Ref. Ares(2015)1941975 - 07/05/2015

**DOCUMENTO ÚNICO**

# "PÃO DE LÓ DE OVAR"

N.º CE:

☒ IGP ☐ DOP

## 1.NOME

"Pão de Ló de Ovar"

## 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 Ló de Ovar" é um produto de pastelaria confeccionado à base de ovos, sobretudo gemas, açúcar e farinha.
Apresenta-se dentro de uma forma revestida com papel branco,com o formato de uma "broa" de massa leve, cremosa, fofa e de cor amarela designada por "ló" com uma fina côdea acastanhada dourada levemente húmida, e o interior de textura húmida designado como "pito", apresentando as seguintes características físicas, químicas e sensoriais:

**Valores médios dos parâmetros físicos para as diferentes formas do Pão de Ló de Ovar**

| | Pão de Ló de Ovar Miniatura ou Infantes | | Pão de Ló de Ovar Normal | |
|---|---|---|---|---|
| | Min. | Máx. | Min. | Máx. |
| Peso (gr) | 100 | 125 | 485 | 1500 |
| Altura (cm) | 3 | 8 | 7 | 14 |
| Diâmetro (cm) | 11 | 12 | 16 | 28 |

O Pão de Ló de Ovar miniatura é designado popularmente também por "Infantes".

**Valores médios da composição química do Pão de Ló de Ovar**

| | **Mín.** | **Máx.** | **Mín.** | **Máx.** |
|---|---|---|---|---|
| **Açúcar (%)** | 37,80 | 49,20 | **Solúvel** 29,20 | **Solúvel** 39,20 |
| | | | **Insolúvel** 5,40 | **Insolúvel** 13,40 |
| **Matéria Gorda (%)** | 12,80 | 18,20 | | |
| **Água total (%)** | 24,50 | 33,10 | | |
| **Proteína (%)** | 7,40 | 14,60 | **Solúvel** 1,30 | **Solúvel** 2,70 |
| | | | **Insolúvel** 7,90 | **Insolúvel** 10,10 |
| | | | **Atividade de água** 0,831 | **Atividade de água** 0,937 |

Ao longo da validade do produto verifica-se que este desidrata, pelo que estes valores podem reduzir 2,5%.

**Características sensoriais**

| | |
|---|---|
| **Cor** | **Côdea**: Amarelo Tostado a Castanho |
| | **Parte Húmida ou *Pito***: amarelo ovo dourado podendo apresentar tonalidade alaranjada ou tons ligeiramente acastanhados. |
| | **Parte Seca**: amarelo ovo podendo apresentar tons laranja |
| **Aspeto** | **Côdea:** Homogénea, podendo apresentar desníveis provocados pelo abatimento do produto e algumas bolhas pequenas próprias da característica da massa |
| | **Parte Húmida ou *Pito***: Cremoso, com alguma fluidez, podendo escorrer depois de partir o pão- de ló |
| | **Parte Seca:** Esponjoso |
| **Aroma** | **Pão de Ló**: ligeiramente a ovo, com algum caramelo (sem ser queimado) |
| **Sabor** | **Pão de Ló**: doce com sabor a ovo |
| **Textura** | **Pão de Ló:** Consistência média que se desfaz na boca, macia, permitindo a perceção cremosa da parte líquida. |

**3.3.Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

Ovos frescos, açúcar branco, farinha de trigo do tipo 55 e sal (este ingrediente é opcional).

**3.4.Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)**

---

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

***Produção da massa***

Esta é uma operação em que a experiência do pasteleiro é determinante para a qualidade final do produto, para a avaliação do ponto "óptimo" da massa.

***Armação da massa***

A forma é previamente forrada com papel almaço, ajustando o papel à forma. Esta é uma operação que exige habilidade e destreza manual.

A colocação da massa na forma, é uma operação em que é reconhecida a perícia e igualmente a experiência do pasteleiro.

***Cozedura da massa***

O processo de cozedura é uma operação que tem que ser continuamente vigiada, porque conforme o tempo de cozedura o Pão de Ló de Ovar terá mais ou menos "pito", característica que o diferencia.

***Arrefecimento***

Na etapa de arrefecimento, o Pão de Ló de Ovar mantem-se dentro da forma até estar arrefecido. Após a fase de arrefecimento o papel é recortado.

**3.6.Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.**

---

**3.7.Regras específicas relativas à rotulagem**

Da rotulagem específica de Pão de Ló de Ovar constam os seguintes elementos:

1. *Pão de Ló de Ovar* – Indicação Geográfica Protegida ou Pão de Ló de Ovar IGP
2. Logótipo de *Pão de Ló de Ovar,* aqui reproduzido



## 4.DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

Concelho administrativo de Ovar (freguesias de Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, S. João, S. Vicente, Válega).

## 5.RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

### 5.1 Especificidade da área geográfica

Desde finais do século XVIII, na então villa de Ovar, até aos dias de hoje, o *saber fazer* associado à produção do Pão de Ló de Ovar nunca se evadiu dos limites do concelho de Ovar.

A produção do Pão de Ló de Ovar está circunscrita ao concelho de Ovar pela correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual o produto tem reputação, facto directamente relacionado com a confecção do Pão de Ló de Ovar e o seu consumo, associado às cerimónias da Semana Santa – factos que se encontram documentados, entre nós, desde 1781 – que constituem uma tradição histórica enraizada no viver das gentes de Ovar.

Há que referir que se encontram referências à reputação do Pão de Ló de Ovar sendo a mais antiga de 1781.
A confirmação do fabrico de Pão de Ló de Ovar em finais do século XVIII, na então Villa de Ovar, foi estabelecida pelo Padre Manuel Lírio que teve a oportunidade de compulsar a já deteriorada documentação da Irmandade dos Passos. Consultando os livros «abertos a apodrecer de bôrco sobre o pavimento; de entranhas esfarrapadas, enovelados, descosidos e enrodilhados como farrapos imundos», o Padre Lírio anotou na sua obra Os Passos: subsídios para a história de Ovar: «*em 1781 são obsequiados com Pão de Ló de Ovar os padres que levaram o andor na procissão dos Passos. Arquive-se como documento de antiguidade desta guloseima».*

Tal reputação advém da combinação dos factores naturais com um *saber fazer* que determina em definitivo o resultado final.

### 5.2. Especificidade do produto

O Pão de Ló de Ovar distingue-se de outros produtos de padaria, quer pela forma de “broa”, com uma massa cremosa de cor amarela leve e fofa designada de “ló”, com uma fina côdea acastanhada dourada levemente húmida, resultado de um processo de confecção artesanal, quer pela textura húmida, conhecida como “pito”.

O método de produção que se apresenta, utilizado na obtenção de uma massa cremosa leve e fofa de cor amarela cujo interior apresenta uma textura húmida, passa por diversas fases, onde os rituais de produção vinculados no *saber fazer* dos pasteleiros de Ovar*,* assumem uma forte presença até à obtenção da homogeneidade que vai permitir o produto final com as características desejadas.

Em primeiro lugar, a forma particular da preparação da massa é constituída pela mistura das matérias primas ovos, açúcar e sal opcional que são batidos, até um máximo de 20 minutos, até a mistura ficar esbranquiçada. De seguida junta-se a farinha peneirada, misturando por forma a envolver e homogeneizar lentamente.

Esta é uma operação em que o saber fazer é determinante para a qualidade do produto final, sendo esta etapa responsável pelas características diferenciadoras do Pão de Ló de Ovar.

Seguidamente procede-se à colocação do papel na caçoila de barro (vermelho ou preto) é uma etapa distintiva e identificativa deste produto. A caçoila de barro é forrada com papel almaço (100 a 120 g/m 2), devendo o papel formar 8 dobras em formato de 4 machos ou dobras uniformes. A dobra do papel é importante de forma a ajustar à forma. Os machos são equidistantes e recortados mais tarde em forma de zig-zag.

Em segundo lugar, é colocada a dose da massa, nas formas cobertas com o papel. Esta operação denota a perícia e o *saber fazer* do produtor, uma vez que a quantidade e o modo de colocação na forma é determinante para que o processo de cozedura ocorra normalmente e que a quantidade de massa não transborde o papel.

Em terceiro lugar, o processo de cozedura é efectuado num forno eléctrico entre 140 a 200 °C, durante 50 min a 2h dependendo do peso líquido do produto que está a ser produzido. Esta operação é de extrema importância para a qualidade do produto, dependendo do saber fazer utilizado no equilíbrio entre o tempo de cozedura e a textura da massa, pelo que é continuamente vigiado.

O produto estará pronto, quando a côdea se apresentar acastanhada dourada, levemente húmida, junto à massa cremosa. Conforme o tempo de cozedura o Pão de Ló terá mais ou menos "pito", tornando- o num produto de pastelaria singular.

A especificidade do Pão de Ló de Ovar resulta do saber fazer da massa, da colocação na forma e do tempo ideal de cozedura.

**5.3.Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).**

O Pão de Ló de Ovar é o resultado direto do saber fazer requerido para a preparação da massa e respectiva cozedura, cuja história remonta a sua confecção desde os finais do século XVIII.

A confeção do Pão de Ló de Ovar e o seu consumo, estão associados às cerimónias da Semana Santa - factos que se encontram documentados, entre nós, desde 1781 - constituem uma tradição histórica enraizada no viver das gentes de Ovar.

Segundo a tradição oral, no séc. XIX várias famílias de Ovar dedicavam-se à confeção de doce regional, onde se destacava o afamado Pão de Ló de Ovar. Em 1877, Marques Gomes em "Aveiro e seu Distrito", relativamente à Vila de Ovar, constata que «Na confeitaria tornam-se notáveis o pão de ló e os ovos molles, rivais de Aveiro».O Pão de Ló de Ovar ganhou nome no contexto da doçaria tradicional do País isso ficando a dever-se, evidentemente, à qualidade do produto e à sua progressiva comercialização, em tempos e mercados mais amplos.

A divulgação do Pão de Ló de Ovar aconteceu através de espetáculos montados pelo Orfeão de Ovar que tiveram lugar em 1949, 1950 e 1972.

Perdurando na memória e no paladar, desde os anos 80 do séc. XX, o Pão de Ló de Ovar tem vindo a assumir protagonismo na grande maioria das feiras gastronómicas nacionais, destacando-se nos principais certames. O mercado do Pão de Ló de Ovar conquistou a capital do País, sobretudo na última década do século XIX, graças a um costume criado pelos fragateiros ovarenses que nas quadras festivas presenteavam os proprietários das fragatas e clientes destes com o Pão de Ló de Ovar transportado em canastras.

O «Pão de Ló Celeste de Ovar», já produzido e distribuído em maior escala a partir de 1917, contribuiu muito para a propaganda do Pão de Ló de Ovar.

O Pão de Ló de Ovar é um produto singular, para o qual contribui em decisivo a combinação dos factores naturais e o saber fazer dos pasteleiros, criando laços invisíveis mas que dão sabor e forma aos locais onde são produzidos.

Está amplamente documentada a reputação e a notoriedade do Pão de Ló de Ovar que o associam exclusivamente ao concelho de Ovar desde finais do século XVIII.

De referir que o saber fazer do Pão de Ló de Ovar nunca se evadiu para além dos limites do concelho de Ovar.

**REFERÊNCIA À PUBLICAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**
**(n.º 2 do artigo 8º do Regulamento (EU) n.º 1151/2012**

**http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Pao_lo_Ovar.pdf**