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Nazwa „Sopa da Pedra de Almeirim” jest niekiedy nadużywana, tj. w internecie można znaleźć przepisy na wiele wersji „Sopa da Pedra de Almeirim” przyrządzonych z wołowiny, marchwi i kapusty, których nie ma w prawdziwym przepisie na „Sopa da Pedra de Almeirim”.

Nazwa „Sopa da Pedra de Almeirim” odnosi się zatem do konkretnego produktu, wytwarzanego z określonych składników (i tylko tych składników), zgodnego zarówno ze specyfikacją produktu, jak i ze szczególną metodą produkcji.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Sopa da Pedra de Almeirim” jest nadal w użyciu i jest stosowana w różnych książkach, o których mowa w pkt 4.3.

Zupę, która już od kilku stuleci była typową zupą w Almeirim, zaprezentowano znacznie szerszej publiczności pod nazwą „Sopa da Pedra de Almeirim” w 1960 r., kiedy to pewna restauracja zaczęła przygotowywać i oferować zupę pod tą nazwą. Ze względu na jej właściwości fizyczne, jako że zupa jest zawieszista, czerwono-brązowa i zawiera wiele składników, porównano ją do kamieni, którymi do dziś wybrukowanych jest wiele ulic w starej części Almeirim. W związku z tym stała się znana pod nazwą „Sopa da Pedra de Almeirim”.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Sopa da Pedra de Almeirim” jest specjalnością przygotowaną z warzyw, w szczególności fasoli i ziemniaków, oraz mięsa wieprzowego (nóżki, policzki, boczek i kiełbasy).

Właściwości fizyczne

„Sopa da Pedra de Almeirim” jest gęstą i zawieszistą zupą dzięki obecności takich składników jak fasola, ziemniaki i kiełbasa. Te właściwości fizyczne posłużyły za inspirację dla nazwy dania, ponieważ przypominają kamienie, którymi wybrukowano najstarsze ulice Almeirim.

W tabeli I przedstawiono główne parametry fizyczne i odpowiednie zakresy dla głównych składników:

	Parametry (średnie wartości)	Uwagi
Składniki	Rozmiar (cm)	
Suszona fasola pinto	1,0 – 2,0	
Ziemniak	0,5 – 3,0	Krojony w kostkę
Mięso wieprzowe: nóżki lub policzki	1,0 – 3,0	Mogą to być nóżki przednie lub tylne
	Grubość (mm)	
Kiełbasa: chouriço i morcela	4,0 – 10,0	W plastrach
Kiełbasa: farinheira	5,0 – 12,0	W plastrach

Właściwości organoleptyczne

Zupa ma czerwono-brązowy kolor i można w niej wyróżnić nierówne kawałki poszczególnych składników, wśród których znajdują się kiełbasa, mięso, ziemniaki i kolendra.

Fasola wytwarza rodzaj „kremu”, który zagęszcza i koncentruje bulion, a małe kostki ziemniaków również nadają zupie gęstszą konsystencję.

„Sopa da Pedra de Almeirim” jest gęstą zupą. Mięso wieprzowe sprawia, że jest ona kremowa, a łagodne połączenie fasoli i ziemniaków nadaje jej aksamitną konsystencję. Dzięki zawartości mięsa wieprzowego i kiełbasy ma mocny, zrównoważony smak. Wyczuwa się w niej także nuty przyprawowe, takie jak goździki i kmin rzymski, przyprawy z kiełbasy morcela oraz słodką paprykę z kiełbasy chouriço. Dodatek świeżej kolendry nadaje zupie nieco świeżości.

Zupa stanowi wyjątkowe połączenie tych smaków i konsystencji, wyczuwalne są w niej pikantne nuty kiełbasy i wieprzowiny oraz świeżość będąca wynikiem dodania świeżej kolendry.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Surowce

Do produkcji „Sopa da Pedra de Almeirim” wykorzystuje się następujące surowce i dodatkowe składniki (dla ilości 50 litrów):

- suszona fasola pinto (6–8 kg)
- mięso wieprzowe chouriço (1,4–2,1 kg)
- kaszanka morcela (1,4–2,1 kg)
- kiełbasa farinheira (1,35–2,25 kg)
- nóżki lub policzki wieprzowe (15–25 kg)

- boczek peklowany (0,5–1,5 kg)
- ziemniaki (15–25 kg)
- cebula (2,5–5 kg)
- świeża kolendra – przed ugotowaniem i po nim (30–150 g)
- czosnek (250–500 g)
- liść laurowy (10–30 suszonych liści laurowych)
- pieprz (15–25 g)
- papryka (30–150 g) lub pasta z czerwonej papryki (200–350 g)
- oliwa z oliwek (1–2,5 l) lub smalec (200–400 g)
- woda (w ilości umożliwiającej przygotowanie wskazanej ilości zupy)
- sól, do smaku.

Przygotowanie – ok. 30–60 minut

Nóżki soli się poprzedniego dnia, a następnie płucze bezpośrednio przed gotowaniem, aby usunąć nadmiar soli. Podobnie suszoną fasolę należy wcześniej namoczyć lub ewentualnie przed umieszczeniem w garnku przepłukać wodą. Cebule i czosnek sieka się drobno. Ziemniaki kroi się w kostkę.

Gotowanie – ok. 2–4 godzin

Najpierw do garnka wlewa się wodę, dodaje fasolę, cebulę, czosnek, paprykę lub pastę z czerwonej papryki, pieprz, liście laurowe i ewentualnie inne dodatki kulinarne, takie jak kolendrę, oliwę z oliwek lub smalec (niekoniecznie w tej kolejności). Składniki umieszcza się w garnku na zimno, bez podsmażania.

Następnie dodaje się nóżki, policzki, boczek i kielbasę. Kielbasy farinheira można dodać później, gdy nóżki i fasola pinto są już prawie ugotowane. Niektórzy kucharze wolą nawet gotować je osobno, aby zapobiec ich pękaniu.

Kiedy wszystkie składniki są ugotowane, wyjmuje się mięso i kielbasę. Po schłodzeniu kroi się je odpowiednio na małe kawałki i plastry.

Ziemniaki pokrojone w drobną nieregularną kostkę dodaje się do bulionu, który nadal gotuje się na wolnym ogniu w garnku. Na tym etapie można w razie potrzeby doprawić danie. Gdy ziemniaki się ugotują, wyłącza się źródło ciepła. Zupę należy odstawić, aby fasola wytworzyła swój „krem” i zagęściła bulion. Ziemniak powinien również zacząć się rozpadać, tak aby krawędzie małych nieregularnych kostek zaokrągliły się, co również pomaga zagęścić bulion. Dzięki temu wszystkie składniki dobrze się łączą i tworzą gładką, aksamitną zupę.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Początki „Sopa da Pedra de Almeirim”, zanim stała się znana pod tą nazwą, sięgają tradycyjnych potraw miejscowych rolników z tego regionu rolniczego położonego nad brzegiem rzeki Tag.

Produkcja rolna na własne potrzeby była w tym regionie szczególnie istotna, ponieważ obszar ten był wykorzystywany jako rezerwat zwierząt łownych w celach rekreacyjnych dla króla i jego dworu, co oznacza, że miejscowej ludności nie wolno było polować. W związku z tym warzywa uprawiane w przydomowych ogrodach oraz hodowane w gospodarstwie świnie, które zabijano zimą i których wszystkie części wykorzystywano, miały kluczowe znaczenie dla przetrwania ludności.

To właśnie one stanowiły składniki słynnej „Sopa da Pedra de Almeirim”, chociaż przepis mógł się różnić w zależności od rodziny. Uprawiano fasolę i ziemniaki, a mięso wieprzowe konserwowano w kadziach do solenia i używano do wyrobu kielbas. Z reguły to właśnie te produkty stanowiły podstawę tradycyjnej zupy z regionu, która była bardzo pożywna i idealna, aby zapewnić siłę potrzebną do ciężkiej pracy w rolnictwie. Ponadto w związku z faktem, że była pożywna, zawierała wieprzowinę, boczek i kielbasę, uważano ją za pełnowartościowy posiłek. „Ten pochodzący od ludu przepis jest integralną częścią kultury ludowej Almeirim” – mówi miejscowy historyk Eurico Henriques, który jest również radnym gminy Almeirim odpowiedzialnym za kulturę.

Dopiero znacznie później, na początku lat 60. XX wieku (sześćdziesiąt lat), zupa stała się znana pod nazwą „Sopa da Pedra de Almeirim”. Popularność tej miejscowej specjalności wzrosła w dużej mierze dzięki małemu sklepowi spożywcemu prowadzonemu przez sprzedawcę ryb José Manuela „Toucinho” i jego żonę Marię Manuelę Aranha, urodzoną w 1912 r. i uważaną za „matkę sopa da pedra”, której matka Mariana przyrządzała tę zupę z mięsa i fasoli na długo przed 1960 r. [zob.: Morreu a Mãe da Sopa da Pedra – YouTube, zamieszczono w dniu 4 maja 2009 r.].

Wedle rodzinnej historii ten sklep w starej części miasta obsługiwał wędrownych sprzedawców, którzy zatrzymywali się w okolicy, aby sprzedawać swoje towary i nabrać sił przed dalszą drogą. Tutaj próbowali niektórych regionalnych potraw, które przygotowywała rodzina. Miejscowa zupa z fasoli, ziemniaków i kiełbasy była stałym elementem menu i zdecydowanym faworytem podróżnych. Hélia Costa, córka pary, która założyła sklep spożywczy, a później restaurację, wspomina: „Ci sprzedawcy byli również naszymi dostawcami, osobami, które dobrze znaliśmy. Pewnego dnia jeden z nich przyszedł coś zjeść, a moja mama podała mu zupę przyrządzoną zgodnie z przepisem moich dziadków. Tak mu smakowała, że chciał przyprowadzić kilku przyjaciół, aby jej spróbowali. Ale ponieważ robiono tu inne zupy, aby móc wskazać ten konkretny przepis, powiedział: »To ta ciemna, ciężka zupa, która wygląda jak kamień na ulicy« – co odnosiło się do brukowanych ulic w tym regionie. Takich brukowanych uliczek jest tu jeszcze wiele”.

Nazwa nadana zupie, zainspirowana kamieniami, którymi wybrukowane są najstarsze ulice tego miasta w Ribatejo, stała się nazwą handlową tradycyjnej wiejskiej zupy, która dzięki przekazowi ustnemu zyskała sławę i przyciągnęła do miasta turystów, którzy przyjeżdżali tam tylko po to, aby jej spróbować. W 1962 r. mały sklep spożywczy dał początek restauracji znanej jako „pionier Sopa da Pedra de Almeirim”. Z biegiem lat inne restauracje otwierały swoje podwoje i zaczynały przyrządzać „Sopa da Pedra de Almeirim” zgodnie z lokalnymi przepisami, a ta działalność kulinarna stale zyskiwała na znaczeniu.

Opisana w *Contos Tradicionais do Povo Português* [Tradycyjne opowieści ludowe z Portugalii] (1883) Teófilo Braga legenda głosi, że wszystko zaczęło się od zakonnika, który chytrze wmówił naiwnemu rolnikowi, że przyrządza smaczną zupę z kamienia, który nosi w kieszeni. Aby powstała zupa, do kamienia dodawano ziemniaki, fasolę i kiełbasę. Poprzez skojarzenie nazwy „Sopa da Pedra” z zupą opisaną w opowiadaniu oraz dzięki podobieństwu jej składników do składników zupy z Almeirim, fakty i fikcja szybko zaczęły się ze sobą łączyć. Stało się to reklamą, która pomogła spopularyzować prawdziwą „Sopa da Pedra de Almeirim”. Ponieważ goście restauracji często pytali o kamień, powszechne stało się dodawanie go do wazy przed podaniem.

„Sopa da Pedra de Almeirim” cieszyła się coraz większą renomą w całym kraju, a nawet za granicą, dzięki *Confraria Gastronómica de Almeirim* [towarzystwo gastronomiczne z Almeirim], którego celem jest rozpowszechnianie i ochrona dziedzictwa kulturowego, historycznego, etnograficznego i kulinarnego tej gminy w Ribatejo. „Spośród wszystkich typowych przepisów z Almeirim zdecydowanie wyróżnia się Sopa da Pedra. Jeździmy po całym kraju, aby ją promować, i już rozpowszechniliśmy ją w takich krajach jak Hiszpania, Francja, Belgia i Węgry” – mówi Rui Figueiredo, wielki mistrz stowarzyszenia, które od 2013 r. organizuje doroczny festiwal „Sopa da Pedra de Almeirim”.

Ta tradycyjna specjalność jest tak ściśle związana z Almeirim, miejscem jej pochodzenia, że z biegiem lat „Sopa da Pedra de Almeirim” uznano za ważną ikonę kulinarną, jedną z najbardziej znanych specjalności portugalskich w programach telewizyjnych poświęconych kuchni narodowej (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).

Kluczowe postacie zajmujące się zachowaniem i rozpowszechnianiem potraw narodowych, takie jak Maria de Lourdes Modesto, od lat 60. XX wieku włączają „Sopa da Pedra de Almeirim” do swoich popularnych przepisów [Modesto, M.L. (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa* [Tradycyjna kuchnia portugalska], Verbo, Lizbona, wydanie pierwsze].

Doroczny festiwal Sopa da Pedra, odbywający się co roku od 2013 r., stał się już kluczowym wydarzeniem w życiu kulturalnym miasta i przyciąga tysiące odwiedzających. Wydarzenie to, przy wsparciu rady gminy, promowane jest przez towarzystwo gastronomiczne z Almeirim, które założono w celu promowania typowych lokalnych potraw, a w szczególności „Sopa da Pedra de Almeirim”.
