

Documento único

«Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride /Rosca de Margaride»

N.º UE: PGI-PT-03370

Apresentado em 12.11.2024

1. Nome(s) de PGI

«Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride /Rosca de Margaride»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

- 19 - PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA 1905 - Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Pão de ló de Margaride/pão leve de Margaride/rosca de Margaride designa o bolo de pastelaria tradicional, moderadamente doce, cozido no forno, com 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, resultante do uso de uma peça especial de barro, durante a cozedura (peça localmente designada por quico) Este orifício é maior na base do que no topo.

Pode apresentar dimensões diversas, decorrentes da capacidade das formas de barro usadas, bem como da respectiva altura e diâmetro, sendo mais comuns e indicativas as seguintes:

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	a 34 a 37	36 a 40	38 a 42

Ø da base	17.5 20	a 21 24	a 26 30	a 30 34	a 33 37	a 36 39	a 43 a 46	53 a 56	63 a 67
Ø superior	26 a 30	31 38	a 40 45	a 43 47	a 50 54	a 57 63	a 67 a 70	69 a 74	79 a 84
Ø inferior orifício	7.5 a 12	10 18	a 14 20	a 14 22	a 16 19	a 18 22	a 19 a 23	19 a 24	22 a 26
Ø superior 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

A crosta superior, sempre com abaulamento característico, apresenta um aspecto ligeiramente empolado, ondulado, lembrando areia molhada pelo mar, de cor castanho claro a dourado escuro.

Miolo uniforme, de olhos muito pequenos e regulares, de cor amarelo ouro forte, por vezes com variações decorrentes de cor da gema. Nunca se apresenta com tom alaranjado.

Não apresenta cõdea lateral nem inferior por ser cozido em formas forradas a papel. Nas zonas junto ao papel de cozedura apresenta um teor de humidade superior e um tom mais carregado. Textura macia, mas firme, com alguma elasticidade, mas não pegajosa (volta ao formato normal depois de pressionado). 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 e sabor persistente, a gema de ovo, moderado pela mistura com o açúcar e cozedura no forno.

Sendo 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 normal.

g/100g de produto final

Proteína (min)	9.6
Gordura total (min)	8.1
Total de Hidratos de Carbono disponíveis (máx)	63.8

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

Os únicos ingredientes autorizados são farinha de trigo tipo 55, gemas e claras de ovos frescos, açúcar branco e, a título facultativo, sal próprio para fins alimentares.

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Todas as etapas de produção do Pão de ló de Margaride/Pão leve de Margaride/Rosca de Margaride, desde a laboração dos ingredientes até à colocação nas formas, cozedura, retirada das formas e arrefecimento, devem ocorrer no concelho de Felgueiras.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

Apresenta-se inteiro, solidariamente envolto no papel em que foi cozido no forno e que ostenta menções diversas alusivas ao produto ou ao produtor.

Após o arrefecimento deve ser imediatamente acondicionado em saco de material adequado para evitar a contaminação microbiológica ou a absorção de cheiros estranhos bem como a exposição ao ar que o torna seco e com aspecto envelhecido. Este material de acondicionamento selecionado pelos produtores, permite não só proteger o produto, mas também a sua evolução sávida, de forma harmoniosa, ao longo do prazo de validade. Posteriormente é embalado em caixas apropriadas, de cartão oitavado.

Após o acondicionamento em saco de material adequado, pode ser sujeito a ultracongelação, num prazo não superior a 24 horas após o fabrico.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

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

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

O logotipo a seguir reproduzido,



Com exceção 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 diretamente à denominação de venda, nem ao logotipo comunitário das IGP.

4. Definição sucinta da área geográfica

Concelho de Felgueiras.

5. Relação com a área geográfica

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

5.1 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, designadamente:

a - A história da casa de Leonor Rosa da Silva, a casa mais antiga ainda hoje aberta, por herança de um estabelecimento de fabrico que datava do início do século XVIII, reconhecida em 1888 como fornecedora da Real e Ducal Casa de Bragança, podendo usar as Armas Ducais, conforme o modelo que está na casa.

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

b – Em 1945, António Lopes e esposa, iniciam-se no fabrico do pão de ló. Em 1952, para corresponder à enorme procura e necessidade de aumentar o nº de engenhos houve necessidade de mudar para umas maiores. Atualmente é já a neta do fundador quem dirige e dá continuidade a esta antiga casa e ao testemunho do fabrico do pão de ló.

c - Mário Ribeiro, filho de doceiros já com reputação feita, mandou construir em 1930, juntamente com a sua esposa Maria Arminda Teixeira, especializada na batedura manual das massas para o fabrico do pão de ló, uma fábrica de pão de ló. Devido ao aumento da procura, Mário Ribeiro abre em 1948 a Confeitaria Ribeiro. Os seus filhos sucedem-lhe no negócio, tendo herdado 8 engenhos à data movidos a força de braço. Considerada hoje como a mais antiga Confeitaria do Concelho, permanece na família, ainda que os netos tenham criados novas instalações de fabrico e de venda.

d - Fundada em 1933, a Casa de Pão de Ló de Margaride de Agostinho de Sousa 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. Atualmente ainda é gerida pela 2ª geração da família Sousa, mas conta já com a presença bem ativa da 3ª geração.

5.2 – 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, é a "chave" que distingue o método 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 indispensáveis nas romarias e festas tradicionais, tendo enorme importância cultural e económica, sendo exportado para diversos países.

5.3 A Reputação atual do pão de ló de Margaride

a- Festival Internacional de pão de ló que decorre todos os anos, antes da Páscoa, no Mosteiro de Pombeiro.

b- O “Pão de ló de Margaride ” na web e na Imprensa Como exemplo 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.

c. 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, pelo que a proteção do nome é urgente.

d- O pão de ló de Margaride e os prémios conquistados

Diversos produtores têm inscrito o pão de ló de Margaride nos Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses e no Great Taste Award.

Têm sido inúmeras as Medalhas de “Melhor dos Melhores, Ouro e Prata ganhas nos concursos de Doçaria Tradicional Portuguesa, e as 2 e 3 estrelas conquistadas no Great Taste Award, atestam a qualidade do produto e fundamentam a enorme reputação de que goza 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.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/193-pao-de-lo-de-margaride>