

Caderno de especificações do CANOCO DE UL aprovado por despacho do Sr. Secretário de Estado da Agricultura, de 09-09-2025.

## **Caderno de especificações**

# **CANOCO DE UL**

### **AUTORIDADE COMPETENTE:**

Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

### **AGRUPAMENTO DE PRODUTORES**

#### **Associação de Produtores de Pão de UI**

Núcleo Museológico do Moinho e do Pão

3720-604 UI Oliveira de Azeméis Portugal

E-mail: [appul@outlook.pt](mailto:appul@outlook.pt)

**Composição:** Produtores e operadores

**Tipo de produto:** Integra a Classe 2.3 - Produtos de padaria - NC 19 05

## 1. NOME

Canoco de UI – Indicação Geográfica Protegida



Figura 1 - Canoco de UI

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO<sup>1</sup>

O canoco de UI é um pão de trigo tradicional, produzido com farinha de trigo tipo 80 (sêmea e rolão de trigo), com a forma ovalada, de base plana, por vezes com chanfro na côdea macia e miolo com alvéolos de tamanho pequeno.

Todo o processo é efectuado de forma tradicional, sendo os canocos cozidos em fornos de lenha.

### 2.1 DESCRIÇÃO FÍSICA

**Forma:** ovalada, de base plana

**Consistência da côdea:** um pouco mais dura do que o interior e uma rugosidade mediana

**Consistência do interior:** macio e firme

**Lar:** pouco marcado e pouco espesso, se mal cozido, mais espesso, se mais cozido

---

<sup>1</sup> De acordo com o Estudo “Qualificação do Canoco de UL” Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017m coordenado por Igor Dias, Investigador e por Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta, em Anexo I

**Dimensões:** o comprimento varia entre 13 e 15 cm, a largura entre 11 e 13 cm e a altura entre 4 e 6 cm.

**Peso:** varia entre 145 e 415 g

**Aspecto:** enfarinhado

## 2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Cor da cõdea:** branco-torrado, mais escuro, se bem cozido

**Cor do interior:** branco-torrado

**Brilho:** sem brilho

**Odor:** agradável a pão de cereais

**Sabor:** agradável, pouco salgado e medianamente amargo

**Textura da Cõdea:** firme

**Cor e aspecto ao corte:** o miolo apresenta alvéolos de tamanho pequeno, distribuídos de forma homogênea.



Figura 2 - Canoco de UI (inteiro e aspecto interior)

Mantém estas características sensoriais durante 8 a 12 horas após a cozedura podendo, no entanto, ser consumido para além desse prazo.

## 2.3 DESCRIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Foi feito um estudo aprofundado sobre o Canoco de UI. Do mesmo, retiram-se como relevantes para caracterizar o Canoco de UI, os seguintes valores:

Parâmetros	Canoco	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	100	400

<b>Hidratos de carbono (g/100g)</b>	45	55
-------------------------------------	----	----

**Quadro 1-** Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco de UI

## 2.4 MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS

- Rolão de trigo (ou cabecinha, como se chamava antigamente) e sêmea de trigo, tipo 80
- Água potável
- Fermento de padeiro
- Sal próprio para uso alimentar

## 2.5 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Comercialmente o canoco de UI apresenta-se em peças inteiras, sem sofrer qualquer operação de corte.

Pode ser comercializado à peça nos estabelecimentos de venda, devendo ser aí acondicionado em sacos de papel ou de outro material apropriado, cumprindo os requisitos da rotulagem legal e específica constantes deste Caderno.

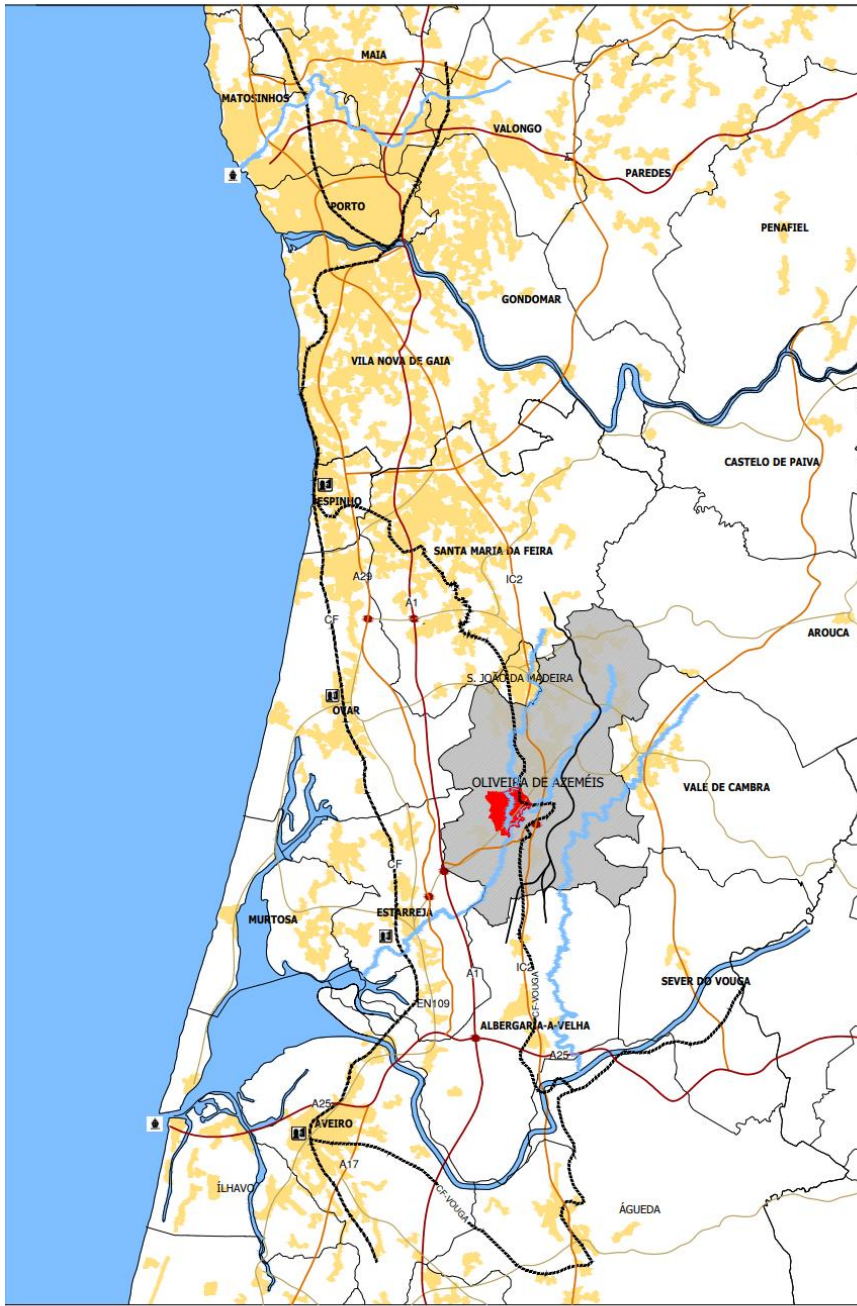
Pode ainda ser usado um saco de papel específico, no qual constam as menções referidas no ponto 8 deste Caderno de Especificações.

## 3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PREPARAÇÃO

A área geográfica de preparação do Canoco de UI está circunscrita:

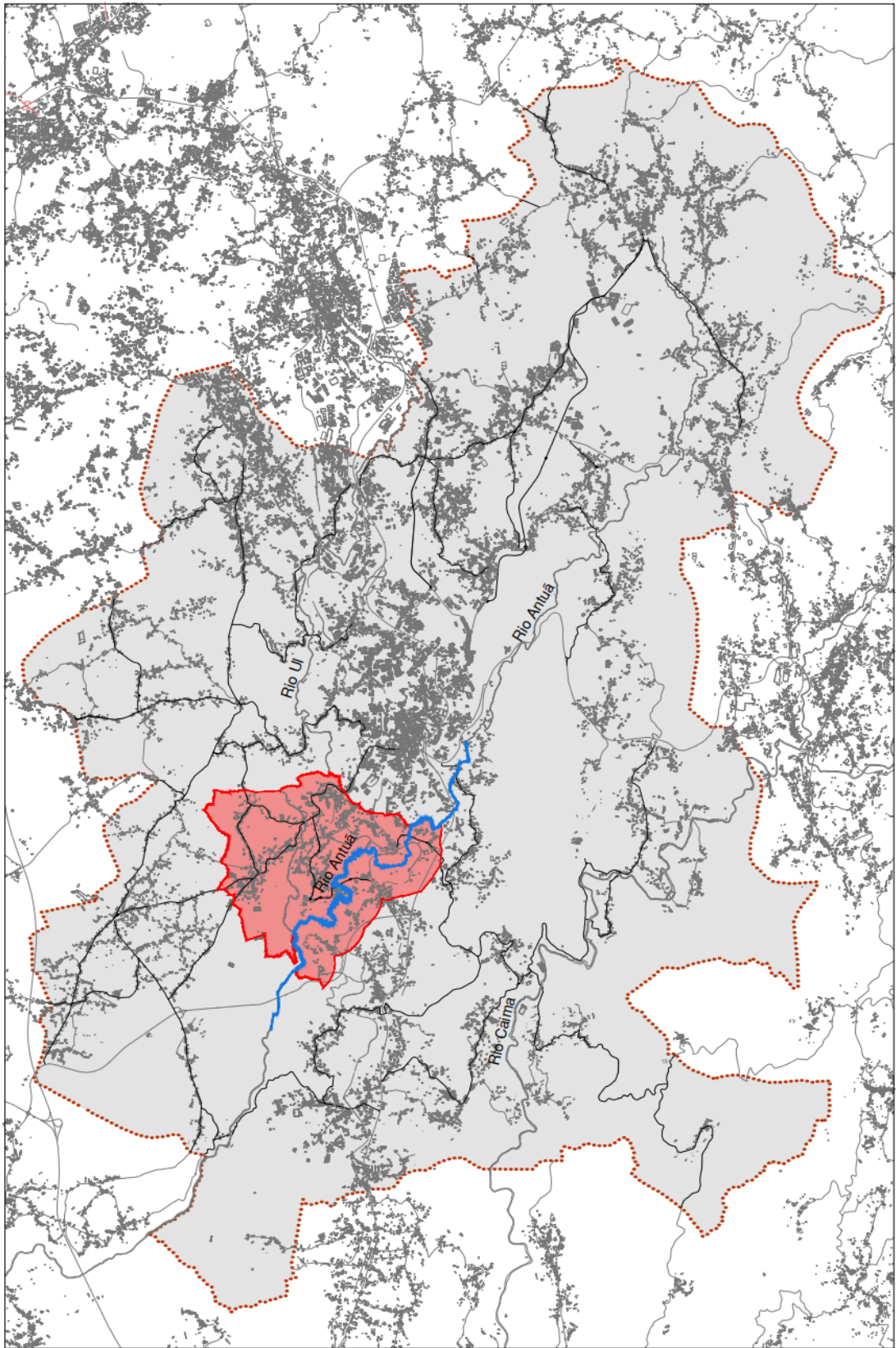
- à freguesia de UI, do concelho de Oliveira de Azeméis, e
- uma faixa com 500 metros de largura que bordeja a margem do Rio Antuã, nas freguesias de Macinhata e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.




Esta delimitação tem em conta a localização histórica dos fornos de lenha em UL e na zona limítrofe do Rio Antuã.



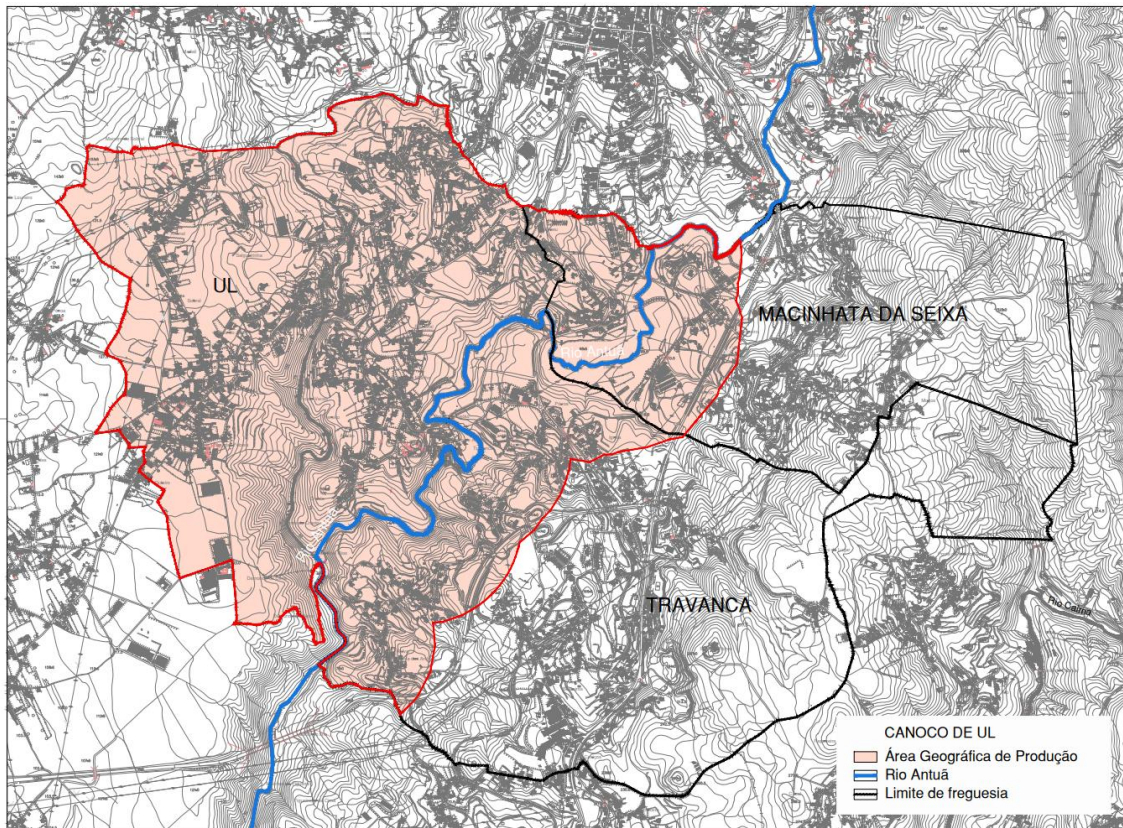
- Concelho de Oliveira de Azeméis
- Área geográfica de produção

**CANOCO DE UL**  
**Planta de Enquadramento Regional**  
 1/300 000



-  Limite do Concelho de Oliveira de Azeméis
-  Área geográfica de produção
-  Rio Antuã

CANOCO DE UL  
Planta de Enquadramento Municipal  
1/80000



#### 4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A garantia sobre a origem geográfica do produto assenta na rastreabilidade completa, ascendente e descendente.

Os produtores de canoco de Ul têm de identificar o fornecedor, a quantidade e a origem de todos os lotes de matérias-primas recebidos, o receptor, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos, possibilitando desta forma a rastreabilidade completa do produto.

Os produtores de canoco de Ul, antes da colocação do produto no mercado usando o nome protegido, têm de notificar a APPUL para que o processo de verificação da conformidade com o Caderno de Especificações possa ser iniciado

Os produtores de canoco de Ul têm de enviar à APPUL declarações trimestrais das quantidades produzidas e manter os registos que permitam ao OC verificar todo o processo produtivo.

De forma idêntica, os distribuidores têm de notificar a actividade à APPUL e efectuar declarações trimestrais das quantidades distribuídas e manter os registos que permitam ao OC verificar todo o processo.

A APPUL tem de manter actualizados:

- Registo de todos os estabelecimentos que elaboram canoco de UI e do qual constam os dados relativos aos proprietários dos estabelecimentos bem como elementos relativos ao próprio estabelecimento como localização exacta, equipamentos existentes, capacidade máxima de laboração, tipo e natureza dos fornos, etc.
- Registo do sistema de distribuição utilizado por cada operador, identificando empresas, tipos de viaturas, quantidades transportadas, etc.
- Registos do Sistema de autocontrolo dos próprios operadores, do qual devem constar os elementos relativos ao cumprimento do Caderno de Especificações, designadamente quantidades de matérias-primas laboradas e quantidades produzidas

Estes registos são necessários à existência de um sistema de verificação da conformidade com o Caderno de Especificações, o qual verifica quer os autocontrolos efectuados pelos operadores inscritos (incluindo a avaliação sensorial), quer o sistema de rastreabilidade e de produção e que, ainda e periodicamente, verifica se as características do canoco se mantêm de acordo com o Caderno de Especificações. Estes controlos incidem sobre todos os operadores inscritos (transformadores e distribuidores) para que possa ser efectuada a verificação da genuinidade do produto e da manutenção das características sensoriais.

## 5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

O canoco de UI é um pão tradicional cujos ingredientes exclusivos são sêmea e rolão da farinha de trigo, água, fermento e sal.

As características únicas do canoco de UI devem-se essencial e conjugadamente:

- a) Ao modo de produção, profundamente enraizado e tradicionalmente utilizado desde tempos remotos, e
- b) Ao uso do forno de lenha, proporcionando características sápidas únicas, diferenciadas e específicas e que se repetem ao longo dos séculos;
- c) À localização das instalações produtivas, nas imediações e margens de um curso de água.

### **FASES DO PROCESSO DE FABRICO:**

### 3.4.1 Amassar

Na forma mais tradicional, na masseira (recipiente de madeira) deita-se a farinha, a sêmea, medindo-a com a ajuda da quarta (pequena caixa de madeira, com forma quadrangular que representa a quarta parte de um alqueire e que serve para medir a quantidade de farinha a utilizar na massa), ou pela experiência que têm, medindo-a a “olho”.

De seguida, coloca-se um pouco de fermento.

À parte enche-se uma bacia, com água morna, no Verão, e um pouco mais quente, no Inverno e deita-se o sal grosso. As quantidades dependem da quantidade de farinha mas, por norma, uma quarta corresponde a uma mão cheia de sal e uma bacia e meia de água.

Depois de misturados os ingredientes, as padeiras começam a amassar com os punhos e os nós dos dedos. Este gesto é importante uma vez que imprime maior vigor e consistência à massa. A energia despendida nesta fase é bastante considerável. Todo o corpo, curvado sobre a masseira, concentra a sua força nos punhos e nos braços, batendo e revolvendo a massa violentamente, com movimentos ritmados e sincronizados, que se vão tornando mais intensos, até que a massa fique homogênea. O tempo desta operação depende da quantidade de pão a fazer, podendo chegar à meia hora.



Figura 3 – Amassar manualmente a massa

No caso das padarias mais mecanizadas, este processo é feito numa máquina eléctrica, também chamada amassadeira e num tempo mais curto. Segundo uma das padeiras que trabalha com este mecanismo, a massa fica com a mesma consistência e não se nota nenhuma diferença no resultado desde que a amassadeira esteja devidamente afinada em termos de velocidade e força.

No passado, o passo anterior ao amassar, quando a farinha ainda vinha dos moleiros, era a peneiração. Após o moleiro trazer a farinha, esta tinha que ser convenientemente peneirada.

Da peneiração separava-se a sêmea para fazer o pão, o rolão para fazer os canocos, e ainda o farelo para o gado.

Actualmente, a farinha é comprada nas fábricas e já vem peneirada.

### **3.4.2 Levedar**

Após a amassadura é vulgar polvilharem a massa com um pouco de farinha e colocarem uns panos ou cobertores sobre as masseiras.

Deixa-se a massa a levedar entre quinze e trinta minutos, dependendo este tempo da quantidade de fermento utilizado, da qualidade da farinha e da temperatura do interior da padaria. Este diferencial de tempo é bem revelador do saber fazer de cada padeira que actua instintivamente de acordo com as boas práticas e os métodos locais, de acordo com as circunstâncias, sobretudo climáticas.

### **3.4.3 Tender**

Fermentada a massa, começa-se a tender. Num tabuleiro comprido, coberto com um pano adequado, normalmente branco, polvilhado de farinha, moldam os “bolos” que darão origem ao canoco.

As padeiras pegam em pedaços de massa lêveda e com os dedos embrulham-nos, em movimentos muito rápidos, e fazem bolos, dando-lhe o contorno ovalado pretendido.

No caso das padarias mecanizadas, substitui-se o processo manual por uma tendedeira eléctrica, que faz trinta bolos de cada vez.

### **3.4.4 Levedar**

Após o pão estar tendido, em fila sobre os tabuleiros, cobrem-se com um pano para levedar mais um pouco.



Figura 4 – Massa a levedar após ser sido tendida

#### **3.4.5 Aquecer o forno**

Enquanto o pão está a levedar, acende-se o forno e deixa-se aquecer bem. Após este estar quente, com um varredoiro limpa-se o forno, principalmente o lar.

A madeira utilizada para a lenha é geralmente de pinho ou de carvalho. Para o forno ficar suficientemente aquecido, começa-se por usar as ripas de madeira mais grossas, que demoram mais tempo a arder. Quando o forno é reacendido, depois da primeira fornada, a lenha poderá ser mais fina, de casqueira, servindo para o manter quente. A lenha vai-se acrescentando, em geral, junto das paredes laterais, para que a sua temperatura seja constante em todo o recinto. A lenha deve ficar em brasa e o forno com o *corluto* (a abóbora interior) esbranquiçado. Esse sinal prova que a temperatura do forno atingiu o seu máximo e está pronto para cozer o pão. Nessa altura, retira-se a maioria das brasas, ainda incandescentes, com a ajuda de um *rodo*, puxando-as para a entrada do forno, e de uma pá de ferro, munida de um cabo de madeira, que as recolhe. As brasas são colocadas dentro de um recipiente de ferro, com água, e aproveitam-se para fazer carvão.



Figura 4 – Aquecer o forno

A seguir varre-se o forno com o *varredoiro* (vassoura feita com austrálias - nome genérico dado à vegetação infestante - apanhadas nos montes), molhado previamente em água, e que se conserva dentro de um balde.



Figura 7 – Limpar o forno

O lar do forno (soalho do forno) fica completamente limpo. Durante a cozedura, mantém-se muitas vezes, uma parte das brasas à *boca* do forno, para dar cor ao pão.

### 3.4.6 Enfornar

Os bolos de pão são colocados, no forno, através de pá de madeira (com formato redondo ou rectangular, munida de um cabo de madeira mais comprido, cerca de um metro e meio a mais que a profundidade do forno) com aproximadamente três metros.

A superfície da pá é polvilhada com um pouco de farinha, para a massa, ainda crua, não se pegar.



Figura 5 – Processo de enfornar os futuros canocos de UI

### 3.4.7 Cozer

Já no forno, espera-se uns quinze minutos para que os bolos de massa cozam e se transformem em “canocos de UI”, dependendo se se quer mais ou menos tostados. Por vezes, durante a cozedura, a cõdea fende, apresentando um chanfro de cor acastanhada.



Figura 8 – Futuros canocos de UI em processo de cozedura no forne de lenha

Conforme o canoco vai ficando cozido, desenforma-se com o auxílio de uma pá e coloca-se num espaço próprio, em cestos ou em cima de bancas.

Depois de arrefecido, o canoco é varrido com uma vassourinha pequena, de forma a retirar os pequenos resíduos da cinza e a farinha em excesso.

#### **3.4.8 Armazenamento e transporte**

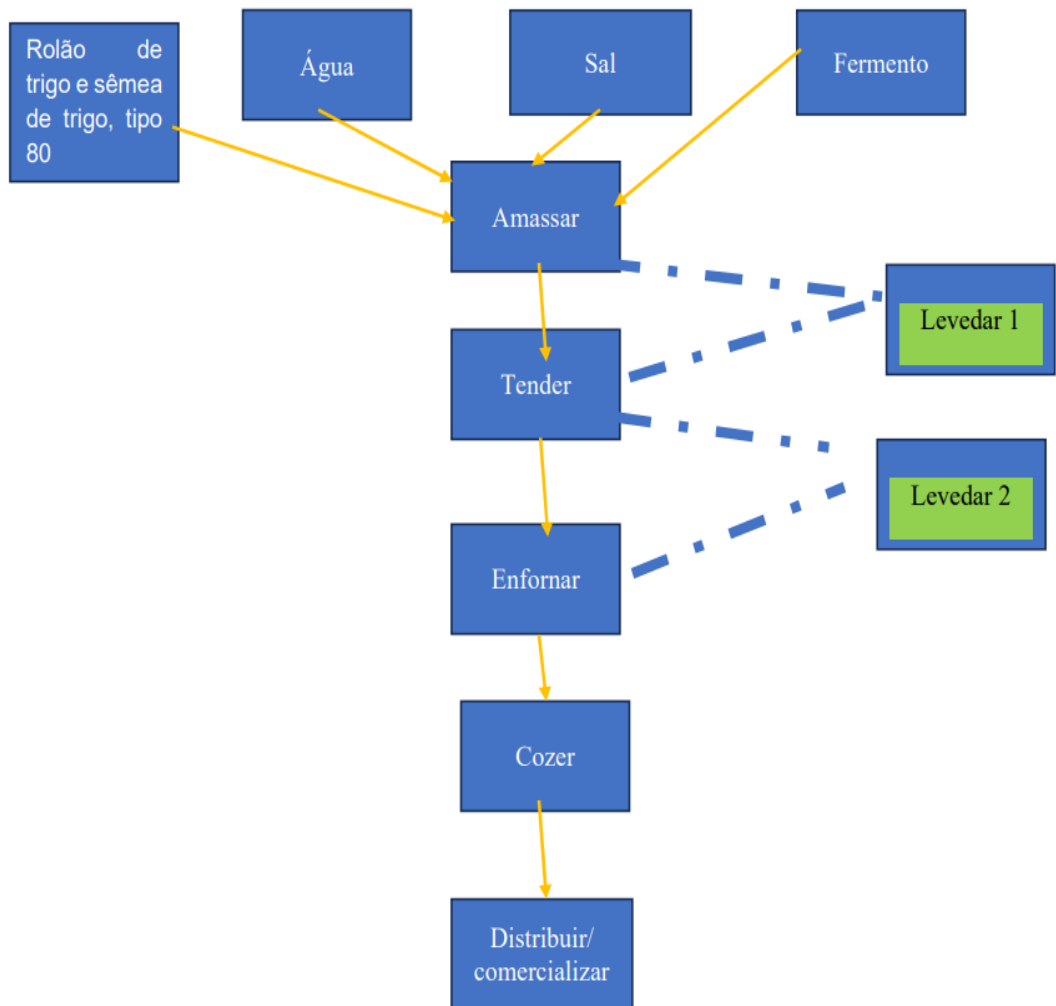
O armazenamento do “canoco de UI” é feito em cestas, canastras, sacos ou outros recipientes apropriados e exclusivamente destinados a este fim.



Figura 6 – Disposição dos canocos de UI em canastra com pano

Estes recipientes, quando reutilizáveis, são mantidos em rigorosas condições de asseio e, quando não estejam a ser usados, são arrumados em local limpo, não podendo ser utilizados para fins diferentes.

## Fluxograma produtivo



## 6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

A relação deste produto com a origem geográfica assenta na sua reputação ligada à origem geográfica.

### 6.1 A REGIÃO DE ORIGEM

UI, nome céltico, cuja origem parece apontar para o étimo "uria", ou seja, ribeiro. UI é um topónimo que tanto designa a freguesia como o rio que a banha, pelo lado norte, e que se junta ao Antuã, no sítio da Ponte de Dois Rios.

Pertencente ao concelho de Oliveira de Azeméis, UL possui uma forte tradição nos moinhos de água. Documentos do século XVIII já atestam a sua presença em terras de UI. No início, moeu-se o milho, depois o trigo e, mais tarde, passou a descascar-se o arroz.

A moagem artesanal tinha um peso económico muito grande na freguesia. De acordo com um estudo do Padre Arede, em 1951, existiam 84 moinhos em laboração, com um total de 327 “rodas”, o que dá uma média de 4 “rodas” por moinho, um número raramente atingido noutras regiões com características idênticas. Para assegurar a força motriz destes moinhos foram construídos 38 açudes, ou seja, pequenas barragens de onde partiam as “levadas” de água que accionavam aquelas “rodas”.

Condições naturais únicas ditaram a UI duas actividades, duas de igual importância e complementaridade, os moinhos e as padarias tradicionais.

Mais tarde, outra actividade se iniciou com o aproveitamento dos moinhos de água – a do descasque do arroz que, progressivamente se foi modernizando, ganhando importância e primazia até aos nossos dias. Pinho Leal (1882), num volume do seu dicionário, refere o descasque e exportação do arroz para o norte do país como exemplo da industrialização da freguesia de UI. Esta indústria era tão relevante quanto a do fabrico de pão de trigo, e ambas assentavam nas moagens do rio Antuã e ribeiros da Salgueirinha e do Pego ou Retorta (cuja reunião formava o UI).

Actualmente, o sector da moagem, embora ultrapassado na predominância que outrora gozou, continua a manter em UI uma grande dinâmica. E no que respeita ao descasque e embalagem do arroz, estão aqui implantadas as maiores indústrias nacionais do género, que produzem cerca de 60% da produção nacional.

## 6.2 RELAÇÃO HISTÓRICA

Oliveira de Azeméis tem enraizado nas suas tradições e cultura, os rios, os moinhos de água, os moleiros, o descasque do arroz e as padeiras e os seus Pão de UI, Canoco de UI e Regueifa de UI. É na freguesia de UI e na estreita faixa que bordeja a margem do Rio Antuã, nas freguesias de Macinhata e Travanca que os moleiros e as padeiras se tornam cúmplices não só em termos económicos, mas também sociais, uma vez que o casamento entre moleiros e padeiras se tornou comum. Estes casamentos originaram gerações e gerações de artes e ofícios familiares que asseguravam a reprodução social e económica da região, pois os filhos eram moleiros, como os pais e as filhas padeiras, como as mães.

Nesta terra as padeiras produzem e continuam a produzir o chamado “Pão de UI”, a “Regueifa de UI” e o “Canoco de UI”, sendo inicialmente este último o pão para a família e não para a venda, uma vez que era feito com o aproveitamento dos “restos” da peneiração da farinha.

A confecção destes produtos resulta, como dito anteriormente, de uma tradição ancestral, geralmente herdada de mães para filhas, sendo uma actividade reservada quase exclusivamente às mulheres, numa estreita relação com as demais tarefas domésticas, nomeadamente, a preparação das refeições.

Este facto pode justificar a preservação desta tradição, sobretudo na geração de mulheres com idade superior a sessenta anos, com pouca instrução, e que se foram conservando no espaço doméstico, adquirindo os saberes transmitidos pelas suas mães.

## 6.3 A TRANSMISSÃO DO SABER FAZER

É recorrente no discurso das padeiras a referência à herança desse saber, transmitido de avós para as mães, ou directamente para as netas, no recato do lar, até chegar aos dias de hoje.

O processo de fabrico destes produtos e as algumas memórias são contados pelas padeiras no livro “Memórias das Águas do Rio – Moinhos, Moleiros e Padeiras da Freguesia de UI”, da autoria de António Afonso de Deus, Ana Durão Machado e Luís Manuel de Sousa Martins, editado em 2003.

Alicita do Rojão (nascida em 1955), “*Comecei pequenita, andava na escola e já ajudava. Na altura, era a minha mãe e as minhas tias. Agora já faleceu tudo, da família sou só eu que vou cozendo*”

Fernanda Damas (nascida em 1952), *“O meu pai era moleiro, queria que fosse padeira. Fazia-me ir ajudar esta e aquela. Só para ver se eu gostava da vida de padeira”*.

Tia São do Aniceto (nascida em 1933), *“Agora já há muitas padeiras que têm máquinas para amassar. Mas, eu aqui é tudo à mão, não tenho máquina nenhuma. Amassar ainda agora custa, já tenho uma idade avançada e canso-me...”*

Celeste Maquelino (nascida em 1947), *“A minha mãe era padeira, a gente já andava de volta dela e começámos a aprender. As minhas irmãs, também foi mais ou menos como eu... Além de sermos padeiras, tínhamos os moinhos, as terras, as vacas...”*

Lurdes Resende (nascida em 1953), *“Era obrigada a aprender, era preciso ajudar. Eu nasci aqui no meio do trabalho, acho que já ajudava muito. Depois ainda tentei sair, porque isto era uma vida trabalhosa, mas tive de voltar.”*

Encarnação Marques (nascida em 1929), *“Tinha muita família como padeira, eu nem me puxava nada disto, mas a minha mãezinha não tinha mais ninguém que a ajudasse. Não gostava muito, mas depois fiquei nisto”*.

Como podemos também ler neste livro, conversando com as padeiras e com o conhecimento do processo de fabrico, os horários são semelhantes a quase todas as padeiras. Levantam-se perto das 3h da manhã, ou mais cedo ao fim de semana que as encomendas são maiores, raramente têm dias de folga e férias, só as mais novas é que o fazem pois normalmente não estão sozinhas no negócio!

O dia de uma padeira começa por amassar e aceder o forno, cozer o pão e de seguida a venda do mesmo, que se faz na própria padaria e com a distribuição pelos clientes “porta a porta”. A limpeza dos utensílios e instrumentos de trabalho e o tratamento da lenha para o dia seguinte é mais uma das tarefas incluídas neste processo. O dia já vai na hora de almoço quando deixam de ser padeiras e se dedicam à lida da casa, à assistência à família, e algumas ao cultivo de terras e criação de animais.

Para além da venda habitual, estes produtos são consumidos mais intensamente, em UI, durante a Festa da Senhora das Candeias e de São Brás, nos dias 2 e 3 de Fevereiro, ou no primeiro domingo após esta data. O cheiro a pão espalha-se pela freguesia nestes dias. Noutras localidades é usual as encomendas particulares aumentarem na realização de festas ou comemorações. No centro de Oliveira de Azeméis realiza-se há 20 anos, em meados de Maio, o “Mercado à Moda Antiga”, evento que pretende reviver o mercado que se realizava há mais de 100 anos, na então “Praça dos Vales”, onde gentes de todas as freguesias do concelho, e de zonas limítrofes, se deslocavam para venderem os produtos da terra, sobretudo produtos agrícolas. As padeiras exemplificam ao vivo, durante dois dias, a sua arte, não tendo “mãos a medir”,

cozendo o dia inteiro para dar resposta a todos os pedidos dos “amantes” do pão e das tasquinhas de comes e bebes que não querem outro pão para servir aos seus clientes.

## 6.4 REPUTAÇÃO DO PRODUTO

O canoco de UI é um produto típico do Concelho de Oliveira de Azeméis e no paladar apenas difere um pouco de padaria para padaria, sendo a competição estimulante que leva convicta e vigorosamente a afirmar sempre que “*o meu pão é que é original*”, como dizem algumas padeiras.

Apesar de o canoco de UI não ter tanta reputação como o Pão de UI, já que, em tempos passados, era apenas um pão de “casa das padeiras”, por ser feito com o aproveitamento da peneiração da farinha, acontece que actualmente é muito solicitado, sobretudo por clientes que preferem um pão “integral”.

A palavra “canoco” é definido como “[Regionalismo] Grande pedaço de pão”, “canoco”, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, 2008-2013.

No Dicionário Porto Editora – Dicionário infopédia da Língua Portuguesa. Porto: Porto Editora, canoco é considerado como um regionalismo significando um pedaço de broa. Usado como adjectivo, canoco significa uma variedade de trigo

Já o Dicionário Editora, na sua 4<sup>o</sup> edição, refere este termo como “provinciano” e com o significado de “pedaço de broa”.

Salienta-se, ainda, que:

- o canoco de UI obteve Medalha de Ouro no 6<sup>o</sup> Concurso Nacional de Pães, Broas e Empadas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2017)
- o canoco de UI integra a Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses (ed. QUALIFICA), pelo menos desde 2010<sup>2</sup>.

O canoco de UI está descrito no site exclusivamente dedicado aos Produtos Tradicionais Portugueses e na respectiva app PTPT<sup>3</sup>.

A arqueóloga Sara F. B. Almeida e Silva refere, sob o ponto de vista etnográfico, o canoco de UI, num extenso artigo intitulado PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL.<sup>4</sup>

---

<sup>2</sup> Ver em Anexo II

<sup>3</sup> Ver em Anexo III

<sup>4</sup> Ver em Anexo IV

É regularmente referido nas ementas dos restaurantes de Oliveira de Azeméis, sendo presença constante nas refeições aí servidas <sup>5</sup>.

É regularmente referido na Revista VITA<sup>6</sup>, designadamente nas suas edições de 2021, 2022 e 2023, nas quais se dá grande destaque a uma entrevista à Presidente da APPUL – Associação dos Produtores de Pão de Ul e se inserem artigos sobre o Pão de Ul e a sua história.

Foi objecto de exposição fotográfica específica “Pão de Ul – Uma profissão com História”<sup>7</sup> realizada entre 8 de Março e 5 de Abril de 2024 em Oliveira de Azeméis.

Sobre o Pão de Ul foi editado um Livro, intitulado “Pão de Ul – Uma profissão com História”<sup>8</sup>

É celebrado anualmente no Mercado à Moda Antiga<sup>9</sup>, organizado pela Autarquia de Oliveira de Azeméis, em cujo site se pode ler “ *...o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de Ul, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.* ”

Este evento é citado como “de referência” no estudo denominado “QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES”, elaborado em 2021, no âmbito da Área 3 – Divulgação de informação e facilitação de processos para acompanhamento e avaliação das políticas de desenvolvimento rural, nomeadamente o PDR 2020, do Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020<sup>10</sup>.

---

<sup>5</sup> Ver em Anexo V

<sup>6</sup> Em Anexo VI

<sup>7</sup> Em Anexo VII

<sup>8</sup> Em Anexo VIII

<sup>9</sup> Em Anexo IX

<sup>10</sup> Em Anexo X

Neste Mercado pode não só ser adquirido o canoco de UI como também são organizadas sessões de prova e oficinas para crianças prepararem a massa do mesmo pão e assistirem ao enformamento e cozedura.

## 7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE

A autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3  
1949-002 Lisboa  
Telefone 218 442 200  
Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo Delegado (OD) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito.

## 8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO

Menções obrigatórias

- Canoco de UI – Indicação Geográfica Protegida ou Canoco de UI - IGP;
- O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador
- Logotipo do Canoco de UI



O logotipo comunitário das IGP, legalmente obrigatório, tem que estar directamente acoplado à menção “Canoco de UI”.

Com excepção das marcas dos próprios produtores/acondicionadores, as marcas, de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não podem ser mais proeminentes do que a menção “Canoco de UI” nem ser acopladas directamente à denominação de venda “Canoco de UI” nem ao logotipo comunitário das IGP.

# ANEXO I Estudo sobre o canoco de UI



## Relatório de Projeto

### Qualificação do Canoco de UL

Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017

---

Igor Dias, Investigador  
Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta

---

## Resumo

A presente estudo teve por objeto determinar a composição química e reológica do Canoco Tradicional de UI, no âmbito da qualificação do mesmo. Foram recolhidas amostras de canoco em 18 padeiras da Associação de Produtores de Pão de UI, da região de Oliveira de Azeméis, e selecionadas três padeiras de forma aleatória, em três períodos distintos.

A análise dos resultados permite identificar alguma variabilidade nos parâmetros físico-químicos, o que pode evidenciar alguma distinção nos processos produtivos entre padeiras, condizente com a produção tradicional. Um dos parâmetros analíticos que influenciou essa variabilidade foi o teor de sal, o qual revelou diferenças significativas entre amostras. Para os parâmetros reológicos não se observaram diferenças significativas entre padeiras.

---

## Índice

	Páginas
<b>Resumo</b>	I
<b>1. Introdução</b>	1
<b>2. Materiais e métodos</b>	2
2.1. Amostragem	2
2.2. Análises físico-químicas	2
2.3. Estatística	4
<b>3. Resultados e discussão</b>	5
3.1. Canoco tradicional de UI	5
3.1.1. Análises físico-químicas	5
3.1.2. Ensaio de textura	7
<b>4. Conclusões</b>	9
<b>5. Referências bibliográficas</b>	10

---

## Índice de quadros

	<b>Páginas</b>
<b>Quadro 1</b> - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos do canoco nas diferentes padeiras	5
<b>Quadro 2</b> - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações	6
<b>Quadro 3</b> - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura do canoco nas diferentes padeiras.	7
<b>Quadro 4</b> - Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no canoco e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações.	8

---

## 1. Introdução

Os cereais constituem uma parte importante da dieta diária em Portugal e são uma das principais fontes de fibras. Acredita-se que a ingestão de determinadas quantidades de grãos integrais pode exercer um efeito protetor contra o desenvolvimento de doenças relacionadas com a alimentação, tais como doença cardiovascular, diabetes ou mesmo alguns cânceres. O canoco é um derivado de cereais, tais como o trigo, milho, aveia, centeio, sendo uma excelente fonte de fibra, para além do amido, proteínas, vitaminas e minerais. Durante o processo de fermentação da massa, existe produção de álcool pela levedura *Saccharomyces cerevisiae*, no entanto, durante o processo de cozimento o álcool é libertado, não permanecendo no canoco. O tipo de farinha, o seu branqueamento, bem como as leveduras utilizadas, influenciam as propriedades reológicas da massa conferindo diferentes características organolépticas ao canoco, tal como à sua composição química.

A qualificação de produtos tradicionais é um sistema de valorização de produtos, obtidos com regras particulares pelo menos em relação a história, utilização das matérias-primas, processos de obtenção e de transformação e, eventualmente, formas de apresentação.

A tradicionalidade e genuinidade de produtos como o canoco de UI representam a identidade de um povo e, desse modo, devem ser amplamente preservados e divulgados de modo a manter tradições seculares e ao mesmo tempo criar valor económico para a freguesia de UI.

---

## 2. Materiais e Métodos

### 2.1. Amostragem

Foram recolhidas amostras de 18 padeiras da Associação de Produtores de Pão de UI (APPUL) e selecionadas três, de forma casualizada. Para a caracterização físico-química de cada produto foram analisadas 45 amostras, 5 canocos provenientes de 3 padeiras, recebidas em três tempos de amostragem diferentes, formando três lotes. Os lotes foram recebidos em dias distintos, com vista a avaliar a variabilidade das amostras ao longo da semana.

- No primeiro lote as amostras foram recebidas a uma segunda-feira;
- No segundo lote as amostras foram recebidas a um sábado;
- No terceiro lote as amostras foram recebidas a uma quarta-feira.

Após a receção das amostras, as mesmas foram trituradas numa picadora (Electric Co, modelo 320, Pequim, China) e, em seguida, efetuaram-se as pesagens para todos os métodos analíticos. As amostras para a realização da textura foram usadas tal como rececionadas e analisadas no período máximo de três horas.

### 2.2. Análises físico-químicas

#### - Textura (*Texture Profile Analysis - TPA*)

Para analisar o perfil de textura utilizou-se um texturómetro (Stevens QTS – 25, Godalming, Reino Unido). Determinaram-se os seguintes parâmetros: Dureza, Elasticidade, Coesividade e Mastigabilidade.

#### -Determinação da humidade e matéria seca

O teor de humidade e de matéria seca foi determinado de acordo com a NP 2966 (1993) relativa à determinação dos teores em água e matéria seca em canoco.

---

**-Determinação das cinzas**

Na determinação do teor em cinzas foi usado o método direto por incineração em mufla (Lenton Thermal Designs-EFC 12/45, Derbyshire, United Kingdom) a 550°C, durante 6 horas, obtendo-se um resíduo branco.

**-Determinação da gordura total**

A determinação de gordura total teve como referência o método oficial nº 920.39 da AOAC, sendo a extração feita num aparelho Extrator de gordura semiautomático (Velp Scientifica, SER 148, Usmate, Itália).

**- Determinação da proteína bruta**

A determinação da proteína foi realizada segundo o método de Kjeldahl, numa unidade de digestão Kjeldahl (Velp Scientifica, DKL, Usmate, Itália) sistema de destilação e titulação automático de Kjeldahl (Velp Scientifica, UDK 159, Usmate, Itália), sendo a percentagem da proteína bruta determinada pela multiplicação da percentagem de azoto total pelo fator 5,7, tendo como referência o método oficial nº 950.36 da AOAC.

**- Determinação da fibra bruta**

A fibra bruta foi determinada com base no método de Weende, com extração feita em extrator de fibra bruta (Velp Scientifica, FIWE 6, Usmate, Itália).

**-Determinação do teor de açúcares redutores, expresso em glucose**

Os açúcares foram determinados pelo método do ácido 3,5-dinitrossalicílico (DNS) (Miller, 1990).

**- Determinação de amido**

O amido foi determinado pelo método enzimático TSTA, Total Starch Assay Kit (AA/AMG) da MEGAZYME.

---

#### - Determinação do sódio e sal

A determinação dos teores de sódio (Na) foi feita por espectrometria de absorção atômica utilizando um Espectrofotômetro de absorção atômica (Perkin-Elmer, modelo - 2380, Norwalk, Connecticut, Estados Unidos da América). Após a determinação do teor de sódio calculamos o teor em sal multiplicando pelo fator 2,5.

#### - Determinação do total de hidratos de carbono

O total de hidratos de carbono é obtido por diferença, através da fórmula “100-humidade-cinzas-proteína-gordura-fibra”.

### 2.3. Estatística

Para a análise e dados recorreu-se ao *software* Statistica™ V 8.0 da Statsoft (StatSoft Inc., 1984 - 2007, Texas, USA). Para a verificação da existência de *outliers* recorreu-se ao teste de Grubbs ( $p < 0,05$ ). Recorreu-se ao teste paramétrico de análise de variâncias simples (One-Way ANOVA). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey, para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ( $p < 0,05$ ), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras. Efetuou-se igualmente o teste paramétrico de análise de variâncias de fatores (ANOVA FATORIAL). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ( $p < 0,05$ ), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras, lotes e a interação entre ambos (padeiras X lotes).

### 3. Resultados e Discussão

#### 3.1. Canoco tradicional de UI

##### 3.1.1. Análises físico-químicas

No que respeita à análise físico-química do canoco pode constatar-se que os pães produzidos pela padeira 3 apresentaram valores médios de massa (g) estatisticamente superiores às restantes padeiras. Entre estas últimas não existiram diferenças. O aludido segue a tendência verificada para a pada. (Quadro 1). No Quadro 1 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

**Quadro 1** - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos do canoco nas diferentes padeiras

Canoco			
Parâmetros	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Massa (g)	234,59 <sup>b</sup> ±23,37	241,50 <sup>b</sup> ±27,36	292,05 <sup>a</sup> ±92,08
Humidade da côdea (g/100g)	27,92 <sup>a</sup> ±4,43	27,16 <sup>a</sup> ±9,40	29,29 <sup>a</sup> ±4,13
Humidade do miolo (g/100g)	51,21 <sup>a</sup> ±1,06	50,91 <sup>a</sup> ±0,81	50,06 <sup>b</sup> ±1,79
Humidade do canoco (g/100g)	39,10 <sup>a</sup> ±1,94	40,01 <sup>a</sup> ±2,26	40,16 <sup>a</sup> ±2,74
Matéria seca (g/100g)	60,89 <sup>a</sup> ±1,94	50,98 <sup>a</sup> ±2,27	59,87 <sup>a</sup> ±2,74
Cinzas (g/100g)	1,13 <sup>b</sup> ±0,08	1,13 <sup>b</sup> ±0,10	1,27 <sup>a</sup> ±0,19
Proteína (g/100g)	7,12 <sup>a</sup> ±0,36	7,08 <sup>a</sup> ±0,42	7,31 <sup>a</sup> ±0,51
Gordura (g/100g)	0,10 <sup>a</sup> ±0,09	0,08 <sup>a</sup> ±0,04	0,13 <sup>a</sup> ±0,08
Fibra (g/100g)	1,26 <sup>a</sup> ±0,36	1,22 <sup>a</sup> ±0,34	1,24 <sup>a</sup> ±0,25
Amido (g/100g)	40,15 <sup>a</sup> ±10,31	41,64 <sup>a</sup> ±10,24	38,87 <sup>a</sup> ±4,30
Hidratos de carbono (g/100g)	51,28 <sup>a</sup> ±1,93	50,44 <sup>a</sup> ±2,07	49,91 <sup>a</sup> ±2,74
Açúcares redutores, expressos em glucose (g/100g)	2,10 <sup>ab</sup> ±0,29	1,85 <sup>b</sup> ±0,48	2,17 <sup>a</sup> ±0,48
Sal (g/100g)	0,62 <sup>b</sup> ±0,18	0,64 <sup>b</sup> ±0,19	0,82 <sup>a</sup> ±0,08

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para  $p < 0,05$ .

Não se verificaram diferenças entre padeiras para os parâmetros humidade da côdea e humidade do canoco. Todavia, os canocos produzidos pelas padeiras 1 e 2 apresentaram valores médios de humidade do miolo significativamente superiores aos da congénere 3. Dos restantes parâmetros apenas se observaram diferenças significativas para as cinzas, açúcares reductores expressos em glucose e teor de sal. No que diz respeito às cinzas e ao teor de sal, os canocos produzidos pela padeira 3 apresentaram valores médios significativamente mais elevados. Revelando concordância entre as metodologias usadas. Entre as restantes padeiras não existiram diferenças. Relativamente aos açúcares reductores expressos em glucose, manteve-se a tendência descrita no parágrafo anterior, não obstante a padeira 1 ter apresentado resultados semelhantes à padeira 3.

No Quadro 2 apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

**Quadro 2** - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações

Parâmetros	Canoco	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	145,02	416,96
Humidade da côdea (g/100g)	18,63	36,74
Humidade do miolo (g/100g)	47,21	52,52
Humidade do canoco (g/100g)	35,25	45,33
Matéria seca (g/100g)	54,66	64,74
Cinzas (g/100g)	0,96	1,57
Proteína (g/100g)	6,32	8,39
Gordura (g/100g)	0,01	0,46
Fibra (g/100g)	0,69	2,09
Amido (g/100g)	26,09	60,19
DNS (g/100g)	28,22	61,12
Hidratos de carbono (g/100g)	45,42	55,42

**Quadro 2 (continuação)** - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco e que são considerados como mais indicados para figurarem no caderno de especificações

<b>Açúcares redutores, expressos em glucose (g/100g)</b>	0,72	2,75
<b>Sal (g/100g)</b>	0,30	0,98

### 3.1.2. Ensaio de textura

No Quadro 3 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes. A análise dos resultados permitiu verificar que não existiram diferenças entre as três padeiras para nenhum dos parâmetros de textura analisados.

**Quadro 3** – Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura do canoco nas diferentes padeiras

Parâmetros	Canoco		
	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
<b>Dureza (N)</b>	87,92±68,22	76,52±64,64	92,34±65,25
<b>Fragilidade</b>	0,91±0,03	0,91±0,03	0,90±0,03
<b>Elasticidade</b>	0,87±0,04	0,88±0,04	0,88±0,02
<b>Coesividade</b>	0,65±0,07	0,65±0,08	0,64±0,06
<b>Gomosidade (N)</b>	57,13±47,11	47,48±38,68	57,16±35,87
<b>Mastigabilidade (N)</b>	49,45±40,27	41,15±31,09	50,27±30,45

No Quadro 4 apresenta-se os intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no canoco, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

---

**Quadro 4** – Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no canoco e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações

Parâmetros	Canoco	
	Mínimo	Máximo
Dureza (N)	14,91	234,36
Fragilidade	0,74	0,99
Elasticidade	0,75	1,04
Coesividade	0,48	0,92
Gomosidade (N)	11,56	179,63
Mastigabilidade (N)	10,49	198,28

---

#### 4. Conclusões

No que respeita à caracterização do canoco tradicional de UI, detetou-se alguma variabilidade de resultados nos parâmetros físico-químicos, os quais são expectáveis em produtos tradicionais. Um dos parâmetros que influenciou essa variabilidade foi o teor de sal. Os canocos produzidos pela padeira 3 foram significativamente mais salgados que os das restantes padeiras. Este parâmetro deverá alvo de preocupação da APPUL, pois o mesmo produto não deverá ser simultaneamente caracterizado de pouco e muito salgado.

Para além do referido, verificou-se que os pães produzidos pela padeira 3 apresentavam massa significativamente maiores aos das restantes padeiras. Dado que este parâmetro tem um cariz fundamentalmente económico deverá ser preocupação da APPUL tentar uniformizá-lo.

Não se observaram diferenças significativas para qualquer parâmetro reológico entre as padeiras.

Os produtos tradicionais são produzidos utilizando matérias-primas locais e processos naturais e tradicionais, resultado da influência cultural constituindo um património gastronómico único de valor acrescentado para as regiões e para o País.

---

## 5. Referências Bibliográficas

- AOAC. (2000). Official methods of analysis of AOAC. International 17th edition; Gaithersburg, MD, USA Association of Analytical Communities.
- Miller, G.L. (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical determination*, 31(3), 426-428.
- Montgomery, D.C. (2008). Design and analysis of experiments, 7th Ed., John Wiley.
- NP 2966 (1993). Informação e documentação. Pão. *Determinação dos teores de água e de matéria seca. Método de referência*. Caparica: Instituto Português da Qualidade. 4 pp.
- Ruxton, G., Colegrave, N. (2010). Experimental design for the life sciences, 3rd Ed., Oxford University Press.

## ANEXO II – LISTA DOS PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES



Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses

### LISTA DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

#### Conteúdo

A – Produtos agrícolas e agro-alimentares com nome protegido .....	2
B – Bebidas espirituosas com nome protegido (Indicação Geográfica) .....	5
C - Outros Produtos Agrícolas e Agro-alimentares Tradicionais (lista indicativa).....	6
PRODUTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA.....	6
Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas.....	6
Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.) .....	6
Classe 1.3. Queijos .....	9
Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.) .....	9
Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.) .....	9
Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados .....	9
Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos .....	12
Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.).....	13
Outros n.e. ....	13
GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O ANEXO I DO REGULAMENTO 510/2006 .....	13
Classe 2.1. Cervejas.....	13
Classe 2.2. Águas minerais naturais e águas de nascente ( <i>suprimido</i> ) (:):.....	13
Classe 2.3. Bebidas à base de extractos de plantas.....	13
Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos .....	14
Classe 2.5. Gomas e resinas naturais.....	19
Classe 2.6. Pasta de mostarda.....	19
Classe 2.7. Massas alimentícias.....	19

D - Outras bebidas espirituosas.....	19
E - Produtos Não Alimentares Tradicionais (lista indicativa).....	20
F - Pratos Gastronómicos Tradicionais (lista indicativa).....	23

## A – Produtos agrícolas e agro-alimentares com nome protegido

---

- A01 ALHEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP**
- A02 ALHEIRA DE MIRANDELA – ETG – (RP)<sup>1</sup>**
- A03 ALHEIRA DE VINHAIS – IGP**
- A04 AMEIXA D’ ELVAS – DOP**
- A05 AMÊNDOA DOURO – DOP**
- A06 ANANÁS DOS AÇORES/S. MIGUEL – DOP**
- A07 ANONA DA MADEIRA – DOP**
- A08 ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS – IGP**
- A09 AZEITE DE MOURA – DOP**
- A10 AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP**
- A11 AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR – DOP**
- A12 AZEITES DA BEIRA INTERIOR – DOP**
- A13 AZEITES DO NORTE ALENTEJANO – DOP**
- A14 AZEITES DO RIBATEJO – DOP**
- A15 AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP**
- A16 AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR – DOP**
- A17 BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA - ETG (RP)<sup>2</sup>**
- A18 BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP**
- A19 BATATA-DOCE DE ALJEZUR – IGP**
- A20 BORREGO DA BEIRA – IGP**
- A21 BORREGO DE MONTEMOR-O-NOVO – IGP**
- A22 BORREGO DO BAIXO ALENTEJO – IGP**
- A23 BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO – IGP**
- A24 BORREGO SERRA DA ESTRELA – DOP**
- A25 BORREGO TERRINCHO – DOP**
- A26 BUTELO DE VINHAIS – IGP**
- A27 CABRITO DA BEIRA – IGP**
- A28 CABRITO DA GRALHEIRA – IGP**
- A29 CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP**
- A30 CABRITO DO ALENTEJO - IG**
- A31 CABRITO DO BARROSO – IGP**

<sup>1</sup> De salientar a situação muito dúbia em que se encontra esta “protecção” na medida em que o processo nunca foi remetido à Comissão Europeia e a protecção nacional não poderia ter sido concedida já que o Reg. 509/2006 que substituiu o Reg 2082/92 só permite protecção comunitária.

<sup>2</sup> Novo erro crasso do MADRP ao conceder “protecção nacional transitória através do “Despacho n.º 6006/2011 – protecção aliás não permitida pela regulamentação comunitária - e considerar como ETG quando poderia perfeitamente ser uma IGP à luz do Reg. 510/2006

- A32 CABRITO TRANSMONTANO – DOP**
- A33 CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE – IGP**
- A34 CAPÃO DE FREAMUNDE - IG**
- A35 CARNALENTEJANA – DOP**
- A36 CARNE AROUQUESA – DOP**
- A37 CARNE BARROSÃ – DOP**
- A38 CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP**
- A39 CARNE DA CHARNECA – DOP**
- A40 CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP**
- A41 CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO – IGP**
- A42 CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO - DO**
- A43 CARNE DE PORCO ALENTEJANO – DOP**
- A44 CARNE DOS AÇORES – IGP**
- A45 CARNE MARINHOA – DOP**
- A46 CARNE MARONESA – DOP**
- A47 CARNE MERTOLENGA – DOP**
- A48 CARNE MIRANDESA – DOP**
- A49 CASTANHA DA PADRELA – DOP**
- A50 CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP**
- A51 CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP**
- A52 CASTANHA MARVÃO – PORTALEGRE – DOP**
- A53 CEREJA DA COVA DA BEIRA – IGP**
- A54 CEREJA DE S. JULIÃO – PORTALEGRE – DOP**
- A55 CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP**
- A56 CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP**
- A57 CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP**
- A58 CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS – IGP**
- A59 CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP**
- A60 CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA – IGP**
- A61 CHOURIÇO DE PORTALEGRE – IGP**
- A62 CHOURIÇO GROSSO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP**
- A63 CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE – IGP**
- A64 CITRINOS DO ALGARVE – IGP**
- A65 CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP**
- A66 CORDEIRO DE BARROSO – IGP**
- A67 CORDEIRO MIRANDÊS - IG**
- A68 FARINHEIRA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP**
- A69 FARINHEIRA DE PORTALEGRE – IGP**
- A70 FRUTOS EM VINHO DO PORTO – ETG - (RP)<sup>3</sup>**
- A71 LINGUIÇA DE PORTALEGRE – IGP**
- A72 LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO – IGP**
- A73 LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE – IGP**
- A74 LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE – IGP**
- A75 MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE – DOP**

<sup>3</sup> De salientar a situação muito dúbia em que se encontra esta “protecção” na medida em que o processo nunca foi remetido à Comissão Europeia e a protecção nacional não poderia ter sido concedida já que o Reg. 509/2006 que substituiu o Reg 2082/92 só permite protecção comunitária.

- A76 MAÇÃ DA BEIRA ALTA – IGP
- A77 MAÇÃ DA COVA DA BEIRA – IGP
- A78 MAÇÃ DE ALCOBAÇA – IGP
- A79 MAÇÃ DE PORTALEGRE – IGP
- A80 MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES – DOP
- A81 MEL DA SERRA DA LOUSÃ – DOP
- A82 MEL DA SERRA DE MONCHIQUE – DOP
- A83 MEL DA TERRA QUENTE – DOP
- A84 MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP
- A85 MEL DE BARROSO – DOP
- A86 MEL DO ALENTEJO – DOP
- A87 MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP
- A88 MEL DO RIBATEJO NORTE – DOP
- A89 MEL DOS AÇORES – DOP
- A90 MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE – IGP
- A91 MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE – IGP
- A92 MORCELA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A93 OVOS MOLES DE AVEIRO – IGP
- A94 PAIA DE LOMBO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A95 PAIA DE TOUCINHO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A96 PAINHO DE PORTALEGRE – IGP
- A97 PAIO DE BEJA – IGP
- A98 PAIO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A99 PÊRA ROCHA DO OESTE – DOP
- A100 PÊSSEGO DA COVA DA BEIRA – IGP
- A101 PRESUNTO DE BARRANCOS – DOP
- A102 PRESUNTO DE BARROSO – IGP
- A103 PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS E PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS – IGP
- A104 PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA E PALETA DE SANTANA DA SERRA – IGP
- A105 PRESUNTO DE VINHAIS – DOP
- A106 PRESUNTO DO ALENTEJO E PALETA DO ALENTEJO – DOP
- A107 QUEIJO DE AZEITÃO – DOP
- A108 QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO – DOP
- A109 QUEIJO DE ÉVORA – DOP
- A110 QUEIJO DE NISA – DOP
- A111 QUEIJO DO PICO – DOP
- A112 QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA – IGP
- A113 QUEIJO RABAÇAL – DOP
- A114 QUEIJO SÃO JORGE – DOP
- A115 QUEIJO SERPA – DOP
- A116 QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP
- A117 QUEIJO TERRINCHO – DOP
- A118 QUEIJOS DA BEIRA BAIXA – DOP
- A119 REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DOP
- A120 SALPICÃO DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A121 SALPICÃO DE VINHAIS – IGP
- A122 SANGUEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A123 VITELA DE LAFÕES – IGP

*Legenda:*

ETG – (RP) – Especialidade Tradicional Garantida – Registo Provisório<sup>4</sup>;

DO – Denominação de Origem (protegida apenas em Portugal);

DOP – Denominação de Origem Protegida (protegida em todo o espaço comunitário);

IG - Indicação Geográfica (protegida apenas em Portugal);

IGP – Indicação Geográfica Protegida (protegida em todo o espaço comunitário).

## B – Bebidas espirituosas com nome protegido<sup>5</sup> (Indicação Geográfica)<sup>6</sup>

---

- B01 AGUARDENTE BAGACEIRA ALENTEJO**
- B02 AGUARDENTE BAGACEIRA BAIRRADA**
- B03 AGUARDENTE BAGACEIRA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES**
- B04 AGUARDENTE BAGACEIRA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES DE ALVARINHO**
- B05 AGUARDENTE DE PÊRA DA LOUSÃ**
- B06 AGUARDENTE DE VINHO ALENTEJO**
- B07 AGUARDENTE DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES**
- B08 AGUARDENTE DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES DE ALVARINHO**
- B09 AGUARDENTE DE VINHO DOURO**
- B10 AGUARDENTE DE VINHO LOURINHÃ**
- B11 AGUARDENTE DE VINHO RIBATEJO**
- B12 ANIS PORTUGUÊS**
- B13 ÉVORA ANISADA**
- B14 GINJINHA PORTUGUESA**
- B15 LICOR DE SINGEVERGA**
- B16 MEDRONHO DO ALGARVE**
- B17 MEDRONHO DO BUÇACO**
- B18 PONCHA DA MADEIRA**
- B19 RUM DA MADEIRA**

---

<sup>4</sup> O regime comunitário de protecção das “Especialidades Tradicionais Garantidas” só permite protecção comunitária. O erro existente no Despacho Normativo n.º 47/97 já deveria ter sido corrigido, pelo menos desde 2002, data em que foi detectado.

<sup>5</sup> Ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 15 de Janeiro de 2008 relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

<sup>6</sup> Para cada indicação geográfica registada no anexo III do Regulamento citado, os Estados-Membros devem apresentar à Comissão uma ficha técnica tal como previsto no n.º 1 do artigo 17.º até 20 de Fevereiro de 2015.

Os Estados-Membros devem assegurar que essa ficha técnica seja colocada à disposição do público. Se não for apresentada tal ficha a Comissão retira a indicação geográfica.

## C- Outros Produtos Agrícolas e Agro-alimentares Tradicionais (lista indicativa)<sup>7</sup>

---

### **PRODUTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA**

#### Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

- C01 ANHO DO MINHO**
- C02 BORREGO BEIRA SERRA**
- C03 BORREGO CHURRO ALGARVIO**
- C04 BORREGO DE SANTA MARIA**
- C05 BORREGO SERRA DE SICÓ**
- C06 CABRA E CABRITO BEIRA SERRA**
- C07 CABRITINHO DE ARMAMAR**
- C08 CABRITO ALGARVIO**
- C09 CABRITO BRAVIO DAS SERRAS DO ALVÃO E PENEDA**
- C10 CABRITO CHARNEQUEIRO**
- C11 CABRITO DA LOUSÃ**
- C12 CABRITO DO ALVÃO**
- C13 CABRITO DO CARAMULO**
- C14 CABRITO SERRA DE SICÓ**
- C15 CARNE DE PORCO PRETO**
- C16 CARNE DO MINHO**
- C17 GALINHA DO MINHO**
- C18 LEITÃO DA BAIRRADA**
- C19 LEITÃO DE NEGRAIS**
- C20 PERDIZ VERMELHA DE MÉRTOLA**

#### Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

- C01 ALHEIRA DE BOTICAS**
- C02 ALHEIRA DE CHAVES**
- C03 ALHEIRA DE VALPAÇOS**
- C04 ALHEIRAS DE CAÇA**

---

<sup>7</sup> Organizados de acordo com a CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS PARA EFEITOS DO REGULAMENTO (CE) n.º 510/2006 DO CONSELHO, constante do anexo II do REGULAMENTO DA COMISSÃO (CE) n.º 1898/2006, de 14.12

C05 ASSADURA DE BOTICAS  
C06 BUCHEIRA DE BOTICAS  
C07 BUCHO DA GUARDA  
C08 BUCHO DA SERTÃ  
C09 BUCHO DE ARGANIL  
C10 BUCHO DE ESTREMOZ E BORBA  
C11 BUTELO DE BRAGANÇA  
C12 CABEÇA DE XARA  
C13 CABEÇA DE XARA DE PORTALEGRE  
C14 CACHAÇO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA  
C15 CACHOLEIRA DE ASSAR DE PORTALEGRE  
C16 CACHOLEIRA DE ESTREMOZ E BORBA  
C17 CATALÃO DE BARRANCOS  
C18 CHOURIÇA DE CARNE DA GUARDA  
C19 CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO  
C20 CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO  
C21 CHOURIÇA DEVERDE  
C22 CHOURIÇO AZEDO DE FARINHA DE BOTICAS  
C23 CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BOTICAS  
C24 CHOURIÇO DE BARRANCOS  
C25 CHOURIÇO DE BOFES DA GUARDA  
C26 CHOURIÇO DE CARNE  
C27 CHOURIÇO DE CARNE DA SERRA DE MONCHIQUE  
C28 CHOURIÇO DE GALA  
C29 CHOURIÇO DE QUIAIOS  
C30 CHOURIÇO DE SANGUE DE PORTEL  
C31 CHOURIÇO E OUTROS "ENCHIDOS" DE ALMEIRIM  
C32 CHOURIÇO MAGRO DA SERTÃ  
C33 CHOURIÇO MIRANDÊS  
C34 CHOURIÇO MOURO DA SERTÃ  
C35 CHOURIÇO MOURO DOS AÇORES  
C36 CHOURIÇO RAIANO  
C37 ENCHIDOS DA SOPA DA PEDRA DE ALMEIRIM  
C38 ENCHIDOS DE LEIRIA  
C39 FARINHEIRA  
C40 FARINHEIRA DA GUARDA  
C41 FARINHEIRA DA SERTÃ  
C42 FARINHEIRA DE MILHO DE MONCHIQUE  
C43 FARINHEIRA RAIANA  
C44 FARINHOTA DE BOTICAS  
C45 LINGUIÇA  
C46 LINGUIÇA DE CARNE DE BOTICAS  
C47 LINGUIÇA DE CHAVES  
C48 LINGUIÇA DE PORTEL  
C49 LINGUIÇA DE VALPAÇOS  
C50 LOMBO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA  
C51 MÃO CURADA DE SANTANA DA SERRA  
C52 MARANHOS DA SERTÃ  
C53 MARANHOS DE PAMPILHOSA DA SERRA  
C01 MOLHOS DE MONCHIQUE

C54 MORCELA  
C55 MORCELA DA GUARDA  
C56 MORCELA DA SERTÃ  
C57 MORCELA DE AROUCA  
C58 MORCELA DE ARROZ DE LEIRIA  
C59 MORCELA DOCE DE JARMELO  
C60 MORCELAS DE CARNE DE MONCHIQUE  
C61 MORCILHA DE BARRANCOS  
C62 MOURA DE VILA REAL  
C63 MOURO DE ESTREMOZ E BORBA  
C64 ORELHEIRA DE BOTICAS  
C65 PAINHO  
C66 PAINHO DE PORTEL  
C67 PAIO BRANCO  
C68 PAIO DA GUARDA  
C69 PAIO DE BARRANCOS  
C70 PAIO DE LOMBINHO  
C71 PAIO DE LOMBO DE BARRANCOS  
C72 PAIO DE LOMBO DE PORTEL  
C73 PAIO DE LOMBO DE SANTANA DA SERRA  
C74 PAIO DE LOMBO DO ALTO ALENTEJO  
C75 PAIO DE PORTEL  
C76 PAIO RAIANO  
C77 PEÇA FUMADA DE BOTICAS  
C78 PEITUGA FUMADA DE BOTICAS  
C79 PRESUNTO DE CASTRO LABOREIRO  
C80 PRESUNTO DE FIÃES  
C81 PRESUNTO DE LAMEGO  
C82 PRESUNTO DE MELGAÇO  
C83 PRESUNTO DO CONVENTO DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE  
C84 PRESUNTO DO MARÃO-PADRELA  
C85 PRESUNTO E PALETA DE ESTREMOZ E BORBA  
C86 PRESUNTO E PALETA DE PORTALEGRE  
C87 PRESUNTOS DE FIÃES E DE CASTRO LABOREIRO/MELGAÇO  
C88 RANHÃO FUMADO DE BOTICAS  
C89 ROJÕES NA BANHA DE BOTICAS  
C90 ROJÕES NO MEL DE BOTICAS  
C91 SALPICÃO DE BOTICAS  
C92 SALPICÃO DE CHAVES  
C93 SALPICÃO DE MELGAÇO  
C94 SALPICÃO DE VALPAÇOS  
C95 SALSICHÃO DE BARRANCOS  
C96 SANGUEIRA DE BOTICAS  
C97 TORRESMOS  
C98 TORRESMOS DE ESTREMOZ E BORBA  
C99 TOUCINHO ALTO DE ESTREMOZ E BORBA  
C100 TOUCINHO DE PORTALEGRE

### Classe 1.3. Queijos

- C01 QUEIJO DE CABRA ALGARVIO
- C02 QUEIJO DE CABRA DAS BEIRAS
- C03 QUEIJO DE CABRA DE LALIM
- C04 QUEIJO DE CABRA DO ALGARVE
- C05 QUEIJO DE CABRA DO AZINHAL
- C06 QUEIJO DE CABRA DO GUADIANA
- C07 QUEIJO DE CABRA DO PINHAL MAIOR
- C08 QUEIJO DE TOMAR
- C09 QUEIJO DO GUADIANA

### Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)

- C01 ALMECE SERPA
- C02 MEL DA PADRELA
- C03 MEL DE CANA DA MADEIRA
- C04 MEL DO ALVÃO
- C05 MEL DO CÔA
- C06 MEL DO PARQUE DO GUADIANA
- C07 REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA
- C08 REQUEIJÃO SERPA
- C09 TRAVIA DA BEIRA BAIXA

### Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

- C01 AZEITE DO DOURO
- C02 BANHA ALENTEJANA
- C03 BANHA DE ESTREMOZ E BORBA
- C04 BANHA DE PORTALEGRE
- C05 BANHA VERMELHA DE ESTREMOZ E BORBA
- C06 MANTEIGA DE OVELHA DE AZEITÃO
- C07 MANTEIGA DE OVELHA SERPA
- C08 MANTEIGA DE OVELHA SERRA DA ESTRELA

### Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

- C01 ABACATE
- C02 ALCAPARRAS DE MIRANDELA
- C03 ALFARROBA
- C04 ALHOS DA GRACIOSA
- C05 AMÊNDOA DE PENELA DA BEIRA

### Classe 1.3. Queijos

- C01 QUEIJO DE CABRA ALGARVIO
- C02 QUEIJO DE CABRA DAS BEIRAS
- C03 QUEIJO DE CABRA DE LALIM
- C04 QUEIJO DE CABRA DO ALGARVE
- C05 QUEIJO DE CABRA DO AZINHAL
- C06 QUEIJO DE CABRA DO GUADIANA
- C07 QUEIJO DE CABRA DO PINHAL MAIOR
- C08 QUEIJO DE TOMAR
- C09 QUEIJO DO GUADIANA

### Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)

- C01 ALMECE SERPA
- C02 MEL DA PADRELA
- C03 MEL DE CANA DA MADEIRA
- C04 MEL DO ALVÃO
- C05 MEL DO CÔA
- C06 MEL DO PARQUE DO GUADIANA
- C07 REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA
- C08 REQUEIJÃO SERPA
- C09 TRAVIA DA BEIRA BAIXA

### Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

- C01 AZEITE DO DOURO
- C02 BANHA ALENTEJANA
- C03 BANHA DE ESTREMOZ E BORBA
- C04 BANHA DE PORTALEGRE
- C05 BANHA VERMELHA DE ESTREMOZ E BORBA
- C06 MANTEIGA DE OVELHA DE AZEITÃO
- C07 MANTEIGA DE OVELHA SERPA
- C08 MANTEIGA DE OVELHA SERRA DA ESTRELA

### Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

- C01 ABACATE
- C02 ALCAPARRAS DE MIRANDELA
- C03 ALFARROBA
- C04 ALHOS DA GRACIOSA
- C05 AMÊNDOA DE PENELA DA BEIRA

C06 AMÊNDOA DO ALGARVE  
C07 ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO  
C08 ARROZ DO SADO  
C09 AZEITONA BRITADA  
C10 AZEITONA DE CONSERVA  
C11 AZEITONA DE MESA DO NORDESTE ALENTEJANO  
C12 AZEITONA DE SAL  
C13 AZEITONAS DE CONSERVA DE TRÁS-OS-MONTES  
C14 BAGA DO VAROSA  
C15 BANANA DA MADEIRA  
C16 BANANA DA MADEIRA  
C17 BANANAS DOS AÇORES  
C18 BATATA DO ALVÃO  
C19 BATATA DO ALVÃO  
C20 BATATA DOCE DOS AÇORES  
C21 BATATA PRIMOR DO OESTE  
C22 BATATAS DA BEIRA ALTA  
C23 BOLOTA  
C24 CAPUCHO  
C25 CEBOLA DA MADEIRA  
C26 CEBOLA DA PÓVOA  
C27 CEBOLA DE ALCOCHETE  
C28 CEBOLA DE VILA POUCA DE AGUIAR  
C29 CEBOLAS E OUTRAS HORTÍCOLAS DA APÚLIA  
C30 CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ  
C31 CEREJA DE PENAJÓIA  
C32 CEREJA DE RESENDE  
C33 CEREJA DOS POÇACOS  
C34 CHÍCHARO DE ALVAIÁZERE  
C35 COGUMELOS DA BEIRA INTERIOR  
C36 COGUMELOS DE PENEDONO  
C37 COGUMELOS SILVESTRES DE VILA POUCA DE AGUIAR  
C38 COUVE PENCA DE CHAVES  
C39 COUVE PENCA DE MIRANDELA  
C40 COUVE PENCA DE MONTALEGRE  
C41 COUVE PENCA DE VILA POUCA DE AGUIAR  
C42 COUVES DO OESTE  
C43 COUVES GALEGAS  
C44 CUSCUS  
C45 FEIJÃO AMARELO DO BAIXO MINHO  
C46 FIGO DE TORRES NOVAS  
C47 FIGO DO DOURO  
C48 FIGO SECO DO DOURO  
C49 FIGOS CHEIOS DE OLHÃO  
C50 FIGOS CHEIOS DE SILVES  
C51 FIGOS DE AGUA-REVÉS  
C52 FIGOS DO ALGARVE  
C53 FIGOS SECOS DE S. JOÃO DA PESQUEIRA  
C54 FUNCHO DOS AÇORES  
C55 GRÃO DE BICO DO ALENTEJO

C56 GRELOS DE CARAPELHOS  
C57 INHAME DA MADEIRA  
C58 INHAME DOS AÇORES  
C59 KIWI DO ENTRE DOURO E MINHO  
C60 LARANJA DE AMARES  
C61 LARANJA DE ERMELO  
C62 LARANJA DE PALA  
C63 LARANJA DO DOURO  
C64 LARANJAS DA VIDIGUEIRA  
C65 LARANJAS DE SILVES  
C66 LIMÃO DE MAFRA  
C67 MAÇÃ DE SESIMBRA  
C68 MAÇÃ PIPO DE BASTO  
C69 MAÇÃ PORTA DA LOJA  
C70 MAÇÃ RISCADINHA DE PALMELA  
C71 MAÇÃS DE ESPELHO  
C72 MARMELADA  
C73 MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS  
C74 MASSA DE PIMENTÃO  
C75 MELANCIA DE SANTA MARIA  
C76 MELÃO CASCA DE CARVALHO  
C77 MELÃO CASCA DE CARVALHO DO VALE DO SOUSA  
C78 MELÃO DA AMARELEJA  
C79 MELÃO DA VILARIÇA  
C80 MELÃO DE ALMEIRIM  
C81 MELÃO DE CAMPO MAIOR E DE ELVAS  
C82 MELÃO DO RIO TORTO  
C83 MELOA DE SANTA MARIA  
C84 MELÕES DE VILA FRANCA DE XIRA  
C85 MORANGOS DO RIBATEJO  
C86 ORÉGÃOS  
C87 PASSAS DE UVA DA AMARELEJA  
C88 PASTA DE PIMENTA  
C89 PAU DE ABÓBORA  
C90 PAVIA DO RIO TORTO E VEIGA DE LILA  
C91 PÊRA D. JOAQUINA DA BEIRA DOURO  
C92 PÊRA DE SÃO BARTOLOMEU  
C93 PÊRA PASSA DE VISEU  
C94 PÊSSEGO DE ALCOBAÇA  
C95 PÊSSEGO DE COLARES  
C96 PÊSSEGO MARACOTÃO  
C97 PEVIDES DE ABÓBORA E MOGANGO  
C98 PINHÃO DE ALCÁCER DO SAL  
C99 TOMATE DO ALGARVE  
C100 TREMOÇO  
C101 UVA DIAGALVES DO CARREGADO  
C102 UVA PASSA DA AMARELEJA  
C103 XERÚVIAS DO FUNDÃO

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

C01	AMÊIJOA-BOA DA RIA FORMOSA
C02	ANCHOVA
C03	ATUM (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
C04	BACALHAU EM CONSERVA
C05	BERBIGÃO (PORTUGUES) EM CONSERVA
C06	BRUXAS DE CASCAIS
C07	CAMARÃO DE ESPINHO
C08	CARAPAU (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
C09	CASCARRA
C10	CAVALA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
C11	CHOCO (PORTUGUES) EM CONSERVA
C12	CONSERVA DE ATUM DOS AÇORES
C13	CRACAS
C14	ENGUIAS (PORTUGUESAS) EM CONSERVA
C15	ENGUIAS DE ESCABECHE DA MURTOSA
C16	ESPADARTE DE SESIMBRA
C17	ESTUPETA DE ATUM
C18	LAGOSTA DAS BERLENGAS
C19	LAMPREIA DE PENACOVA
C20	LAMPREIA DO MINHO
C21	LAPAS
C22	LULA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
C23	MEXILHÃO (PORTUGUES) EM CONSERVA
C24	MEXILHÕES DE AVEIRO
C25	MUXAMA
C26	OSTRAS DA RIA FORMOSA
C27	OSTRAS DO SADO
C28	OVAS SALGADAS
C29	PASTA DE MARISCO
C30	PASTA DE PEIXE
C31	PEIXE ESPADA DE SESIMBRA
C32	PERCEBE DA COSTA VICENTINA E SUDOESTE ALENTEJANO
C33	PERCEBES DAS BERLENGAS
C34	PERCEBES DE ALJEZUR
C35	PESCADA DA BEIRINHA
C36	PESCADA DE ANZOL DA FUZETA
C37	POLVO (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
C38	POLVO DE SANTA LUZIA
C39	POLVO SECO
C40	SALMONETE DE SETÚBAL
C41	SARDINHA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
C42	SARDINHA DE PENICHE
C43	SÁVEL DO MINHO
C44	SÁVEL DO TEJO
C45	SEMI-CONSERVA DE BIQUEIRÃO
C46	SEMI-CONSERVA DE SARDINHA

- C47 TRUTAS DO RIO MINHO**
- C48 TRUTAS DO RIO PAIVA**

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

- C01 SAL DE CASTRO MARIM**
- C02 SAL DE TAVIRA**
- C03 SAL DO ALGARVE**
- C04 SAL GEMA DE RIO MAIOR**

Outros n.e.

- C01 ALGAS AGARÓFITAS**
- C02 CANA SACARINA DA MADEIRA**
- C03 CHÁ DOS AÇORES**
- C04 CORTIÇA DO ALENTEJO**
- C05 FRANGOLHO DE PORTO SANTO**
- C06 RANCHÕES DE PORTO SANTO**
- C07 SERRALHA DE PORTO SANTO**

**GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O ANEXO I DO REGULAMENTO 510/2006 <sup>8</sup>**

Classe 2.1. Cervejas

Classe 2.2. Águas minerais naturais e águas de nascente (*suprimido*) (:)

Classe 2.3. Bebidas à base de extractos de plantas

---

<sup>8</sup> de salientar que o Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão, de 18.10, considera, ainda, as seguintes classes de produtos, para efeitos da aplicação do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho - especialidades Tradicionais Garantidas

- Classe 2.2 Chocolate e outras preparações alimentares que contenham cacau
- Classe 2.4 Massas alimentícias, mesmo cozidas ou recheadas
- Classe 2.5 Pratos compostos
- Classe 2.6 Molhos condimentares preparados
- Classe 2.7 Sopas ou caldos
- Classe 2.9 Gelados e sorvetes

Estas classes serão, naturalmente, utilizadas, caso haja pedidos de inclusão por parte dos Associados da QUALIFICA

**Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos**

<b>C01</b>	<b>A BELLA QUEIJADINHA DE BARCELOS</b>
<b>C02</b>	<b>ALCUMUNIAS DE SANTIAGO DO CACÉM</b>
<b>C03</b>	<b>ALEMÃS</b>
<b>C04</b>	<b>ALFENIM</b>
<b>C05</b>	<b>AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO</b>
<b>C06</b>	<b>AMENDOADOS</b>
<b>C07</b>	<b>AMÊNDOAS DE PORTALEGRE</b>
<b>C08</b>	<b>AREIAS BRANCAS</b>
<b>C09</b>	<b>AREIAS DE CASCAIS</b>
<b>C10</b>	<b>ARREPIADOS DO CONVENTO DE ALMOSTER</b>
<b>C11</b>	<b>ARREPIADOS DO CONVENTO DE SANTA CLARA</b>
<b>C12</b>	<b>ARROUBO</b>
<b>C13</b>	<b>ARRUFADA DO CONVENTO DE SANT'ANA DE COIMBRA</b>
<b>C14</b>	<b>AZEVIA</b>
<b>C15</b>	<b>AZEVIAS DE PENICHE</b>
<b>C16</b>	<b>BARCOS RABELOS DE LAMEGO</b>
<b>C17</b>	<b>BARQUILHOS DE SETÚBAL</b>
<b>C18</b>	<b>BARQUINHOS DE OVOS MOLES</b>
<b>C19</b>	<b>BARRIGA DE FREIRA DE AROUCA</b>
<b>C20</b>	<b>BEIJINHOS DA CALDAS DA RAINHA</b>
<b>C21</b>	<b>BEIJINHOS DE S<sup>TA</sup> M<sup>A</sup> DA FEIRA</b>
<b>C22</b>	<b>BICA DE CARNE DE BARROSO</b>
<b>C23</b>	<b>BICA SOVADA DE BARROSO - MONTALEGRE</b>
<b>C24</b>	<b>BISCOITO DA TEIXEIRA</b>
<b>C25</b>	<b>BISCOITO DO LOURIÇAL</b>
<b>C26</b>	<b>BISCOITOS DA GUARDA</b>
<b>C27</b>	<b>BISCOITOS DE ESCALHÃO</b>
<b>C28</b>	<b>BISCOITOS DE PORTO SANTO</b>
<b>C29</b>	<b>BOLA COM TORRESMOS</b>
<b>C30</b>	<b>BOLA DE CARNE DE BOTICAS</b>
<b>C31</b>	<b>BOLA DE LAMEGO</b>
<b>C32</b>	<b>BOLEIMA DE PORTALEGRE</b>
<b>C33</b>	<b>BOLINHOS DAS ALHADAS</b>
<b>C34</b>	<b>BOLINHOS DE AMÊNDOA DE SILVES</b>
<b>C35</b>	<b>BOLO ÁZIMO DOS JUDEUS (PORTO SANTO)</b>
<b>C36</b>	<b>BOLO BOM COMO TÃO BOM</b>
<b>C37</b>	<b>BOLO DA SERTÃ</b>
<b>C38</b>	<b>BOLO DE FACA</b>
<b>C39</b>	<b>BOLO DE MASSA DE PÃO</b>
<b>C40</b>	<b>BOLO DE MEL DA MADEIRA</b>
<b>C41</b>	<b>BOLO DE MEL DA MADEIRA</b>
<b>C42</b>	<b>BOLO DE S. GONÇALO (AMARANTE)</b>
<b>C43</b>	<b>BOLO DE TACHO DE MONCHIQUE</b>
<b>C44</b>	<b>BOLO DO CACO</b>
<b>C45</b>	<b>BOLO FINTO DE ALMEIRIM</b>
<b>C46</b>	<b>BOLO FOLAR DA GUARDA</b>
<b>C47</b>	<b>BOLO PODRE</b>

C48 BOLO PRETO DE PORTO SANTO  
C49 BOLOS DE FESTA  
C50 BOLOS LÊVEDOS  
C51 BOLOTA DE CHOCOLATE  
C52 BRISAS DO LIZ  
C53 BRISAS DO TÂMEGA  
C54 BROA  
C55 BROA DE AVANCA  
C56 BROA DE AVINTES  
C57 BROA DE BASTO  
C58 BROA DE BRENHA  
C59 BROA DE CENTEIO DE BOTICAS  
C60 BROA DE MILHO DA BEIRA ALTA  
C61 BROA DE MILHO DE LALIM  
C62 BROA DE MILHO DO VALE DO SOUSA  
C63 BROA DE VIL DE MOINHOS  
C64 BROA DO VALE DO SOUSA  
C65 BROAS  
C66 BROAS CASTELAR  
C67 BROAS DE ESPÉCIE  
C68 BROAS DE MEL DE CANA DA MADEIRA  
C69 BROAS DOS SANTOS  
C70 CACOS  
C71 CAÇOLINHOS DO VOUGA  
C72 CALADINHOS DE S<sup>TA</sup> M<sup>ª</sup> DA FEIRA  
C73 CALDO DE FARINHA DE PORTO SANTO  
C74 CANOCO DE UL  
C75 CAPELAS DE PORTO SANTO  
C76 CARAMUJOS  
C77 CARTUCHINHOS DE CERNACHE DO BONJARDIM  
C78 CARTUCHOS DE FIOS DE OVOS  
C79 CASCORÉIS DA GUARDA  
C80 CASTANHA DE OVOS  
C81 CASTANHA DOCE DE AROUCA  
C82 CAVACAS ALTAS DE COIMBRA  
C83 CAVACAS DAS CALDAS DA RAINHA  
C84 CAVACAS DE ALDEIA DAS DEZ (OLIVEIRA DO HOSPITAL)  
C85 CAVACAS DE FREIXINHO  
C86 CAVACAS DE LAFÕES  
C87 CAVACAS DE PINHEL  
C88 CAVACAS DE RESENDE  
C89 CAVACOS DOS AÇORES  
C90 CELESTES DE SANTA CLARA  
C91 CERNELHAS DE MONTEMOR-O-NOVO  
C92 CHARUTOS  
C93 CLARINHAS DE FÃO  
C94 CONFEITOS DE PINHÃO  
C95 CONFEITOS DE SANT'ANA DE COIMBRA  
C96 COSCORÉIS DO MANIGOTO  
C97 COSCORÕES

- C98 COSCURÉIS DE ARGANIL
- C99 COVILHETES DE VILA REAL
- C100 CRISTAS DE GALO
- C101 DELÍCIAS DO CONVENTO
- C102 DOÇARIA FINA DO ALGARVE
- C103 DOCE DE GILA
- C104 DOM RODRIGO
- C105 DOM RODRIGO DE LAGOS
- C106 EMPADAS DE ARRAIOLOS
- C107 EMPADAS DE GALINHA
- C108 EMPADAS DE GALINHA DE VILA VIÇOSA
- C109 EMPANADILHAS
- C110 ENCHARCADA
- C111 ENXOVALHADA DE TORRESMOS
- C112 ESCARPIADA DE PORTO SANTO
- C113 ESCARPIADAS DE COIMBRA
- C114 ESQUECIDOS DA GUARDA
- C115 ESSES DE PENICHE
- C116 ESTRELAS DE FIGO
- C117 FALACHAS
- C118 FILHÓS DE CARNAVAL
- C119 FILHÓS DE FORMA
- C120 FILHÓS ENROLADA
- C121 FOFOS DE BELAS
- C122 FOGAÇA DA FEIRA
- C123 FOGAÇAS DE PALMELA
- C124 FOGUETES DE AMARANTE
- C125 FOLAR DE BARROSO
- C126 FOLAR DE BOTICAS
- C127 FOLAR DE CENTEIO DE BARROSO- MONTALEGRE
- C128 FOLAR DE CHAVES
- C129 FOLAR DE PÁScoa DE VILA NOVA DE POIARES
- C130 FOLAR DE TRÁS-OS-MONTES
- C131 FOLAR DE VALPAÇOS
- C132 FOLAR DE VOUZELA
- C133 FOLHADO DE TAVIRA
- C134 FOLHADOS DA VIDIGUEIRA
- C135 FOLHADOS DE TAVIRA
- C136 FUZIS DE ÁGUEDA
- C137 GRANADAS
- C138 LAMEGOS
- C139 LAMPREIA DO CONVENTO DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE
- C140 LEITE SERAFIM DE PORTALEGRE
- C141 LÉRIAS DE AMARANTE
- C142 MALASSADAS
- C143 MANJAR BRANCO
- C144 MANJAR BRANCO DO CONV. DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE
- C145 MANJAR DE LÍNGUA DE AROUCA
- C146 MASSA SOVADA
- C147 MEIAS LUAS DE VIANA

C148 MELINDRES  
C149 MIMOS DO CONVENTO DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE  
C150 MINIATURAS DO CONVENTO DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE  
C151 MOIRA DE LAMEGO  
C152 MOLICEIROS DE OVOS  
C153 MORGADO DE AMÊNDOA  
C154 MORGADO DE FIGO  
C155 MORGADO DO BUÇACO  
C156 NABADA DE SEMIDES  
C157 NEVADAS DE PENACOVA  
C158 NEVADAS DE PENACOVA  
C159 NÓGADO ALENTEJANO  
C160 NÓGADO ALGARVIO  
C161 OSSINHOS DE PENICHE  
C162 OURICINHOS DE FIGO DE SILVES  
C163 PAIMOGOS  
C164 PALHA DE ABRANTES  
C165 PAMPILHO  
C166 PÃO DA SERTÃ  
C167 PÃO DA VIDIGUEIRA  
C168 PÃO DE ALFARROBA  
C169 PÃO DE ALMEIRIM  
C170 PÃO DE CARDIGOS  
C171 PÃO DE CASA  
C172 PÃO DE CENTEIO DA GUARDA  
C173 PÃO DE CENTEIO DE BARROSO  
C174 PÃO DE CENTEIO DE CASTRO LABOREIRO  
C175 PÃO DE CENTEIO DO SABUGUEIRO  
C176 PÃO DE CHELEIROS  
C177 PÃO DE ESCALHÃO  
C178 PÃO DE LÓ COBERTO DE VIZELA  
C179 PÃO DE LÓ DE ALFEIZERÃO  
C180 PÃO DE LÓ DE ALPIARÇA  
C181 PÃO DE LÓ DE FAFE  
C182 PÃO DE LÓ DE FELGUEIRAS  
C183 PÃO DE LÓ DE MARGARIDE  
C184 PÃO DE LÓ DE OVAR  
C185 PÃO DE LÓ DE RIO MAIOR  
C186 PÃO DE LÓ DE S. PEDRO DO SUL  
C187 PÃO DE MAFRA  
C188 PÃO DE MARTINLONGO  
C189 PÃO DE MÉRTOLA  
C190 PÃO DE PADRONELO  
C191 PÃO DE PORTALEGRE  
C192 PÃO DE RALA  
C193 PÃO DE TRIGO DO ALENTEJO  
C194 PÃO DE TRIGO EM PADAS  
C195 PÃO DE UL  
C196 PÃO DO AZINHAL  
C197 PÃO DOCE DAS 24 HORAS

C198 PÃO SALOIO  
C199 PÃO SANTORO DE PÊGA  
C200 PÃO SOVADO  
C201 PÃOZINHO  
C202 PAPOS DE ANJO DE AMARANTE  
C203 PASTÉIS DE ÁGUEDA  
C204 PASTÉIS DE BELÉM  
C205 PASTÉIS DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS  
C206 PASTÉIS DE LORVÃO  
C207 PASTÉIS DE MARVILA  
C208 PASTÉIS DE SANTA CLARA  
C209 PASTÉIS DE SANTA CLARA DE COIMBRA  
C210 PASTÉIS DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE  
C211 PASTÉIS DE TENTÚGAL  
C212 PASTÉIS DE TOUCINHO DO CONVENTO DA ESPERANÇA  
C213 PASTÉIS DE VOUZELA  
C214 PASTÉIS DO PATROCÍNIO - MANGUALDE  
C215 PASTEL DE CHAVES  
C216 PASTEL DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS  
C217 PASTEL DE TENTÚGAL  
C218 PEIXINHOS DE CHILA  
C219 PEIXINHOS DE XILA DE LAMEGO  
C220 PINGOS DE TOCHA  
C221 PINHOADA  
C222 PITOS DE SANTA LUZIA  
C223 PORQUINHO DE DOCE  
C224 PUDIM DO ABADE DE PRISCOS  
C225 PUDIM IMPERIAL  
C226 QUEIJADA DE PEREIRA  
C227 QUEIJADA DE REQUEIJÃO  
C228 QUEIJADA DE TENTÚGAL  
C229 QUEIJADAS DA MADEIRA  
C230 QUEIJADAS DE ÉVORA  
C231 QUEIJADAS DE MURÇA  
C232 QUEIJADAS DE SINTRA  
C233 QUEIJADAS DE VILA FRANCA DO CAMPO  
C234 QUEIJADINHAS DE OLIVEIRA DE FRADES  
C235 QUEIJINHO DE HÓSTIA  
C236 QUEIJINHO DO CÉU  
C237 QUEIJINHOS DE FIGO DE SILVES  
C238 QUEIJINHOS DO CÉU  
C239 QUEIJO DE FIGO  
C240 QUEIJO DOURADO CONV. DE S<sup>TA</sup> CLARA DE PORTALEGRE  
C241 RAIVAS  
C242 REBUÇADO DE FUNCHO  
C243 REBUÇADOS DE CARAMELO DE BOUÇA-COVA  
C244 REBUÇADOS DE OVOS  
C245 REBUÇADOS DE OVOS DE PORTALEGRE  
C246 REBUÇADOS DE PONTE DE LIMA (BRANCOS E AMARELOS)  
C247 REBUÇADOS DOS ARCOS

C248 REGUEIFA DE UL  
C249 ROSCAS DE AMÊNDOA  
C250 ROSQUILHAS DAS ALHADAS  
C251 ROSQUILHAS DE CEVADA DE PORTO SANTO  
C252 SARDINHA DOCE DE TRANCOSO  
C253 SARDINHAS DOCES DE TRANCOSO  
C254 SERICAIA DE ELVAS  
C255 SUSPIROS DE COIMBRA  
C256 TALHADAS DE PRÍNCIPE DO MOSTEIRO DE CELAS DE  
COIMBRA  
C257 TEBAIBO  
C258 TECULA-MECA  
C259 TELHADIM DE PORTO SANTO  
C260 TIBORNA DE VILA VIÇOSA  
C261 TIGELADA DE ABRANTES  
C262 TIGELADA DE ARGANIL  
C263 TIGELADA DE OLIVEIRA DO HOSPITAL  
C264 TORTA DE VIANA  
C265 TORTAS DE NANDUFE  
C266 TOUCINHO DO CÉU  
C267 TOUCINHO DO CÉU CONVENTUAL DE PORTALEGRE  
C268 TOUCINHO DO CÉU DE MURÇA  
C269 TOUCINHO RANÇOSO  
C270 TRAVESSEIROS DA PERIQUITA  
C271 TROUXAS DA MADEIRA  
C272 TROUXAS DA MALVEIRA  
C273 TROUXAS DE CASTANHA DO MOSTEIRO DE SANGUEDO (S<sup>TA</sup>  
M<sup>A</sup> DA FEIRA)  
C274 TROUXAS DE OVOS DAS CALDAS DA RAINHA  
C275 VELHOTES  
C276 VENEZAS  
C277 VIRIATOS  
C278 ZAMACOL DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Classe 2.5. Gomas e resinas naturais

Classe 2.6. Pasta de mostarda

Classe 2.7. Massas alimentícias

## D- Outras bebidas espirituosas

---

**D01 AGUARDENTE DE CANA**

C248 REGUEIFA DE UL  
C249 ROSCAS DE AMÊNDOA  
C250 ROSQUILHAS DAS ALHADAS  
C251 ROSQUILHAS DE CEVADA DE PORTO SANTO  
C252 SARDINHA DOCE DE TRANCOSO  
C253 SARDINHAS DOCES DE TRANCOSO  
C254 SERICAIA DE ELVAS  
C255 SUSPIROS DE COIMBRA  
C256 TALHADAS DE PRÍNCIPE DO MOSTEIRO DE CELAS DE  
COIMBRA  
C257 TEBAIBO  
C258 TECULA-MECA  
C259 TELHADIM DE PORTO SANTO  
C260 TIBORNA DE VILA VIÇOSA  
C261 TIGELADA DE ABRANTES  
C262 TIGELADA DE ARGANIL  
C263 TIGELADA DE OLIVEIRA DO HOSPITAL  
C264 TORTA DE VIANA  
C265 TORTAS DE NANDUFE  
C266 TOUCINHO DO CÉU  
C267 TOUCINHO DO CÉU CONVENTUAL DE PORTALEGRE  
C268 TOUCINHO DO CÉU DE MURÇA  
C269 TOUCINHO RANÇOSO  
C270 TRAVESSEIROS DA PERIQUITA  
C271 TROUXAS DA MADEIRA  
C272 TROUXAS DA MALVEIRA  
C273 TROUXAS DE CASTANHA DO MOSTEIRO DE SANGUEDO (S<sup>TA</sup>  
M<sup>A</sup> DA FEIRA)  
C274 TROUXAS DE OVOS DAS CALDAS DA RAINHA  
C275 VELHOTES  
C276 VENEZAS  
C277 VIRIATOS  
C278 ZAMACOL DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Classe 2.5. Gomas e resinas naturais

Classe 2.6. Pasta de mostarda

Classe 2.7. Massas alimentícias

## D- Outras bebidas espirituosas

---

**D01 AGUARDENTE DE CANA**

- D02 AGUARDENTE DE MEDRONHO DA SERTÃ
- D03 AGUARDENTE DE PÊRA (OLIVEIRA DO HOSPITAL)
- D04 ANIS DE CAMPO MAIOR
- D05 FEDRISCO
- D06 GRANITO MONTEMORENSE
- D07 LICOR DE AMORA
- D08 LICOR DE GINJA DE ALCOBAÇA
- D09 LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS
- D10 LICOR DE LEITE
- D11 LICOR DE POEJO

## E- Produtos Não Alimentares Tradicionais (lista indicativa)

---

- E01. ADUFES DAS BEIRAS
- E02. ALAMBIQUES EM COBRE DE VIEIRA DO MINHO
- E03. APLICAÇÕES EM FELTRO DE NISA
- E04. ARTESANATO DOS AÇORES
- E05. AZULEJARIA DE SETÚBAL
- E06. AZULEJOS DA FÁBRICA VIÚVA LAMEGO
- E07. AZULEJOS SANTA RUFINA DE LISBOA
- E08. BARRO DE VILAR DE NANTES
- E09. BARRO PRETO DE OLHO MARINHO
- E10. BARROS DE FLOR DA ROSA
- E11. BARROS DE REDONDO
- E12. BARROS DE S. PEDRO DO CORVAL
- E13. BENGALAS DE GESTAÇÃO
- E14. BONECAS DE JUTA DE ALCOUTIM
- E15. BONECAS DE JUTA DE MARTINLONGO
- E16. BONECAS DE TRAPO E CANA DE CONSTÂNCIA (MONAS)
- E17. BONECAS TÍPICAS DA NAZARÉ
- E18. BONECOS DE ESTREMOZ
- E19. BONECOS DE PANO DE MONSANTO (MARAFONAS)
- E20. BORDADO DA MADEIRA
- E21. BORDADO DA TERRA DE SOUSA
- E22. BORDADO DE GUIMARÃES
- E23. BORDADO DE TIBALDINHO OU BORDADO DE ALCAFACHE
- E24. BORDADOS A FIO DE OURO DE CELORICO DE BASTO
- E25. BORDADOS COM CASCA DE CASTANHA DE MARVÃO
- E26. BORDADOS DAS CALDAS DA RAINHA
- E27. BORDADOS DE AGAREZ

- D02 AGUARDENTE DE MEDRONHO DA SERTÃ
- D03 AGUARDENTE DE PÊRA (OLIVEIRA DO HOSPITAL)
- D04 ANIS DE CAMPO MAIOR
- D05 FEDRISCO
- D06 GRANITO MONTEMORENSE
- D07 LICOR DE AMORA
- D08 LICOR DE GINJA DE ALCOBAÇA
- D09 LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS
- D10 LICOR DE LEITE
- D11 LICOR DE POEJO

## E- Produtos Não Alimentares Tradicionais (lista indicativa)

---

- E01. ADUFES DAS BEIRAS
- E02. ALAMBIQUES EM COBRE DE VIEIRA DO MINHO
- E03. APLICAÇÕES EM FELTRO DE NISA
- E04. ARTESANATO DOS AÇORES
- E05. AZULEJARIA DE SETÚBAL
- E06. AZULEJOS DA FÁBRICA VIÚVA LAMEGO
- E07. AZULEJOS SANTA RUFINA DE LISBOA
- E08. BARRO DE VILAR DE NANTES
- E09. BARRO PRETO DE OLHO MARINHO
- E10. BARROS DE FLOR DA ROSA
- E11. BARROS DE REDONDO
- E12. BARROS DE S. PEDRO DO CORVAL
- E13. BENGALAS DE GESTAÇÃO
- E14. BONECAS DE JUTA DE ALCOUTIM
- E15. BONECAS DE JUTA DE MARTINLONGO
- E16. BONECAS DE TRAPO E CANA DE CONSTÂNCIA (MONAS)
- E17. BONECAS TÍPICAS DA NAZARÉ
- E18. BONECOS DE ESTREMOZ
- E19. BONECOS DE PANO DE MONSANTO (MARAFONAS)
- E20. BORDADO DA MADEIRA
- E21. BORDADO DA TERRA DE SOUSA
- E22. BORDADO DE GUIMARÃES
- E23. BORDADO DE TIBALDINHO OU BORDADO DE ALCAFACHE
- E24. BORDADOS A FIO DE OURO DE CELORICO DE BASTO
- E25. BORDADOS COM CASCA DE CASTANHA DE MARVÃO
- E26. BORDADOS DAS CALDAS DA RAINHA
- E27. BORDADOS DE AGAREZ

- E28. BORDADOS DE CASTELO BRANCO
- E29. BORDADOS DE NISA (ALINHAVADOS, BORDADOS A PONTO DE CADEIA, XAILES BORDADOS DE NISA, COBERJÕES OU COBERTORES BORDADOS DE NISA
- E30. BORDADOS DE S. MIGUEL DA CARREIRA
- E31. BORDADOS DE VIANA
- E32. CACHIMBOS ESCULPIDOS DE CANAL CAVEIRA
- E33. CADEIRA DE TESOURA DE MONCHIQUE
- E34. CAPA DE HONRAS DE MIRANDA
- E35. CAPAS DE BUREL DE MONTALEGRE
- E36. CAPOTES DA TERRUGEM
- E37. CAVAQUINHOS OU VIOLAS BRAGUESAS
- E38. CERÂMICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E39. CERÂMICA DE ALCOBAÇA
- E40. CERÂMICA DE PORCHES
- E41. CESTARIA DE JUNCA DE BESELGA – PENEDONO
- E42. CESTARIA DE VILAR DE NANTES
- E43. CESTARIA EM CANA DE TAVIRA
- E44. CESTARIA EM MADEIRA DE CASTANHO DE PORTALEGRE E MARVÃO
- E45. CESTARIA EM VIME DE GONÇALO (GUARDA)
- E46. CHAPÉUS DE PALHA DE CENTEIO DE FAFE
- E47. CHOCALHOS DE ALCÁÇOVAS
- E48. COBRES ARTÍSTICOS DE CAMINHA
- E49. COBRES DE LOULÉ
- E50. COBRES DE REGUENGOS
- E51. COLCHAS DE CASTELO BRANCO
- E52. COLHERES DE PAU DE ARGANIL
- E53. CORTIÇA DE ÉVORA
- E54. CORTIÇA DE PORTALEGRE
- E55. CORTIÇA DO ALGARVE,
- E56. EMPREITA DE PALMA DE TAVIRA
- E57. ESPANTALHOS DE MACINHATA DA SEIXA
- E58. ESTANHOS DA BODIOSA
- E59. ESTANHOS DE VILA VIÇOSA
- E60. FAIANÇA DE COIMBRA
- E61. FAIANÇAS E PORCELANAS VISTA ALEGRE
- E62. FERRO FORJADO DE COIMBRA
- E63. FIGURADO DE BARCELOS
- E64. FOLES DE PINHEL
- E65. GRANITO AMARELO REAL
- E66. GRANITO CINZENTO CLARO DE PEDRAS SALGADAS
- E67. GRANITOS DE SANTA EULÁLIA E DE MONFORTE
- E68. GUITARRA PORTUGUESA
- E69. LATOARIA DA SERTÃ
- E70. LATOARIA DE ALTER DO CHÃO
- E71. LENÇOS DE NAMORADOS DE VILA VERDE
- E72. LENÇOS DE NAMORADOS DO MINHO
- E73. LOUÇA ARTÍSTICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E74. LOUÇA DE ÓBIDOS (VERGUINHA)

- E28. BORDADOS DE CASTELO BRANCO
- E29. BORDADOS DE NISA (ALINHAVADOS, BORDADOS A PONTO DE CADEIA, XAILES BORDADOS DE NISA, COBERJÕES OU COBERTORES BORDADOS DE NISA
- E30. BORDADOS DE S. MIGUEL DA CARREIRA
- E31. BORDADOS DE VIANA
- E32. CACHIMBOS ESCULPIDOS DE CANAL CAVEIRA
- E33. CADEIRA DE TESOURA DE MONCHIQUE
- E34. CAPA DE HONRAS DE MIRANDA
- E35. CAPAS DE BUREL DE MONTALEGRE
- E36. CAPOTES DA TERRUGEM
- E37. CAVAQUINHOS OU VIOLAS BRAGUESAS
- E38. CERÂMICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E39. CERÂMICA DE ALCOBAÇA
- E40. CERÂMICA DE PORCHES
- E41. CESTARIA DE JUNCA DE BESELGA – PENEDONO
- E42. CESTARIA DE VILAR DE NANTES
- E43. CESTARIA EM CANA DE TAVIRA
- E44. CESTARIA EM MADEIRA DE CASTANHO DE PORTALEGRE E MARVÃO
- E45. CESTARIA EM VIME DE GONÇALO (GUARDA)
- E46. CHAPÉUS DE PALHA DE CENTEIO DE FAFE
- E47. CHOCALHOS DE ALCÁÇOVAS
- E48. COBRES ARTÍSTICOS DE CAMINHA
- E49. COBRES DE LOULÉ
- E50. COBRES DE REGUENGOS
- E51. COLCHAS DE CASTELO BRANCO
- E52. COLHERES DE PAU DE ARGANIL
- E53. CORTIÇA DE ÉVORA
- E54. CORTIÇA DE PORTALEGRE
- E55. CORTIÇA DO ALGARVE,
- E56. EMPREITA DE PALMA DE TAVIRA
- E57. ESPANTALHOS DE MACINHATA DA SEIXA
- E58. ESTANHOS DA BODIOSA
- E59. ESTANHOS DE VILA VIÇOSA
- E60. FAIANÇA DE COIMBRA
- E61. FAIANÇAS E PORCELANAS VISTA ALEGRE
- E62. FERRO FORJADO DE COIMBRA
- E63. FIGURADO DE BARCELOS
- E64. FOLES DE PINHEL
- E65. GRANITO AMARELO REAL
- E66. GRANITO CINZENTO CLARO DE PEDRAS SALGADAS
- E67. GRANITOS DE SANTA EULÁLIA E DE MONFORTE
- E68. GUITARRA PORTUGUESA
- E69. LATOARIA DA SERTÃ
- E70. LATOARIA DE ALTER DO CHÃO
- E71. LENÇOS DE NAMORADOS DE VILA VERDE
- E72. LENÇOS DE NAMORADOS DO MINHO
- E73. LOUÇA ARTÍSTICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E74. LOUÇA DE ÓBIDOS (VERGUINHA)

- E75. MANTAS DE PISÃO DE CABECEIRAS DE BASTO
- E76. MANTAS DE REGUENGO
- E77. MANTAS DE SAFORDÃO
- E78. MANTAS DE SOUTELO
- E79. MANTAS DE TRAPOS DE MÉRTOLA
- E80. MÁRMORES DE BORBA,
- E81. MÁRMORES DE ESCOURAL
- E82. MÁRMORES DE ESTREMOZ,
- E83. MÁRMORES DE PÊRO PINHEIRO
- E84. MÁRMORES DE VIANA DO ALENTEJO
- E85. MÁRMORES DE VILA VIÇOSA
- E86. MASCARAS DE LAZARIM
- E87. MINIATURAS DE ANOBRA
- E88. MINIATURAS DE BARCOS DA MOITA
- E89. MÓVEIS ALENTEJANOS
- E90. NAVALHAS DE PALAÇOULO
- E91. OLARIA DE BARCELOS
- E92. OLARIA DE BARRO NEGRO DE GONDAR
- E93. OLARIA DE ESTREMOZ
- E94. OLARIA DE GUIMARÃES (CANTARINHA DOS NAMORADOS)
- E95. OLARIA NEGRA DE BISALHÃES
- E96. OLARIA NEGRA DE VILAR DE NANTES
- E97. OLARIA PEDRADA DE NISA
- E98. OURIVESARIA TRADICIONAL PORTUGUESA
- E99. PALITOS E ARTEFACTOS DE MADEIRA DO LORVÃO
- E100. PALITOS FLORIDOS E PEQUENOS ARTEFACTOS DE MADEIRA DE SALGUEIRO BRANCO DE VILA NOVA DE POIARES
- E101. PALMITOS DE VIANA DO CASTELO
- E102. RENDA DE NÓS DE PINHEL
- E103. RENDA DE SEMIDE
- E104. RENDAS DE BILROS DE PENICHE
- E105. RENDAS DE BILROS DE VILA DO CONDE
- E106. RENDAS DE NISA (FRIOLEIRAS, RENDAS DE BILROS, RENDA DE PÊLO DE CABRA, RENDAS DE AGULHAS)
- E107. SACAS DE TIRAS DE CUCUJÃES
- E108. SEDA DE FREIXO DE ESPADA À CINTA
- E109. SELA PORTUGUESA DE ALCÁCER DO SAL
- E110. TAPEÇARIA ALMALAGUÊS DE COIMBRA
- E111. TAPEÇARIAS DE PORTALEGRE
- E112. TAPETES DE ARRAIOLOS
- E113. TAPETES DE BEIRIZ
- E114. TAPETES DE TEARES DE PINHEL
- E115. TOALHA DE ÁGUA ÀS MÃOS DE TERRAS DO BOURO
- E116. TRAPOLOGIA DE CASTELO DE VIDE
- E117. VIDROS DA MARINHA GRANDE
- E118. VIMES DA MADEIRA
- E119. VIOLINOS DE ANTA (ESPINHO)

## F – Pratos Gastronómicos Tradicionais (lista indicativa)

---

### **E01 CHANFANA DE VILA NOVA DE POIARES**

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Calado A. Soeiro	M.Alexandre	12.03.2012	24 TT 02				19 <sup>a</sup>	23/28

## ANEXO III - CANOCO DE UI NA app PTPT

The screenshot shows the PTPT website interface. At the top left is the logo for 'ptpt produtos tradicionais portugueses'. To the right are social media icons for Facebook, Instagram, Twitter, and YouTube, with 'PT -' preceding them. A navigation menu below the logo includes: PRODUTOS, PRODUTORES, PONTOS DE VENDA, MUNICÍPIOS, DIVULGAÇÃO, ENCOMENDAS, and SOBRE NÓS. A search bar is active with the text 'Produtos x canoco de ul' and a magnifying glass icon. Below the search bar is a large banner with a background image of woven wicker. The banner text reads 'Encomendas Online' and 'Compre já'. Below the banner, there are two main sections: a product card for 'CANOCO DE UL - MCA' featuring an image of several round breads, and a 'Regiões de Portugal' section with four small landscape images, two of which are labeled 'Alentejo' and 'Algarve'.



## CANOCO DE UL - MCA



### Tipo

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

### Região

Norte

### Descrição

O "canoco de Ul" é um pão de trigo tradicional, produzido com farinha de trigo tipo 80 (sêmea e roído de trigo), com a forma ovalada, de base plana, por vezes com chanfro na cãdea macia e miolo macio e firme com alvéolos de tamanho pequeno.

### Regiões de Portugal



Alentejo



Algarve



Açores



Beira Interior



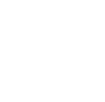
Beiras



Centro



Entre Douro e  
Minho



Lisboa



Lisboa e Vale do  
Tejo



## **PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL**

**Sara F. B. Almeida e Silva<sup>1</sup>**

### **Resumo**

O pão de Ul é parte de um património gastronómico que deixa orgulhoso o concelho de Oliveira de Azeméis. Com fabrico tradicional, este pão tem vindo a adaptar-se às exigências das entidades fiscalizadoras, sem perder a sua génese. Neste artigo dá-se a conhecer alguma da história destas padas típicas, ao mesmo tempo que se regista o seu processo produtivo, que urge preservar, como parte de um saber imaterial.

### **Palavras-chave:**

Pão de Ul, Processo produtivo; Etnografia; Património Imaterial; Oliveira de Azeméis

### **1 - Nota introdutória**

O presente artigo surge na sequência de um pequeno trabalho de investigação, realizado em 2010, como elemento de avaliação da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, integrada na licenciatura em

---

<sup>1</sup> Arqueóloga, membro dos corpos sociais da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis; Centro de Arqueologia de Arouca. saralmeidasilva@gmail.com.

arqueologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Estando nas preocupações do momento a preservação do património imaterial<sup>2</sup>, com a sucessão de classificações dos processos de produção de diversos elementos tradicionais, como os diferentes tipos cerâmicos; das festas e romarias; entre outros, e constando já do inventário nacional a classificação da *feitura da broa de milho* (Vila Nova de Famalicão), pareceu-nos pertinente transformar a investigação feita neste pequeno artigo agora dado a conhecer. Do mesmo modo, gostaríamos que este artigo fosse apenas um ponto de partida, funcionando como estímulo, para a realização de um inventário sistemático do património cultural imaterial do município de Oliveira de Azeméis, concelho rico e com grande diversidade no que a este tipo de património respeita.

No concelho de Oliveira de Azeméis, o pão de UI será o *património* gastronómico mais famoso, pelo que se fará uma breve nota histórica sobre este produto, assim como se registará o seu processo produtivo, sem, contudo, desvendar o segredo que torna este pão tradicional um dos maiores motivos de orgulho do concelho. Este trabalho terá sobretudo um carácter etnográfico.

## **2 – Breve enquadramento**

O nome desta iguaria advém da freguesia onde surgiu e onde tem particular expressão, a freguesia de UI, atualmente integrante da União de Freguesias de Oliveira de Azeméis, Santiago de Riba-UI, UI, Macinhata da Seixa e Madaíl, concelho de Oliveira de Azeméis, distrito de Aveiro.

Neste concelho, com cerca de 163 km<sup>2</sup>, são também bastantes os moinhos, nos principais rios – Antuã, UI e Caima – estando nos dois primeiros relacionados também com o início da produção do pão na freguesia de UI, fruto das relações familiares que se foram estabelecendo entre moleiros e padeiras.

---

<sup>2</sup> Conceito aqui entendido, de acordo com o expresso na *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Unesco*, como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interacção com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana.”.

A própria toponímia da antiga freguesia homenageia as atividades tradicionais que, de algum modo, se relacionam com esta prática da moagem e do fabrico do pão. Padeiras, moleiros, descascadores de arroz e canasteiros foram assim destacados nas ruas da aldeia.

O fabrico tradicional deste pão ultrapassou os limites geográficos de UI, registando-se a sua produção, pelo menos, em Travanca<sup>3</sup> e Macinhata da Seixa. Pela sua dispersão territorial não se conhece o número exato de produtores de pão de UI. Sabe-se que em 2003 havia, pelo menos, vinte e sete estabelecimentos só na aldeia de UI (MACHADO 2003a:151).

### 3 – Ao longo dos tempos...

Não se conhece o momento exato em que surgiu o fabrico do pão de UI, sabendo-se, no entanto, que a tradição é já secular. Na segunda metade do século XX, a atividade teve grande desenvolvimento. O mais comum era que os homens da família se ocupassem nos moinhos, enquanto as mulheres se dedicavam ao pão, havendo por vezes entrelaçada em atividades pontuais, como a distribuição.

Os moinhos de água estão bem documentados no concelho<sup>4</sup>, havendo registo de, pelo menos, sessenta só na freguesia de UI<sup>5</sup>. Além da moagem de cereais, o descasque do arroz era também praticado nos moinhos da freguesia, acabando por levar à fixação de algumas indústrias de arroz no seu território. A farinha produzida nos moinhos era usada para as rações de gado, mas também fornecia as padeiras, pelo que a relação profissional acabou por se estender às relações familiares, havendo várias vezes matrimónios entre moleiros e padeiras, que resultaram em “*alianças e redes familiares*” (MACHADO 2003a:151), mais tarde extensíveis aos filhos. Estas uniões vieram a revelar-se uma vantagem, nos momentos economicamente mais conturbados “*como a II Guerra Mundial, e durante os anos sessenta e setenta, aquando do processo da decadência do sector moageiro*” (*idem*), revelando uma complementaridade vital.

---

<sup>3</sup> Ex freguesia que integra a União de Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz.

<sup>4</sup> No inquérito de 1758, o então pároco da freguesia informou da existência de vários moinhos que se dedicavam à moagem de milho, trigo e de casca de carvalho para uso na indústria dos curtumes (OLIVEIRA 2001:184).

<sup>5</sup> Esta informação estava disponível no site [www.moinhosdeazemeis.com](http://www.moinhosdeazemeis.com), entretanto desativado (ALMEIDA E SILVA 2010:5).

A própria toponímia da antiga freguesia homenageia as atividades tradicionais que, de algum modo, se relacionam com esta prática da moagem e do fabrico do pão. Padeiras, moleiros, descascadores de arroz e canasteiros foram assim destacados nas ruas da aldeia.

O fabrico tradicional deste pão ultrapassou os limites geográficos de UI, registando-se a sua produção, pelo menos, em Travanca<sup>3</sup> e Macinhata da Seixa. Pela sua dispersão territorial não se conhece o número exato de produtores de pão de UI. Sabe-se que em 2003 havia, pelo menos, vinte e sete estabelecimentos só na aldeia de UI (MACHADO 2003a:151).

### 3 – Ao longo dos tempos...

Não se conhece o momento exato em que surgiu o fabrico do pão de UI, sabendo-se, no entanto, que a tradição é já secular. Na segunda metade do século XX, a atividade teve grande desenvolvimento. O mais comum era que os homens da família se ocupassem nos moinhos, enquanto as mulheres se dedicavam ao pão, havendo por vezes entrelaçada em atividades pontuais, como a distribuição.

Os moinhos de água estão bem documentados no concelho<sup>4</sup>, havendo registo de, pelo menos, sessenta só na freguesia de UI<sup>5</sup>. Além da moagem de cereais, o descasque do arroz era também praticado nos moinhos da freguesia, acabando por levar à fixação de algumas indústrias de arroz no seu território. A farinha produzida nos moinhos era usada para as rações de gado, mas também fornecia as padeiras, pelo que a relação profissional acabou por se estender às relações familiares, havendo várias vezes matrimónios entre moleiros e padeiras, que resultaram em “*alianças e redes familiares*” (MACHADO 2003a:151), mais tarde extensíveis aos filhos. Estas uniões vieram a revelar-se uma vantagem, nos momentos economicamente mais conturbados “*como a II Guerra Mundial, e durante os anos sessenta e setenta, aquando do processo da decadência do sector moageiro*” (*idem*), revelando uma complementaridade vital.

---

<sup>3</sup> Ex freguesia que integra a União de Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz.

<sup>4</sup> No inquérito de 1758, o então pároco da freguesia informou da existência de vários moinhos que se dedicavam à moagem de milho, trigo e de casca de carvalho para uso na indústria dos curtumes (OLIVEIRA 2001:184).

<sup>5</sup> Esta informação estava disponível no site [www.moinhosdeazemeis.com](http://www.moinhosdeazemeis.com), entretanto desativado (ALMEIDA E SILVA 2010:5).

De desafio para as padarias e para os moleiros foram também as décadas de cinquenta e sessenta do século XX. No caso das primeiras, a promulgação de leis e regulamentos para a indústria da panificação trouxe um maior controlo sobre a atividade, que passou a ser mais visitada pelos fiscais o que, conseqüentemente, representou algumas fugas e ilegalidades, já que a grande maioria das padarias produzia em casa e, face a regulamentos tão exigentes, não tinha forma de os aplicar (MACHADO 2003a:159).

Um destes regulamentos, promulgado a 29 de agosto de 1959<sup>6</sup>, o *Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação*, entre outras coisas, obrigava as padarias a proceder à reestruturação de infraestruturas, tendo em vista a melhoria das condições sanitárias. Os estabelecimentos caseiros onde se produzia o pão de UI, “*foram licenciados e passaram a integrar a designação de estabelecimentos de 3ª categoria, (...) para os distinguir das padarias dos grandes centros*” (MACHADO 2003a:160). As exigências não ficavam por aqui, registando-se, por exemplo, a obrigatoriedade de salas distintas para o processo de confeção do pão, o que forçava remodelações nas padarias. O regulamento conferiu especial atenção às farinhas, massas e ao pão como produto de venda para consumo. Para obterem o licenciamento, as padarias deviam ter um local de amassaria, onde deveria estar a masseira e o tabuleiro; outro para o forno, para cozer o pão; um local de venda; um depósito de farinha; um depósito de combustível e ainda instalações sanitárias. Nos casos em que não existissem estes compartimentos, os proprietários gozaram de um período de quatro anos para fazer as adaptações. Ainda assim, muitos houve que não procederam às remodelações exigidas pela lei e cozeram ilegalmente (MACHADO 2003a:161).

Dois anos mais tarde, o governo de Salazar produz o *Regulamento do Comércio de Pão e Produtos Afins*<sup>7</sup>, que vem regular o comércio “*estabelecendo-se as regras necessárias à sua harmonização com o progressivo desenvolvimento dos centros urbanos e dos meios de transporte*”<sup>8</sup>. Competia então ao Instituto Nacional do Pão a emissão das autorizações necessárias. O pão poderia ser vendido na seção de venda do local onde era produzido ou distribuído porta-a-porta, sendo, neste caso, necessário existir um distintivo com a identificação da firma fornecedora; o vendedor devia ainda estar equipado com um *fato de modelo especial*, que não poderia ser o mesmo usado aquando da confeção; a pesagem no

---

<sup>6</sup> Este regulamento foi revogado a 17-01-1987, pelo Decreto-lei n.º 33/87.

<sup>7</sup> Revogado em 1972, pelo Decreto-Lei 302/72.

<sup>8</sup> Decreto-Lei n.º 43/557, de 24 de março de 1961.

De desafio para as padarias e para os moleiros foram também as décadas de cinquenta e sessenta do século XX. No caso das primeiras, a promulgação de leis e regulamentos para a indústria da panificação trouxe um maior controle sobre a atividade, que passou a ser mais visitada pelos fiscais o que, conseqüentemente, representou algumas fugas e ilegalidades, já que a grande maioria das padarias produzia em casa e, face a regulamentos tão exigentes, não tinha forma de os aplicar (MACHADO 2003a:159).

Um destes regulamentos, promulgado a 29 de agosto de 1959<sup>6</sup>, o *Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação*, entre outras coisas, obrigava as padarias a proceder à reestruturação de infraestruturas, tendo em vista a melhoria das condições sanitárias. Os estabelecimentos caseiros onde se produzia o pão de UI, “*foram licenciados e passaram a integrar a designação de estabelecimentos de 3ª categoria, (...) para os distinguir das padarias dos grandes centros*” (MACHADO 2003a:160). As exigências não ficavam por aqui, registrando-se, por exemplo, a obrigatoriedade de salas distintas para o processo de confeção do pão, o que forçava remodelações nas padarias. O regulamento conferiu especial atenção às farinhas, massas e ao pão como produto de venda para consumo. Para obterem o licenciamento, as padarias deviam ter um local de amassaria, onde deveria estar a masseira e o tabuleiro; outro para o forno, para cozer o pão; um local de venda; um depósito de farinha; um depósito de combustível e ainda instalações sanitárias. Nos casos em que não existissem estes compartimentos, os proprietários gozaram de um período de quatro anos para fazer as adaptações. Ainda assim, muitos houve que não procederam às remodelações exigidas pela lei e cozeram ilegalmente (MACHADO 2003a:161).

Dois anos mais tarde, o governo de Salazar produz o *Regulamento do Comércio de Pão e Produtos Afins*<sup>7</sup>, que vem regular o comércio “*estabelecendo-se as regras necessárias à sua harmonização com o progressivo desenvolvimento dos centros urbanos e dos meios de transporte*”<sup>8</sup>. Competia então ao Instituto Nacional do Pão a emissão das autorizações necessárias. O pão poderia ser vendido na seção de venda do local onde era produzido ou distribuído porta-a-porta, sendo, neste caso, necessário existir um distintivo com a identificação da firma fornecedora; o vendedor devia ainda estar equipado com um *fato de modelo especial*, que não poderia ser o mesmo usado aquando da confeção; a pesagem no

---

<sup>6</sup> Este regulamento foi revogado a 17-01-1987, pelo Decreto-lei n.º 33/87.

<sup>7</sup> Revogado em 1972, pelo Decreto-Lei 302/72.

<sup>8</sup> Decreto-Lei n.º 43/557, de 24 de março de 1961.

ato da venda era obrigatória, salvo se, em quantidades inferiores a 500 gr, tal não fosse exigido pelo consumidor; era ainda obrigado a possuir um boletim de sanidade. Os cuidados de higiene na venda foram também visados, devendo o pão estar isolado e protegido nos locais de venda e, ao ser vendido, devia ser embrulhado em embalagens de papel, onde o pão só podia ser colocado depois do seu arrefecimento natural. Quanto ao transporte, o decreto-lei define que devia acontecer em “*meios de acondicionamento adequados, resguardado de quaisquer impurezas que o conspurquem e isolado de outros produtos que, pelo seu cheiro, toxicidade ou outras características, de qualquer modo o possam afectar.*”.

Conforme havia acontecido em 1959, também com este regulamento se verificaram violações à lei, pelo que algumas padeiras viam o seu pão apreendido pelos fiscais e sujeitavam-se ao pagamento de coimas. No caso do concelho de Oliveira de Azeméis, o pão apreendido era encaminhado para instituições, como o asilo (MACHADO 2003a:163).

Se o *progressivo desenvolvimento* levou o governo a regulamentar esta atividade, também aumentou a concorrência para as padeiras de UI, confrontadas com as grandes padarias do município. Esta concorrência só veio a ser atenuada em 1966, quando o Instituto Nacional do Pão autoriza o fabrico de pão regional, que devia ser fabricado de acordo com os formatos tradicionais e com um peso não inferior às 200 gr. Preponderante para este desfecho terá sido Albino dos Reis (1888-1983), natural do concelho de Oliveira de Azeméis, foi presidente da autarquia, mas a sua influência deu-se enquanto deputado da Assembleia Nacional (MACHADO 2003a:163).

O novo *Regulamento do comércio do pão e produtos afins*, promulgado em 1972, simplifica ligeiramente alguns pontos do seu antecessor e vem permitir, mediante aprovação, a venda de pão em unidades de tipo veículo automóvel, algo que, à época, não terá tido grande impacto na comercialização do pão de UI. O regulamento decreta ainda a existência de pão tabelado e estabelece multas para quem não cumprir algumas das suas disposições, que podiam variar entre os 500\$ e 5000\$. O pão que fosse objeto de infrações criminais ou contravencionais era considerado perdido *a favor da assistência pública*.

A outra alteração legislativa ocorre apenas em 1987, com o novo *Regulamento da indústria da panificação*, onde os estabelecimentos de fabrico de pão passam a 2ª categoria, carecendo de registo obrigatório. É decretado o funcionamento dos estabelecimentos em unidades autónomas e são instituídas um

ato da venda era obrigatória, salvo se, em quantidades inferiores a 500 gr, tal não fosse exigido pelo consumidor; era ainda obrigado a possuir um boletim de sanidade. Os cuidados de higiene na venda foram também visados, devendo o pão estar isolado e protegido nos locais de venda e, ao ser vendido, devia ser embrulhado em embalagens de papel, onde o pão só podia ser colocado depois do seu arrefecimento natural. Quanto ao transporte, o decreto-lei define que devia acontecer em “*meios de acondicionamento adequados, resguardado de quaisquer impurezas que o conspurquem e isolado de outros produtos que, pelo seu cheiro, toxicidade ou outras características, de qualquer modo o possam afectar.*”.

Conforme havia acontecido em 1959, também com este regulamento se verificaram violações à lei, pelo que algumas padeiras viam o seu pão apreendido pelos fiscais e sujeitavam-se ao pagamento de coimas. No caso do concelho de Oliveira de Azeméis, o pão apreendido era encaminhado para instituições, como o asilo (MACHADO 2003a:163).

Se o *progressivo desenvolvimento* levou o governo a regulamentar esta atividade, também aumentou a concorrência para as padeiras de UI, confrontadas com as grandes padarias do município. Esta concorrência só veio a ser atenuada em 1966, quando o Instituto Nacional do Pão autoriza o fabrico de pão regional, que devia ser fabricado de acordo com os formatos tradicionais e com um peso não inferior às 200 gr. Preponderante para este desfecho terá sido Albino dos Reis (1888-1983), natural do concelho de Oliveira de Azeméis, foi presidente da autarquia, mas a sua influência deu-se enquanto deputado da Assembleia Nacional (MACHADO 2003a:163).

O novo *Regulamento do comércio do pão e produtos afins*, promulgado em 1972, simplifica ligeiramente alguns pontos do seu antecessor e vem permitir, mediante aprovação, a venda de pão em unidades de tipo veículo automóvel, algo que, à época, não terá tido grande impacto na comercialização do pão de UI. O regulamento decreta ainda a existência de pão tabelado e estabelece multas para quem não cumprir algumas das suas disposições, que podiam variar entre os 500\$ e 5000\$. O pão que fosse objeto de infrações criminais ou contravencionais era considerado perdido *a favor da assistência pública*.

A outra alteração legislativa ocorre apenas em 1987, com o novo *Regulamento da indústria da panificação*, onde os estabelecimentos de fabrico de pão passam a 2ª categoria, carecendo de registo obrigatório. É decretado o funcionamento dos estabelecimentos em unidades autónomas e são instituídas um

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caia (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caia (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caia (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

Para além do cesto e da canastra, as padeiras faziam-se acompanhar, durante a venda, por um “*lenço dobrado, uma rodilha para assentar a canastra na cabeça, um avental e uma algibeira de lado, onde guardavam o dinheiro*” (MACHADO 2003a:158). No inverno, o trabalho poderia ser mais perigoso, sendo mais propícias as quedas e, conseqüentemente, o desperdício de pão. Normalmente, além de um agasalho extra, as padeiras levavam também um oleado plástico para protegerem o pão da chuva (MACHADO 2003a:158-159). A jornada de venda terminava cerca das 13/14 horas.

Estes circuitos de venda tradicionais, além do concelho de Oliveira de Azeméis, chegavam também a alguns lugares dos concelhos vizinho de Vale de Cambra ou São João da Madeira. Exceção eram os mercados, feiras e festas, que representavam um ponto de venda importante para o produto, por vezes noutros concelhos que não os habitualmente frequentados pela distribuição a pé.

Inicialmente, a venda de pão não era diária, sendo intercalados os dias de cozer e os de vender. O pão era preparado na véspera e as padeiras dispunham de algumas técnicas para manter o pão fresco para o dia seguinte. Com o decorrer do tempo, as padeiras adaptaram-se e passaram a cozer de madrugada, vendendo o produto logo de manhã cedo.

Relativamente frequentes parecem ter sido as doações de pão de Ul ao asilo de Oliveira de Azeméis. Por mera curiosidade registamos o donativo de 2 cestos de pão de Ul, em setembro de 1953 e de 3 kg, em maio de 1954 e fevereiro de 1955.<sup>9</sup>

Como referimos, a venda em feiras era bastante importante. Em Oliveira de Azeméis destacava-se o mercado semanal e as festas de La-Salette, em agosto, mas a grande romaria e azáfama na venda do pão de Ul acontece ainda nas festas dessa freguesia, nos dias 2 e 3 de fevereiro, dedicadas à Senhora das Candeias e ao S. Brás<sup>10</sup>. Os relatos das vendedoras de pão são muito claros “*As pessoas vêm de Lisboa, de Ovar, de Válega, do Porto, de todos os lados pelo pão de Ul. Muitos vêm aqui buscar para levar para casa, congelar e ter durante o ano.*”<sup>11</sup>. A

---

<sup>9</sup> Referem donativos de pão de Ul ao asilo os jornais: Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1955.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1955; nº 1510 de 22/05/1954; nº 1551 de 19/03/1955.

<sup>10</sup> As festas em honra de S. Brás tinham já grande afluência no século XVIII (OLIVEIRA 2001:196).

<sup>11</sup> Arminda Santos in GOMES, Filipa – Fé e pão de Ul atraíram milhares à freguesia in *Correio de Azeméis*, 06/02/2018.

Para além do cesto e da canastra, as padeiras faziam-se acompanhar, durante a venda, por um “*lenço dobrado, uma rodilha para assentar a canastra na cabeça, um avental e uma algibeira de lado, onde guardavam o dinheiro*” (MACHADO 2003a:158). No inverno, o trabalho poderia ser mais perigoso, sendo mais propícias as quedas e, conseqüentemente, o desperdício de pão. Normalmente, além de um agasalho extra, as padeiras levavam também um oleado plástico para protegerem o pão da chuva (MACHADO 2003a:158-159). A jornada de venda terminava cerca das 13/14 horas.

Estes circuitos de venda tradicionais, além do concelho de Oliveira de Azeméis, chegavam também a alguns lugares dos concelhos vizinho de Vale de Cambra ou São João da Madeira. Exceção eram os mercados, feiras e festas, que representavam um ponto de venda importante para o produto, por vezes noutros concelhos que não os habitualmente frequentados pela distribuição a pé.

Inicialmente, a venda de pão não era diária, sendo intercalados os dias de cozer e os de vender. O pão era preparado na véspera e as padeiras dispunham de algumas técnicas para manter o pão fresco para o dia seguinte. Com o decorrer do tempo, as padeiras adaptaram-se e passaram a cozer de madrugada, vendendo o produto logo de manhã cedo.

Relativamente frequentes parecem ter sido as doações de pão de Ul ao asilo de Oliveira de Azeméis. Por mera curiosidade registamos o donativo de 2 cestos de pão de Ul, em setembro de 1953 e de 3 kg, em maio de 1954 e fevereiro de 1955.<sup>9</sup>

Como referimos, a venda em feiras era bastante importante. Em Oliveira de Azeméis destacava-se o mercado semanal e as festas de La-Salette, em agosto, mas a grande romaria e azáfama na venda do pão de Ul acontece ainda nas festas dessa freguesia, nos dias 2 e 3 de fevereiro, dedicadas à Senhora das Candeias e ao S. Brás<sup>10</sup>. Os relatos das vendedoras de pão são muito claros “*As pessoas vêm de Lisboa, de Ovar, de Válega, do Porto, de todos os lados pelo pão de Ul. Muitos vêm aqui buscar para levar para casa, congelar e ter durante o ano.*”<sup>11</sup>. A

---

<sup>9</sup> Referem donativos de pão de Ul ao asilo os jornais: Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1955.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1955; nº 1510 de 22/05/1954; nº 1551 de 19/03/1955.

<sup>10</sup> As festas em honra de S. Brás tinham já grande afluência no século XVIII (OLIVEIRA 2001:196).

<sup>11</sup> Arminda Santos in GOMES, Filipa – Fé e pão de Ul atraíram milhares à freguesia in *Correio de Azeméis*, 06/02/2018.

associação do pão de Ul a esta festa parece relativamente recente, uma vez que nos relatos relativos às festividades, na comunicação social local, até aos finais da década de 50 do século passado, não encontramos qualquer referência ao pão de Ul ou às regueifas; apenas às *tradicionais* festas e às suas procissões<sup>12</sup>, destacando-se em 1958 a participação do *novo* rancho folclórico “*Padeirinhas de Ul*”. Em trabalhos mais recentes o pão e as regueifas de Ul assumem um lugar mais destacado, tornando-se elemento imprescindível na romaria<sup>13</sup>.

No largo da igreja concentram-se, temporariamente, várias tendas e barracas, destinadas à venda de diversos produtos, incluindo o pão e a regueifa de Ul. Muitas das padeiras vendem à porta de casa, publicitando com letreiros as suas vendas. Nesta ocasião, às padeiras profissionais juntam-se outras que habitualmente só cozem pão para consumo doméstico. Com a grande procura de pão, nesta altura, o seu preço sofre alguma inflação – “*apesar da grande oferta de pão no S. Brás, os fregueses já sabem a quem se dirigir, encaminhando-se para as padeiras que conhecem melhor. Não os demove a subida dos preços, chegando ao dobro do praticado no dia a dia, pois, trata-se de um momento especial. Ainda assim, há muitas padeiras que praticamente não cozem nessa ocasião. Umas pelo cansaço que tal trabalho causa, outras, por respeitarem as encomendas e os clientes fixos, só cozendo para estes*” (MACHADO 2003b:179). Este excesso de procura, por vezes, acaba por se refletir na qualidade do pão, que não permanece no forno tanto tempo quanto devia, ou que vê a massa aumentada em alguns ingredientes para maior rendimento.

Além do pão, a festa tem também procissões religiosas e atuações musicais, onde se destaca a presença habitual do grupo folclórico “*As Padeirinhas de Ul*”, que se tornaram no estandarte deste produto tão apreciado.

---

<sup>12</sup> Referem as festas em honra de S. Brás e N.ª Sr.ª das Candeias os seguintes jornais que integram o depósito da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis:

Correio de Azeméis: n.º 710 de 30/01/1937; n.º 711 de 06/02/1937; n.º 902 de 01/02/1941; de 31/01/1942; n.º 1514 de 30/01/1954; n.º 1563 de 29/01/1955; n.º 1712 de 08/02/1958.

A Opinião: n.º 1494 de 30/01/1954; n.º 1544 de 29/01/1955; n.º 1593 de 28/01/1956; n.º 184, de 28/01/1961; n.º 1991 de 01/02/1964; n.º 2040 de 30/01/1965; n.º 2090 de 29/01/1966.

<sup>13</sup> Correio de Azeméis de 06/02/2018. Com Tradição, n.º 51 de 03/2008.

Ao longo dos tempos, o pão de UI e todos os seus processos foram sendo alterados. Hoje, já não se verificam as fugas de meados do século passado, mas muitas padarias foram alvo de vistorias pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, tendo sido obrigadas a proceder a alterações nas instalações, bem como nos equipamentos utilizados, alguns de madeira. Estando na lista de produtos tradicionais portugueses, a par da regueifa e do canoco de UI, o pão escapou, por exemplo, às disposições relativas à quantidade de sal.



Fig. 1 – Parque Temático Molinológico de UI.

Os desafios estenderam-se também aos moinhos. Hoje a moagem tradicional está praticamente extinta, registando-se pontualmente, e por herança familiar, a moagem para consumo próprio. Nos moinhos que ainda laboram instalaram-se mecanismos elétricos, mas a grande maioria destas arquiteturas encontra-se ao abandono, assim como as infraestruturas de apoio, como açudes e levadas. Exceção feita aos três núcleos do Parque Temático Molinológico (fig. 1), um projeto da autarquia que teve início em 2008, com expressão nas localidades de UI, Loureiro e Travanca, e que tem como objetivo a *valorização e requalificação de infraestruturas associadas ao moinho, bem como dos edifícios*

em si<sup>14</sup>. Aí foram recuperados diversos moinhos de rodízio, que funcionam como infraestruturas principais do parque, divulgando a moagem e o descasque de arroz. Este espaço, que também dispõe de uma componente museológica, permite ainda o acompanhamento da produção do pão de UI, ajudando a preservar este património, numa parceria estabelecida com a APPUL – Associação de Produtores de Pão de UI, em funções desde 2007 e que tinha como objetivo, entre outros, a qualificação do pão de UI com Indicação Geográfica Protegida. A divulgação e promoção do pão de UI é também uma das missivas da associação que tem encetado esforços no sentido de mostrar, cá dentro<sup>15</sup> e lá fora, o seu produto tradicional. No concelho, o Mercado à Moda Antiga<sup>16</sup> e, mais recentemente, o Há Festa na Aldeia são dois grandes eventos que propiciam a divulgação do produto, mas noutros concelhos, como em Seia, o pão de UI não deixou de ser representado no Museu do Pão.

#### 4 – A confeção

*“Trata-se de uma sucessão de tarefas diárias que se cumprem e se repetem continuamente, onde a prática e a experiência são fulcrais, traduzindo-se em gestos precisos, minimalistas, quase mecanizados, mas que conferem ao pão a sua marca pessoal, através da forma e do sabor”*

MACHADO 2003:165

A D<sup>a</sup> Amélia, nascida em UI, é padeira, a sua mãe também o era, a avó e a tia, as irmãs, todas elas trabalharam na produção do mais típico sabor de Oliveira de Azeméis. Hoje, produz na sua habitação, em Macinhata da Seixa e conta com o precioso auxílio do marido, o Sr. Ernesto. Aos 9 anos, quando saiu da escola, começou na venda a acompanhar a tia. Entretanto, passaram mais de quarenta anos e a D<sup>a</sup> Amélia continua a amassar e a fazer os bolos de pão, que o forno depois coze. Também com esta padeira, a tarefa de colocar no forno foi a última

---

<sup>14</sup>[https://www.cm-oaz.pt/oliveira\\_de\\_azemeis.1/espacos\\_naturais\\_2.297/parque\\_tematico\\_molinologico.299/o\\_projecto.a343.html](https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_projecto.a343.html) visto em março de 2018

<sup>15</sup> Veja-se, a título de exemplo, a iniciativa Festa do Moleiro – Correio de Azeméis de 22/03/2016 ou a celebração do Dia Internacional dos Moinhos, que vem sendo assinalado há já vários anos – Correio de Azeméis de 13/04/2010.

<sup>16</sup> Trata-se de um evento com origens na recriação histórica do mercado municipal dos finais do século XIX, que se realizava na Praça dos Vales.

que desempenhou, perto de dez anos depois de ter começado a fazer da padaria a sua vida.

Alguns anos depois do casamento, por motivos profissionais, o marido juntou-se à D<sup>a</sup> Amélia na padaria e é hoje indispensável na produção do pão. Os filhos, por vezes, também ajudam, mas nenhum deles ambiciona tomar o rumo da padaria, em exclusividade.

A vida de uma padeira está cheia de condicionalismos e, por isso, não é muito atraente para as mais novas gerações. É preciso acordar de madrugada, habituar-se, no Verão, a conviver com as altas temperaturas do forno e despende muita energia no processo de fabrico manual.

A padaria situa-se num anexo da habitação e aí está instalado o forno, as mesas, tabuleiros e masseiras necessárias ao fabrico, um balcão para venda e todos os outros elementos necessários para a confeção e venda dos produtos. O inox pontua já a padaria, mas inicialmente o domínio era dos utensílios e equipamentos em madeira. Uma vez que o processo de produção do pão de UI é considerado artesanal, as autoridades de segurança alimentar permitem a utilização de elementos em madeira, embora recomendem o uso de materiais em inox. A D<sup>a</sup> Amélia teve que substituir alguns elementos na sua padaria, para seguir as recomendações das autoridades. Os seus tabuleiros já eram em inox, mas, por exemplo, a sua irmã ainda utiliza os de madeira; as masseiras continuam a ser de madeira, mas as mesas tiveram que ser substituídas, todavia esta padeira garante que esta substituição não influencia o gosto do pão, facilitando até as ações de limpeza. Uma das alterações pretendida pelas autoridades acabou por cair por terra, pois tinha que ver com a substituição da pá de madeira, para levar o pão ao forno, por uma pá inox.

Diariamente coze em média 1500 padas, aumentando o número ao fim-de-semana e em ocasiões festivas como o Natal ou o Carnaval. O S. Brás é também sinónimo de aumento de produção, apesar de não vender na festa. No verão as vendas são menores, mas as festas populares acabam por equilibrar as vendas.



Fig. 2 – Forno com lenha, que fica preparado no dia anterior.



Fig. 3 – A lenha de pinho encontra-se depositada à porta da padaria.

visão, mas é o cheiro a pão, único, que nos acorda.

Às 4 horas da manhã a agitação começa na padaria. No pico do verão<sup>17</sup>, as janelas laterais da padaria estão abertas, para que haja alguma circulação de ar. Estão dotadas de pequenas redes, para evitar a entrada de insetos. O forno, cheio de lenha, ficou preparado na véspera (fig. 2), para que a lenha fique bem seca. Por norma, a cozedura só termina às 11 horas, pelo que ao final da tarde o forno ainda está quente, o que facilita a tarefa no dia seguinte.

A padaria tem apenas um forno, dotado de conduta de ar. A lenha encontra-se armazenada à entrada do anexo (fig. 3). É de pinho, como nos disse o Sr. Ernesto, pois os outros tipos podem alterar o gosto do pão. Os sentidos ficam despertos ao entrar na padaria: o branco domina a

---

<sup>17</sup> Acompanhamos a produção de pão, na padaria da D<sup>a</sup> Amélia e do Sr. Ernesto em julho de 2010. Renovamos aqui o nosso enorme agradecimento pela sua colaboração e total disponibilidade aquando da realização do trabalho universitário. Prestamos-lhes também a nossa homenagem neste pequeno artigo, extensível a todas as padeiras de UI, por nos proporcionaram um produto tão tradicional e que nos enche de orgulho, apesar da dureza da sua profissão.



Fig. 4 – A farinha é colocada na masseira, diretamente do saco.

A masseira é onde tudo começa (fig. 4). Esta tarefa está agora ao cargo do Sr. Ernesto, pois o processo de amassar manualmente exige muita energia e força. Vão-se colocando os ingredientes, começando pela farinha de trigo, de tipo 65, isto é, de segunda. A farinha que abastece a padaria vem do Porto e de uma fábrica de Adães, em UI, mas noutros tempos

a farinha era proveniente dos moleiros e tinha que ser toda peneirada, com recurso a uma peneira. A peneira ainda está na padaria da D<sup>a</sup> Amélia, mas já não precisa de ser utilizada nesta etapa.

Nos tempos em que era necessário peneirar a farinha, algumas padeiras contratavam ajudantes para esse processo, já que era bastante demorado e exigia um movimento contínuo de braços. Mais tarde, algumas incluíram peneiros elétricos para facilitar a tarefa (MACHADO 2003b:166).

Na padaria da D<sup>a</sup> Amélia, a farinha é contabilizada com a ajuda de uma quarta (fig. 5), uma pequena caixa quadrangular de madeira, que corresponde a uma quarta parte de um alqueire. Por vezes, as quantidades dos



Fig. 5 – Utilização da quarta.

ingredientes são contabilizadas a olho, dada a prática adquirida por quem produz o pão, variando também de acordo com a quantidade que se quer produzir.

À farinha, junta-se o fermento (fig. 6), em barra, de coloração acastanhada, distinguindo-se assim da confeção da broa de milho, onde, o fermento utilizado consiste numa porção de massa que se deixa levedar, o isco, e se guarda na masseira para utilizar na próxima fornada. A utilização deste tipo de fermento não é vantajosa para o pão, já que lhe pode conceder um sabor mais amargo (MACHADO 2003b:166).



Fig. 6 –Junção do fermento em barra.

Numa bacia, junta-se o sal grosso à água, que depois se adiciona aos



Fig. 7 – A água e o sal são adicionados à farinha e ao fermento.

outros ingredientes já na masseira (fig. 7). A temperatura desta é fulcral no processo de fabrico – no verão deve estar morna; no inverno, ligeiramente mais quente, mas sem escaldar – para facilitar a fermentação. Demasiado fria ou demasiado quente, a água pode quebrar o processo de fermentação do pão.

Com todos os ingredientes na masseira, inicia-se o processo para os envolver. Esta primeira fase apelida-se *desenfarinhar* e visa tornar a farinha numa massa mais consistente (fig. 8). Como esta etapa exige o empenho de muita força, há quem também a designe por *pisar*, já que fazendo mais força com os punhos, concede-se melhor uma liga à massa (figs. 10 a 15). A massa é batida de forma violenta, com movimentos ritmados e sincronizados, até ficar homogênea. Ao bater a massa também se enrolam as pontas e dão-se várias voltas, para adquirir maior consistência



Fig. 8 – Desenfarinhar.



Fig. 9 – Remoção da farinha com uma raspadeira.

(MACHADO 2003b:168). Durante este processo, alguns pedaços de farinha ficam colados às margens da masseira – o Sr. Ernesto usou uma raspadeira para os remover (fig. 9). Findo o processo, a massa fica a levedar (fig. 16), cerca de 30 minutos. Nalguns casos, as masseiras são tapadas com panos para acelerar o processo. Nesta etapa, há quem coloque um objeto por baixo da masseira, que lhe provoque inclinação e concentre a massa toda apenas num dos lados.



Figs. 10 a 15 – Do desenfarinhar ao pisar – a massa vai ganhando mais consistência.



Figs. 10 a 15 – Do desenfarinhar ao pisar – a massa vai ganhando mais consistência.

Era comum, noutros tempos, que se dissessem rezas, para que a fermentação tivesse sucesso. No caso da broa de milho, as padeiras diziam rezas e desenhavam uma cruz no bolo, por forma a controlar também a fermentação. No caso das padeiras de UI, Ana Machado (2003b:169) registou duas: “*Senhor te levede bem levedado, Senhor te acrescente, bem acrescentado!*” e “*Deus te acrescente, Deus te levede, e te acrescente e te faça pão, pela sua devida bênção*”.



Fig. 16 – Massa a levedar.

O processo tradicional de produção, seguido na padaria da D<sup>a</sup> Amélia, é manual, mas há quem já use máquina nesta etapa, a amassadeira. A verdade é que amassar o pão, manualmente, requer um grande esforço e força e, neste caso, se não contasse com o auxílio do marido, a *nossa* padeira teria muitas dificuldades, uma vez que sofre de tendinites, pelo grande esforço braçal e de movimentos repetitivos que a confeção do pão exige. Há quem diga que a amassadeira elétrica não altera o sabor do pão, mas a D<sup>a</sup> Amélia discorda e assume que só por grande necessidade recorreria a este equipamento. Recordando o comentário de uma cliente, que confrontava o sabor do seu pão, com o da sua irmã e sentia grandes diferenças, a resposta foi pronta: a irmã usa uma amassadeira elétrica e, apesar de terem aprendido a produzir da mesma maneira, essa é a grande diferença entre as suas produções.



Fig. 17 – Bolos no tabuleiro.

Entretanto, a massa já está fermentada, pelo que é necessário tender. Da masseira retiram-se porções de massa, para fazer bolos (fig. 17). Posteriormente, através de um conjunto de movimentos rápidos com os dedos, algo complexos e de difícil aprendizagem, produzem-se os bolos mais pequenos (figs. 18 a 20). O Sr. Ernesto confessou-nos que não era capaz de desencadear tal operação, referindo-se à esposa disse

*“ela enrola aquilo de tal maneira e depois fica com aquela forma!”*<sup>18</sup>.



Fig. 18 a 20 – Tender manualmente.

---

<sup>18</sup> Apesar de já não tender manualmente, na sua produção diária, a D<sup>a</sup> Amélia mostrou-nos como tudo se processa (figs. 18 a 20).

Estando prontos, os bolos colocam-se num tabuleiro, revestido com panos e polvilhado com farinha. A partir daí nascerão as famosas padas de UI. Esta operação era demasiado morosa, tornando impossível o fabrico de uma grande quantidade de bolos, pelo que a D<sup>a</sup> Amélia recorre a uma tendedeira. Os bolos são colocados na forma da tendedeira, polvilhada com farinha, sendo acamados depois com as mãos; depois são pesados e, caso haja massa em excesso, esta é removida; a forma coloca-se na base da tendedeira, puxa-se a alavanca, e nascem as padas (figs. 21 a 23). A tendedeira da D<sup>a</sup> Amélia permite a divisão da massa em trinta porções regulares, em poucos segundos.



Figs. – 21 a 23 – Pesagem da massa para tender, com recurso a uma tendedeira.

Em tabuleiros cobertos com panos e polvilhados com farinha, colocam-se os bolos saídos da tendedeira (figs. 24 e 25), faltando apenas a última etapa: a cozedura.



Figs. 24 e 25 – Bolos, para as tradicionais padas, no tabuleiro e padinhas, de menores dimensões, normalmente encomendadas por restaurantes.



O forno a lenha acende-se quando a massa está a levedar, podendo ter que ser reacendido ao longo das várias fornadas (fig. 26). O calor deve ser uniforme por todo o forno e não apenas na sua zona central. Quando está pronto para cozer o pão, é preciso limpá-lo. As brasas ainda incandescentes são colocadas à entrada do forno (fig. 27), com o auxílio de um rodo; depois, com uma pá metálica, retiram-se do forno e colocam-se num recipiente próprio para o efeito (fig. 28). Depois, é preciso varrer, com uma vassoura ou varredoiro, de folhas verdes de Austrália, que se encontrava num balde com água (fig. 29). Algumas brasas são deixadas à porta, acabando por conferir alguma cor ao pão (fig. 30). Testa-se o forno com um pouco de farinha, e, se estiver com a temperatura certa, está pronto para receber as padas.



Figs. 26 a 28 – Diferentes etapas da preparação do forno: reacender o forno; colocar as brasas à entrada do forno e retirar as brasas do forno.



Figs. 29 a 31 – Preparação do forno: quase sem brasas e varrido com vassoura de austrálias. Levar o pão ao forno.

Os bolos, que estavam nos tabuleiros, são colocados numa pá de madeira (fig. 31), previamente polvilhada com farinha, em grupos de quatro, acabando por originar duas padas – de dois bolos cada. Esta é uma das tarefas mais complexas e implica um grande conhecimento. O pão não deve ficar colado à pá, deve ficar bem ligado e não deve queimar no forno. O tempo no forno depende do objetivo da fornada. Se for um pão mais mole, o tempo varia entre 15 a 20 minutos; se for mais tostado, serão necessários cerca de 30 minutos (fig. 32). Quando se atinge o ponto desejado, o pão é retirado do forno, através de uma pá de madeira – é a ação de desenformar (figs. 33 a 35).

O pão é colocado numa mesa metálica e depois em cestos ou caixas, dependendo do destino de venda. Enquanto ainda cozem as últimas padas, as clientes começam a chegar

à padaria da D<sup>a</sup> Amélia,

esforço exigido depois das já largas horas de trabalho tornou-se incomportável. Os fregueses habituaram-se e, agora, procuram o Sr. Ernesto e a sua carrinha no mesmo sítio, por volta da mesma hora, quase todos os dias da semana.



Fig. 35 – À esquerda o pão mais tostado, contrastando com o mais branco, à direita.

Amassar, tender, colocar e tirar do forno, vender e distribuir o pão. Só perto das 13 horas é que toda a azáfama da vida desta padeira e do seu marido terminam.

Nalgumas padarias e postos de venda é possível ver já algumas inovações no que toca ao pão de UI, nomeadamente a confeção de pão de UI com chouriço, chocolate ou maçã e canela.

## 5 – A regueifa de UI e o canoco

Famosas e tradicionais são as regueifas de UI e o canoco<sup>19</sup>. A regueifa é produzida adicionando aos ingredientes mais comuns, a farinha e o fermento, o açúcar, a canela e a raspa de limão. O processo de amassar é semelhante ao do pão, mas a massa deve ficar mais mole. Para tender, o bolo é mais pequeno do que os do pão de UI, abrindo-se um buraco ao centro, dando-se aquela forma arredondada. Antes de irem ao forno, a regueifa é pincelada com ovos batidos, sendo esse passo responsável pela cor que obtém. Dependendo dos gostos, algumas das regueifas são polvilhadas com açúcar (fig. 36). Nos últimos anos, fruto de alguma inovação, têm surgido novas formas de regueifa, de menores tamanhos, ou, até, em forma de pada de UI (fig. 37)!



Fig. 36 e 37 – Regueifa com açúcar e padas de regueifa de UI.

Já o canoco, varia apenas por usar uma farinha de tipo 80, diferente da do pão de UI. Trata-se de uma farinha mais escura, de mistura. O processo de produção é também semelhante. Ao tender a massa, pode obter forma arredondada ou mais alongada, tipo cacete.

---

<sup>19</sup> No dia da semana em que acompanhamos a produção da D<sup>a</sup> Amélia houve apenas lugar à confeção de pão, havendo dias específicos para a produção das regueifas. O canoco já não tinha grande procura, pelo que a sua produção deixou de ser efetuada.

## 6 – Reflexão final

Apesar da grande concorrência que hoje se verifica no sector da panificação, o fabrico artesanal do pão de Ul faz dele um produto bastante procurado. O forno a lenha é responsável por grande parte do seu sabor único, quando comparado com o pão normal de padaria, sendo procurado por todo o tipo de pessoas.

Talvez por ser tão *vulgar* nas mesas oliveirenses, não há a percepção de que seja preciso dedicar-lhe tanto tempo e paixão para o produzir. A vida das padeiras e das suas famílias é bastante difícil porque, como todas as outras famílias, além do pão têm as outras lides domésticas ou agrícolas. A própria manutenção e limpeza da padaria, do forno e dos instrumentos utilizados, requer também bastante investimento. Para as novas gerações está longe de ser uma profissão cativante. O ritmo de trabalho é muito intenso; as folgas, férias ou feriados nem sempre são gozados, porque é muito importante manter a clientela, em especial os restaurantes. Corremos assim o risco de, com o tempo, ver desaparecer o pão de Ul *tradicional*. A sua certificação, em cima da mesa há já vários anos, ainda não chegou, num processo longo e muito moroso<sup>20</sup>.

Ao longo dos anos, padeiras e moleiros andaram *de mão dada*. Se a extinção das padeiras não estará tão próxima, dos moleiros não se poderá dizer o mesmo. Quem sobrevive nessa atividade fá-lo em regime parcial, tendo modernizado os moinhos com a adoção de novas tecnologias. A vida no moinho e na padaria condicionou vivências e concedeu experiências que moldaram, especialmente, a aldeia de Ul. Para compreender a freguesia e a sua história recente é fulcral conhecer padeiras e moleiros.

O pão, tão banal, que diariamente temos sobre a mesa é, na verdade um elemento gastronómico único, carregado de estórias, de vida e de paixão; é uma marca de uma aldeia, mas é a identidade de um concelho e das suas gentes. O pão de Ul merece particular atenção e aqueles que lhe dão vida merecerão sempre a nossa maior admiração. Não devemos, por isso, deixar que se perca na memória das gentes este processo produtivo, como deixamos que acontecesse com o processo de produção da louça negra de Ossela.

---

<sup>20</sup> Correio de Azeméis de 23/03/2010 e 06/02/2018.

*“O pão constitui, assim, um elemento que conjuga diferentes dimensões e abordagens, ligando-se ao ciclo de produção do cereal da região e ao processo de moagem, à história das vidas de muitas mulheres, que desde cedo fizeram dele a sua profissão, à etnografia dos seus saberes e preceitos e ao seu consumo profano e ritual.”*

MACHADO 2003b:179



Fig. 38 – O branco reina na padaria da D<sup>a</sup> Amélia, nas diferentes fases do processo de produção do pão de Ul.

## 7 – Referências Bibliográficas

ALMEIDA e SILVA, Sara (2010) – *O Pão de Ul, Oliveira de Azeméis*. Trabalho realizado no âmbito da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, da Licenciatura em Arqueologia. Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Texto dactilografado.

AMORIM, Ângela (2010) – Pão de Ul a preservar – processo de certificação é muito demorado in *Correio de Azeméis* (23 de março).

MACHADO, Ana Durão (2003a) - Padeira de Ul: a arte e a vida in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 151-164.

MACHADO, Ana Durão (2003b) – A etnografia do pão de Ul: as padas, os canocos e as regueifas in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 165-182.

OLIVEIRA, Samuel Bastos (2001) – *Memórias setecentistas de Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1953

A Opinião, nº 1494 de 30/01/1954

A Opinião, nº 1510 de 22/05/1954

A Opinião, nº 1544 de 29/01/1955

A Opinião, nº 1551 de 19/03/1955

A Opinião, nº 1593 de 28/01/1956

A Opinião, nº 1841 de 28/01/1961

A Opinião, nº 1991 de 01/02/1964

A Opinião, nº 2040 de 30/01/1965

A Opinião, nº 2090 de 29/01/1966

Com Tradição, nº 51 de 03/2008

Correio de Azeméis, nº 710 de 30/01/1937

Correio de Azeméis, nº 711 de 06/02/1937

Correio de Azeméis, nº 902 de 01/02/1941

Correio de Azeméis de 31/01/1942  
Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1953  
Correio de Azeméis, nº 1514 de 30/01/1954  
Correio de Azeméis, nº 1563 de 29/01/1955  
Correio de Azeméis, nº 1712 de 08/02/1958  
Correio de Azeméis de 23/03/2010  
Correio de Azeméis de 13/04/2010  
Correio de Azeméis de 22/03/2016  
Correio de Azeméis de 06/02/2018

[https://www.cm-oaz.pt/oliveira\\_de\\_azemeis.1/espacos\\_naturais\\_2.297/parque\\_tematico\\_molinologico.299/o\\_projecto.a343.html](https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_projecto.a343.html)

<https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2018/01/TT-02-lista-de-produtos-tradicionais-portugueses-v-28-22012018.pdf>

Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial da Unesco. Paris, 17 de outubro de 2003.

Decreto-Lei 43557 de 24/03/1961 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 302/72 de –14/08/1972 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 33/87 de 29/08/1987 – Regulamento da indústria da panificação

## ANEXO V – O CANOCO DE UL NAS EMENTAS DOS RESTAURANTES



**ÉPICO**  
COZINHA CONTEMPORÂNEA

Carta

**Couvert** 2Pax 3,50€ | 4Pax 7,00€

Boutique de broa e pão, azeitonas marinadas, manteiga e patê  
(1) (3) (4) (6) (7) (8)

**Entradas**

**Caprese Épico** 4,50€  
Mozzarella di Bufala, tomate cherry, rúcula, molho pesto,  
redução de balsâmico e nozes  
(7) (8)

**Cogumelos à Bulhão Pato** 6,50€  
Cogumelos em emulsão de salsa, alho, azeite e vinho branco  
(12)

**Saladinha de Polvo** 8,50€  
Escabeche de polvo com vinagrete de salsa & pimento e broa tostada  
(1) (4) (12)

**Gambas à Guilho** 10,50€  
Gambas salteadas ao alho com paprika, manteiga e piri-piri  
(7) (14)

**Moelas à Épico** 6,50€  
Moelas estufadas à moda da casa com pão caseiro  
(1) (12)

**Tábua de Queijos e Enchidos** 2Pax 14,00€  
(6) (7)

**Sopa**

**Creme de Legumes da Horta** 2,50€

## Peixe

### Robalo Braseado com Limão 16,50€

em salteado de couve e cenoura, batatinhas a murro e saladinha clássica  
(4)

### Salmão Grelhado com Tomilho e Laranja 19,50€

com esmagada de batata e espinafres, espargos salteados e pickles de cebola roxa  
(4) (12)

### Bacalhau com Broa Confitado 18,50€

com batatinhas a murro e grelos salteados, tomates cherry confitados e azeite virgem temperado  
(1) (4)

### Bacalhau à Épico 19,50€

com esmagada de batata e grelos com cebolada de camarão  
(2) (3) (4) (7) (10)

### Polvo à lagareiro à moda do chefe 21,50€

com mousseline de batata doce, batatinhas a murro, grelos salteados e vinagrete de salsa e pimentos  
(3) (4) (7)

## Carne

### Lombinho de Porco Ibérico 17,50€

em cama de favas e chouriço com cenouras caramelizadas e molho de cebolada com pimentos  
(6) (12)

### Secretos de Porco Preto 16,50€

na grelha com salteado de couve e cenoura, batata rústica e molho verde  
(12)

### Espetada de Vitela 19,50€

no louro e manteiga de alho com batata rústica, legumes da horta e pimentos padrão grelhados  
(7) (12)

### Entrecôte de Black Angus à Chefê 22,50€

com manteiga à maitre, batata rústica, pimentos padrão grelhados e saladinha clássica com azeite virgem e balsâmico  
(7) (12)

### Tornedó de Lombinho de Novilho 24,50€

com batata crocante, seleção de cogumelos trufados, espargos grelhados e redução de vinho do Porto  
(12)

**Experimente ainda a nossa...**

### Francesinha à Épico 13,50€

Bife de vitela de Arouca com queijo de Ossela em pão canoco d'UL  
(1) (6) (7) (10) (12)

## Recomendações da Casa (2 Pessoas)

### Trilogia de Peixe e Marisco 42,50€

lombo de tamboril, gambas e mexilhão de concha verde, bisque de marisco, arroz aromatizado e legumes da horta  
(1) (2) (4) (14)

### Seleção de Carnes à Épico 49,50€

grelhado de secretos de porco preto, entrecôte de Black Angus, e saísica toscana, com batata crocante, manteiga à Maitre, molho verde, pimentos padrão grelhados e saladinha clássica com azeite virgem e balsâmico  
(6) (7) (12)

## Especialidades do Chefe

### Naco de Peixe Manteiga com Molho Mar e Terra 18,50€

molho de cogumelos e camarão, arroz aromatizado, espargos salteados e tomates cherry confitados  
(4) (14)

### Assadinho de Frango do Campo 17,50€

com batatinhas e legumes assados com bacon, pimentos padrão grelhados e molho do Chefe  
(6) (7) (12)

## Vegetariano

### Salteado de Grelos & Cogumelos Portobello 12,50€

com legumes da horta, servido com duas texturas, mousseline e chips de batata doce  
(1)

### Ravioli de Ricota e Espinafres 13,50€

com molho cremoso de cebolinho, pimenta preta e queijo parmesão  
(1) (7)

IVA incluído à taxa legal.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado. (de acordo com o nº3, do artº. 135º do Decreto-Lei nº 102015, de 16 de Janeiro)

Este estabelecimento possui um Livro de Reclamações.

### Alergénios

1 Glúten | 2 Crustáceos | 3 Ovos | 4 Peixes | 5 Amendoins | 6 Soja | 7 Leite  
8 Frutos de casca rija | 9 Alho | 10 Mostarda | 11 Sésamo  
12 Sulfitos | 13 Tremçoço | 14 Múscos



INFOMAIL

# vita

Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis

Revista Municipal Semestral | Jun 2022 - 118



Câmara Municipal de Oliveira de Azeméis

REPORTAGEM



PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DO PÃO DE UL  
*Lurdes Resende*

## “É preciso ter muita força de vontade, o pão tem de chegar à casa dos clientes a horas”

REPORTAGEM

Lurdes Resende, atualmente com 68 anos, fabrica o pão de Ul desde menina por herança da avó, da mãe e de várias tias, também elas padeirasas, com quem aprendeu a arte de amassar, tender e cozer o pão que vai à mesa de muitos olivenenses. É uma das maiores padeirasas da freguesia de Ul e dá trabalho a várias funcionárias, ajudando assim à economia local e à transmissão da tradição para as gerações mais novas. É, desde 2007, presidente da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), associação socioprofissional fundada a 29 de outubro desse ano, com sede no Núcleo Museológico do Moinho do Pão, organismo destinado a apoiar os associados ao nível da produção, comercialização, formação, promoção e manutenção da qualidade deste produto regional genuíno e único.

**Esteve na origem da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), a qual preside. Conte-nos como tem sido o percurso desta Associação.**  
A Associação foi criada em 2007 e partiu do grande interesse e envolvimento da Câmara Municipal de preservar a tradição do pão de Ul na freguesia e acentuar o seu valor histórico, ligado à preservação dos moinhos existentes, no sentido de se criar um museu vivo de fabrico do pão de Ul. Naquela altura, os técnicos da Câmara Municipal contactaram com todas as padeirasas e chegaram a estar inscritas na associação 26 padeirasas de Ul. O objetivo era o envolvimento dos associados no fabrico ao vivo do pão de Ul no Parque Museológico mas, também, na divulgação da tradição em muitos eventos e iniciativas comunitárias. Um outro objetivo primordial era a qualificação do pão de Ul com a Indicação Geográfica Protegida (IGP), classificação oficial regulamentada pela União Europeia atribuída a produtos gastronómicos tradicionalmente produzidos numa região, processo que ainda se encontra em curso.

aos visitantes. Começamos a trabalhar na noite de sexta, às 22h30, e fabricamos em continuo até às 21h00 de sábado. Depois dedicamos um pouco para voltar a estar ao serviço às 8h00 da manhã de domingo cozendo até à noite.  
O evento foi festa na aldeia também mobiliza sempre a Associação através da venda, demonstração e confeção do pão de Ul, reguêlas de Ul e canecos nomeadamente em Areja, Couce, Porto

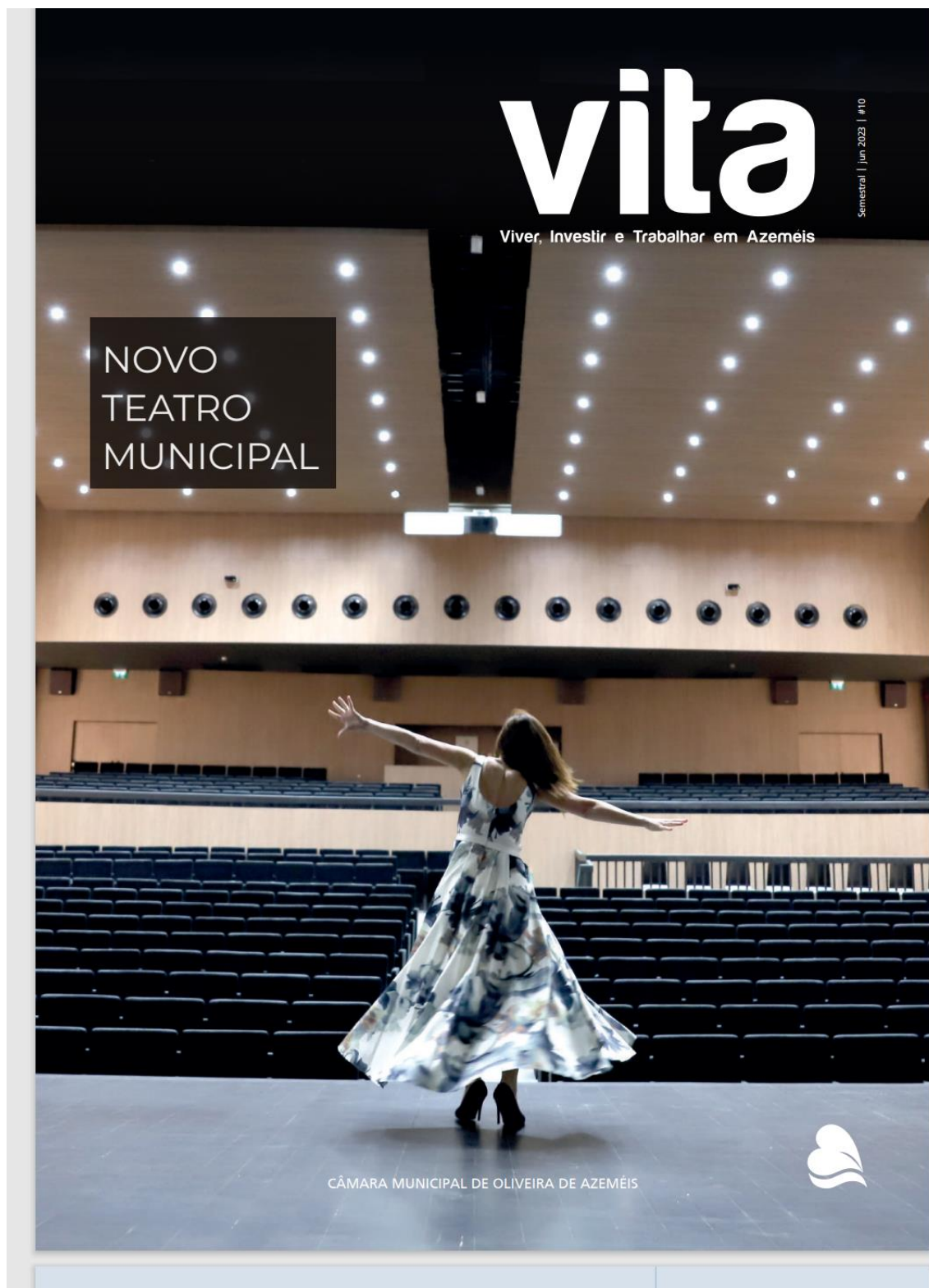
Carneiro, Vilarinho de S. Roque e, obviamente, em Ul. Ainda recordo a participação da APPUL na Bolsa de Turismo de Lisboa - BTL, a cozer num “forninho” pequeno que a Associação tem, iniciativa que foi sempre um sucesso. Finalmente, fomos convidados para vários programas televisivos, com destaque para a Praça da Alegria, Boa Tarde, de Conceição Lima, e participamos em 2007, 2008 e 2009 nas Jornadas do Pão.



www.associadepaodeul.pt

**Lembra-se dos principais eventos em que a Associação esteve envolvida?**  
O principal é mesmo o Mercado à Moda Antiga onde a associação se faz representar com o fabrico ao vivo e venda direta

O canoco de UI na revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2023)





# PÃO DE UL

## UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA



OLIVEIRA DE AZEMÉIS

O projeto “Pão de Ul: Uma profissão com história”, apresentado publicamente na comemoração do Dia Mundial do Pão, a 13 de outubro de 2022, engloba um conjunto de 22 documentários de padeiras e padeiros de Ul, que retratam a sua história de vida, ao mesmo tempo que reproduzem o contexto de vida e os costumes da graciosa freguesia de Ul de há um século para cá.

Desde o dia 7 de janeiro, com uma regularidade semanal, os oliveirenses têm sido surpreendidos com as narrativas das pessoas que dão vida à profissão secular do pão de Ul e que contam o seu dia-a-dia, as memórias familiares ligadas à profissão, colocando em evidência o incalculável valor histórico, etnográfico, económico e social que o “pão de Ul” representa para a aldeia e as suas gentes.

Como forma de elevar a visibilidade do projeto e do pão de Ul, a XXIV Edição do Mercado à Moda Antiga, que se realizou a 20 e 21 de maio, homenageou esta profissão, elegendo como protagonistas as padeiras e padeiros de Ul que estiveram em destaque no evento através da venda das tradicionais padas de Ul, do pão com chouriço e das regueifas de Ul, ao mesmo tempo que dinamizaram workshops dinâmicos para cativar e elevar a curiosidade dos visitantes, principalmente, dos mais pequenos, para a arte de fazer o pão.

O projeto culminará em outubro deste ano com o lançamento de um livro e a apresentação de uma exposição, como forma de reconhecimento da importância do pão de Ul para o nosso território. Um produto gastronómico que acrescenta uma identidade única ao concelho, assente numa vocação transmitida de geração em geração que foi salvaguardada até ao presente. ●

## ANEXO VII - LIVRO “PÃO DE UL – UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA”



## ÍNDICE

INTRODUÇÃO	07
BREVES SUBSÍDIOS PARA A HISTÓRIA DO PÃO DE UL	08
AS PADEIRAS DE UL - UM BREVE APONTAMENTO SOBRE O QUE NÃO SABEMOS	10
FREGUESIA DE UL	13
GRANDES FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DAS CANDEIAS E DO SÃO BRÁS	17
O PROCESSO DE FABRICO DO PÃO DE UL	25
UTENSÍLIOS E ETAPAS DO FABRICO DO PÃO DE UL	27
RETRATO IDENTITÁRIO DE QUEM TRABALHA O PÃO DE UL:	
ASSUNÇÃO SOUSA SOARES	58
MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO	64
MARIA IDALINA MARQUES	70
BELANDINA MARIA PINTO NUNES	76
MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE	82
ABÍLIO PINTO MARQUES	88
MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA	94
MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA	100
MARIA ALICE DA SILVA MARTINS	106
CELESTE RODRIGUES SOARES	112
MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA	118
SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA	124
MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA	130
ANTÓNIO SOARES TAVARES	136
NAZARÉ RODRIGUES SOARES	142
MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA	148
PAULO MANUEL SOARES PINTO	154
MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO	160
MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS	166
MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA	172
TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA	178
MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA	184
HINO ÀS PADEIRAS DE UL "AS LINDAS PADEIRAS"	193
AGRADECIMENTO	195
BIBLIOGRAFIA	197





ASSUNÇÃO SOUSA SOARES



MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO



MARIA IDALINA MARQUES



BELANDINA MARIA PINTO NUNES



MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE



ABÍLIO PINTO MARQUES



MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA



MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA



MARIA ALICE DA SILVA MARTINS



CELESTE RODRIGUES SOARES



MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA



SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA



MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA



ANTÓNIO SOARES TAVARES



NAZARÉ RODRIGUES SOARES



MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA



PAULO MANUEL SOARES PINTO



MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO



MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS



MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA



TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA



MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA

## HINO ÀS PADEIRAS DE UL “AS LINDAS PADEIRAS”

Somos as padeiras de Ul  
Do concelho de Oliveira de Azeméis  
Cozemos o melhor pão  
Que há no distrito de Aveiro  
Sou padeira, sou padeira  
Esta é a minha profissão  
Trabalho de noite e de dia  
Por amor à tradição

Cantava as lindas padeiras  
As lindas padeiras  
da cor das ceifeiras  
são rosas a abrir  
rosas de ciúme  
se com mil perfumes  
viver a florir  
nós somos heróis  
somos rouxinóis  
que vivem a cantar  
Estas puras almas  
só vos pedem palmas  
Para Ul honrar

Ul é tão lindo recanto  
Que possui um raro encanto  
De sonho e tradição  
Onde habita a saudade  
Sem orgulho e sem vaidade  
De todos quantos lá vão  
Nós tomamos por brasão  
Orgulho da profissão  
Uma pá e uma peneira  
E para melhor adorno  
Viver à boca do forno  
E à volta da masseira

A nossa terra bendita  
Entre todas a mais bonita  
A rainha da beleza  
Encontra-se em cada canto  
Entre o suave encanto  
Nossa terra portuguesa  
Terra de Santa Maria  
Que nós tomamos por dia  
Patrona do nosso lar  
E onde quer que esteja  
Um terno e suave encanto  
É uma terra popular

Nossa terra portuguesa  
Onde habita a beleza  
Onde tudo nos encanta  
Onde a própria natureza  
Com seu dom de singeleza  
Às vezes sorri e canta  
As padeiras e os moleiros  
Que são sempre os primeiros  
A alegrar a mocidade  
Trabalhar, cantar e rir  
É o destino a seguir  
Que nos manda a nossa idade

Letra gentilmente cedida pelo Grupo Folclórico “As Padeirinhas de Ul”

## ANEXO VIII MOSTRA FOTOGRÁFICA SOBRE O “PÃO DE UL”







## MERCADO À MODA ANTIGA

O Mercado à Moda Antiga pretende reviver o mercado que se realizava, há mais de 100 anos, na então "Praça dos Vales". Gentes de todas as freguesias do concelho, e de zonas limítrofes, deslocavam-se para o centro da vila de Oliveira de Azeméis para venderem os produtos da terra, sobretudo produtos agrícolas.

Desta forma, além de proporcionar um momento de lazer, o Mercado à Moda Antiga é uma referência no que diz respeito a usos e costumes do final do século XIX, recriados nos dias de hoje como uma verdadeira partilha de saberes por novos e mais velhos das 19 freguesias do concelho.

Tendas à moda antiga, artesãos, padeiras de Ul, produtos agrícolas, utensílios e trajas antigas são alguns dos elementos que constituem o cenário do Mercado.



## PADEIRAS DE UL: TRADIÇÃO SECULAR OLIVEIRENSE

Em 2023 pretende-se focar as atenções no reconhecimento e importância da tradição das padeiras de Ul.

“É importante que se preserve e se garanta a continuidade desta iguaria, uma imagem de marca de Oliveira de Azeméis e uma tradição da freguesia de Ul classificada como Aldeia de Portugal devido às suas especificidades e características.

A promoção e a defesa desta iguaria é um dos objetivos do executivo municipal que aposta nos valores e no potencial das suas gentes, assim como nos fatores distintivos face à região onde se integra.”

**Joaquim Jorge Ferreira**  
Presidente da Câmara Municipal



## SÁBADO | 20 MAIO

- 11h00** Abertura oficial do XXIV Mercado à Moda Antiga | Largo da República
- 11h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Grupo de Cavaquinhos da Univ. Sénior de Oliveira de Azeméis | Animação itinerante
- 15h00** Grupo Com Tradicordes | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h15** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 16h15** Rapazinhos Real e Mui Nobre Tuna da ESSNorte-CVP | Largo da República
- 16h45** Grupo de Cantares da Villa Cesari | Animação itinerante
- 16h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 17h00** Grupo Folclórico "As Padeirinhas de UI" | Animação itinerante
- 17h30** Grupo Folclórico de Cidacos | Animação itinerante
- 18h00** Grupo de Danças de S. Martinho da Gândara | Animação itinerante
- 18h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h15** Rancho Folclórico e Etnográfico A Chama de São Roque | Animação itinerante
- 18h30** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 19h00** Historioscópio - PICNIC (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h15** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 19h30** 100Batuta | Animação itinerante
- 20h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 21h00** Grupo de Cantares e Romarias de Travanca | Animação itinerante
- 21h15** TEPAS - Perdidos na Cidade | Animação itinerante
- 21h30** Fado & Acordeão com Mónica Severino (voz) e Rodrigo Maurício (acordeão) | Largo da República
- 22h30** 100Batuta | Animação itinerante

Carrossel Artesanal Infantil | Junto ao Teatro Municipal

Oficinas Infantis | Praça José da Costa

Campo na Cidade (quintinha com animais)

Jogos Tradicionais | Campo na Cidade

## **DOMINGO | 21 MAIO**

- 11h15** Grupo Folclórico Etnográfico de São Miguel D'Azagães | Animação itinerante
- 11h30** Programa Aqui Portugal | Praça José da Costa 
- 11h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 14h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Alanos | Animação itinerante
- 15h00** Grupo de Danças e Cantares de Nogueira do Cravo | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h30** Rancho Folclórico Cravos e Rosas de Santa Maria de UI | Animação itinerante
- 15h45** Kopinxas - Os Rurais | Animação itinerante
- 16h00** Grupo de Bombos Os Janizários | Animação itinerante
- 16h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Fanfarra Káustika | Animação itinerante
- 16h30** Clube Sénior de Travanca | Largo da República
- 17h00** Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo | Animação itinerante
- 17h30** Grupo de concertinas do Museu Regional de Cucujães | Animação itinerante
- 17h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 18h30** Santiago e Amigos | Animação itinerante
- 19h00** Historioscópio - No Conto da Raposa (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h00** Grupo de Bombos de Pindelo | Animação itinerante

## MAPA DO RECINTO

- 1 GRACC - Grupo Recreativo Associativo e Cultural de Cidacos
- 2 Grupo Folclórico de Cidacos
- 3 Desafio d'Arte - Associação Cenográfica do Pinheiro da Bemposta
- 4 Associação de Pais da EBI de Travanca
- 5 Associação de Estudantes da Escola Superior de Saúde Norte da CVP
- 6 Associação de Artesãos das Terras de Santa Maria
- 7 Berço Vidreiro
- 8 APPUL - Associação de Produtores de Pão de UI
- 9 Confraria das Papas de S. Miguel
- 10 Sociedade Musical Harmonia Pinheirense
- 11 Associação de Pais do JI do Cruzeiro
- 12 Associação de Pais da EB2.3 Ferreira de Castro
- 13 Banda de Música de Loureiro
- 14 ADUM - Associação Dona Urraca Moreira
- 15 Grupo "Boa Vontade"
- 16 CASAZ - Confraria do Arroz e Sabores de Azeméis
- 17 Obra Social de São Martinho da Gândara
- 18 Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Oliveira de Azeméis
- 19 Associação de Pais da EBI Comendador António Rodrigues
- 20 Associação Figueiredo de Rey
- 21 EBI da Areosa
- 22 Grupo Folclórico "As Padeirinhas de UI"
- 23 JI do Outeiro
- 24 Associação de Pais da EBI do Outeiro
- 25 Associação de Pais da EBI/JI nº1 de Oliveira de Azeméis - Feira dos Onze
- 26 Associação de Pais da EBI e JI de Madail
- 27 Associação Cultural e Etnográfica de S. Miguel d'Azagães (ACESMA)
- 28 Escola Livre de Azeméis
- 29 ADRITEM - Rota Criativa
- 30 JMJ23 - Jovens da Paróquia Oaz
- 31 União Desportiva Oliveirense - Basquetebol
- 32 NAC - Núcleo de Atletismo de Cucujães
- 33 Santa Casa da Misericórdia de São João da Madeira - Complexo Social de Fajões
- 34 INDAQUA - Ponto de água
- 35 Associação de Pais da Fábrica das Artes - Escola de Dança
- 36 -----
- 37 Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo
- 38 Associação de Melhoramentos Pró-Outeiro
- 39 EvasãoKasional Clube
- 40 União Desportiva Oliveirense - Futebol
- 41 Associação de Pais e Enc. Educação das EBI e JI de Ossela
- 42 Banda Música de Santiago de Riba-UI
- 43 Corpo Nacional de Escutas - Agrupamento 24 de Cucujães
- 44 Confraria do Santíssimo Sacramento da Paróquia de Oliveira de Azeméis
- 45 Associação Cultural de Travanca
- 46 Associação de Pais da EBI da Ponte - Santiago de Riba-UI
- 47 Associação de Pais da EBI/JI nº 4 de Oliveira de Azeméis - Fonte Joana
- 48 Núcleo de Camionistas de Terras de La Salette
- 49 Casa do Sport Lisboa e Benfica de Oliveira de Azeméis
- 50 Futsal Clube de Azeméis
- 51 ACREFA - Associação Cultural e Recreativa Festas da Amizade
- 52 Sporting Clube de Bustelo
- 53 Associação das Festas de Nossa Senhora de La Salette
- 54 Rancho Folclórico "Cravos e Rosas" de Santa Maria de UI
- 55 Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Palmaz
- 56 Grupo Juvenil de Pinheiro da Bemposta
- 57 Grupo Musical Macinhatense
- 58 Museu Regional de Cucujães
- 59 Moto Clube "Os Últimos"
- 60 Associação Resgato
- 61 Associação Recreativa e Cultural do Carnaval de Pindelo
- 62 Pindelo Associação Recreativa e Cultural
- 63 Cruz Vermelha Portuguesa - Delegação de Cucujães
- 64 Grupo Folclórico de Cidacos
- 65 TEPAS - Teatro Amador
- 66 Rancho Folclórico do Grupo Musical Macinhatense
- 67 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela
- 68 Patronato de Santo António do Pinheiro da Bemposta
- 69 A Chama - Associação Recreativa e Cultural de S. Roque
- 70 Grupo de Danças de São Martinho da Gândara
- 71 Grupo Folclórico de Palmaz
- 72 Conferência Mista de São Miguel de Oliveira de Azeméis
- 73 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar
- 74 Associação de Pais da EBI e JI de Pindelo
- 75 Associação de Pais das Escolas do Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz
- 76 Villa Cesari - Associação Cultural e Desportiva de Cesar
- 77 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar
- 78 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela

## ANEXO XII ESTUDO SOBRE A QUALIFICAÇÃO DOS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES

---

### QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES



Um guia de apoio



# Índice

---

1.	Preâmbulo.....	3
2.	Portugal e as Produções Tradicionais Portuguesas.....	6
3.	Qualificar .... Qualificar .... Qualificar.....	11
3.1	As Marcas Colectivas.....	11
3.2	Os Regimes de Qualidade da União Europeia.....	14
3.3	Critérios para Qualificação de Produtos – o exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO.....	23
3.3.1	Produto Tradicional.....	24
3.3.1.1	Queijo Tradicional Português.....	25
3.3.1.2	Doçaria Conventual Portuguesa.....	26
3.3.1.3	Doçaria Tradicional Portuguesa.....	27
3.3.1.4	Produtos Tradicionais Portugueses à base de Carne.....	28
3.3.1.5	Doces de fruta Tradicionais Portugueses.....	30
3.3.2	Gastronomia Nacional.....	33
3.3.2.1	Produto da gastronomia nacional.....	34
3.4	Produto ou Prato Gastronómico Tradicional, com Inovação.....	35
3.5	Qualificação de Modos de Produção – exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO ..	36
3.5.1	Produto da Quinta.....	36
3.5.2	PRODUTO DA MONTANHA.....	37
3.6	A Qualificação no Circuito Comercial para utilização da Marca Colectiva ÉQUALIFICADO ..	40
3.6.1	Estabelecimentos Comerciais ou Lojas.....	40
3.6.2	Certames (Feiras, Mostras, Apresentações, Concursos, Provas, Cozinha ao vivo e similares).....	41
3.6.3	Circuitos curtos alimentares e ou não alimentares.....	43
4.	Bons Exemplos / Boas Práticas de recuperação e valorização de produtos e pratos gastronómicos	46
4.1	Concurso Sabores Quase Perdidos/Sabores Quase Esquecidos.....	46
4.2	Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses.....	47
4.3	Município de Castelo Branco.....	49
4.4	Município de Mértola.....	49
4.5	Município de Odivelas.....	52
4.6	Município de Oliveira de Azeméis.....	52

4.7 Município de Portalegre.....	55
4.8 Município de Torres Vedras .....	57
4.9 Município de Vinhais.....	58
5. Bons Exemplos / Boas Práticas de aproximação de produtores e consumidores em Feiras de Produtos Locais .....	59
5.1 Feira de Produtos da Terra – Torres Novas.....	59
5.2 CCA - Mercado Eco Rural de Ourém.....	60
6. PTPT.PT - uma ferramenta de comunicação que aproxima produtores e consumidores ..	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65

## 4.6 Município de Oliveira de Azeméis

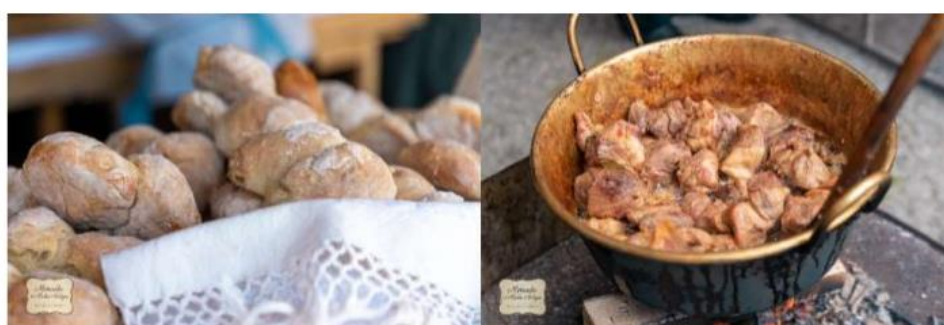
- **MERCADO À MODA ANTIGA**

“Dezenas de associações e colectividades do concelho, com a ajuda de milhares de figurantes trajados a rigor, unem-se para apresentarem uma recriação fiel do mercado que se realizava no final do século XIX na antiga Praça dos Vales onde, há mais de um século, o centro da vila reunia gente de todas as freguesias do concelho para vender os produtos da terra.

O evento é uma montra das tradições e costumes de outrora onde o visitante ou turista pode ver de tudo, devidamente decorado a rigor: artesãos, utensílios antigos, tendas com produtos agrícolas, comes e bebes tradicionais, música popular e tradicional a cargo de ranchos folclóricos, animação

de rua e profissões tão distintas como a cesteira, o tecelão, a padeira que confecciona o famoso pão de UI, o tamanqueiro, entre outros ofícios.

Este ano o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de UI, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.”<sup>98</sup>



<sup>98</sup> In Câmara Municipal de Oliveira de Azeméis - Agenda (cm-oaz.pt)



- Apoio ao Agrupamento de Produtores (Associação dos Padeiros de UI) para registo das marcas colectivas pão ou pada de UI<sup>99</sup>, canoco de UI<sup>100</sup> e regueifa de UI<sup>101</sup>



- Apoio ao Estudo de caracterização física, química e sensorial do pão, do canoco e da regueifa de UI efectuado pela ESAS

Apoio ao Agrupamento de Produtores para qualificação de UI como Indicação geográfica para pão ou pada, para canoco e para regueifa, com elaboração dos respectivos Cadernos de Especificações e Documentos Únicos, planos de Controlo, indigitação de Organismos Delegados e demais peças processuais

Aguarda decisão ministerial desde 2019.

<sup>99</sup> Marca Colectiva nº 562992

<sup>100</sup> Marca Colectiva nº 562948

<sup>101</sup> Marca Colectiva nº 562949

## ANEXO XIII - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Carvalho, Davide (2014), Revista Factores de Risco, Jul-Set, pp. 40-50.

Deus, A., Machado A. e Martins L. (2003). Memória das Águas do Rio, Moinhos, Moleiros e Padeiras da Freguesia de Ul. 1ª edição, Reviver Edições

Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses, ed. QUALIFICA, 15ª Versão (25/07/2010)

## Conteúdo

1. NOME.....	1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	1
2.1 DESCRIÇÃO FÍSICA.....	1
2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.....	2
2.3 DESCRIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA.....	2
2.4 MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS.....	3
2.5 APRESENTAÇÃO COMERCIAL.....	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PREPARAÇÃO.....	3
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO.....	7
6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	15
6.1 A REGIÃO DE ORIGEM.....	15
6.2 RELAÇÃO HISTÓRICA.....	16
6.3 A TRANSMISSÃO DO SABER FAZER.....	16
6.4 REPUTAÇÃO DO PRODUTO.....	18
7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE.....	20
8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO.....	20
ANEXO I Estudo sobre o canoco de Ul.....	22
ANEXO II – LISTA DOS PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES.....	36
ANEXO III - CANOCO DE UL NA app PTPT.....	63
ANEXO IV - artigo PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL.....	65
ANEXO V – O CANOCO DE UL NAS EMENTAS DOS RESTAURANTES.....	100
ANEXO VI - REVISTA VITA.....	102
ANEXO VII - LIVRO “PÃO DE UL – UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA”.....	107
ANEXO VIII MOSTRA FOTOGRÁFICA SOBRE O “PÃO DE UL”.....	112
ANEXO IX O “CANOCO DE UL” NO MERCADO À MODA ANTIGA.....	114
ANEXO XII ESTUDO SOBRE A QUALIFICAÇÃO DOS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES.....	119
ANEXO XIII - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	124

