

**Pão de ló de Margaride**

/

**Pão leve de Margaride**

/

**Rosca de Margaride**



Julho de 2022

ÍNDICE GERAL

1.	Nome do produto .....	3
2.	Descrição e apresentação do produto .....	3
2.1	Principais características físicas do Pão de ló de Margaride .....	4
2.2	Principais características organolépticas do Pão de ló de Margaride .....	6
2.3	Principais características químicas do Pão de ló de Margaride .....	8
2.4	Principais características das matérias-primas.....	9
2.5	Forma de apresentação.....	9
3.	Delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento .....	9
4.	Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada .....	11
4.1	Rastreabilidade das matérias-primas .....	11
4.2	Rastreabilidade no fabrico .....	11
4.3	Rastreabilidade no acondicionamento e no embalamento .....	12
4.4	Rastreabilidade na comercialização .....	12
4.5	Obrigações Declarativas.....	12
5.	A descrição do método de obtenção do produto.....	13
5.1	Matérias-primas .....	13
5.2	Produção .....	13
5.2	Acondicionamento .....	17
5.3	Embalamento .....	19
5.5	Ultracongelamento do Pão de ló de Margaride.....	19
	Fluxograma do processo de fabrico, acondicionamento, embalamento e ultracongelamento .....	21
6.	Elementos que estabelecem a relação entre a reputação e a origem geográfica .....	22
6.1	Uma história de famílias.....	22
6.2	Um saber fazer local.....	25
6.3	A Reputação actual do pão de lá de Margaride .....	26
7	Referências relativas à estrutura de controlo .....	28
8	Elementos específicos da rotulagem do produto.....	28



## 1. Nome do produto

Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride –  
Indicação Geográfica Protegida

Inserir-se na Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, tal como previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014, modificado

## 2. Descrição e apresentação do produto

O Pão de ló de Margaride/pão leve de Margaride/rosca de Margaride é um bolo de pastelaria tradicional, moderadamente doce, de médio a grande formato, cozido no forno, tendo como base ingredientes tradicionalmente utilizados na pastelaria portuguesa, de origem conventual ou não. Tem forma redonda com um orifício ao centro e uma cor interior amarelo ouro, vibrante, que pode variar de acordo com a tonalidade das gemas usadas. A superfície exterior superior apresenta abaulamento característico, uma tonalidade acastanhada, mais ou

menos escura consoante o tempo de permanência no forno. As superfícies laterais, o fundo e as paredes respeitantes ao orifício central são desprovidas de côdea, apresentando-se com cor amarelada mais escura do que o interior.

Apresenta-se envolto no papel em que foi cozido no forno, acondicionado em saco de material apropriado e embalado, no estabelecimento do produtor, ou em papel ou em caixa de cartão de forma octagonal. Tem um peso mínimo de +/- 400g podendo chegar aos 5kg. Por encomenda especial este pão de ló pode ser fabricado em formatos maiores atingindo os 24 kg.

Todos os ingredientes utilizados são de origem agrícola (com exceção do sal), sendo os mesmos que se utilizam desde a origem do Pão de ló de Margaride, sem adição de quaisquer aditivos ou de auxiliares tecnológicos.

O nome pão leve decorre do facto de o pão de lé ser mais leve, proporcionalmente, do que o pão comum. O nome “rosca” deve ser proveniente do facto de em tempos anteriores os produtores de pão de ló serem, também, produtores de pão em forma de regueifa ou rosca.

## 2.1 Principais características físicas do Pão de ló de Margaride

### 2.1.1 Forma

Tronco-cónica, de menor diâmetro na base; o tronco vai alargando até ao topo e remata numa superfície circular, levemente abaulada, de maior diâmetro e sem bordos bem definidos



Apresenta um orifício central, circular, de diâmetro variável com o tamanho do pão leve, resultante do uso de uma peça especial de barro durante a cozedura (localmente designada por quico) Este orifício é maior na base do que no topo



### 2.1.2 Peso e dimensões

O Pão de Ló de Margaride pode apresentar dimensões diversas, decorrentes da capacidade das formas usadas, bem como da respectiva altura e diâmetro.

A título meramente indicativo, assinalam-se as seguintes dimensões, como sendo as mais comuns:

cm	0,5Kg	1Kg	2Kg	3Kg	5Kg	7Kg	11Kg	18Kg	24Kg
Altura	8 a 16.5	10 a 19	12 a 23	15 a 28	30 a 35	30 a 35	34 a 37	36 a 40	38 a 42
Ø da base	17.5 a 20	21 a 24	26 a 30	30 a 34	33 a 37	36 a 39	43 a 46	53 a 56	63 a 67
Ø superior	26 a 30	31 a 38	40 a 45	43 a 47	50 a 54	57 a 63	67 a 70	69 a 74	79 a 84
Ø inferior do orifício	7.5 a 12	10 a 18	14 a 20	14 a 22	16 a 19	18 a 22	19 a 23	19 a 24	22 a 26
Ø superior do orifício	3 a 6	5 a 8	6 a 10	6 a 10	8 a 12	9 a 12	11 a 14	11 a 14	11 a 15

Alguns transformadores, apenas por encomenda para eventos especiais, fabricam as roscas em formato de grande dimensão (até aos 24 kg). A dimensão máxima fabricada está limitada pela dimensão dos fornos.

## 2.2 Principais características organolépticas do Pão de ló de Margaride

Cor da superfície superior; castanho claro a dourado escuro. Verificam-se, por vezes, pequenas variações na tonalidade em resultado da temperatura do forno e duração do tempo de cozedura.



Fig. Gama admissível de cor da superfície superior

Cor do miolo: Amarelo ouro forte, por vezes com variações decorrentes de cor da gema. Nunca se apresenta com tom alaranjado

Miolo uniforme, de olhos muito pequenos e regulares



Não apresenta côdea lateral nem inferior por ser cozido em formas forradas a papel



No entanto nas zonas junto ao papel de cozedura o pão leve apresenta um teor de humidade superior e um tom mais carregado

A crosta superior, sempre com abaulamento característico, apresenta um aspecto ligeiramente empolado, ondulado, lembrando areia molhada pelo mar.

Textura: macia, mas firme, com alguma elasticidade, mas não pegajosa (volta ao formato normal depois de pressionado). No entanto, não deve ser cortado com faca pois a pressão desta tende a esmagar o miolo, comprimindo-o e “enqueijando-o”.

Aroma: a gema de ovo, moderado pela mistura com o açúcar e cozedura no forno.

Sabor: persistente, a gema de ovo, moderado pela mistura com o açúcar e cozedura.

2.3 Principais características químicas do Pão de ló de Margaride  
O pão de ló de Margaride, por ser produzido com muito mais ovos do que os produtos similares comuns, apresenta teores de proteína e gordura bem mais elevados, sendo o teor de hidratos de carbono bastante inferior ao que consta da Tabela de Composição dos Alimentos Portugueses.

		Por 100g de pão de ló de Margaride
Proteína	min	9,6
Gordura total	min	8,1
Total de Hidratos de Carbono disponíveis, g	máx	63,8

## 2.4 Principais características das matérias-primas

Farinha de trigo, tipo 55

Gemas de ovos frescos

Claras de ovos frescos

Açúcar branco

Sal, próprio para fins alimentares - facultativo

## 2.5 Forma de apresentação

O Pão de ló de Margaride apresenta-se inteiro, acondicionado individualmente num invólucro de papel apropriado, no qual é cozido no forno, e que ostenta menções diversas alusivas ao produto ou ao produtor. Esta é a forma tradicional de apresentação no estabelecimento do produtor.

No comércio em geral o Pão de ló de Margaride apresenta-se como referido, sendo que a rosca com papel é acondicionada em saco de material adequado para entrar em contacto com este género alimentício, após o que é embalado em caixas de cartão oitavado, onde, para além das menções regulamentares, figuram sempre as menções alusivas ao Pão de ló de Margaride e à empresa produtora/acondicionadora.

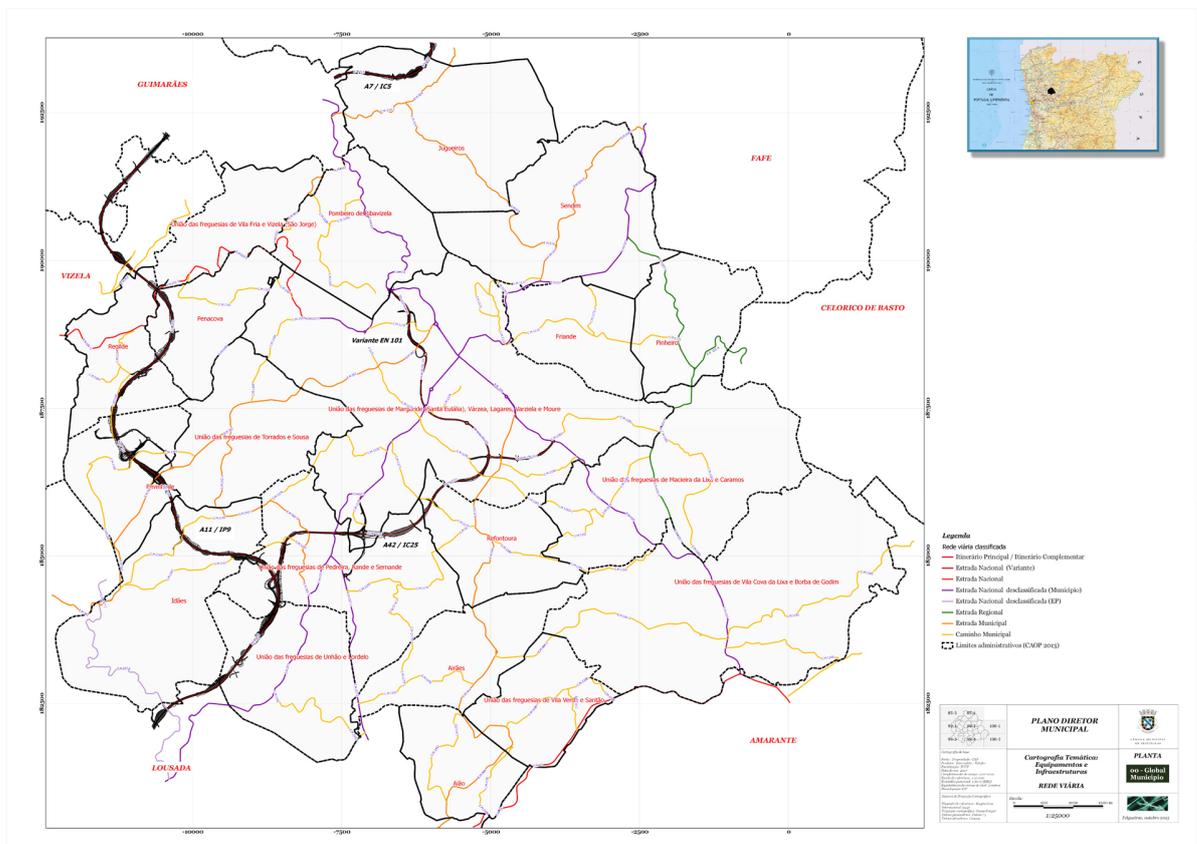
## 3. Delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento

A área geográfica de produção/fabricação e de acondicionamento do Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride corresponde exactamente à área do concelho de Felgueiras, do qual Margaride é uma das freguesias.

Esta delimitação não resulta de qualquer imposição de carácter administrativo, antes se fundamenta no facto de todas as anteriores e actuais unidades de

produção terem estado ou estarem sedeadas no concelho, nunca dele se tendo evadido.

O acondicionamento é efectuado nas instalações de fabrico para evitar a contaminação microbiológica ou a absorção de cheiros estranhos ao produto bem como a exposição ao ar que torna o pão de ló seco e com aspecto envelhecido. Para além disso, o material de acondicionamento seleccionado pelos produtores permite não só proteger o produto do ponto de vista microbiológico e de odores estranhos, mas também permite que o produto evolua, do ponto de vista sávido, de forma harmoniosa, ao longo do prazo de validade.



## 4. Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada

Os transformadores de Pão de ló de Margaride dispõem de registos adequados à manutenção da rastreabilidade do produto, desde a receção das matérias-primas utilizadas, até à expedição do produto acabado.

Todas as embalagens comercializadas ostentam, na rotulagem, uma indicação (número de lote) que permite a reconstituição do processo de obtenção e, como tal, a manutenção da rastreabilidade ascendente e descendente entre o produto e a origem geográfica.

Os registos utilizados por cada transformador integram o sistema de auto-controlo de cada unidade, de acordo com a legislação em vigor para o sector. Cada transformador é responsável pela adequada e actualizada manutenção dos mesmos.

### 4.1 Rastreabilidade das matérias-primas

Não há nenhuma exigência relativa à origem geográfica de qualquer uma das matérias-primas utilizadas.

No entanto todos os transformadores têm que ter registos relativos às matérias-primas utilizadas no fabrico do Pão de ló de Margaride, demonstrando a qualidade exigível de cada uma delas e as quantidades utilizadas.

Assim e por cada matéria-prima a utilizar no fabrico de Pão de ló de Margaride os transformadores registam o nome da empresa ou a marca comercial, quantidade, tipo, lote e data de validade.

### 4.2 Rastreabilidade no fabrico

Por cada lote de Pão de ló de Margaride / pão leve de Margaride /rosca de Margaride fabricado, os transformadores registam: as matérias-primas usadas (empresa produtora ou a marca comercial), nº de lote e quantidade usada, bem como o número do lote produzido, quantidade, data de fabrico e validade

### 4.3 Rastreabilidade no acondicionamento e no embalamento

Cada saco ou cada caixa são marcados com o número de lote correspondente ao fabrico.

### 4.4 Rastreabilidade na comercialização

Por cada lote comercializado, devidamente embalado, os produtores registam a quantidade, o nome do comprador e o número do lote.

### 4.5 Obrigações Declarativas

Antes da colocação no mercado, cada transformador tem que notificar o Agrupamento, através do preenchimento de um formulário de Notificação da actividade. Deste formulário constam informações relativas à localização da unidade, à capacidade produtiva instalada, às quantidades previsíveis de produção por dia, mês e ano bem como sobre o principal destino da produção: colocação directa ou indirecta no mercado.

Anualmente, os transformadores têm que informar o Agrupamento sobre eventuais alterações na unidade produtiva.

Estas informações têm como objectivo preparar o adequado plano de controlo da unidade produtiva

Os transformadores têm que ter disponíveis todos os registos referidos. para verificação pela AEF ou pelo Organismo de Controlo.

## 5. A descrição do método de obtenção do produto

### 5.1 Matérias-primas

O Pão de Ló de Margaride ou Pão leve de Margaride ou Rosca de Margaride é exclusivamente preparado com as seguintes matérias-primas:

Farinha de trigo, tipo 55

Gemas de ovos frescos

Claras de ovos frescos

Açúcar branco

Sal, próprio para fins alimentares (opcional)

É liminarmente interdita a incorporação de quaisquer outros ingredientes incluindo aditivos ou de auxiliares tecnológicos, independentemente da causa ou do efeito pretendido.

### 5.2 Produção

As gemas e as claras são separadas para recipientes diferentes, sendo a proporção de incorporação no pão de Ló diferenciada – muito maior proporção de gemas do que de claras.

As gemas e as claras são colocadas na batedeira, sendo adicionados imediatamente os restantes ingredientes. Muitos produtores ainda usam as tradicionais batedeiras de madeira, forradas agora com materiais que permitem uma adequada higienização da máquina.

A batedura é lenta e constante e é feita durante um apreciável intervalo de tempo.



Enquanto a mistura é lentamente batida, vão sendo forradas as formas a papel almaço e colocados os quicos (pequenos vasos de barro de forma aproximadamente tronco cónica - lembram um sino - que são colocados no centro da forma de barro, com o diâmetro menor para cima e que dão a forma ao “buraco” central de cada pão de ló.

De realçar que este papel almaço usado no acondicionamento confere uma personalidade própria ao produto, usando cada produtor um papel específico, com alusão à sua marca própria.





Depois de a massa estar devidamente batida e as formas preparadas, é feito ruidosamente e, por vezes, ainda manualmente, o enchimento das formas.



As formas são então cuidadosamente tapadas com uma forma idêntica, havendo o cuidado de não ser deixada de fora nenhuma “ponta” de papel para que não se queime no forno.

As formas são colocadas nos fornos, sendo alguns, ainda, de lenha, mas outros são eléctricos ou a qualquer outro combustível, desde que permita o controlo da adequada temperatura de cozedura das futuras “roscas”.

## 5.2 Acondicionamento

Terminada a cozedura as formas são retiradas do forno e destapadas.

As roscas, com o papel em volta, são retiradas das formas e colocadas a arrefecer, antes de serem acondicionadas num saco de material adequado que permita uma boa conservação e uma protecção contra todo o tipo de poluentes orgânicos e não orgânicos.



Trata-se de um saber fazer ligado à boa prática de fabrico e à higiene do produto, não sendo, portanto, matéria atinente à genuinidade do produto.

Este procedimento contribui para uma melhor conservação e uma diminuição da contaminação microbiológica do Pão de ló de Margaride, bem como para evitar a contaminação com odores estranhos ao produto.

### 5.3 Embalamento

O Pão de ló de Margaride é, então, embalado em caixas específicas, oitavadas, nas quais constam não só as menções regulamentares, mas também elementos atinentes a cada produtor: da história da sua casa, de prémios obtidos em concursos, fotografias de antepassados e ou fundadores, etc.

Esta é a solução adoptada na chamada "venda para fora", isto é, quando se destina a consumo posterior, fora dos estabelecimentos de produção. Consagrado pela tradição, este tipo de embalamento é, ainda hoje, comum a todos os fabricantes. É também sob essa forma que é comercializado por um significativo número de pastelarias e similares e em diferentes tipos de estabelecimentos retalhistas.

Quando o Pão de ló de Margaride é vendido directamente no estabelecimento do produtor, o consumidor pode optar por não adquirir a caixa, sendo então a "rosca" devidamente protegida como anteriormente referido, simplesmente embalada em papel liso ou com menções específicas de cada empresa.

### 5.5 Ultracongelação do Pão de ló de Margaride

A ultracongelação do Pão de ló de Margaride pode ser efectuada já que provas sensoriais demonstram que as características físicas e sensoriais do produto, tal como descritas neste Caderno de Especificações, são mantidas. No entanto, tais experiências também demonstraram que essas características só são mantidas quando as "roschas" são ultracongeladas num prazo médio de até 24 horas após o fabrico.

O processo de ultracongelamento, que tem como único objectivo aumentar o tempo de vida útil do produto, é conduzido de tal forma que o centro térmico do Pão de ló de Margaride atinja, pelo menos, os  $-18^{\circ}\text{C}$ .

A ultracongelamento é efectuada em equipamento adequado (túnel ou equipamento de ultracongelamento) tendo em conta a respectiva capacidade e a natureza e volume de produção.

A ultracongelamento é feita já com as roscas acondicionadas no saco de material adequado, devidamente rotulado, podendo cada produtor optar por, posteriormente, usar ou não o embalamento em caixas oitavadas.

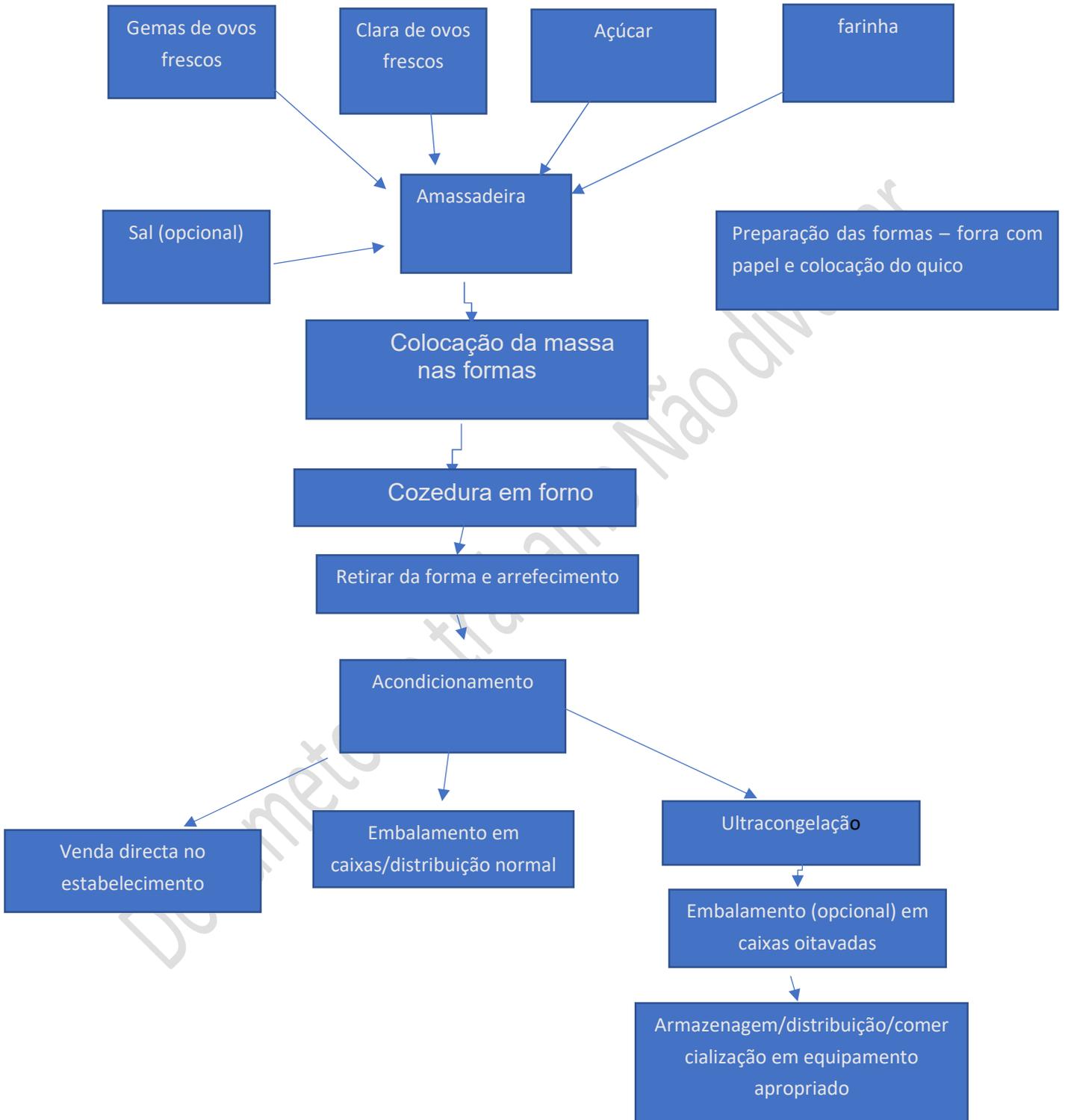
O consumidor é responsável pelo processo de descongelamento tal como descrito na rotulagem obrigatória do produto.

Após a ultracongelamento os sacos ou as caixas com o Pão de ló de Margaride são:

- imediatamente transportados em veículo adequado a este tipo de produto para comercialização, ou
- colocados em câmaras adequadas para a conservação de congelados, tão rapidamente quanto possível, para manter o produto entre  $-20^{\circ}\text{C}$  e  $-16^{\circ}\text{C}$ , minimizando também os efeitos nocivos da quebra da cadeia de frio ou a exposição a humidade elevada.

O pão de ló de Margaride, ultracongelado, desde que mantido/transportado a uma temperatura entre  $-20^{\circ}\text{C}$  e  $-16^{\circ}\text{C}$ , deve ser consumido num prazo não superior a 9 meses após o fabrico.

## Fluxograma do processo de fabrico, acondicionamento, embalagem e ultracongelamento



## 6. Elementos que estabelecem a relação entre a reputação e a origem geográfica

O pedido de protecção de Margaride para pão de ló ou rosca ou pão leve tem por base a sua reputação.

A Freguesia de Margaride, mencionada nas Inquirições de 1258, com a designação de vila Margaride, pertence ao distrito do Porto. A povoação de Margaride foi elevada à categoria de vila de Felgueiras, por carta de D. Maria II, datada de Março de 1846.

É na cidade de Felgueiras, sede do concelho e comarca do mesmo nome, atravessada por estradas que se dirigem para Guimarães, Fafe, Amarante e Lousada, que se fabrica o afamado Pão de ló de Margaride, cuja história se destaca ao longo de séculos.

Não se conhece a origem da designação pão de ló mas sabe-se que o nome pão leve decorre do facto de o pão de ló ser mais leve, proporcionalmente, do que o pão comum. O nome “rosca” deve ser proveniente do facto de em tempos anteriores os produtores de pão de ló serem, também, produtores de pão em forma de regueifa ou rosca.

### 6.1 Uma história de famílias

O fabrico do Pão de ló ou pão leve ou rosca, em Margaride, data de há mais de três séculos. A sua história está ligada às diversas famílias que o produzem.

A - A história da casa de Leonor Rosa da Silva, a casa mais antiga ainda hoje aberta, data de há um século e meio.

Foi no início do século XVIII, há cerca de 300 anos, que uma mulher, de nome Clara Maria, começou o fabrico deste Pão de ló. A Casa, tal como hoje, encontrava-se localizada na freguesia de Margaride, no centro da actual cidade de Felgueiras, no norte de Portugal. Este Pão de ló ficou conhecido por “Pão de ló de Margaride”.

Após a morte de Clara Maria, foi Antónia Filix (ou Felix), que continuou com o fabrico deste doce, tendo mais tarde, passado essa tarefa para Leonor Rosa da Silva. Antónia Filix tinha como companhia Leonor Rosa da Silva, que tinha ficado ao cuidado e encargo da sua patroa Clara Maria, passando-lhe todo o conhecimento sobre o fabrico deste apreciado doce. Leonor Rosa ficou nessa

casa até à idade dos seus 16 anos, quando foi raptada, acabando por casar com o seu raptor. Durante algum tempo fabricou pão de ló noutra povoação.

No entanto, a primeira fábrica de Pão de ló ou pão leve de Leonor Rosa foi montada numa casa, situada no lugar do Tanque, na povoação de Margaride, pois então ainda não tinha a categoria de vila, casa essa que, entretanto, já foi demolida.

Mais tarde, Leonor Rosa da Silva volta a casar, mudando-se para a casa do seu segundo marido, onde actualmente está instalada a fábrica de Pão de ló de Margaride. Anos mais tarde, Leonor Rosa fica, de novo, viúva e acaba por se casar com o marido de uma sua criada.

Leonor Rosa da Silva morre a 9 de Julho de 1898, sem descendentes e instituiu como herdeiro o seu terceiro marido – Joaquim Luís da Silva, por testamento datado de 12 de Julho de 1877. Joaquim Silva ao falecer em 1909 deixa como seu herdeiro o seu filho José Maria da Silva.

José Maria Lickfold da Silva torna-se, assim, proprietário da Fábrica de Pão de Ló de Margaride – Leonor Rosa da Silva, Sucr.

Durante mais de cinquenta anos de trabalho porfiado e inteligente, Leonor Rosa da Silva conseguiu tornar conhecido em Portugal e no Brasil o seu Pão de ló de Margaride, cujo nome é hoje bem persistentemente cobijado.

Por carta particular, timbrada com as armas de Suas Altezas Reais os Duques de Bragança, datada do Paço de Belém, em 5 de Dezembro de 1888, e assinada pelo Conde de São Mamede, foi informada Leonor Rosa da Silva, de que lhe foram concedidas as honras de fornecedora da Real e Ducal Casa de Bragança, podendo usar as Armas Ducais, conforme o modelo que está na casa. As Armas têm a encimá-las uma coroa ducal e por timbre, um dragão.

Por alvará do Rei Dom Carlos, datado de 22 de Abril de 1893, dirigido a António de Melo, Marquês de Ficalho, par do reino, mordomo-mor do Rei e atendendo às circunstâncias que concorrem em Leonor Rosa da Silva, com estabelecimento de confeitaria, na vila de Margaride, concelho de Felgueiras, foi feita mercê de a nomear fornecedora da Casa Real, dos artigos do seu comércio, gozando de todas as honras e prerrogativas que lhe competirem e podendo com este título colocar as Armas Reais Portuguesas no frontispício do seu estabelecimento.

O alvará foi assentado no livro de matrícula dos moradores da Casa Real, a fls. 65, do livro 9, em 31 de Maio de 1893, e pagou de selo 19 500 réis. Também

foi registado a fls. 64, do livro 8, de cartas e alvarás da secretaria de Mordomia-Mor da Casa Real.

Em virtude das autorizações dadas pelo Monarca português e pela Casa de Bragança, viam-se em tempo, na frente da casa da fábrica de Pão-de-Ló de Leonor Rosa da Silva, as Armas Reais portuguesas e as da casa de Bragança, que ainda hoje são usadas no carimbo com que a firma autentica os seus produtos.

O actual herdeiro da Fábrica do Pão-de-Ló de Margaride – Leonor Rosa da Silva Sucr. é Guilherme Lickfold que afirma que, apesar da aposta em novas tecnologias para a promoção da iguaria, a preparação do Pão de ló respeita o receituário tradicional, continuando a honrar o estatuto de fornecedor oficial da Casa Real e Ducal Portuguesa, desde 1888.

Desde 1900 que o pão de ló é preparado nas actuais instalações, de forma artesanal, utilizando os mesmos fornos e recorrendo a mão-de-obra com saber fazer transmitido de geração em geração.

B - No ano de 1945, e após ter herdado o gosto pela doçaria tradicional através da reconhecida doceira Emília Vieira, António Lopes e esposa, iniciam-se no fabrico da doçaria tradicional da região de Felgueiras. Para poder corresponder à enorme procura do pão de ló e dos outros doces houve necessidade de aumentar o nº de engenhos – nesta época as massas destes doces eram batidas em engenhos artesanais e cozidas em forno a lenha – pelo que António Lopes mudou-se, em 1952, para umas instalações maiores na freguesia de Caramos. Em 1974 o filho primogénito – Joaquim Teixeira Lopes – devido ao falecimento do pai, assume o fabrico destes doces tradicionais ficando com o segredo e testemunho de todo o processo de fabrico e sabor único do pão de ló e outros doces tradicionais de Margaride. Actualmente é já a neta do fundador – Umbelina Lopes – quem dirige e dá continuidade a esta antiga casa e ao segredo e testemunho do fabrico do pão de ló e de outros doces tradicionais da região.

C – Mário Ribeiro, filho de doceiros já com reputação feita, mandou construir em 1930, juntamente com a sua esposa Maria Arminda Teixeira, especializada

na batidura manual das massas para o fabrico do pão de ló, uma fábrica de pão de ló e de outros doces regionais.

Devido ao aumento da procura dos tão afamados doces, Mário Ribeiro abre em 1948 a Confeitaria Ribeiro.

Dando continuidade a um negócio familiar, os seus filhos Mário Ribeiro e José Mário Ribeiro sucedem-lhe no negócio, tendo herdado oito engenhos que à data eram movidos a força de braço.

Considerada hoje como a mais antiga Confeitaria do Concelho, permanece na família e continua a vender os tão famosos doces, ainda que os netos tenham criados novas instalações de fabrico e de venda..

D - Fundada em 1933 por Agostinho de Sousa e Rosa Alves, a Casa de Pão de Ló de Margaride de Agostinho de Sousa situada até hoje no Largo Alexandre Herculano pode ser considerada uma fábrica de confeitaria artesanal, dado que as receitas e o processo de fabrico dos seus produtos se mantêm até ao dia de hoje.

Em meados de 1975 passou a ser gerida por Ermelinda Sousa e Henrique Ribeiro, que procuraram inovar, mantendo sempre viva a tradição, privilegiar a qualidade dos produtos e a satisfação dos seus clientes.

Actualmente ainda é gerida pela 2ª geração da família Sousa, mas conta já com a presença bem activa da 3ª geração.

## 6.2 Um saber fazer local

A localização geográfica de Margaride, na confluência de várias rotas importantes, entre o sul e o norte e entre o litoral e o interior do país, determinavam a passagem e paragem quase obrigatória dos viajantes para se abastecerem para as longas viagens que os esperavam...

Terá sido esta a causa do fabrico do “pão leve” de Margaride, cuja duração e sabor o aconselhavam como companhia segura de longas viagens.

Um particular "saber fazer local", consequência de um longo percurso de observância de velhas práticas, ainda que com muito ligeiras diferenças de acordo com o “ramo histórico” de cada produtor é, porventura, a "chave" (tão característica da doçaria tradicional) que distingue o modo de fabrico do Pão de ló de Margaride e que lhe granjeou enorme reputação.

Em tempos remotos estes doces eram transportados em carroças de cavalo, em grandes caixas de madeira, forradas a panos de linho para serem vendidos nas romarias e aldeias vizinhas. Ainda hoje são doces muito procurados e indispensáveis nas nossas romarias.

Este pão de ló tem uma importância cultural, quer ao nível da sua história, quer pelo que representa na vida dos felgueirenses e visitantes. O Pão de ló de Margaride serve também para muitos emigrantes matarem as saudades de Portugal, o que motiva vendas elevadas para os países onde trabalham mais portugueses. Para além disso, em termos locais, este produto é tradicionalmente oferecido aos afilhados na altura da Páscoa.

Ao longo dos anos, outras casas se especializaram na preparação e comercialização deste produto tão tradicional e típico do concelho de Felgueiras, passando sempre de geração em geração o segredo da sua confecção. Actualmente várias empresas preparam o pão de ló de Margaride, distinguido nacional e internacionalmente.

### 6.3 A Reputação actual do pão de lá de Margaride

#### 6.3.1. Festival Internacional de pão de ló no Mosteiro de Pombeiro

Este pão de ló deu o mote para o festival internacional do pão de ló que decorre todos os anos, no fim de semana que antecede o fim de semana da

Páscoa, no Mosteiro de Pombeiro, em Felgueiras, onde estão sempre representados vários doceiros de diversos pontos do país e estrangeiros e, em especial, os doceiros do Pão de ló de Margaride.

### 6.3.2 . O “Pão de ló de Margaride ” na web e na Imprensa

A título de exemplo demonstrativo da reputação e do interesse pelo Pão de ló de Margaride, referem-se os seguintes sítios e publicações diversas, algumas delas de índole institucional e outras publicitárias

- No site ptpt.pt. (app ptpt.pt), podem encontrar-se abundantes referências e informação técnica e prática sobre o Pão de ló de Margaride
- <http://www.publico.pt/2018/04/02/fugas/noticia/no-ponto-paodelo-de-margaride-1808791>
- <https://www.youtube.com/watch?v=YpgQHEDeU74>
- <https://www.youtube.com/watch?v=jW3oN6lsBHg>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Tt-0sPhzJJQ>
- <http://www.paodelodemargaride.pt/html5/>
- <http://www.paodelo-margaride.com/index.php/pt/>
- <https://www.viajecomigo.com/2016/05/05/fabrica-de-pao-de-lo-de-margaride-felgueiras/>
- <https://www.publico.pt/2013/03/23/local/noticia/paodelo-de-margaride-existe-ha-283-anos-e-vendas-sobem-com-a-internet-1588903>

### 6.3.3 Usos abusivos

A enorme reputação tem um preço e também se começam a verificar usos abusivos deste nome, não só em feiras e em grandes superfícies mas também em websites.

Normalmente estas referências são retiradas após ameaça de denúncia às autoridades competentes.

#### 6.3.4 O pão de ló de Margaride e a participação em concursos nacionais e internacionais

Diversos produtores têm inscrito o pão de ló de Margaride em concursos, designadamente nos Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses (<https://concursosnacionais.pt/>) e no Great Taste Award.

Têm sido inúmeras as Medalhas de Ouro e Prata ganhas nos concursos de Doçaria Tradicional Portuguesa, Doçaria Rica Tradicional Portuguesa e Bolos Especiais de Natal, e as 2 e 3 estrelas conquistadas no Great Taste Award, o que atesta a qualidade dos mesmos e fundamenta a enorme reputação de que gozam no mercado.

Como consequência, o Pão de ló de Margaride consta sistematicamente, nos Guias dos Produtos Tradicionais Portugueses e nas listas dos Premiados nos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses.

## 7 Referências relativas à estrutura de controlo

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efectuada pela Autoridade competente (DGADR, com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949-002 Lisboa) a qual pode delegar esta competência num Organismo Delegado, indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (com referencia à Norma EN 17065) e que funcione como organismo de certificação de produtos.

## 8 Elementos específicos da rotulagem do produto

A rotulagem tem que integrar as seguintes menções e elementos gráficos:

Nome do produto, acompanhado da menção Indicação Geográfica Protegida ou IGP, com o logotipo das IGO directamente acoplado;

O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador

O logotipo a seguir reproduzido



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 “Pão de ló de Margaride”/“Pão leve de Margaride”/Rosca de Margaride” nem ser acopladas directamente à denominação de venda – “Pão de ló de Margaride”/“Pão leve de Margaride”/Rosca de Margaride” – nem ao logotipo comunitário das IGP.