

DOCUMENTO ÚNICO

« Pão de UL /Pada de UL»

N.º UE:

DOP ()

IGP (X)

1. NOME

«Pão de UL /Pada de UL»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

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

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O pão de Ul/pada de Ul é um pão de trigo tradicional, com a forma de “pada”, obtido manualmente por união de dois pequenos pedaços de massa arredondados; quando se juntam duas padas, em forma de quadrado grosseiro, diz-se que se formou uma “carreira”. O pão de Ul/pada de Ul é um pão bem cozido, de cor homogénea, com aspecto enfarinhado, sem brilho, com pouco sal e ausência de cores, aromas e sabores desagradáveis. Apresenta uma còdea ligeiramente dura e pouco crocante, firme, com cor branco-torrado e um miolo branco, macio e pouco elástico com alvéolos de tamanho médio, distribuídos de forma homogénea. O lar é pouco marcado e pouco espesso, se o pão está menos cozido, mais espesso se o pão está mais cozido. Tem um odor agradável, a pão e sabor agradável, pouco salgado e pouco amargo. O pão de UL mantém estas características sensoriais durante 8 a 12 horas após a cozedura, podendo, no entanto, ser consumido para além desse prazo. Pode também ser produzido em formato menor, designado por “padinhas”

Parâmetros	Pão/Pada		Padinha	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Massa (g)	70	140	30	70
Comprimento (cm)	10	16	5	8
Altura (cm)	8	9	4	5
Hidratos de carbono (g/100g)	50	65	50	65

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (apenas para os produtos transformados)

As matérias-primas utilizadas são, exclusivamente, farinha de trigo, tipo 65, não corrigida; água; fermento de padeiro: sal próprio para uso alimentar

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de preparação do pão de UL/pada de UI (amassar, levedar, tender, levedar-2ª fase, aquecer o forno, enfornar e cozer em forno de lenha) ocorrem obrigatoriamente na área geográfica

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

O pão de UL/pada de UL e as padinhas de UL apresentam-se sempre inteiros, em cestos ou em canastras ou noutros recipientes apropriados e exclusivamente destinados a este fim. Podem ainda apresentar-se em sacos de material apropriado para fins alimentares.

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

Menções obrigatórias

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



O logotipo comunitário das IGP tem de estar directamente acoplado à menção “Pão de UI” / “Pada 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 “Pão de UI” / “Pada de UI”. nem ser acopladas directamente à denominação de venda – “Pão de UI” / “Pada de UI” nem ao logotipo comunitário das IGP.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de preparação do Pão 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 moinhos e dos fornos de lenha em Ul e nas zonas limítrofes das margens do Rio Antuã.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A relação deste produto com a origem geográfica assenta na reputação histórica e actual, no modo de produção tradicional, no saber fazer geracional e na forma de apresentação e características sensoriais, que o tornam um genuíno produto da região de origem.

Ul é um nome céltico, cuja origem parece apontar para o étimo "uria", ou seja, ribeiro. 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 Ul. No início, moeu-se o milho, depois o trigo e, mais tarde, passou-se a descascar o arroz. A moagem artesanal tinha um peso económico muito grande na freguesia. Condições naturais únicas ditaram a Ul duas actividades, de igual importância e complementaridade; os moinhos e as padarias tradicionais.

Oliveira de Azeméis tem enraizado nas suas tradições e cultura, os rios, os moinhos de água, os moleiros e as padeiras e os seus diversos produtos de panificação: Pão de Ul, Canoco de Ul e Regueifa de Ul. É na freguesia de Ul 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.

A preparação destes produtos resulta 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.

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 deste pão e algumas memórias são contados pelas padeiras no livro “Memórias das Águas do Rio – Moinhos, Moleiros e Padeiras da Freguesia de Ul”, da autoria de António Afonso de Deus, Ana Durão Machado e Luís Manuel de Sousa Martins, editado em 2003.

Para além da venda habitual, estes produtos são ainda mais intensamente consumidos, em Ul, 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 aumentarem na realização de festas ou comemorações. No centro de Oliveira de Azeméis realiza-se há mais de 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 vender 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.

O pão de Ul/ pada de Ul 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.

O consumo deste pão alastrou por toda a região e a fama do pão de Ul tornou-se conhecida em todo o país, tendo aumentado significativamente as encomendas.

Atestando a reputação de que goza, o Pão de Ul / Pada de Ul é sempre referido e descrito nas seguintes publicações: Guia de Compras dos Produtos Tradicionais 2011; Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013, 2014, 2015, 2016 e 2017. A arqueóloga Sara F. B. Almeida e Silva descreve, sob o ponto de vista etnográfico, o pão de Ul/pada de Ul, num extenso artigo intitulado PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL.

Por outro lado, o pão de Ul/ pada de Ul foi distinguido com Medalha de Prata no 1º Concurso Nacional de Pães, Broas, Folares e Bôlas Tradicionais Portugueses e com Medalha de Bronze na 6º edição do mesmo Concurso.

Saliente-se, ainda, que o nome “Pão de Ul” já integrava a primeira lista de PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES entregue na Assembleia da República, em Julho de 2008, no âmbito do Grupo de Trabalho Pequenos Produtores/Produtos Tradicionais da Comissão de Assuntos Económicos, Inovação e Desenvolvimento Regional.

O pão de Ul/pada de Ul é citado no site de referência dos Produtos Tradicionais Portugueses e na app PTPT.

É celebrado anualmente 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...” Este evento é citado como “de referência” no estudo “QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES”, elaborado em 2021.

O pão de Ul/pada de Ul integra as ementas dos restaurantes de Oliveira de Azeméis e é muitas vezes referido na revista VITA.

É referido no livro PÃO DE UL – UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA, editado em 2024 e foi objecto de uma mostra fotográfica realizada também em 2024.

O Livro Receitas com Sabores de Azeméis, editado em 2015, refere muitas receitas em que o pão de Ul/pada de Ul é referência de base e ingrediente principal.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)