

DOCUMENTO ÚNICO

« Regueifa de UL »

N.º UE:

DOP ()

IGP (X)

1. NOME

«Regueifa 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

A “Regueifa de UL” é um pão doce, obtida manualmente através de uma bola moldada até ter uma abertura sensivelmente a meio, de còdea macia e miolo branco. Todo o processo é efectuado de forma tradicional, sendo as regueifas cozidas em fornos de lenha. Tem forma redonda, com abertura média no meio, a còdea tem uma espessura um pouco mais dura do que o interior e uma rugosidade mediana e textura macia, o interior é macio e fofo, o lar é enfarinhado, pouco marcado e pouco espesso, se mal cozida. Cor da còdea acastanhada, com aspecto ligeiramente brilhante, conferido pela gema de ovo batida, com a qual é pincelada antes de entrar no forno. Tem odor e sabor agradáveis, a pão doce com ligeiro aroma a canela. Ao corte é acastanhada, o miolo apresenta alvéolos de tamanho médio, distribuídos de forma heterogénea. Mantém estas características sensoriais durante 8 a 12 horas após a cozedura, podendo, no entanto, ser consumida para além desse prazo. Pode ser ligeiramente polvilhada com açúcar na face superior.

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Massa (g)	270	650
Diâmetro exterior (cm)	20	25
Altura (cm)	6	8
Largura (cm)	11	13
Hidratos de carbono (g/100g)	50	65

Também pode ser produzida em formato mais pequeno (regueifinhas), com cerca de 100g, com as restantes dimensões proporcionalmente reduzidas

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 potável, fermento de padeiro, sal próprio para uso alimentar, açúcar branco, canela em pó e gema de ovo (apenas para pincelar a côdea)

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

Todas as fases de preparação da Regueifa de UL (amassar, levedar, tender, levedar - 2ª fase, aquecer o forno, enfiar 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

A Regueifa de UL apresenta-se sempre inteira, em cestos ou em canastras ou noutros recipientes apropriados e exclusivamente destinados a este fim. Pode ainda apresentar-se em sacos de material apropriado para fins alimentares, devidamente rotulada.

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

Menções obrigatórias

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



O logotipo comunitário das IGP tem de estar directamente acoplado à menção “Regueifa de UL”.

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 “Regueifa de UL” nem ser acopladas directamente à denominação de venda – “Regueifa de UL” nem ao logotipo comunitário das IGP.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de preparação da Regueifa de UL está circunscrita:

- à freguesia de Ul, 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, Regueifa 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 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 querem ter Regueifa de UI para servir aos seus clientes.

A Regueifa 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 “a minha regueifa é que é original”, como dizem algumas padeiras.

O consumo da Regueifa de UI tem alastrado por toda a região e pelo país, tendo aumentado significativamente as encomendas.

Refira-se que a Regueifa de UI

- obteve Medalha de Prata no 6º Concurso Nacional de Folares e Bôlas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2017)
- integra a Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses (ed. QUALIFICA), pelo menos desde 2010
- está descrita no site exclusivamente dedicado aos Produtos Tradicionais Portugueses www.ptpt.pt e na respectiva app ptpt

É celebrada anualmente pela Autarquia de Oliveira de Azeméis, onde são homenageadas as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover os diferentes produtos de panificação tradicionais de UI. Este evento é citado como “de referência” no estudo “QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES”, elaborado em 2021.

Referência à publicação do caderno de especificações

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