

DOCUMENTO ÚNICO

« Canoco de UL »

N.º UE:

DOP ()

IGP (X)

1. NOME

«Canoco 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 “canoco de UL” 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. A côdea é firme, um pouco mais dura do que o interior e rugosidade mediana e o miolo é branco-torrado, macio e firme, com alvéolos de tamanho pequeno, distribuídos de forma homogénea. O canoco de UL é um pão bem cozido, sem brilho, ligeiramente enfarinhado, de cor branco torrado, mais escuro, se bem cozido. Tem um odor agradável, a pão de cereais e sabor agradável, pouco salgado e medianamente amargo. O canoco de UL mantém estas características sensoriais durante 8 a 12 horas após a cozedura, podendo, no entanto, ser consumido para além desse prazo.

. Parâmetros	Mínimo	Máximo
Massa (g)	145	415
Comprimento (cm)	13	15
Altura (cm)	4	6
Largura (cm)	11	13
Hidratos de carbono (g/100g)	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 80; 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 canoco 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

O canoco de UL apresenta-se sempre inteiro, 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.

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

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 tem de 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.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

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 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 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 canoco de UI para servir aos seus clientes.

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.

O consumo do canoco este pão tem alastrado por toda a região e pelo país, tendo aumentado significativamente as encomendas.

Refira-se que:

- O canoco de UI obteve Medalha de Ouro no 6º 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
- O canoco de UI está descrito no site exclusivamente dedicado aos Produtos Tradicionais Portugueses www.ptpt.pt e na respectiva app ptpt

É celebrado 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)