



Associação de Produtores
de Ovos Moles de Aveiro

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES OVOS MOLES DE AVEIRO



ALTERADO EM FEVEREIRO DE 2023



Índice

I – Nome do Produto	1
II – Descrição do Produto	5
II.1 - Definição do Produto	7
II.2 - Características da Matéria Prima	8
II.3 - Características do Produto	9
II.3.1 - Características Físicas e Sensoriais	9
II.3.2 - Características Químicas	12
III – Delimitação da Área Geográfica	15
III.1 - Área Geográfica de Produção da Matéria Prima	17
III.2 - Área Geográfica de Fabrico e acondicionamento do Produto	18
IV – Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto	23
V – Os Ovos Moles de Aveiro: Processo Produtivo	31
V.1 - Fluxograma do Modo de produção	33
V.2 - Modo de Produção	34
V.3 - Apresentação do Produto	42
V.3.1 - Acondicionamento do Produto	47
V.3.2 – Novas formas de acondicionamento do Produto	48
V.4 - Comercialização do Produto	49
V.5 - Elementos específicos da Rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica Protegida	49
V.5.1 - Marca de certificação	50
VI – Elementos que provam a ligação com o Meio Geográfico	53
VI.1 - Fatores Edafoclimaticos	55
VI.1.1. -Geomorfologia	55
VI.1.2 - Região de Fabrico	58
VI.2 - Aspetos históricos e sociológicos do Produto	62
VI.2.1 - Ovos Moles de Aveiro - Breves considerandos históricos [7]	62
VI.2.2 - Referências Literárias	65
VI.2.3 - Registo de um Testemunho	67
VI.2.4 - Cancioneiro regional	70
VI.2.5 - Postal Ilustrado	72
VI.2.6 - Recortes de Jornal	73
VI.2.7 - Outras formas de apresentação do Produto	75
VII – Referências Relativas à Verificação da Observância do Caderno de Especificações (Controlo)	77
VIII – Outras exigências específicas fixadas por disposições Comunitárias e/ou Nacionais ...	81



ANEXO 1.....	87
ANEXO 2.....	89
ANEXO 3.....	92
ANEXO 4.....	94
ANEXO 5.....	96
ANEXO 6.....	98
ANEXO 7.....	106
ANEXO 8.....	108



I – Nome do Produto





Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida

Nota: Os Ovos Moles de Aveiro estão abrangidos pelo Anexo II do Regulamento 1898/2006 na classe 2.4. - Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.





II – Descrição do Produto





II.1 - Definição do Produto

Entende-se por Ovos Moles de Aveiro o produto obtido pela junção de gema de ovo a uma calda de açúcar (fig. 1), seguindo o modo de confeção tradicional que se encontra descrito neste Caderno de Especificações, e cuja área geográfica de produção, transformação e acondicionamento se encontra adiante delimitada.



Fig. 1

De acordo com o referido, de forma mais detalhada, em V.4, os Ovos Moles de Aveiro podem apresentar-se:

- em barricas de madeira (fig. 2) ou de porcelana (fig. 3);
- envolvidos em hóstia (ou obreia) (fig.4).



Fig. 2



Fig. 3





Fig. 4A



Fig. 4B

Neste último caso, a hóstia pode ser coberta com calda de açúcar ou com chocolate.

II.2 - Características da Matéria Prima

Os Ovos Moles de Aveiro têm como matérias primas, exclusivamente:

- **Gema de ovo**

Sendo a principal matéria prima deste produto, e atendendo a que faz parte de um grupo de alimentos de elevado risco, requer uma atenção especial, pelo que apenas podem ser utilizados ovos que obedeçam aos normativos em vigor, atualmente a NP-175:1986, muito frescos, de categoria A, classe L ou XL com cor entre 12 e 13 da escala de Roche¹. A qualidade dos ovos é de tal forma determinante que a APOMA dispõe de regras próprias para a qualificação dos fornecedores dos seus associados (ver Anexo 1).

- **Açúcar de cana branco refinado**

Sacarose, açúcar branco utilizado na alimentação e bebidas e cujo enquadramento legal se encontra estabelecido no Decreto de Lei n.º 302/85 de 29 de Julho;

- **Água**

Correspondendo às características de qualidade de água para consumo humano legalmente fixadas. Neste momento o instrumento legal é o Decreto-Lei n.º 306/2007.

¹ A escala de Roche é um escala colorimétrica composta por um gradiente de cores à qual corresponde uma escala numérica.



▪ **Hóstia**

Conforme referido anteriormente, os Ovos Moles de Aveiro podem apresentar-se envolvidos em hóstia. Nestas circunstâncias, só pode ser utilizada hóstia que seja fabricada unicamente a partir de farinha, água e gordura vegetal, segundo receita tradicional, por fornecedores qualificados. Sendo a qualidade da hóstia determinante para a qualidade do produto final, a APOMA dispõe de regras próprias para a qualificação dos fornecedores dos seus associados (ver Anexo 1).

▪ **Chocolate**

Sendo esta matéria prima para utilizar nos Ovos Moles de Aveiro em hóstia e atendendo que a interação do chocolate com a hóstia é determinante para a qualidade do produto final, o chocolate deverá ter uma percentagem de cacau entre 40 e 60%.

A qualidade do chocolate é de tal forma determinante que a APOMA dispõe de regras próprias para a qualificação dos fornecedores dos seus associados (ver Anexo 1).

II.3 - Características do Produto

II.3.1 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS

II.3.1.1 - Ovos Moles de Aveiro

Os parâmetros que definem física e sensorialmente os Ovos Moles de Aveiro são: a cor, o brilho, o aroma, o sabor, a consistência e a textura.

Cor: homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja.

Brilho: uniforme e não muito intenso (fig. 6).





Fig.5



Fig. 6

Aroma: complexo; o aroma a gema de ovo evolui para um cheiro característico, de que fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultante das reações químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo.

O aquecimento do açúcar leva à formação de derivados do furano, nomeadamente tetra-hidro-3-furanol, furfural e 5-hidroximetilfurfural. Estes compostos normalmente transmitem um aroma a caramelo.

Os constituintes da matéria gorda e/ou da proteína existentes na gema de ovo são as moléculas precursoras de aldeídos voláteis, álcoois e ésteres. A autooxidação dos ácidos gordos dá origem a compostos como o nonanal, o decanal e o dodecanal. Os ésteres são constituintes importantes do aroma e são obtidos a partir da matéria gorda. Vários ésteres foram identificados no perfil de aroma dos Ovos Moles de Aveiro, tais como, decanoato de etilo, 1,2-benzenodicarboxilato de dietilo, octadecanoato de 4-hidroxi-butilo e octadecanoato de etilo. Estes compostos apresentam um aroma especialmente adocicado e o decanoato de etilo está associado ao aroma a frutos secos. Foram, ainda detectados vários ácidos gordos C₅-C₁₀, aos quais pode ser atribuído o aroma a gordura.

Sabor: doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento.

Consistência: cremosa (fig. 7) embora consistente.





Fig. 7

Textura: uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo. A presença de pequenos grânulos de açúcar é tolerável ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resulta da cristalização do produto.

Sendo as características físicas e sensoriais dos Ovos Moles de Aveiro as mais importantes para a sua definição e distinção de outros produtos também produzidos com ovos, água e açúcar, assinalam-se no anexo 2 alguns dos principais defeitos e/ou diferenças relativamente a produtos de imitação (como, por exemplo, o creme de pasteleiro) ou similares (como, por exemplo, o doce de ovos).

II.3.1.2 - Hóstia

Os parâmetros que definem a hóstia são os seguintes: cor, brilho, aroma, sabor, consistência e textura.



Fig. 8

Cor: homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca.

Brilho: baço.



Aroma: sem aroma ou com leve odor a farinha.

Sabor: a hóstia.

Consistência: plástica e quebradiça.

Textura: seca, lisa e uniforme.

11.3.2 - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Os Ovos Moles de Aveiro podem caracterizar-se quimicamente por cinco parâmetros: teor em açúcar, teor de matéria gorda, teor de água, e actividade de água.

Os valores apresentados são o resultado de um estudo realizado com o objectivo de caracterizar os Ovos Moles de Aveiro. Para este estudo, os Produtores mais antigos e com reputação no fabrico do produto segundo o modo e os métodos de produção tradicionais foram convidados, de surpresa, a fornecer massas de Ovos Moles de Aveiro para serem analisadas quimicamente. No dia seguinte à recolha, os Produtores foram convidados a apreciar organolepticamente as massas, que lhes foram apresentadas só com referência a números de código e sem qualquer referência à origem. Com base nestes testes organolépticos foram identificadas as massas que deviam ser tomadas como referência de qualidade e que eram representativas dos Ovos Moles de Aveiro.

Os resultados obtidos na avaliação das características das massas de Ovos Moles de Aveiro pelo painel de Provadores constituído pelos Produtores foram relacionados com os das análises químicas, através da aplicação de um modelo matemático de análise canónica de correlação [2, 3, 4].

Assim, com base nas massas de Ovos Moles de Aveiro avaliadas pelos Produtores como sendo as representativas dos genuínos Ovos Moles de Aveiro podemos estabelecer a seguinte composição química média:

% Açúcar = 41 ± 5

% Matéria gorda = 17 ± 3

% Água total = 29 ± 3

Actividade de água = $0,864 \pm 0,026$

Em caso algum é tolerável a presença de amido, corantes ou conservantes.

Caso a análise química ao produto seja efectuada no decurso do prazo de validade verificar-se-á uma diminuição do teor de água e um aumento de açúcar, resultante do processo de



cristalização que ocorre no produto. Esta variação não poderá ser superior a 10 % dos valores médios iniciais.

Nos ovos moles em hóstia verifica-se igualmente uma variação resultante do processo de secagem da própria hóstia, ao qual não é indiferente a época do ano e a humidade atmosférica existente.





III – Delimitação da Área Geográfica





III.1 - Área Geográfica de Produção da Matéria Prima

A obtenção de uma matéria prima de qualidade superior depende da imposição de determinadas condições essenciais durante o seu processo de produção e distribuição.

Atualmente, as matérias primas que podemos confinar a uma região e que são essenciais para obtenção do produto Ovos Moles de Aveiro com qualidade irrefutável e genuinidade são:

Gema de ovo

- Desde sempre a zona do Baixo Vouga lagunar e Médio Vouga foi fértil na produção de milho, quer em quantidade quer em qualidade. Esta atividade agrícola, se há séculos desempenhou um papel de subsistência, ganha nos finais do século XIX, princípios do século XX uma dimensão empresarial, tendo-se criado nos concelhos adjacentes ao Rio Vouga empresas de grande capacidade de produção e de qualidade notáveis.
- O milho tradicional, utilizado na alimentação das galinhas, sem dúvida alguma contribui para que o produto a jusante seja também de elevada e diferenciada qualidade.
- As condições edafo-climáticas e a geomorfologia da região descritas neste caderno de especificações, nomeadamente a pluviosidade, a humidade, as características do solo e o sistema de regadio contribuem para a qualidade dos ovos.

A área geográfica de produção desta matéria prima fica, portanto, circunscrita aos concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes, e aos concelhos sitos no Médio Vouga. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela (Figura 10 a).

Hóstias (obreias)

- A própria apresentação em formas com motivos lagunares ligados à ria de Aveiro e ao rio Vouga - peixes, navalheira ou lingueirão, mexilhão, conchas, búzios, barricas, boia marítima ou garrafa, berbigões, barrica de aduela ou dorna, amêijoas, ostras e o moliceiro (fig.44 a 60), são fatores de ligação absoluta à área geográfica. Os únicos elementos inspirados na flora local, a noz, a bolota, a castanha e a cesta (fig.48, 51,) são também prova inequívoca



da ligação à região, uma vez que são frutos provenientes de árvores autóctones que aí crescem espontaneamente.

- As condições edafo-climáticas da região descritas neste caderno de especificações, nomeadamente a humidade e o vento, influenciam as características físicas das hóstias. As hóstias têm que ser suficientemente impermeáveis à água constituinte das massas e, simultaneamente, possuírem capacidade de, após enchimento, adquirirem propriedades plásticas e elásticas únicas e específicas deste produto e que se manifestam na degustação dos Ovos Moles de Aveiro pelo desfazer da hóstia na boca, permitindo o acesso das papilas gustativas à massa.

A área geográfica de produção desta matéria prima fica, portanto, circunscrita aos concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos administrativos Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos (ver Figura 10 b).

No mapa (ver figura 10 c) pode verificar-se a localização da ria de Aveiro e extensão das suas zonas lagunares, que influenciam naturalmente o clima da região já que permitem a penetração dos ventos e da humidade marítima condicionando vincadamente a consistência e textura da hóstia.

III.2 - Área Geográfica de Fabrico e acondicionamento do Produto

Tendo em atenção as condições requeridas na elaboração dos Ovos Moles de Aveiro, nomeadamente:

- as matérias primas;
- os métodos tradicionais, constantes e leais ao seu modo de produção conventual, transmitidos ao longo de gerações;
- o saber fazer secular das doceiras, consagrado ao longo do tempo;



- os motivos decorativos das barricas de madeira (fig.41) e porcelana (fig.42 e 43), alusivos à ria de Aveiro – barcos moliceiros, saleiros, palheiros de marinhas, salinas, Farol da Barra, entre outros;
- a existência de ferros de hóstias (fig. 9) datados de há 150 anos, que continuam a ser os moldes das figuras das hóstias, sendo utilizados desde sempre no seu fabrico;
- o facto de a produção nunca se ter evadido desta região;



Fig.9

a área geográfica de fabrico e acondicionamento dos Ovos Moles de Aveiro é em tudo coincidente com a zona de produção da hóstia e está, portanto, circunscrita aos concelhos limítrofes e zonas lagunares da ria de Aveiro. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos administrativos Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos (ver Figura 10 b).

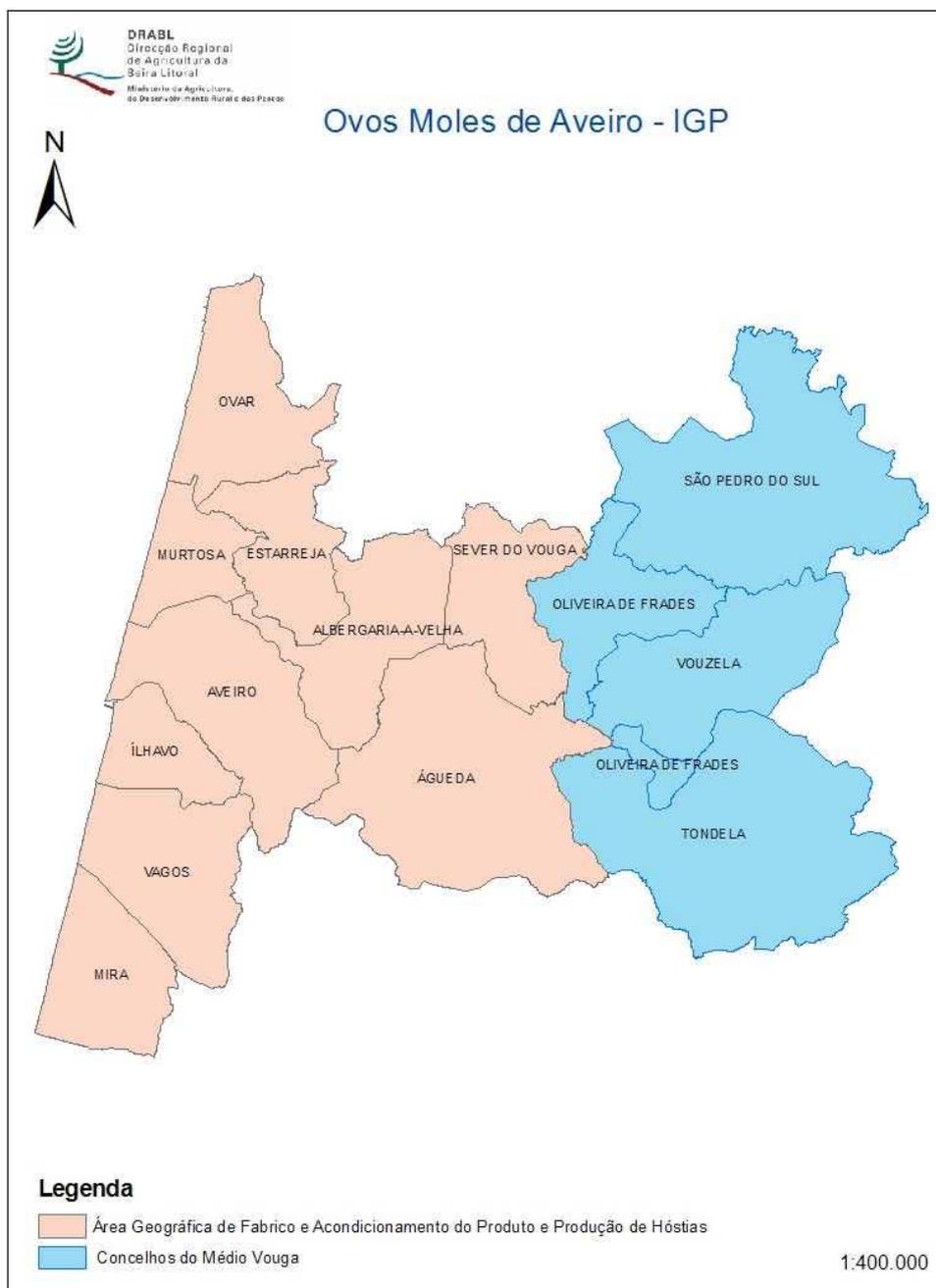


Figura 10 a – Área geográfica de produção do produto e de produção de hóstias e do médio Vouga (produção de ovos)



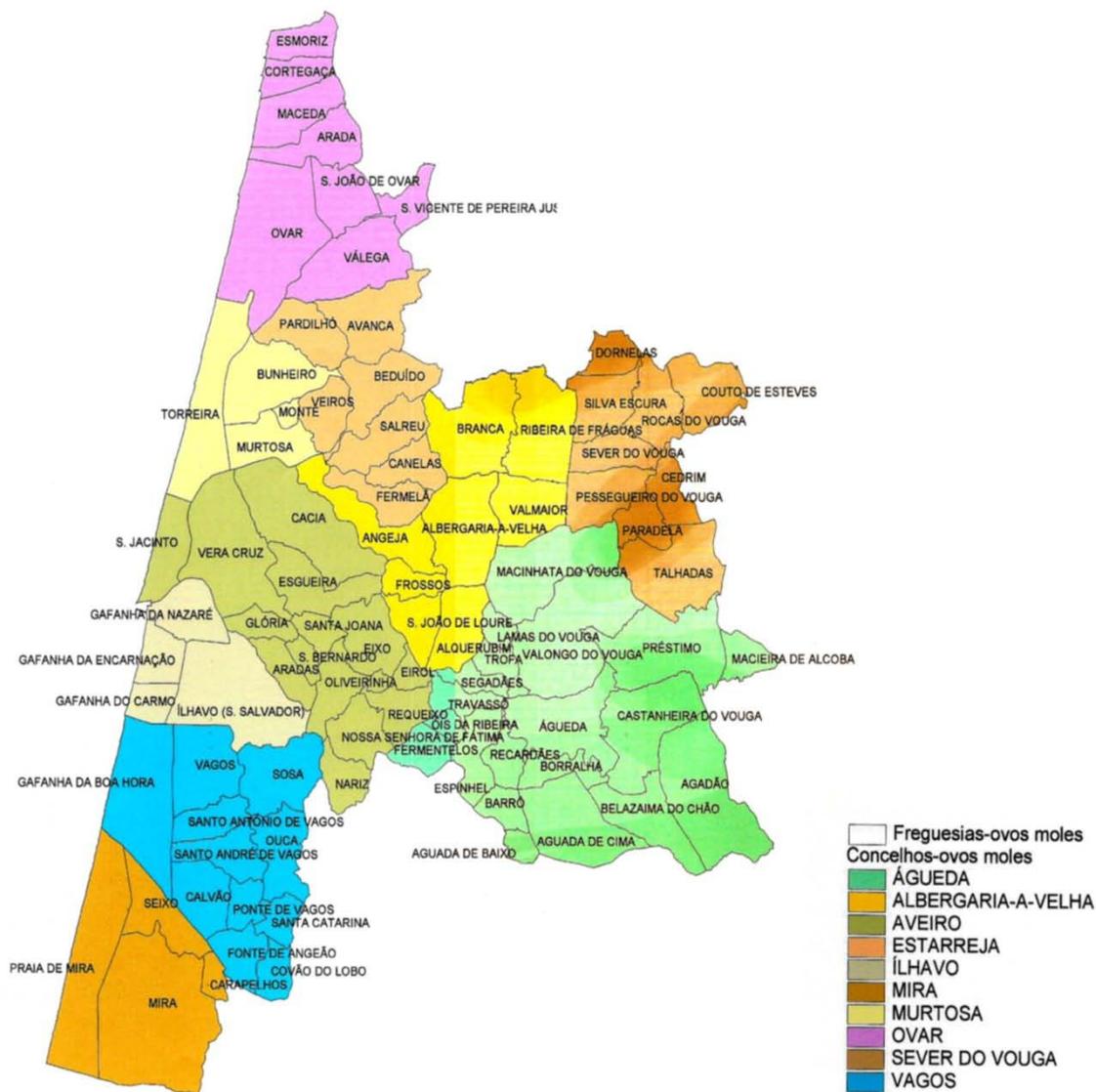


Figura 10 b – Concelhos Limitrofes e Zonas Lagunares adjacentes da Ria de Aveiro





Figura 10 c – Concelhos Limítrofes e Zonas Lagunares adjacentes da Ria de Aveiro

Esta delimitação é natural, dado que fora desta região delimitada as condições climáticas são bastante diferentes.



IV – Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto





A garantia de que os Ovos Moles de Aveiro são originários da área geográfica referida anteriormente é comprovada pelos seguintes aspetos:

1. AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As características do próprio produto, descritas no Capítulo II, nomeadamente as físicas e sensoriais, comprovadas por qualquer produtor ou consumidor da região conhecedor deste produto, bem como:

- As matérias primas de qualidade especial oriundas desta região;
- As diferentes formas de comercialização do produto:
 - em barricas de madeira (fig.41) e porcelana (fig.42 e 43), pintadas com motivos alusivos à região de Aveiro, conforme referido em III.2;
 - envolvidos em obreias (ou hóstias), moldadas em formas com motivos lagunares (fig.44 a 57), não esquecendo que Aveiro era terra de pescadores, ou de frutos secos (fig.48, 51, 58, 59, 60), conforme o referido em III.1;
- O saber fazer dos produtores existentes nesta região, que se dedicam há séculos a esta atividade, segundo uma tradição histórica transmitida de geração em geração;
- A história ligada a este produto, à região e à forma de comercialização descrita neste Caderno de Especificações;

2. SISTEMA DE CONTROLO

A existência de um sistema de controlo e certificação que garante que apenas os produtores que cumpram os requisitos e regras descritas neste Caderno possam beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida.

Só podem ser considerados no processo produtivo os produtores que, cumulativamente:

- Possuam instalações na área geográfica referida no capítulo III e nelas produzam os Ovos Moles de Aveiro;
- Cujas instalações estejam devidamente descritas e constem do registo de estabelecimentos detido pela APOMA



- Utilizem matérias primas de qualidade e de acordo com as suas especificações e origem descritas neste Caderno;
- Respeitem as regras de produção constantes no Caderno de Especificações aprovado e no Regulamento Técnico de Produção (anexo 5);
- Respeitem a genuinidade e qualidade do produto de acordo com as características físicas e sensoriais descritas neste Caderno de Especificações;
- Implementem a rastreabilidade nos Ovos Moles de Aveiro em toda a fileira produtiva e cumpram com a legislação em vigor, nacional e/ou comunitária, referida posteriormente neste caderno;
- Respeitem as regras de comercialização dos Ovos Moles de Aveiro (anexo 3);
- Se submetam às ações de Controlo do Organismo de Certificação indigitado;
- Assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas no Caderno de Especificações, através do preenchimento de uma declaração de compromisso;
- Tenham implementado um sistema que cumpra os princípios de HACCP, em conformidade com o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004

O uso da marca de certificação depende do Organismo de Certificação, indigitado pela Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro. A autorização é concedida pelo OC após ação de controlo e elaboração do respectivo relatório, onde atesta o cumprimento das regras constantes no Caderno de Especificações. O OC realiza ações de controlo ao longo do processo produtivo incidindo na verificação da genuinidade do produto e características sensoriais.

3. RASTREABILIDADE

Em matéria de rastreabilidade, o sistema assenta nas seguintes bases:

Fornecedores de ovos

Os Produtores de Ovos Moles de Aveiro só adquirem ovos de acordo com os requisitos descritos neste Caderno de Especificações e a fornecedores de ovos qualificados. A



qualificação dos fornecedores de ovos é realizada de acordo com as regras constantes do anexo 1.

Os fornecedores de ovos têm que possuir certificados de conformidade (emitidos por entidade competente), atestando a existência de sistemas de HACCP e de rastreabilidade do produto, devidamente implementados.

Os fornecedores de ovos devem possuir registos relativos a:

- Sistema de-HACCP;
- Produção (desde a alimentação das galinhas à recolha de ovos);
- Sistema de rastreabilidade dos ovos;
- Plano de análises do produto;
- Controlo bacteriológico das aves de acordo com a legislação em vigor;
- Plano de vacinação das aves de acordo com a legislação em vigor;
- Condições de armazenagem, classificação e de transporte dos ovos.

O produtor de Ovos Moles de Aveiro regista no modelo de receção de matérias primas o nome do fornecedor de Ovos, a quantidade adquirida para o fabrico de Ovos Moles de Aveiro, o lote a que corresponde cada caixa de Ovos e a respectiva data de validade.

Produtores de hóstia

Os Produtores de Ovos Moles de Aveiro só adquirem hóstias de acordo com os requisitos descritos neste Caderno de Especificações. A qualificação dos fornecedores de hóstias é realizada de acordo com o anexo 1.

Os fornecedores de hóstias têm que possuir certificados de conformidade (emitidos por entidade competente), atestando a existência de sistemas de ~~autocontrolo~~ HACCP e de rastreabilidade do produto, devidamente implementados.

A rastreabilidade é verificada a partir de provas documentais, designadamente, os registos referentes a:

- Matérias primas;
- Produção, com atribuição do respectivo lote;
- Expedição do produto.

O registo de expedição indica o produtor de Ovos Moles de Aveiro (cliente), as quantidades e a descrição das formas de hóstia.



Fornecedores de chocolate

Os Produtores de Ovos Moles de Aveiro só adquirem chocolate de acordo com os requisitos descritos neste Caderno de Especificações e a fornecedores de chocolate qualificados pela APOMA. A qualificação dos fornecedores de chocolate é realizada de acordo com as regras constantes do anexo 1.

Os fornecedores de chocolate têm que apresentar certificados do sistema de HACCP e de rastreabilidade do produto, devidamente implementados.

O produtor de Ovos Moles de Aveiro regista no modelo de receção de matérias-primas o nome do fornecedor de chocolate, a quantidade adquirida para o fabrico de Ovos Moles de Aveiro, o lote e a respectiva data de validade.

Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Os produtores de Ovos Moles de Aveiro adquirem as matérias primas (ovos, açúcar, hóstia e chocolate) apenas em fornecedores qualificados de acordo com o descrito no Anexo 1, sendo responsáveis por verificar, aquando da receção das matérias primas, os seguintes aspetos:

- a rotulagem,
- a validade dos certificados de conformidade.

Os produtores devem possuir todos os registos de receção de matérias primas (ovos, açúcar, hóstia e chocolate), nos quais indicam:

- o nome do fornecedor;
- a quantidade de produto adquirido;
- a data de receção;
- a data de validade;
- o lote.

Estes documentos permitem garantir a rastreabilidade do produto. O preenchimento é da responsabilidade do produtor de Ovos Moles de Aveiro.

As doceiras são responsáveis pelo preenchimento e manutenção do mapa de produção diário onde indicam:

- a data de produção,
- as quantidades de matérias primas (ovos, açúcar, hóstias),



- o nome do fornecedor e o respectivo lote,
- a quantidade produzida de massa de Ovos Moles de Aveiro.

Neste mapa de produção tem, ainda, que ficar registada a atribuição do lote de produção dos Ovos Moles de Aveiro.

Têm, ainda, que manter registos sobre as vendas, quer diretas (a granel), quer do produto pré-embalado.

Cada embalagem ou módulo de venda é apresentado comercialmente com uma marca de certificação, que permite fazer a rastreabilidade total do produto, de acordo com os registos existentes nos diferentes produtores.

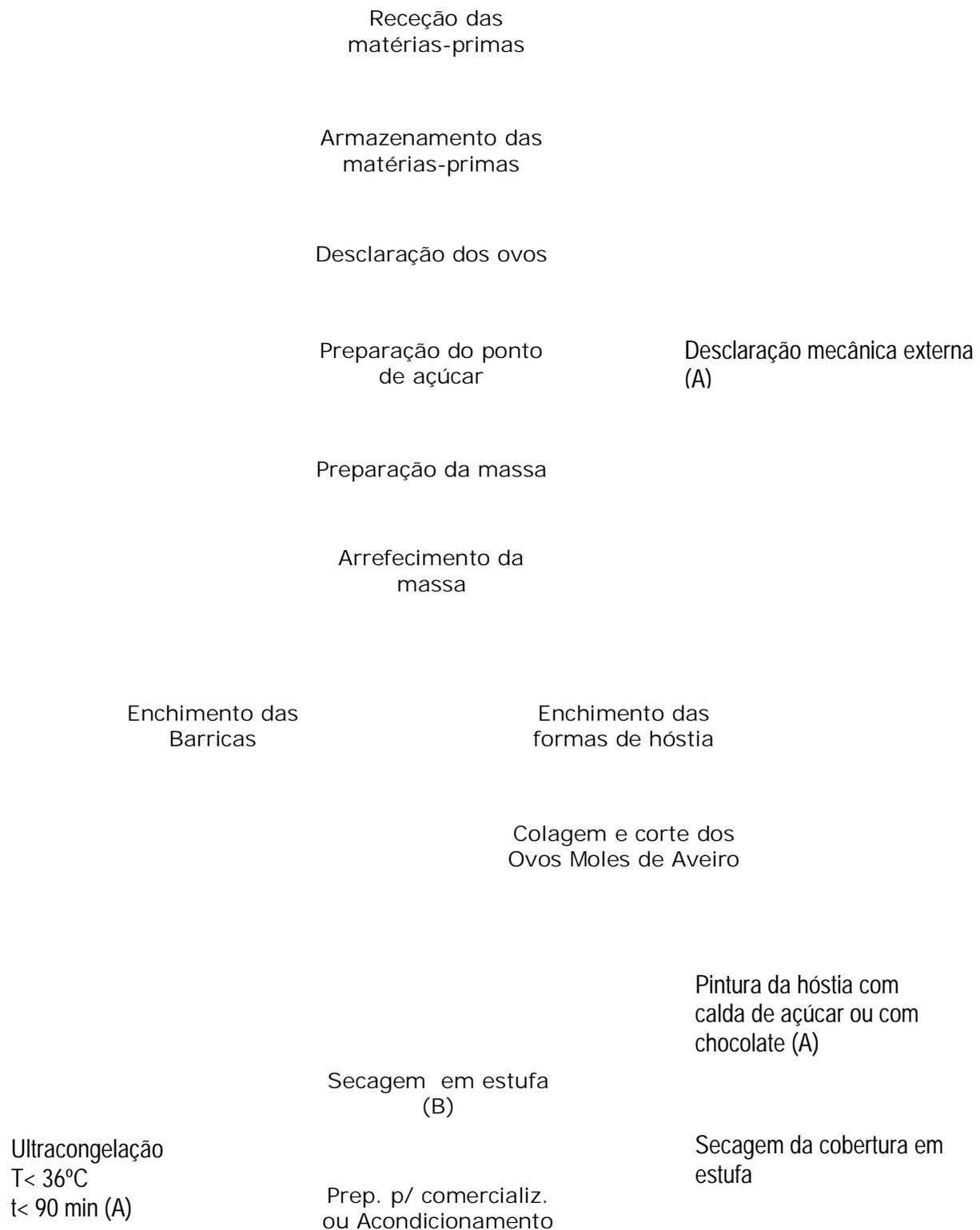




V – Os Ovos Moles de Aveiro: Processo Produtivo



V.1 - Fluxograma do Modo de produção



As operações assinaladas com (A) são opcionais. A operação assinalada com (B) só se realiza quando necessário.

V.2 - Modo de Produção

Os Ovos Moles de Aveiro são um produto tradicional, oriundo do Convento de Jesus de Aveiro, cuja origem e saber fazer foram mantidos de geração em geração ao longo de séculos.

Ingredientes: Gema de ovo, açúcar e água

Modo de produção: A primeira etapa consiste em partir os ovos cuidadosamente, manual ou mecanicamente, retirando as claras com a perícia própria de uma doceira. Com efeito, as doceiras mais hábeis utilizam os dedos como crivo, separando as claras e aproveitando apenas as gemas. A este processo chamamos “desclaração” (fig. 11 a 14).

No caso dos doceiros que optem por adquirir gemas frescas já desclaradas mecanicamente [15], o fornecedor desta matéria-prima terá que ser qualificado pela APOMA para poder ser verificada a qualidade da mesma e o cumprimento das regras de produção. (Anexo 1).



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

Preparação da massa de ovos moles

À parte, e simultaneamente, prepara-se a calda de açúcar (fig. 16 a 18), pondo-se ao lume a quantidade certa de água e açúcar e deixando-se ferver até atingir o ponto certo, ponto este que não está bem definido, mas que se encontra entre o *ponto de estrada* e o *ponto de cabelo*.



Fig. 17



Fig. 18

A segunda etapa só se inicia depois do ponto de açúcar arrefecer e consiste na incorporação das gemas de ovo, devidamente “desclaradas”, na calda de açúcar (fig. 19).

Na terceira etapa a mistura é cozida a uma temperatura que deverá chegar aos 110°C, até se ver o fundo da caçarola, tendo-se o cuidado de estar sempre a mexer com uma colher para o mesmo lado e devendo evitar-se fazer círculos (fig. 20 a 22).



Fig. 19



Fig. 20



Fig. 21



Fig. 22

Arrefecimento

Após a cozedura, inicia-se a quarta etapa, ou seja, o arrefecimento e repouso da massa (fig. 23 e 24). Esta fase dura cerca de 24 horas e deve ser efetuada nas estufas² ou em locais adequados existentes nos laboratórios das doceiras³.

De facto, e porque as massas, sobretudo durante a fase de arrefecimento, são bastante sensíveis às mudanças bruscas de temperatura e absorvem facilmente odores estranhos, é determinante que esta operação decorra em locais devidamente protegidos e apropriados.

Constata-se assim, que o meio envolvente é determinante para a qualidade e manutenção das características intrínsecas do produto.

Atualmente existem abatedores de temperatura que permitem que a operação de arrefecimento seja efetuada de forma mais célere e controlada e em que as características das massas de ovos moles são mantidas [16]. No caso de o arrefecimento ser efetuada no abatedor, a

² Armários fechados onde as condições de temperatura e humidade são controladas, ou seja, locais mais quente e secos. Estes locais permitem a eliminação da água livre existente nos Ovos Moles de Aveiro. Estes armários estão localizados na área de fabrico

³ Nome usualmente utilizado para descrever os locais de fabrico tradicional dos Ovos moles de Aveiro

temperatura final do produto deverá estar entre os 15 e os 18°C. Após esta etapa a massa de ovos moles deverá ser homogeneizada para que as características se mantenham, nomeadamente o brilho, a cor e a textura. Usando o abatedor de temperatura deixa de ser necessário proceder ao descanso das massas de um dia para o outro. Esta operação, caso seja realizada, deverá constar no mapa de produção, registando-se em documento apropriado o tempo e a temperatura atingida. Esta operação deve ser feita em termos de não haver possibilidade de contacto, mistura ou confusão com quaisquer outros produtos. No lote do produto esta operação deve ser codificada por forma a ser identificada mais tarde. Caso seja realizada esta etapa de fabrico, o lote do produto deve ser elaborado de tal forma que seja possível a respectiva identificação e segregação.



Fig. 23



Fig. 24

A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

1. encher as barricas (fig.25 e 26);
2. enformar nas hóstias, conforme fig.27 e 28, sendo as mesmas posteriormente prensadas (fig.30 e 31), em prensa manual, após colagem (fig.29). Não é permitida a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada.

Qualquer destas operações só pode ser realizada nos laboratórios das doceiras, de modo a evitar riscos de contaminação microbiológica, de absorção de cheiros e humidade, etc.



Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29

Fig. 30



Fig. 31

Fig. 32

No 1º caso, os Ovos Moles de Aveiro devem ser colocados dentro das barricas com o auxílio de uma espátula ou saco de pasteleiro. A barrica deve ser tapada com a respectiva tampa e deve ser colocado o filme retráctil, por forma a isolar e proteger o produto.

No 2º caso, as formas de hóstia são, em seguida, separadas com a tesoura ou com guilhotina e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos (fig. 33 a) e b) e 34 a).



Fig. 33 a



Fig. 33b



Fig. 34a



Fig. 34b

As figuras são colocadas em tabuleiros (Fig. 34 b) e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não serem cobertas com calda de açúcar ou com cobertura de chocolate. No caso dos Ovos Moles de Aveiro que se apresentam sem a cobertura de calda de açúcar ou chocolate, esta é a última etapa do processo de produção.

Cobertura dos Ovos Moles

Com calda de açúcar - Como opção do produtor, os Ovos Moles de Aveiro podem ser cobertos com calda de açúcar, através do barramento pelas próprias mãos (fig.35 e 36) ou com o auxílio de pincel, seguido de mais um processo de secagem (fig. 39).



Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37



Fig. 38



Fig. 39



Fig. 40

Com cobertura de chocolate - Os Ovos Moles de Aveiro com cobertura de chocolate não são cobertos com calda de açúcar.

No caso de ser coberto com chocolate é inicialmente efetuada a “têmpera” do chocolate, em que este atinge uma temperatura máxima de 40°C. Em seguida, o chocolate é mantido numa temperadora ou em banho maria, o que permite manter o chocolate com a textura e temperatura ideais para cobrir as figuras de Ovos Moles de Aveiro.

A cobertura do chocolate pode ser efetuada manual ou mecanicamente.

No 1º caso, aplica-se uma camada fina de cobertura de chocolate temperado por imersão e recuperação da figura com a ajuda de um utensílio apropriado.

Em seguida deve ser eliminado o chocolate em excesso, sendo então colocada cada peça em cima de uma folha de papel vegetal ou tabuleiro apropriado, deixando-se cristalizar a uma temperatura entre 15 e 18°C.

No 2º caso usam-se temperadoras automáticas, uma vez que não alteram as características do produto. O processo é o mesmo já descrito mas adaptado à máquina automática.

Em ambos os casos, a operação de cristalização do chocolate é determinante para a qualidade final do produto, já que tem repercussões importantes ao nível do brilho da cobertura. (ver Fig.37 e 38)

Só depois da massa de Ovos Moles de Aveiro estar devidamente protegida, pelas barricas ou pela hóstia, é que pode abandonar os “laboratórios das doceiras”, estando pronta a ser comercializada (fig. 40).

Ultracongelação dos Ovos Moles de Aveiro

A ultracongelação do produto poderá ser efetuada uma vez que um estudo [16] realizado na Universidade de Aveiro concluiu que o processo de ultracongelação não afecta as características físicas, sensoriais do produto, tal como descritas no presente Caderno.

O processo de ultracongelação deverá cumprir os requisitos de segurança alimentar, devendo o centro térmico do produto atingir os – 18 °C.

A ultracongelação do produto não embalado só poderá ser efetuada no local de produção dos Ovos Moles de Aveiro para evitar os riscos de contaminação microbiológica e as alterações físicas, bioquímicas e químicas, ao longo do tempo. A ultracongelação é efetuada em equipamento adequado (túnel ou equipamento de ultracongelação) tendo em conta a respectiva capacidade e a natureza e volume de produção.

A ultracongelação permite ultrapassar rapidamente a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura no centro térmico do produto - após estabilização térmica - se mantenha, sem interrupção, a níveis iguais ou inferiores a - 18º C. Esta situação impede o crescimento de microrganismos patogénicos ou a produção de toxinas microbianas, contribuindo para aumentar o tempo de vida útil do produto.

O produto ultracongelado pode ser comercializado nas suas diferentes formas de apresentação, sendo da responsabilidade do consumidor o processo de descongelação tal como descrito na rotulagem obrigatória (Ver anexo 8).

Após a ultracongelação o produto tem que ser encaminhado para um armazém de conservação de congelados, tão rapidamente quanto possível, para manter a temperatura do produto entre -20 ° C e -16°C., minimizando também os efeitos nocivos da quebra da cadeia de frio ou a exposição a humidade elevadas.

A ultracongelação só pode ser efetuada fora do estabelecimento do produtor, desde que:

- o produto já esteja acondicionado em embalagem autorizada e com marca de certificação, e
- o transporte do produto seja efetuado sem interrupções da cadeia de frio e num espaço de tempo não superior a 1 hora para evitar alteração das características ideais da hóstia, e
- seja efetuado em estabelecimento qualificado pela APOMA e oficialmente aprovado, para o efeito, dotado de NCV (número de controlo veterinário) específico para esta atividade.

Durante a operação de ultracongelamento é importante proporcionar espaços ou canais que permitam a circulação de ar entre as caixas de cartão e entre as figuras em hóstia.

V.3 - Apresentação do Produto

Os Ovos Moles de Aveiro podem apresentar-se nas seguintes formas:

- A) em barricas de madeira ou de porcelana;
- B) envolvidos em hóstia.

A.1) Ovos Moles de Aveiro em Barricas de madeira

As barricas de madeira são pintadas à mão com diferentes motivos alusivos à Região, nomeadamente, os moliceiros, a ria, as salinas, os palheiros e o farol da Barra (fig.41).

Atualmente são comercializados nove tamanhos de barricas.



Fig. 41

A.2) Ovos Moles de Aveiro em Barricas de porcelana

As barricas de porcelana são troncos cónicos com tampa, de cor branca própria da porcelana em base, e ostentam motivos decorativos, em serigrafia, em cor azul grande fogo.



Fig.42



Fig. 43

Na figura 42, reprodução de 1920, pode ver-se um barco moliceiro, de vela enfunada, numa perspectiva de proa, com montes de sal e árvores em fundo, bem como sulcos das ondas, tudo isto em tons gradativos de azul. Para o lado esquerdo do observador, em referência ao motivo central (o barco), pode ler-se as palavras “Ovos Moles...” e para o lado direito pode ler-se a contração “D’Aveiro” [1].

Na figura 43, a barrica apresenta as mesmas cores, vê-se o motivo central desenhado: o farol da Barra, ladeado por casas de rés-do-chão, em arruamento. Do lado direito do observador pode ler-se “Ovos Moles”, e do lado esquerdo pode ler-se “D’Aveiro”.

Existem três tamanhos de Barricas de porcelana.

Acrescente-se que, a 3 mm da base, as ditas barricas exibem duas nervuras que embelezam, com simplicidade clássica, o volume do assento. No topo há igualmente um rebordo que não só embeleza a embalagem, como reforça a tampagem do produto nela contido.

B) Ovos Moles de Aveiro em hóstia

As formas de hóstia apresentam motivos lagunares alusivos a esta Região, existindo, no entanto, quatro exceções: a noz, a castanha, a bolota e a cesta.

As fotografias seguintes representam as diferentes figuras de hóstia com o respectivo nome. Estas figuras são utilizadas, desde sempre, pelos produtores de obreias (hóstias) para os Ovos Moles de Aveiro.



Fig. 44: Peixão



Fig. 45: Peixes



Fig. 46 Navalheira ou Lingueirão ou charuto



Fig. 47: Mexilhão



Fig. 48 Castanha



Fig. 49: Concha



Fig. 50: Búzios



Fig. 51: Noz



Fig. 52 Barricas de madeira



Fig. 53: Boia marítima ou Garrafa



Fig. 54: Berbigão



Fig. 55: Barrica de Aduela ou Dorna



Fig. 56: Ameijoas



Fig. 57: ostra



Fig. 58: Cesta



Fig. 59: bolota



Fig. 60: moliceiro

As formas de hóstia ou obreia devem ser recortadas a direito, não sendo permitido o corte de zig-zag.

Cobertura dos Ovos moles

Os Ovos Moles de Aveiro podem ser cobertos:

- com calda de açúcar, apresentando as formas de hóstia cor branco opaco (de realçar que apresentam um branco mais translúcido se não levarem calda);
- com cobertura de chocolate, tendo este um aspeto brilhante e uniforme, deixando evidenciar a forma das figuras.

Popularmente os Ovos Moles de Aveiro recebem diferentes designações consoante a sua cobertura: no caso da cobertura com chocolate são designados por “Ovos Moles pretos” enquanto que nos outros dois casos apenas são designados por “ovos moles”.

É ainda muito popular que os doceiros de Aveiro (e só estes) comercializem estes produtos como “doces de Aveiro”, apresentados em embalagens com um sortido de Ovos Moles de Aveiro em hóstia, ovos moles pretos e ou castanhas de ovos de Aveiro, geminhas de Aveiro ou nozinhos de Aveiro.

V.3.1 - ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO

Os Ovos Moles de Aveiro podem apresentar-se nos seguintes tipos de embalagem: embalagem Tradicional, embalagem Prestígio, embalagem para Barricas de madeira ou porcelana, embalagem em atmosfera controlada ou em embalagens “inteligentes”, só podendo ser comercializados nestas embalagens.

A natureza e fragilidade dos Ovos Moles de Aveiro determinam que só possam ser embalados na origem, de modo a garantir a rastreabilidade completa do produto e a prevenir a quebra de qualidade e de genuinidade, lesiva dos interesses dos produtores e dos consumidores. De facto esta medida permite:

- ao produtor, manter e preservar a genuinidade do seu produto até este chegar ao consumidor final;
- aos consumidores que adquirem um produto em cuja rotulagem consta a menção IGP, terem a garantia de que o produto é genuíno e apresenta todas as características físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas que lhe são próprias.

A operação de acondicionamento tem de ser efetuada de acordo com as boas práticas higio-sanitárias e comerciais, devendo a embalagem garantir a conservação das propriedades específicas do produto, nas condições de conservação apropriadas (em local seco, a temperatura ambiente inferior a 25°C e protegido do sol) e durante o período de durabilidade do produto (15 dias).

Este período foi definido na sequência de estudos desenvolvidos [2, 3, 4,15,16] com o objetivo de determinar a durabilidade e o modo de conservação dos Ovos Moles de Aveiro de forma a garantir a segurança alimentar e a conservação das propriedades físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas do produto. Nestes estudos, as amostras de Ovos Moles de Aveiro foram recolhidas, junto dos produtores, nas diferentes formas de apresentação. Foram realizadas

análises microbiológicas e sensoriais ao produto ao longo do tempo e nas diferentes formas de apresentação e acondicionamento.

Constatou-se que a conservação dos Ovos Moles de Aveiro a temperaturas refrigeradas (inferiores a 8°C) altera profundamente a qualidade organolética do produto, amolecendo a hóstia, tornando-a desagradavelmente elástica e translúcida. A estas temperaturas, até a própria calda de açúcar sofre alteração considerável, tornando-se brilhante e ressumando humidade. Nestas gotículas, posteriormente, podem instalar-se bolores, degradando por completo o produto.

Estudos mais recentes permitem concluir que os Ovos Moles de Aveiro com chocolate deverão ser conservados à temperatura técnica aconselhada para o chocolate, em locais sem odor, tendo nestas circunstâncias o produto 2 meses de validade [16].

O mesmo estudo permite, ainda, estabelecer um prazo de validade de 6 meses, para os ovos moles de Aveiro, ultracongelados, desde que mantido a uma temperatura entre -20°C e -16°C. O estudo já referido abarcou ainda a avaliação da qualidade microbiológica e sensorial dos ovos moles de Aveiro e da massa de ovos moles, produzidos e conservados em diferentes condições, para verificar se seria possível o aumento da durabilidade do produto.

Foram estudadas diferentes formas de acondicionamento em que se verificou que as características físicas, químicas e sensoriais do produto são mantidas e a segurança alimentar é garantida. Os estudos demonstraram que podem ser utilizadas embalagens denominadas “inteligentes; como por exemplo:

- atmosferas modificadas, e
- película de conservação alimentar,

já que ficou comprovado que a sua utilização não afecta negativamente a qualidade do produto. A operação de acondicionamento nestes materiais também tem de ser efetuada de acordo com as boas práticas higio-sanitárias e comerciais, devendo a embalagem garantir a conservação das propriedades específicas do produto. Em ambos os materiais de embalagem e respeitadas as boas práticas descritas ficou demonstrado que a validade do produto é de 21 dias, à temperatura ambiente.

V.3.2 – NOVAS FORMAS DE ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO

Poderão vir a ser admitidas novos tipos de embalagens para os Ovos moles de Aveiro, mais consentâneas com os avanços tecnológicos, desde que sejam efetuados estudos que comprovem que a inovação tecnológica não interfere com as características do produto descritas no presente Caderno.

A alteração das embalagens e eventual alteração de validade ou modo de conservação tem que ser suportada por estudos científicos que a validem e comprovada por instituições

científicas, independentes de interesses comerciais e reconhecidamente idóneas e competentes.

A aprovação de novos modelos ou a alteração de qualquer dos existentes só pode ser efetuada por decisão da Assembleia Geral da APOMA, sendo sempre obrigatória a consulta a todos os utilizadores da IGP e estipulado um prazo de tempo razoável que permita o esgotamento dos materiais existentes, quando for o caso.

V.4 - Comercialização do Produto

A reputação que gozam os Ovos Moles de Aveiro e a necessidade de assegurar a sua imagem junto do público consumidor e impedir a proliferação de imitações espúrias determinam medidas e cuidados excepcionais na comercialização.

Assim, Os Ovos Moles de Aveiro podem apresentar-se comercialmente:

- nas embalagens referidas no anexo 6.

- excepcionalmente, e apenas no caso de a comercialização ser efetuada nos “Estabelecimentos do Produtor”, a granel, tanto no que se refere ao produto envolvido em hóstia, como ao que se destina ao enchimento das barricas.

Independentemente da forma de apresentação comercial, a comercialização deste produto pode ser efetuada em dois tipos de estabelecimentos:

- Estabelecimento produtor
- Estabelecimento autorizado.

As regras de exposição e venda e a documentação relativa ao controlo e à rastreabilidade em cada um destes tipos de estabelecimento são definidas no Anexo 7.

V.5 - Elementos específicos da Rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica Protegida

Os Ovos Moles de Aveiro devem cumprir toda a legislação em vigor relativamente à rotulagem de géneros alimentícios (ver em anexo 8), e as constantes na legislação sanitária.

As indicações obrigatórias da rotulagem devem ser inscritas em caracteres indelévels, visíveis e legíveis, colocados num local em evidência, redigidas em português e em termos corretos, claros e precisos. Nas embalagens destinadas à exportação, a rotulagem deve também figurar devidamente traduzida.

Da rotulagem dos Ovos Moles de Aveiro consta obrigatoriamente a marca de certificação e o logotipo comunitário, bem como o logotipo dos Ovos Moles de Aveiro, cujo modelo é reproduzido, fig. 61



fig. 61: Imagem comum – Ovos Moles de Aveiro

Em caso algum, o nome ou a denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda - Ovos Moles de Aveiro, IGP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

V.5.1 - MARCA DE CERTIFICAÇÃO

A certificação do produto **Ovos Moles de Aveiro** é concretizada através da aposição da marca de certificação em cada embalagem, independentemente da sua forma apresentação comercial.

Na marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- ✓ Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida;
- ✓ Nome do OPC (Organismo Certificação);
- ✓ Número de série (etiqueta autocolante, com número de série alfanumérico que permite rastrear o produto).

VI – Elementos que provam a ligação com o Meio Geográfico

VI.1 - Fatores Edafoclimaticos

VI.1.1. -GEOMORFOLOGIA

Esta região caracteriza-se, do ponto de vista fitoclimático, como predominantemente Mesomediterrânica [5]. É dominada pela bacia hidrográfica do rio Vouga que desagua noutra importante acidente geográfico, a Ria de Aveiro. A intrincada rede de afluentes que desaguam no Vouga é responsável pela grande riqueza em água desta região e tem um forte efeito condicionador da agricultura e da paisagem rural [5].

A planície litoral caracteriza-se por uma costa arenosa homogénea, com um sistema dunar bem desenvolvido e em parte ocupado por matas de pinheiro bravo que datam do início do século.

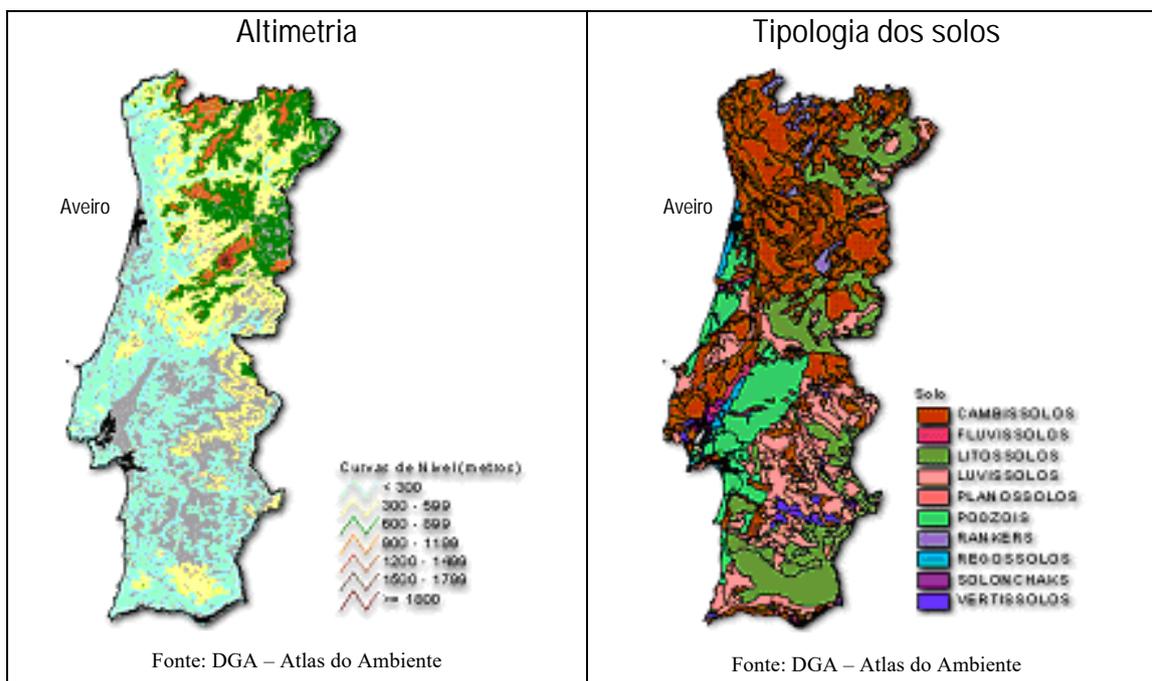
A Ria de Aveiro está intrinsecamente ligada ao mar, dada a sua proximidade geográfica e influência direta que se faz sentir pela entrada de águas marinhas através da barra. Desta confluência entre mar, ria e rio Vouga surge todo um sistema lagunar que ao longo dos tempos influenciou o *modus vivendi*. As populações ribeirinhas aprenderam a utilizar uma panóplia de recursos que este sistema lhes oferece e sobre ele interagiram. São o reflexo desta atuação as salinas, a ocupação das ilhas de areia que eram as Gafanhas, o bocage, em contraste com as ilhas de sapal do delta, ainda hoje pouco ou nada intervencionadas. Alguns destes sistemas altamente modelizados pelo homem são, contudo, repositórios de diversidade biológica [5].

A transição do meio lagunar com o interior planáltico e montanhoso faz-se através do rio Vouga e de inúmeras linhas de água que drenam na laguna. Estes vales de aluviões (Baixo Vouga) constituem zonas de elevada produtividade agrícola, destacando-se o cultivo do milho, complexidade estrutural e riqueza biológica que, em alguns casos, formam zonas húmidas interiores como as Pateiras de Frossos e de Fermentelos. As areias litorais e aluviões, onde estão instalados os pinhais litorais e a

laguna de Aveiro, dão lugar a um meio eminentemente florestal, de relevo mais acentuado, em formações xistosas e graníticas [5].

Este meio florestal, onde atualmente domina o pinheiro-bravo e nalguns casos o eucalipto e choupo, apresenta manchas residuais de carvalho-roble, que outrora cobria toda esta região. Este maciço florestal é intensamente recortado por vales fluviais, em que se pode observar a mudança gradual da agricultura da planície aluvial para uma agricultura em socacos, o mosaico agrícola.

As características geológicas desta região são refletidas pelos materiais usados, quer ao nível das habitações, quer das intervenções de apoio à agricultura (muros, sebes, etc.), sendo elementos evidentes na paisagem rural que acentuam o contraste entre o litoral e o interior[5].

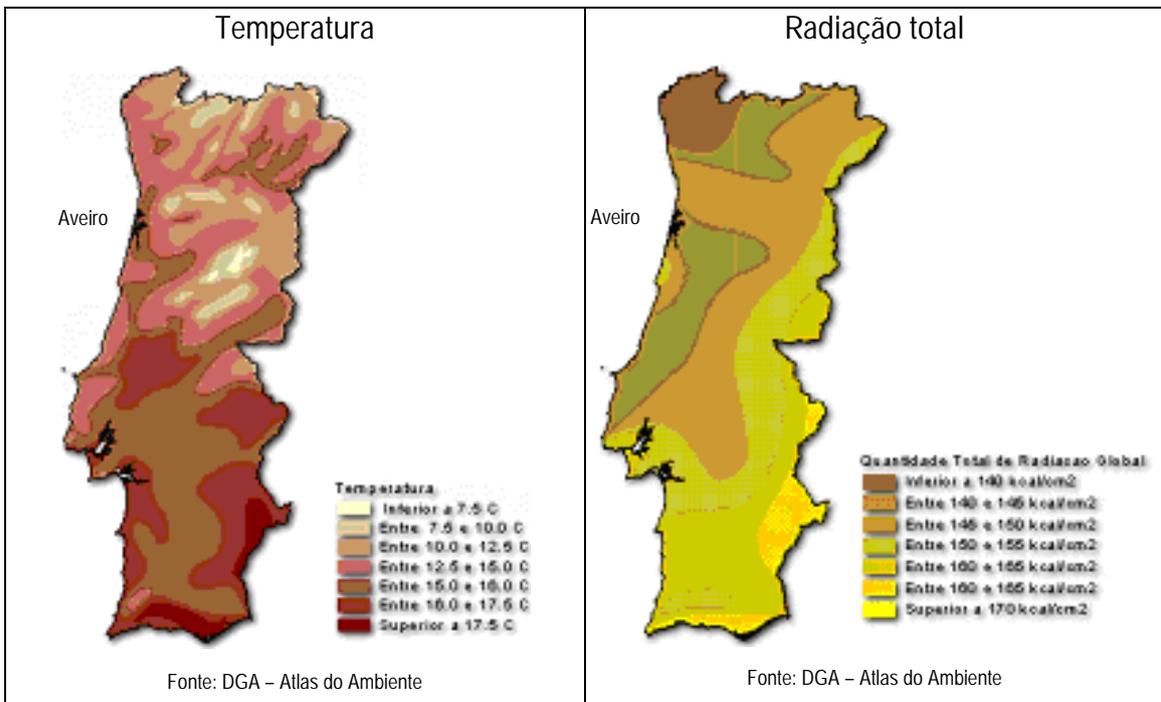


Características climáticas

Os Invernos são amenos e as temperaturas não sofrem grandes oscilações ao longo do ano. A temperatura média anual é de 15°C. As temperaturas mais baixas e mais altas ocorrem, respectivamente, em Dezembro/ Janeiro/ Fevereiro e Junho/ Julho/ Agosto.

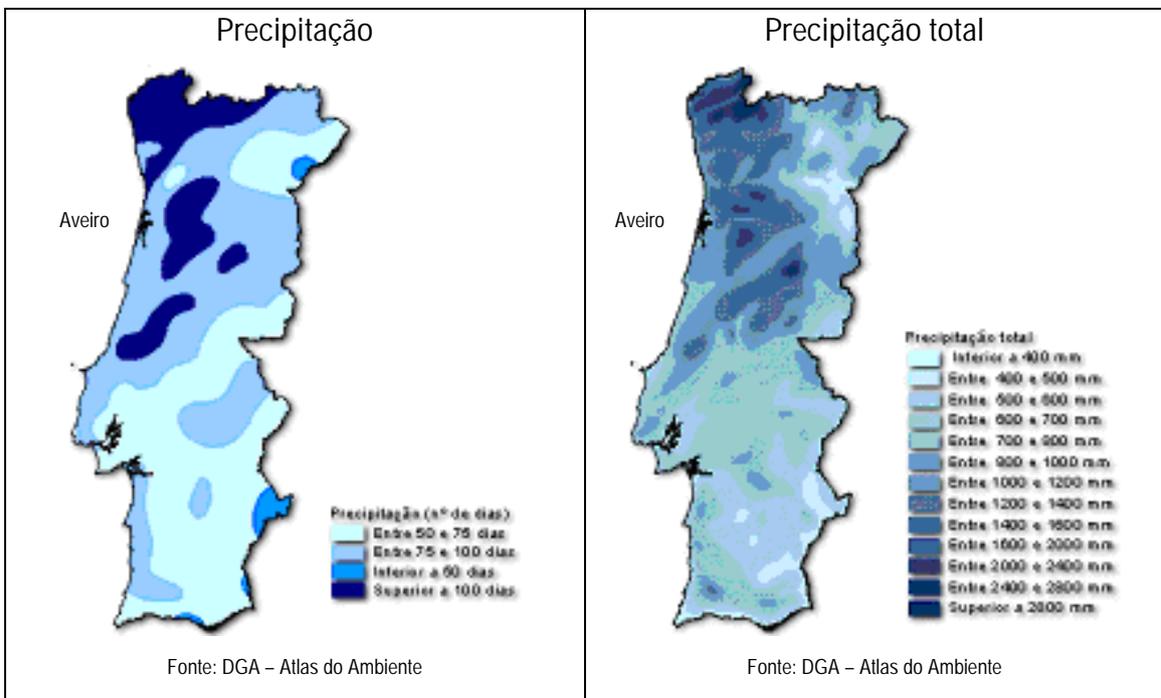
No primeiro caso, a temperatura média ronda os 10°C, atingindo, nos meses de Verão, valores máximos que, por vezes, ultrapassam os 30°C [5].

É elevado o número de horas de insolação. Curiosamente, estas condições climáticas são bem diferenciadas daquelas que, em princípio, decorreriam das coordenadas geográficas de Aveiro (latitude 40 38' 18" N - longitude 8 39' 09" W) [5].

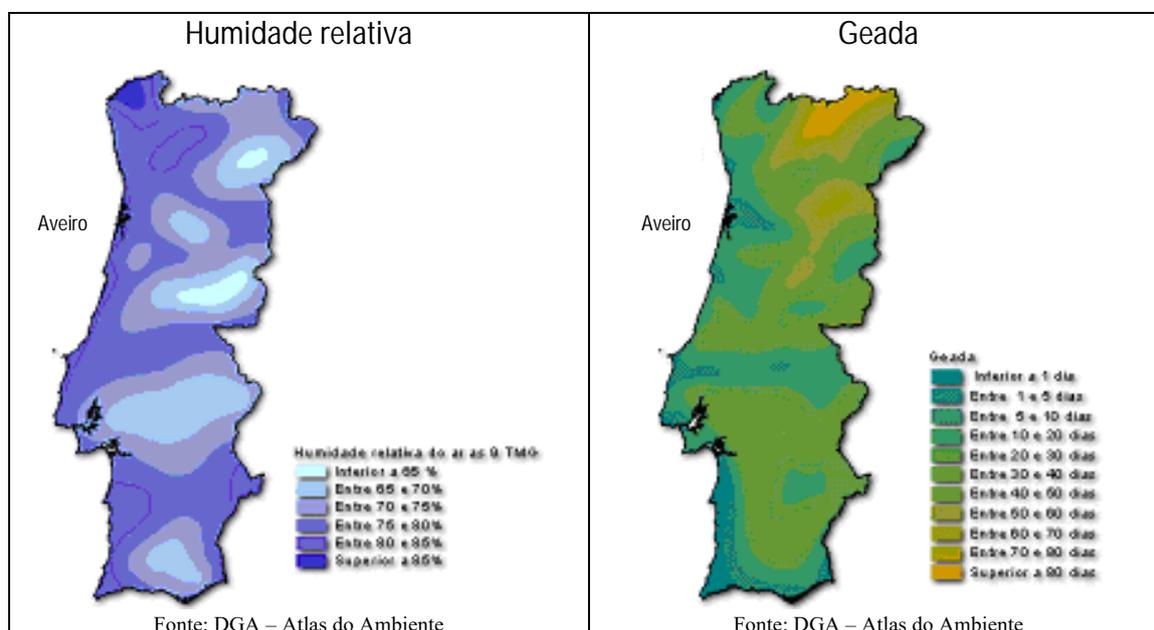


A evaporação é ativa, embora o ar não sature, apresentando a precipitação valores máximos no Inverno e mínimos no Verão.

As chuvas são mais frequentes em Janeiro (135 mm), Novembro (130mm) e Dezembro (125 mm), ocorrendo os valores mínimos em Julho (12 mm) e Agosto (16 mm). O valor médio anual de precipitação é da ordem dos 900 mm [5].



As médias anuais de humidade do ar estão compreendidas entre 75% e 88%, resultando estas percentagens elevadas da evaporação permanente que se verifica na Ria e, ainda, da humidade trazida pelos ventos quentes que, soprando do mar, são influenciados pela Corrente do Golfo [5].



Verifica-se, durante todo ano, uma predominância dos ventos de Noroeste e Norte. No Inverno, há grande variedade de ventos, com importância decrescente de Sul, Norte e Sudeste. Na Primavera, a variedade é menor, sendo predominantes os ventos de Noroeste e, menos acentuados, os do Norte, situação que se repete no período de Verão. No Outono, a predominância de Noroeste vai diminuindo, aumentando, progressivamente, a influência dos ventos de Sudeste e Sul [5].

VI.1.2 - REGIÃO DE FABRICO

Os Ovos Moles de Aveiro são o reflexo da atividade humana inserida no contexto sócio-económico desta Região. Também as diferentes formas de apresentação deste produto tradicional demonstram a interação com o meio envolvente.

Com efeito, quando envolvidos em hóstias ou obreias, moldadas quer nos vários motivos lagunares, quer nos únicos elementos inspirados na flora – a noz e a castanha, são a prova material desta inter-relação.

Na zona de maciço florestal cresciam nogueiras e castanheiros e os seus frutos eram transportados por barcos característicos desta região - bateiras. É de lembrar que o Rio Vouga era navegável de Pessegueiro do Vouga (concelho de Sever do Vouga) a Aveiro e era através deste meio de transporte fluvial que se efetuavam as trocas comerciais.

Na confeção deste produto existe uma particularidade muito importante e que denota a preocupação das doceiras de o proteger e adaptar às condições climatéricas desta região. Quando envolvido nas obreias pode ser coberto com uma calda de açúcar, que é posteriormente seca. O açúcar é por excelência um conservante natural, servindo, assim, a calda de açúcar como barreira de proteção contra as agruras do tempo.

Uma vez que esta região é muito húmida e se verifica a presença de ventos durante todo o ano, os Ovos Moles de Aveiro estão sujeitos a climas ora húmidos ora secos. Assim, a humidade relativa do ar elevada amolece apenas a calda de açúcar, apresentando esta, neste caso, uma aparência luzidia e uma textura húmida. Com uma humidade relativa baixa, a calda de açúcar desidrata, ficando com uma textura mais dura e apresentando-se mais esbranquiçada. Em ambos os casos, serve como barreira de proteção, evitando a deterioração dos Ovos Moles de Aveiro.

Quanto às barricas de porcelana e de faiança, eram produzidas em indústrias cerâmicas desta região - Vista Alegre, Faianças S. Roque e Fonte Nova, indústrias estas de importância para esta Região e para o País.

As Barricas em madeira são fabricadas a partir do choupo, árvore existente em abundância nesta região. O choupo é uma árvore de crescimento rápido e a madeira é leve, branca e inodora. O choupo veio substituir a mais antiga barrica de aduela feita a partir de madeira de castanho, também esta pintada à mão com os motivos ainda hoje utilizados.

A Geomorfologia desta região influencia de uma forma marcante a produtividade agrícola. Esta região apresenta uma zona de cultivo muito rica e diversificada, destacando-se o milho. O cultivo deste cereal faz parte da história agrícola desta região. Ele é ao mesmo tempo o garante de uma agricultura de subsistência, como também utilizado em trocas comerciais. Nesta zona, ainda hoje é muito frequente nas casas agrícolas a existência da “casa do forno”, na qual, depois de aquecido com lenha se coze a broa de milho. De referir também que a presença desta matéria prima, quer em quantidade como em qualidade, contribuiu para a criação, nesta zona, de diversas unidades de moagem.

Nesta economia de subsistência é de salientar a existência obrigatória em todas as casas agrícolas (abastadas ou não) a presença de capoeiras. A produção de ovos tem, desde há longa data, um peso significativo nesta região. Ainda hoje é muito frequente, nos mercados locais, a procura de ovos ditos “caseiros”.

Uma leitura atenta dos dados estatísticos da agricultura recentemente publicados do RGA-Recenseamento Geral da Agricultura 1999 (Tabela 2), demonstram bem a importância do sector avícola de produção de ovos na região e, concomitantemente, a sua interligação com a indústria doceira [6].

Se aos concelhos limítrofes das zonas lagunares da Ria de Aveiro que definem/circunscrevem a área geográfica de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro, referida no capítulo III.2 – Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos –

se juntarem concelhos adjacentes com um "denominador comum" de influência do rio Vouga, tradicionalmente produtores de ovos e cuja comercialização se encontra fortemente ligada à região de Aveiro e Oliveira de Frades, S. Pedro do Sul, Vouzela e Tondela – (para apenas se referirem estes quatro), é possível obterem-se dados esclarecedores da ligação da produção de ovos com o meio geográfico e a sua importância na economia regional.

Para os 14 concelhos assim referidos, ocupando e distribuindo-se por uma heterogénea área geográfica de 257.445 ha, do litoral plano de grande influência atlântica, caracterizado por uma altitude inferior a 300 m, baixa amplitude térmica anual e precipitação média anual compreendida entre os 700 e os 1.000 mm, ao interior montanhoso (serras das Talhadas, Aradas e Caramulo) com as características de uma certa continentalidade, elevadas amplitudes térmicas anuais e grandes variações de precipitação anuais compreendidas entre os 700 e os 2.400 mm, extraem-se os seguintes valores:

Tabela 2. Dados estatísticos da agricultura publicados no RGA-Recenseamento Geral da Agricultura 1999.

CONCELHOS	EFECTIVOS DE GALINHAS POEDEIRAS E REPRODUTORAS		ÁREA DE PRODUÇÃO DE MILHO (ha)
	N.º de Explorações	N.º de efectivos	
Ovar	426	79.255	251
Murtosa	290	3.669	221
Estarreja	605	6.622	476
Albergaria-a-Velha	706	179.117	527
Sever do Vouga	481	37.897	400
Aveiro	791	7.397	744
Ílhavo	197	1.998	233
Águeda	1.740	14.070	1.110
Vagos	1.340	95.888	781
Mira	755	6.396	440
Oliveira de Frades	842	288.747	758
S. Pedro do Sul	1.373	12.159	1.173
Vouzela	1.026	91.976	684
Tondela	2.202	845.273	1.202
TOTAIS	12.774	1.670.464	8.524

Os números "falam" por si !... O efetivos animal de galinhas poedeiras e reprodutoras, assim concentrado nesta área, corresponde a cerca de 22% destas explorações para um valor da ordem dos 36% destas aves de toda a região agrária da Beira Litoral.

Mais, recorrendo aos únicos dados disponíveis, ainda que a valores de "1990" (J.A Cabral Rolo, INIA, 1995), a produção de ovos para a área em análise representa um valor de PF-Produto Final de 1.142 x 106 Esc. (cerca de 5.696 x 103 €) associado a um VAB-Valor Acrescentado Bruto da ordem dos 55 x 106 Esc. (cerca de 274 x 103 €). O mesmo é dizer que esta produção contribui em 17,3% e 5,3% para o PF e em 17,2% e 2,3% para o VAB da região agrária da Beira Litoral e do Continente, respectivamente.

Igualmente significativa é a área destinada à produção de milho, correspondendo a 26,3%, mais de ¼ da área de produção na região agrária. Reflete contudo o verdadeiro apego dos agricultores à terra, tanto mais importante quanto associado ao povoamento e ocupação de um espaço rural que se pretende fixar e preencher proporcionando diversificadas e complementares fontes de rendimento, melhores condições de vida e bem estar das comunidades envolvidas.

Atenta a esta realidade a política agrícola regional soube acompanhar estes desafios disponibilizando apoios financeiros comunitários, no âmbito do FEOGA-Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola, na sua componente de Orientação, e nacionais, complementando os anteriores, através do PIDDAC-Programa de Investimento, Desenvolvimento e Despesa da Administração Central.

São exemplo os recursos financeiros significativos e objectivamente dirigidos para a região através do PEDAP-Programa Específico de Desenvolvimento da Agricultura Portuguesa, no âmbito do QCA I - 1º Quadro Comunitário de Apoio, a que se seguiu, já no QCA II, o PAMAF-Programa de Apoio à Modernização da Agricultura e Floresta, continuados no atual QCA III através dos programas "AGRO" e "AGRIS".

Foi, e é assim possível financiarem-se a fundo perdido investimentos coletivos em infra-estruturas tão importantes para esta área agrícola, em particular das regiões de montanha, como sejam caminhos agrícolas e rurais, eletrificação agrícola e, com especial relevo, a beneficiação e melhoramento de regadios tradicionais proporcionando a rega eficiente das áreas cultivadas de milho.

A formação profissional e instalação de jovens agricultores, a modernização tecnológica das explorações agrícolas, a afetação de investimentos no âmbito de programas de bem-estar animal têm sido e são a outra face visível da sinergia de investimentos agrícolas concorrentes para o alcançar de um objetivo comum, a não desertificação do espaço rural enquanto memória coletiva de um passado, de um presente e de um futuro da Agricultura Regional.

É pois esta fileira produtiva "milho, galinhas e ovos", que importa salvaguardar e apoiar, rentabilizando e aproveitando os recursos financeiros comunitários e nacionais, já utilizados e ainda ao dispor desta região, em que a produção de Ovos Moles de Aveiro pode e deve ser entendida como o corolário de toda uma atividade agrícola que, não se esgotando nas produções de milho e de ovos, mas por encontrar nestas uma ligação estreita ao meio geográfico envolvente, concorre decisivamente para a manutenção de uma paisagem cultural

evolutiva viva, identificando-se assim com uma "Indicação Geográfica" que se pretende "Protegida" para este produto de doçaria tradicional:

OVOS MOLES DE AVEIRO.

VI.2 - Aspetos históricos e sociológicos do Produto

VI .2.1 - OVOS MOLES DE AVEIRO - BREVES CONSIDERANDOS HISTÓRICOS [7]

Os Ovos Moles de Aveiro são uma referência na Cozinha Tradicional Portuguesa. De origem conventual, a tradição do seu fabrico, aquando da extinção dos conventos, no século XIX, manteve-se através de senhoras que haviam sido educadas nesses conventos e que transmitiram, de geração em geração, o segredo do seu fabrico.

A própria receita, pela quantidade de ovos usados na confeção, vem confirmar a sua origem conventual. Os conventos viviam dos rendimentos das terras de que eram proprietários. A maior parte dos pagamentos de foros era feita em géneros, com destaque para os pagamentos em trigo, galinhas e ovos. Ora, sendo os ovos um produto cuja conservação a longo tempo é problemática, havia necessidade de uma utilização que possibilitasse o escoamento das grandes quantidades aprovisionadas. Por esse motivo os doces conventuais usavam quantidades elevadas de ovos, por oposição à doçaria popular onde o número de ovos era normalmente escasso.

Outro aspeto que vem demonstrar a origem conventual dos ovos moles é o facto de uma das apresentações usuais deste doce ser feita em invólucro de hóstia. A produção de hóstia era, geralmente, efetuada em estabelecimentos religiosos, a fim de ser usada no culto.

Todavia, o mais marcante, pela sua importância na história gastronómica de Aveiro, é a concessão que o Rei D. Manuel I faz, em 31 de Outubro de 1502, de 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira. Presume-se que data daí o fabrico da doçaria conventual, usada como remédio na convalescença de doentes [8]. Convém recordar que muitas das doenças da época se deviam a uma alimentação deficiente, pelo que alimentos de elevado valor calórico eram fundamentais para o fortalecimento dos doentes.

É, precisamente, esta função terapêutica que é referida. Em carta de 4 de Abril de 1512, a priora do Convento de Jesus solicitava o envio urgente do açúcar, a fim de ser usado na enfermaria [9].

A distribuição dos doces conventuais fazia-se, também, para os habitantes da então vila de Aveiro, quer através de ofertas aos mais necessitados, quer por meio de retribuição, por forma a fazer face às despesas do convento.

Se, numa primeira fase do convento de Jesus, os ovos não entravam na dieta alimentar das freiras, ciosas da mais estrita observância e frugalidade, com a evolução dos tempos a situação foi-se alterando. O visitador Frei João de Mansilha, no último terço do século XVIII, regulamenta a dieta das freiras do convento de Jesus, onde a frugalidade há muito havia sido esquecida. Na regulamentação das refeições o uso dos ovos passa a ser corrente, por oposição ao que acontecia nos primórdios do convento. Frei João de Mansilha proibiu, também, as ofertas e vendas de doces para o exterior do convento. Com a queda em desgraça do visitador, após a morte do rei D. José I, é de crer que a indústria dos doces se tornasse a desenvolver, como forma de provento para as finanças do convento.

Na visita que o Rei D. Manuel II efetuou a Aveiro, em 27 de Novembro de 1908, os Ovos Moles faziam parte da sobremesa do almoço, tendo os mesmos sido fornecidos pela Confeitaria Mourão, Sucessora. Esta confeitaria tinha sido fundada em 1856, na Rua da Costeira, em Aveiro, tendo encerrado nos finais de Maio de 1981. Também, na visita que o Rei efetuou ao convento de Jesus, então transformado em colégio, foi obsequiado, pelas Irmãs Terceiras de S. Domingos, com doces regionais, entre eles os Ovos Moles, apresentados em barris de madeira.

As vendedeiras de Ovos Moles de Aveiro aparecem representadas em litografia da coleção Palhares, anterior a 1875. Na referida litografia (fig.62) podem ser observados três barris de aduelas onde eram acondicionados os Ovos Moles [10]. Estes eram fechados com uma trança de verga.

Por volta de 1910, as barricas de aduelas passaram a ser substituídas por outras, inteiriças, de madeira torneada.

A imaginação de um aluno do Liceu de Aveiro, Edmundo Chaves, veio enriquecer esta forma de apresentação dos Ovos Moles, com a pintura a gouache de motivos da Ria, dando-lhe uma considerável mais-valia [11].

Outra forma de apresentar os Ovos Moles, consiste no enchimento de moldes em hóstia, com motivos, normalmente, ligados ao mar (conchas, búzios, peixes), barricas ou mesmo frutos secos.



Fig. 62

Estes motivos espelham a histórica ligação de Aveiro às atividades marítimas. Se a produção de sal já era conhecida desde o ano 959 (testamento da Condessa Mumadona Dias), a atividade marítima está largamente documentada na época medieval, assumindo um importante papel nos Descobrimentos. Nos recentes achados de arqueologia subaquática (barcos dos séculos XVI a XVIII) constam grandes recipientes de barro utilizados no transporte de produtos e mercadorias da Região.

Não é de estranhar, pois, a utilização dos motivos marítimos para valorizar a apresentação dos Ovos Moles.

Outras formas de apresentação têm aparecido ao longo dos tempos. No entanto, as formas mais tradicionais são as barricas e os motivos em hóstia (a conhecida obreia) [7].

VI.2.2 - REFERÊNCIAS LITERÁRIAS

Os Ovos Moles de Aveiro ficaram registados na literatura. O escritor Eça de Queiroz refere várias vezes os ovos moles.

Na primeira, refere as tradicionais vendedeiras de ovos moles, que na estação dos caminhos de ferro procediam à venda de ovos moles e de mexilhões [7].

O Sr. Joãozinho não quer levar nada p'ra Lisboa?... Ovos moles, mexilhões?...

Eça de Queiroz

“A Capital”, data de publicação 1888

São seis barrilinhos d' ovos moles de Aveiro. É um doce muito célebre, mesmo lá fora. Só o de Aveiro é que tem “chic”... Pergunte V. Ex.^a ao Carlos. Pois não é verdade, Carlos, que é uma delícia, até conhecido lá fora?

Eça de Queiroz

“Os Maias”, data de publicação 1888

Também o escritor brasileiro Erico Veríssimo a eles se refere:

À hora da sobremesa Mafalda e Jorge de Sena descobrem uma afinidade: ambos gostam de doces. Penso logo nos ovos moles d' Aveiro, da particular predileção do nédio Dâmaso Salcede, personagem de Eça de Queirós...

Erico Veríssimo

“Solo de Clarineta-Memórias”, data de publicação 1973

Já em relação aos ovos moles de Aveiro, em hóstia, cobertos com chocolate e popularmente designados por “ovos moles pretos”, foi possível encontrar o seguinte texto:

GOSTO DOS PRETOS

Convidado a escrever umas linhas sobre o doce aveirense por excelência, não faria sentido tecer a propósito quaisquer considerações de natureza racial – contra o que a epígrafe pode sugerir. Tão-pouco quero referir qualquer extravagante preferência pelos Ovos Moles em “massa” ou “pasta” estorricados por lume em excesso...

Pretendo simplesmente aludir (*historicamente*) aos Ovos Moles enformados em hóstia – mas pretos.

Tradicionalmente, nem todas as “peças” ou “feitios” eram consideradas susceptíveis de ser pinceladas com a calda de chocolate a ferver que lhes dava a correspondente cor e diversificação: apenas os “mexilhões”, as “nozes” e os “charutos” podiam beneficiar desse acabamento.

Deixaram de ser feitos os bonitos Ovos Moles pretos! E é pena...

A última vez que os saboreei foi há mais de 34 anos (no casamento da minha irmã mais velha, já então *por encomenda*...).

A explicação dada para esse infausto desaparecimento é que “o chocolate disponível no mercado perdeu qualidade e deixou de secar depois de aplicado” ou que “as doceiras queimavam os dedos com o chocolate em ponto e começaram a desgostar de proceder a tal pintura”.

Esta divergência de justificações leva-me a suspeitar que a extinção dos ovos-moles pretos se deva afinal a prosaicas razões comerciais: ficavam mais caros e vendiam-se menos do que os alvorejados!

O revivalismo dos genuínos Ovos Moles pretos foi há alguns anos tentado (*a meu pedido*) por uma confeitaria que funcionou algum tempo na Rua Capitão Sousa Pizarro – e que, aliás, anunciava essa especialidade no toldo que lhe protegia a fachada envidraçada.

Todavia, a técnica então adoptada (*banhar as “peças” em calda de chocolate, em vez de as pincelar*) não propiciava bons resultados – valha a franqueza...

Talvez o processo de certificação em curso para os Ovos Moles de Aveiro (em boa-hora iniciado) possa vir a referenciar e porventura recuperar os saudosos pretos de que tanto gosto (digo: *gostava*). Oxalá !

Carlos Candal
Eurodeputado

Confraria Gastronómica de S. Gonçalo
“Ovos Moles de Aveiro”, data de publicação 2002



in “O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” de Emanuel Ribeiro , Colares Editora, tem como referência a anterior edição de 1928, p 55

VI .2.3 - REGISTO DE UM TESTEMUNHO

Regista-se o testemunho de Silvina da Silva Raimundo Neto, em 2001, uma das artesãs que produz os Ovos Moles de Aveiro:

Donde proveio tão maravilhosa receita?

“Veio do convento de Jesus, Ordem Dominicana, onde viveu e morreu a padroeira de Aveiro, Princesa Santa Joana.

O que vou relatar, chegou até mim por via oral, através dos meus familiares. Após o falecimento da minha sogra, quando me decidi a continuar a confeção dos Ovos Moles, procurei em todos os livros que possuo e não só, algum que me falasse deste doce. Mas em vão, nada encontrei. Vou pois, relatar aquilo que sei e ouvi.

Saiu do convento de Jesus, uma senhora que lá dentro aprendera a fazer Ovos Moles. Uma vez cá fora continuou o seu fabrico, casou com um senhor de sobrenome Mourão e abriram uma mercearia fina, vendendo já na mesma os Ovos Moles. Esta senhora de seu nome Maria Encarnação Mourão, tinha como uma das suas empregadas, Odília dos Anjos Soares que com ela aprendeu a confeção da receita.

Mais tarde, esta mercearia fina passou a Confeitaria Mourão, mais conhecida na cidade por Costeira.

Por morte de Maria da Encarnação Mourão, a “Costeira” foi doada a uma outra das suas empregadas, Maria Conceição dos Anjos, para quem, Odília Soares passou a fornecer toda a produção de doce que fabricava em casa própria.

Após a morte de Odília dos Anjos Soares, tia de minha sogra, Maria Apresentação da Cruz, continuou esta o fabrico e a fornecer, em exclusividade, a mesma confeitaria, mesmo após ter passado para as novas herdeiras.

Quando há vinte anos atrás, após o fecho da Confeitaria Mourão (que coincidiu com o falecimento de minha sogra) e que tão conhecida era pelos seus Ovos Moles, feitos em nossa casa, eu prometi continuar o seu fabrico, cuja receita estava na família há mais de um século. Prometi também em nada alterar a maneira de os confeccionar e que eu aprendera a fazer.

Apraz-me acrescentar, que os Ovos Moles sempre foram confeccionados com ovos de boa qualidade; no passado, com ovos caseiros que senhoras compravam pelas aldeias; no presente, e dada a lei existente, com ovos de aviário, frescos e de boa qualidade, que em nada devam alterar o seu sabor.

Para terminar, vou recordar para as pessoas cuja neve branqueia seus cabelos, dois factos:

– O primeiro, os refrões usados na estação de caminho de ferro quando os comboios paravam: “Querem comprar ovos moles ou mexilhão...”, “Barriquinhas de ovos moles”.

– O segundo, recordar a revista que deu fama à nossa querida cidade, cujos componentes mais pareciam profissionais, do que meros amadores. Refiro-me à revista “Ao cantar do Galo”.

No quadro dedicado aos Ovos Moles, cantava-se:

“Ovos moles são maravilhas
que seduzem toda a gente
é manjar que sempre brilha...(bis)
em delicado presente.

Pelos anjos fabricados,
Têm pureza divinal.
É nas terras consagrado...(bis)
Produto celestial.”

Antes de concluir, queria dizer, que as minhas colaboradoras, foram preparadas pela nossa querida Conceição (fig. 61), falecida há quatro anos, com noventa anos de idade, ao serviço da nossa casa há mais de setenta, e que mesmo com idade avançada, supervisionava o fabrico, não deixando adulterar em nada a sua confeção.

É nesta receita conventual, que eu e elas, queremos continuar a confeccionar, de modo a que os Ovos Moles, continuem a merecer o título de “Produto celestial” da letra da canção atrás referida.”

VI .2.4 - CANCIONEIRO REGIONAL

O cancionero da região de Aveiro faz referência aos Ovos Moles. Nos dias de hoje existem diversos grupos etnográficos que junto da população mais idosa recolheram algumas canções, tornando-se um testemunho, com voz própria:

Ovos Moles

I - Ovos moles são maravilhas
Que seduzem toda a gente
É manjar que sempre brilha (bis)
Em delicado presente

Refrão

Ovos moles que beleza
Têm beleza divinal
Ovos moles que beleza
Que pureza divinal

II - Pelos anjos fabricados
Tem pureza divinal
É manjar que sempre brilha (bis)
Produto celestial

Refrão

Lindas barricas
Potes ou jarras
Coisas tão ricas
Formas bizarras

III – Lambarice apetitosa
Reconforta dá vigor;
Sua fama é assombrosa (bis)
Têm prazer conquistador

IV – Desde os tempos mais recentes
Todos os vêm comprar
Demonstram ser patriotas (bis)
E do que doce gostar

Os Ovos Moles de Aveiro também se encontram referenciados na Revista “Molho de Escabeche” levada à cena em 1940 pelo Grupo Cénico do Clube dos Galitos [12].



OS QUE CHEGAM
PREGÃO DE AVEIRO

Coro
Barriquinhas! barriquinhas!
Quem quere? quem quere? quem quere?...
São beijos de tricaninhas,
Doces beijos de mulher!

Barriquinhas! Barriquinhas!
Quem quere? quem quere? Olé!...
É da mão das tricaninhas
Que a barriquita se dá.

Vendedeira de gare
Tome lá, óh seu lambão,
Que esta barrica magna
Leva dentro o coração,
Seu lambão,
E os beijos d'uma tricana.

Com açúcar ou pimenta,
Todos tenta,
Ninguém foge
De comprar...
Chegam uns e outros vão
E o pregão
Jamais deixa de soar.

Vendedeira de gare
Querem comprar
Ovos moles ou mexilhão?...

A' hora da partida
(Té... té... té... té... té... té...)
A barrica adquirida
Corre todo Portugal e o Mundo até.



Pregão de Aveiro (II Quadro)

Vendedeira de gare
Querem comprar
Ovos moles ou mexilhão?...

Quando o comboio chega,
Pouca terra... pouca terra... pouca terra...
O lindo pregão de Aveiro
Canta, baila, salta e grita, grita e berra.

Coro
Querem comprar
Ovos moles ou mexilhão?...
Em latinhas e barricas
Coisas ricas,
Nada há mais
Que nos console...
São delícias cá da terra,
E tudo berra
No pregão dos ovos moles.

Coro
Querem comprar
Ovos moles ou mexilhão?

Com essa cara ratona
Você, que está aí à bica,
Té vai andar à tapona,
Sem vergonha
Prà apanhar esta barrica.

Esta senhora engraçada
pelo sorriso que tem,
Vai ser já presenteada,
— Está corada?
C'uma barrica também.

Fig.63

VI.2.5 - POSTAL ILUSTRADO

Existem fotografias de época (1915) da Antiga Confeitaria e Merceria Maria da Encarnação Mourão (Sucessora) situada na Rua da Costeira, em Aveiro, atual Rua de Coimbra.



Fig. 64- Casa da Costeira em 1915 [13]

VI.2.6 - RECORTES DE JORNAL

Para além das referências na literatura, ficou-nos uma curiosa troca epistolar em verso entre um grupo de estudantes de Coimbra e a D. Conceição Maria dos Anjos, conhecidíssima doceira e pessoa de arraigadas convicções religiosas, ligada, aliás, ao movimento que viria a conseguir a restauração da diocese de Aveiro.

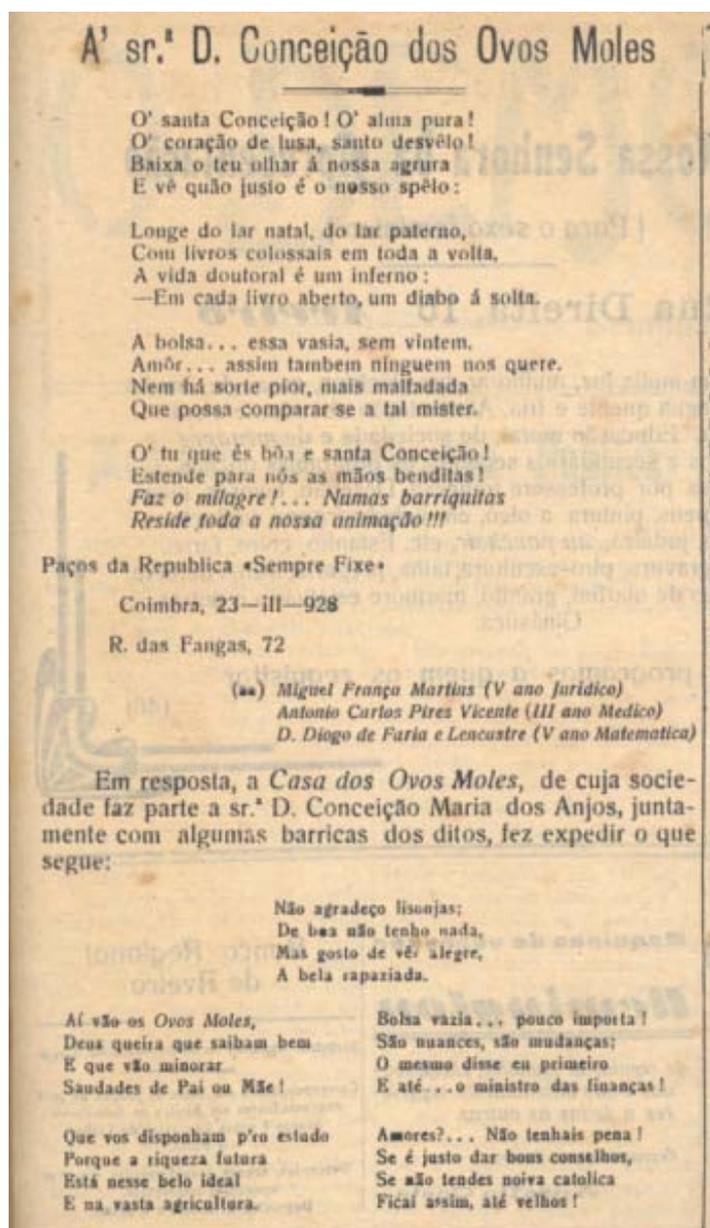


Fig. 65 : in "O Democrata" , n.º 1020, Sábado 14 de Abril de 1928, p 3.

A "CASA DOS OVOS MOLES" EM AVEIRO CONTINUA UMA TRADIÇÃO DE SÉCULOS



A confecção dos «ovos moles» requer cuidados especiais, obedecendo a segredos seculares.



Esta é uma das operações mais difíceis do fabrico; até as donas de casa mais experientes têm dificuldades.

Já reparou o leitor que muitas das nossas terras são mais conhecidas ou entram melhor nos nossos navios, pela sua doçaria ou pratos característicos? Ao Porto associam-se as «trigas», a Coimbra as «arrufadas», a Torres Vedras os «patês de feijão» e a Aveiro os «ovos moles». Esses eram, até há pouco tempo, vendidos nas estações de caminho de ferro e custavam, há 50 anos, 12\$00 o quilo, e hoje 70\$00!

Existem, em Aveiro, algumas casas que fabricam «ovos moles», mas a mais antiga pertence às irmãs Maria Lília e Maria de Lourdes Carvalho Vilaça. Vejamos qual foi a sua origem:

— No convento de Jesus (célebre por ali ter vivido e morrido a Princesa Santa Joana) confeccionavam-se doces, que eram depois vendidos ao público. No século XIX uma pensionista daquele convento, Maria da Encarnação Mourão, aprendeu a receita dos «ovos moles». Alguns anos depois, em 1856, casou com Dominges Mourão, que negociava em cereais, e rapidamente se passaram para os «ovos moles», sendo assim criada a «Casa dos ovos moles». Eram vendidos, tal como as freiras os apresentavam, em «barricas de aduela» (nesse tempo de fabrico manual). Com a venda deste doce, o casal Mourão conseguiu «formar» dois filhos na Universidade de Coimbra. Como estes tivessem morrido muito jovens, a «Mãe dos Pobres» como era conhecida, desgostosa e cansada chamou para a ajudar, Conceição Maria dos Anjos (conhecida do pai das proprietárias actuais) que passou a ser o seu braço direito engrandecendo e valorizando aquele negócio, cuja existência se mantém há longos anos...

Os «ovos moles», de indústria caseira, são feitos com ovos e açúcar, e preparados diariamente. Os maiores compradores são os diplomatas que os adquirem para as grandes recepções oferecidas nas suas embaixadas. O turista, porém, só agora começa a interessar-se por este doce tão caracteristicamente português.

«A Casa dos ovos moles» tem obtido vários diplomas de honra e recebeu, em 1956, a visita do Marechal Chevreiro Lopes.

Fig. 66: Recorte de jornal cedido por Silvina da Silva Raimundo Neto sem menção do local de publicação e sem data.

No conhecido jornal "O Democrata", de 12 de Maio de 1928 a Antiga Confeitaria e Merceria de Maria da Encarnação Mourão denomina-se como Casa dos Ovos Moles, apresentando no canto superior esquerdo a barrica de aduela. É significativo que estes anúncios apenas sejam publicados em datas como a Páscoa, o Dia da Cidade (12 de Maio) e Natal.

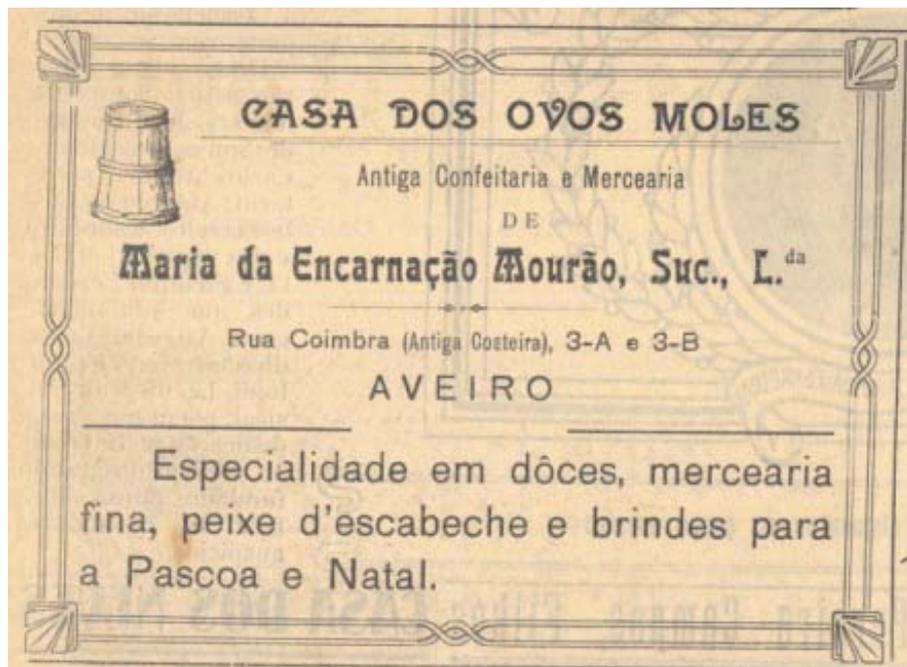
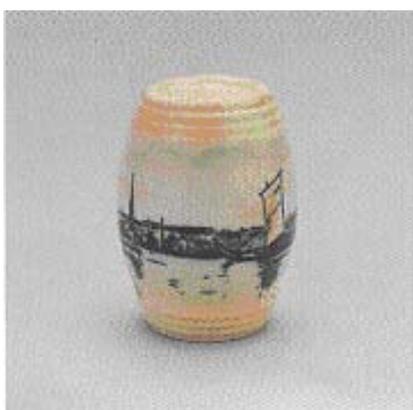


Fig. 67

VI .2.7 - OUTRAS FORMAS DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Barricas de porcelana

Fotografia (fig. 68) retirada do IV livro de Leilões da Vista Alegre [14] mostrando barrica em porcelana que esteve em linha de produção de 1924 a 1947.



- 62** Barrica de ovos moles
 miniatura em porcelana
 moldada.
 Decoração policromada com vista
 da ria de Aveiro e inscrição "VISI-
 TAI A CASA DOS OVOS
 MOLES - R. COIMBRA - 3 -
 AVEIRO", litografia com comple-
 mentos de pintura à mão.
 Marca nº 31 (1924-1947).
 Dim. - 4 cm.

Fig. 68

Barricas de faiança

Fotografia de duas barricas de faiança adquiridas em 1928 pelo pai do atual atuário conforme referido em [14].



Fig. 69

Fotografia de uma barrica de faiança de 1935 propriedade do Sr. António Santos, proprietário da Pastelaria Veneza que comercializou estas barricas.



Fig. 70

**VII – Referências Relativas à Verificação da
Observância do Caderno de Especificações
(Controlo)**



O controlo dos Ovos Moles de Aveiro é efetuado pelo Organismo Certificação indigitado pela Associação de Produtores, o qual desenvolve a sua ação de acordo com o descrito no documento “Regras de Controlo dos Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida”. A este OC caberá a responsabilidade de verificar o cumprimento do Caderno de Especificações de Ovos Moles de Aveiro.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada embalagem devidamente certificada, através da oposição, pelo OPC, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam, obrigatoriamente, as seguintes menções:

- Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida,
- Nome do Organismo Certificação
- N.º de Série

Os produtores autorizados a usar a menção Ovos Moles de Aveiro – IGP devem manter registos de produção atualizados, conforme referido anteriormente, e de acordo com o Regulamento Técnico de produção (anexo 5).



**VIII – Outras exigências específicas
fixadas por disposições
Comunitárias e/ou Nacionais**



Não há exigências regulamentares específicas.





Bibliografia

- [1] Paracana J., “Nota descritiva e histórica de duas barricas de Ovos moles de Aveiro, em faiança - dos anos 1920” cedido à APOMA, 2002.
- [2] Naia P., Parreira C., Barros A., Alvelos H., Rocha S., Mendo S., Coimbra M.A., “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro – Ensaio químicos a massas de novos produtores, segurança alimentar, valor nutritivo, estimativa do conteúdo em colesterol, provas organoléticas”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro; 2001.
- [3] Naia P., Parreira C., Barros A., Mendo S., Coimbra M.A., “ Análise da Massa de Ovos Moles de Aveiro – 2ª fase”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro; 2000.
- [4] Naia P., Parreira C., Barros A., Nunes A., Coimbra M.A., “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro; 2000.
- [5] <http://www.cm-aveiro.pt> site acedido em Novembro de 2002.
- [6] J.P. Magalhães Crespo, 2003
- [7] ALMEIDA A. J., “Ovos Moles de Aveiro - Breves considerandos históricos”, realizado para a APOMA, 2001
- [8] SANTOS, Domingos Maurício Gomes dos; “O Mosteiro de Jesus de Aveiro”; Vol. II/1 P.93, Ed. Publicações Culturais, Lisboa, 1967.
- [9] SANTOS, Domingos Maurício Gomes dos; “O Mosteiro de Jesus de Aveiro”; Vol. II/2 P.488, Ed. Publicações Culturais, Lisboa, 1967.
- [10] MADAHIL, A. G. Rocha; “Alguns Aspetos do Trajo Popular na Beira Litoral”; in “Arquivo do Distrito de Aveiro”,
- [11] MADAHIL, A. G. Rocha; “Doçaria e Cozinha Regionais Aveirenses”; in “Arquivo do Distrito de Aveiro”, n.º 128, Aveiro, 1966.
- [12] SOUSA, Amadeu de; “50 anos Comemorações da fantasia regional – Molho de Escabeche” levada à cena pelo grupo cénico do Clube dos Galitos em 10 de Junho 1940; Clube dos Galitos; p. 31, 1990.
- [13] ADERAV, “Para a imagem antiga de Aveiro – O Postal Ilustrado”; Catálogo de Exposição; p. 34.
- [14] “IV Leilão Vista Alegre – cristais, vidros e biscuits” – Catálogo, Palácio da Bolsa, Porto, Fábrica de Porcelana da Vista Alegre, S.A., p. 58, 2000.



[15] Naia P., Maricato E., Rocha S., Coimbra M.A., “Estudo de diferentes formas de apresentação de gemas de ovo como matéria-prima para os Ovos Moles de Aveiro (OMA) – IGP”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro; 2009.

[16] Coimbra M.A., Mendo S., Naia P., “Avaliação da qualidade microbiológica e sensorial de ovos moles de Aveiro e massa de ovos moles produzidos e conservados em diferentes condições”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro; 2011.



ANEXO 1

PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES DE OVOS, E DE HÓSTIA, CHOCOLATE E PROCESSO DE DESCLARAÇÃO MECÂNICO

Tendo em conta a necessidade de atualizar com grande periodicidade as questões técnicas decorrentes de alterações legislativas e da evolução do conhecimento, o processo de qualificação de fornecedores processo de qualificação dos fornecedores de ovos, de hóstia e de chocolate passarão a constar dos procedimentos internos da APOMA, sendo de aplicação obrigatória a todos os fornecedores de matérias-primas.





ANEXO 2

PRINCIPAIS DEFEITOS E/OU DIFERENÇAS RELATIVAMENTE A PRODUTOS DE IMITAÇÃO OU SIMILARES

Sendo as características físicas e sensoriais dos Ovos Moles de Aveiro as mais importantes para a sua definição e distinção de outros produtos também produzidos com ovos, água e açúcar, assinalam-se de seguida alguns dos principais defeitos e/ou diferenças relativamente a produtos de imitação ou similares.

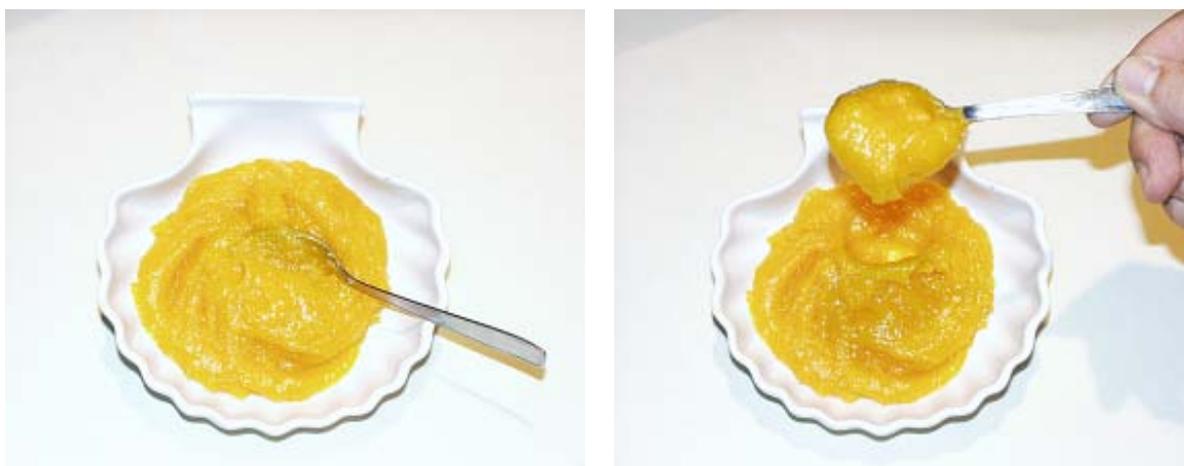


Fig. 71 - Ovos Moles de Aveiro genuínos e tal como descrito neste Caderno de Especificações.



Fig. 72 - Massa de ovos Cristalizada

Massa de ovos de cor semelhante à dos Ovos Moles de Aveiro, não homogénea, muito brilhante, consistência pastosa, textura granulosa (cristais de açúcar e de gema), consistência demasiado granulosa.



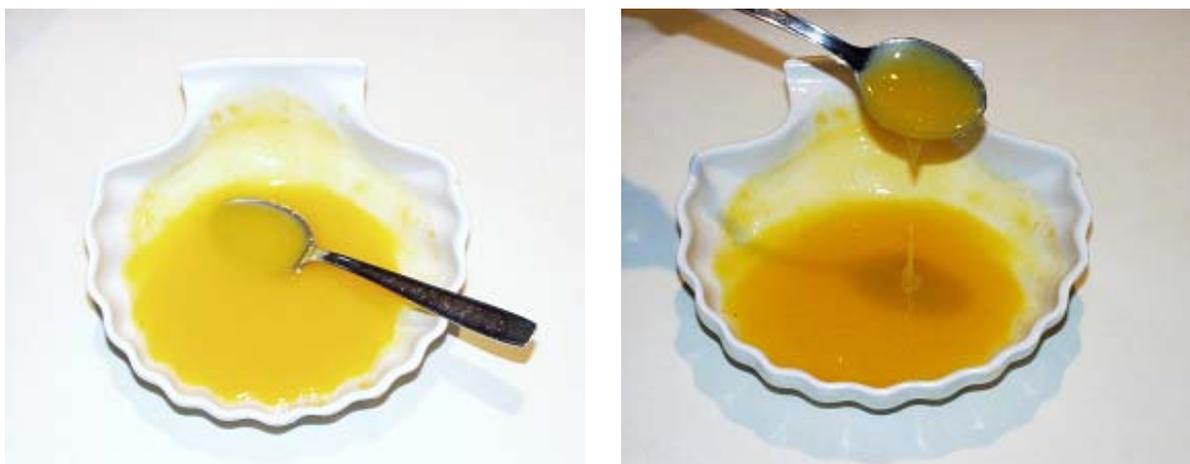


Fig. 73 - Doce de ovos

Massa de doce de ovos muito amarelada, muito brilhante, consistência cremosa, textura uniforme e sem grânulos. Geralmente é usado para cobrir ou rechear bolos e tortas.

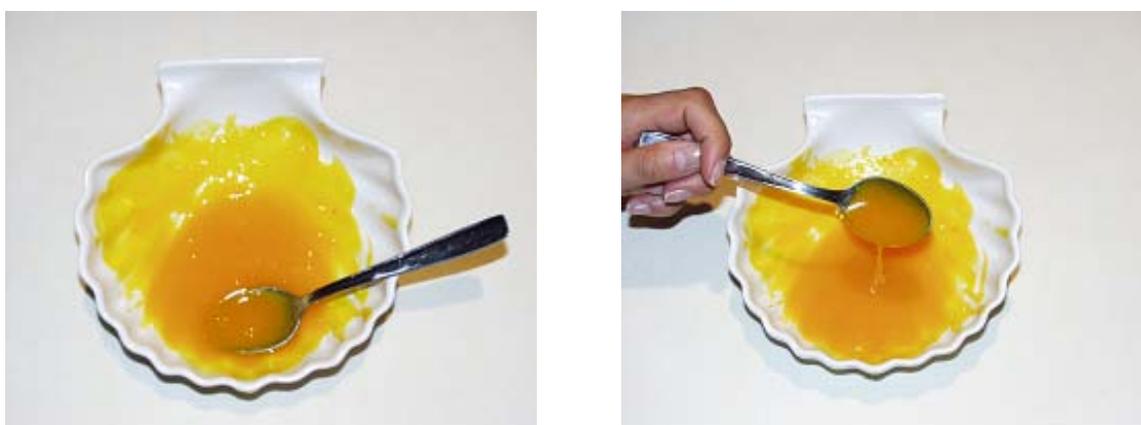


Fig. 74- Doce de ovos

Massa de doce de ovos de cor semelhante aos Ovos Moles de Aveiro, muito brilhante, consistência demasiado cremosa, textura uniforme e sem grânulos.



Fig. 75 - Creme Pasteleiro

Creme de pasteleiro de cor alaranjada, sem brilho, consistência semelhante aos Ovos Moles de Aveiro, textura cremosa embora consistente. Geralmente utilizado para rechear pastéis.





Fig. 76 - Creme Pasteleiro

Crema de pasteleiro de cor crema, brilhante, consistência semelhante aos Ovos Moles de Aveiro, textura pastosa. Geralmente é utilizado para rechear pastéis, por exemplo os éclair e Bolas de Berlim.

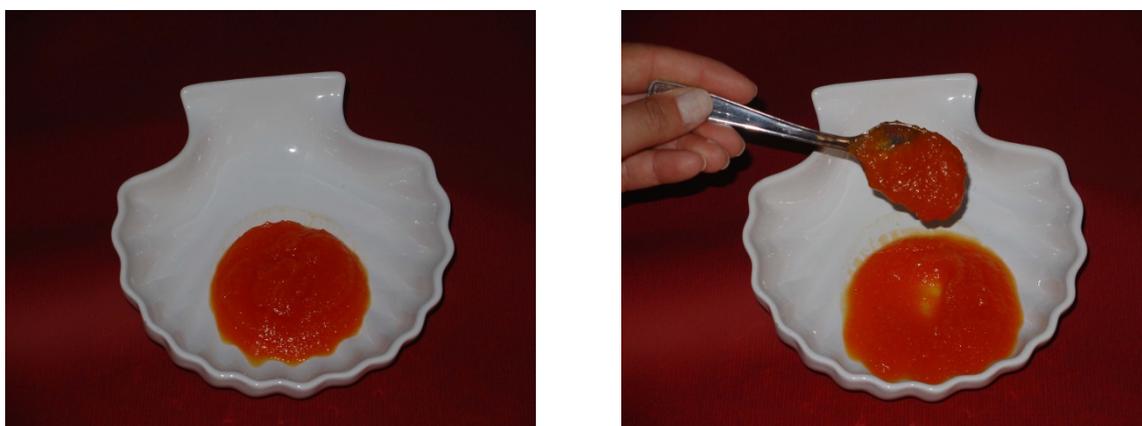


Fig. .77 – Doce de cenoura

Produto resultante da mistura de polpa e/ ou polme de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, nas quantidades adequadas, com consistência gelificada apropriada.

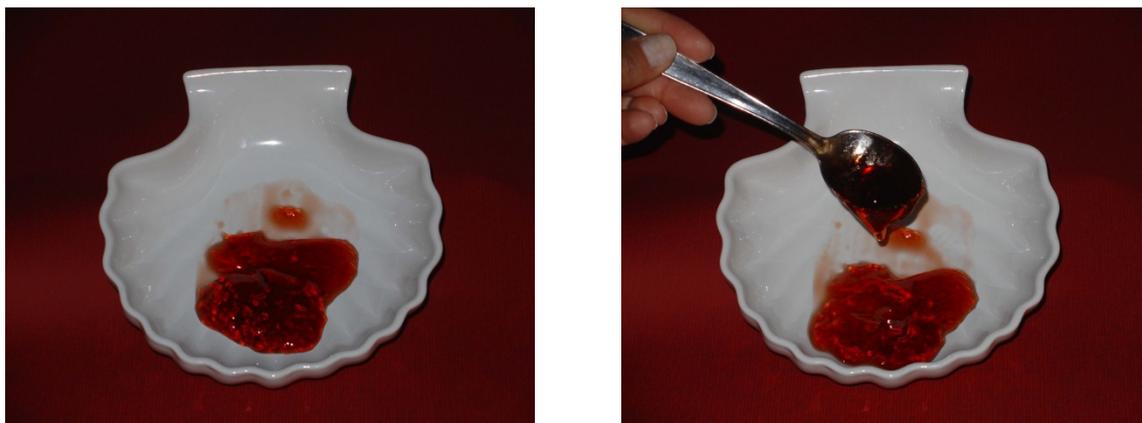


Fig. 78- Geleia

Produto resultante da mistura de sumo e ou extrato aquoso de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, em quantidades adequadas, com consistência suficientemente gelificada.



ANEXO 3

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO AO CONSUMIDOR

O consumidor dos Ovos Moles de Aveiro deve ter em atenção:

1. Comprar em locais referenciados; todos os estabelecimentos do produtor e estabelecimentos autorizados terão em local visível e em destaque a sua denominação aonde constará o símbolo da APOMA, bem como o número de associado (no caso do estabelecimento do produtor). No caso dos estabelecimentos autorizados tem de constar o número da autorização.
2. Nos estabelecimentos autorizados existirá um expositor exclusivo para os Ovos Moles de Aveiro. O layout será apresentado pela APOMA.
3. Nos estabelecimentos do produtor os Ovos Moles de Aveiro são vendidos pré-embalados e a granel. Nos estabelecimentos autorizados só são vendidos pré-embalados.
4. Verificar se os Ovos Moles de Aveiro em hóstia são vendidos nas formas tradicionais de apresentação comercial (informação a disponibilizar ao consumidor através de desdobráveis) e se o recorte das figuras é a direito.
5. Só nos estabelecimentos do produtor é autorizado o enchimento das barricas de madeira ou de porcelana tradicionais no ato de compra.
6. Verificar se os Ovos Moles de Aveiro são comercializados nas embalagens tradicionais, de prestígio, de atmosfera controlada e nas embalagens das barricas exclusivas deste produto (esta informação será apresentada aos consumidores por desdobráveis e por campanha de Marketing).
7. Verificar se todas as embalagens apresentam a rotulagem obrigatória, nomeadamente a marca de certificação, o lote e a data de validade.
8. Só devem comprar os Ovos Moles de Aveiro acondicionados em embalagens de origem não violadas.



9. Nos estabelecimentos do produtor deve verificar se junto aos Ovos Moles de Aveiro vendidos a granel se encontra colocado o Registo de Conformidade onde deve constar: composição química, data de fabrico, lote e data de validade..
10. Nos estabelecimentos do produtor os Ovos Moles de Aveiro podem ser embalados no ato de compra, devendo verificar se a embalagem é rotulada conforme as indicações constantes no Registo de conformidade.
11. Os Ovos Moles de Aveiro em hóstia ou em barrica têm uma validade de 15 dias e não devem estar expostos ao sol.

Quais as características que deve procurar quando prova Ovos Moles de Aveiro:

1. Verificar se os Ovos Moles de Aveiro em hóstia apresentam as formas características: amêijoas, peixes, peixão, navalheira ou lingueirão, berbigão, conchas, búzios, mexilhão, dorna ou barril de aduela, garrafa ou boia marítima, barrica de madeira, castanha e noz. Estas figuras de hóstia devem possuir cor branca, textura estaladiça e forma em perfeitas condições.
2. As formas em hóstia podem apresentar calda de açúcar ou não. O corte das mesmas deve ser a direito.
3. Deve verificar se a massa dos Ovos Moles de Aveiro possuem um brilho uniforme e não muito intenso;
4. Se a cor da massa de Ovos Moles de Aveiro é homogénea, podendo esta apresentar várias tonalidades entre o amarelo e o laranja;
5. Se a consistência é cremosa embora consistente e sem grânulos de açúcar,
6. Se o cheiro é o característico dos Ovos Moles de Aveiro: cheiro a gema de ovo, evoluindo para um cheiro característico de que fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela, frutos secos.



ANEXO 4

Tendo em conta a necessidade de atualizar com regularidade as disposições internas e técnicas decorrentes de alterações legislativas e da evolução do conhecimento, o Regulamento Interno passará a constar do Manual da Qualidade da APOMA. As propostas de alteração do Regulamento Interno são discutidas e votadas em Assembleia Geral da APOMA, ficando registado em ata. Estes procedimentos são de aplicação obrigatória por todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro abrangidos pela APOMA.





ANEXO 5

Tendo em conta a necessidade de atualizar com regularidade as questões técnicas decorrentes das alterações legislativas e da evolução do conhecimento, o Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro passará a constar dos procedimentos internos da APOMA, no Manual da Qualidade. As propostas de alteração do Regulamento Interno são discutidas e votadas em Assembleia Geral da APOMA, ficando registado em ata. Estes procedimentos são de aplicação obrigatória por todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro abrangidos pela APOMA.





ANEXO 6

Poderão vir a ser admitidas novos tipos de embalagens para os Ovos Moles de Aveiro, mais consentâneas com os avanços tecnológicos, desde que sejam efetuados estudos que comprovem que a inovação tecnológica não interfere com as características do produto descritas no presente Caderno.

A aprovação de novos modelos ou a alteração de qualquer dos existentes só pode ser efetuada por decisão da Assembleia Geral da APOMA, sendo sempre obrigatória a consulta a todos os utilizadores da IGP e estipulado um prazo de tempo razoável que permita o esgotamento dos materiais existentes, quando for o caso. Os modelos aprovados de novos/ alterações de modelos de embalagens consta do Manual de Qualidade da APOMA.

EMBALAGENS TRADICIONAIS

Embalagens Tradicionais

Os Ovos Moles de Aveiro envolvidos em hóstia devem ser colocados em embalagens, conforme a fig. 79 ou as embalagens dos produtores dos Ovos Moles de Aveiro.

A embalagem do produtor de Ovos Moles de Aveiro deve cumprir com as seguintes especificações:

1. de cartolina própria para estar em contacto com géneros alimentícios, de fácil montagem manual, sem colagem ou agrafos, com a seguinte capacidade: 150g, 250g, 500g e de 1 kg.
2. Deve cumprir com a rotulagem obrigatória descrita no anexo 8.
3. O motivo gráfico de fundo é da responsabilidade de cada produtor, no entanto a imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro” (fig. 57), assim como o número de série (etiqueta autocolante ~~com holograma estampado~~ com número de série alfanumérico) localizam-se na frente-tampa, devidamente destacados. A imagem de identidade ‘Ovos Moles de Aveiro ‘ é reproduzida na lateral frente.

A embalagem desenvolvida (fig.79) é de cartolina e de fácil montagem manual, sem colagem ou agrafos, nas seguintes dimensões:

160x110x45 mm = 250g, 170x120x65 mm = 500g e 220x160x80 mm = 1 kg.



O motivo gráfico de fundo, na frente é composto pela reprodução de uma imagem fotográfica de Ovos Moles de Aveiro, nas várias formas de hóstia, à escala 1/1, tendo como objetivo, identificar o produto e, ao mesmo tempo, estimular a sua apetência. A embalagem predominantemente é de cor branca.

A imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro”, assim como o número de série (etiqueta autocolante ~~com holograma estampado~~ com número de série alfanumérico e nome do OPC) localizam-se na frente-tampa, devidamente destacados no canto superior direito. A imagem de identidade ‘Ovos Moles de Aveiro ‘ é reproduzida na lateral frente e na lateral direita.

As duas faces laterais são destinadas à rotulagem descrita no capítulo V.5 e à identificação do produtor.

Na face interior da tampa é impresso texto alusivo à sua história e tradição.

A menção comunitária – *Indicação Geográfica Protegida* - é impressa na frente – tampa e na lateral frontal.

A caixa é selada com a marca de certificação - com 2,5 x 6,2 cm visível na tampa e na lateral frontal.



De aquear, ovos, água e muito saler, se fazem os Ovos Moles de Aveiro, segundo o antigo e tradicional modo de fazer, segurado no livro de receitas, "Receitas Antigas da Cozinha Portuguesa".

Não se sabe ao certo a origem e o interligam. Os molhos de hóstia são o delicioso e nutritivo doce aguada o momento de ser apreciado por um público exigente.

As artesanais barricas de madeira, que evocam os barcos moliceiros e as salinas, mostram o cuidado posto na apresentação de um produto que representa um modo de vida e um gosto e o sentido estético sempre imperam, como se pode admirar na decoração das barricas, com as suas anilhas, mas ligadas e convenientes, ou nos sempre belas barcos moliceiros.

The sweet "Ovos Moles de Aveiro" is made of sugare, eggs, water and... a lot of salt. It has been made in the same way through several generations. This sweet is made in the unique coast region of Aveiro, in the north of Portugal, near the river branch called "Ria de Aveiro".

This way, the ocean is the inspiration for the forms of the original covers made of consenrate-walier called "hostia", which is a demanding consumer.

The sweet is also in small handmade barrels made of wood, hand painted with typical boats called "moliceiros" or the "salt boats", which are used for presentation of an endemic product, in a city where "good taste" and looking to the gracefulness of the "Art Nouveau" houses, the hand painted glazed tiles, the churches, manasteries, or once again the beauty of the "moliceiros".

Produzido por:
Pastelaria Avenida
Av. Lourenço Peixinho, 000
4800-030 Aveiro, Portugal
Tel. +351 251 224 423 289
Fax. +351 251 000 000
Email: kichico@com.pt
www.kichico.com



AFOPMA
Associação de Produtores e Fabricantes de Ovos Moles de Aveiro
Rua do Comércio, 100, 4800-030 Aveiro
Tel. +351 251 224 423 289
Fax. +351 251 000 000
Email: kichico@com.pt
www.kichico.com

Consumir antes de:
Best before end:





Doce Tradicional Tradicional Sweet

250g e



Ingredientes: Açúcar, água, gemas de ovo, hóstia.
Peso líquido: Aprox. 20 g
Valor energético: 60 Kcal/ 20 g
Conservar em local seco e à temperatura ambiente até 25°C.
Proteger do sol.
Brevemente será "Indicação Geográfica Protegida".

Ingredients: Sugar, water, egg yolk, hostia.
Net weight: Aprox. 20 g
Energetic value: 60 Kcal/ 20 g
To be preserved in a dry place and room temperature until 25°C.
Protect from direct sunlight.
Will be soon "Protected Geographical Indication".

fig. 79 - Embalagem Tradicional

Embalagens Prestígio

A embalagem Prestígio é também utilizada para os Ovos Moles de Aveiro colocados em hóstia.



Embalagem desenvolvida em cartolina rígida vincada e em forma quadrada e de fácil montagem manual, sem colagem ou agrafos.

As duas faces laterais são destinadas à inserção de um pequeno texto alusivo à sua história e tradição, referência à rotulagem específica, a um breve registo histórico, à marca do produtor e sua identificação.

A menção comunitária – *Indicação Geográfica Protegida* - é impressa na frente – tampa e na lateral frontal.

A caixa é selada com a marca de certificação - com 2,5 x 6,2 cm visível na tampa e na lateral frontal.

Embalagens para Barricas de madeira

As Barricas de madeira com Ovos Moles de Aveiro no interior devem ser colocadas em embalagem própria para venda ao público, segundo a “maquete” representada na fig. 80 .

A embalagem desenvolvida é em cartolina rígida vincada e de fácil montagem manual, sem colagem ou agrafos, nas seguintes dimensões: 80x80 x110 mm, 100x100x140 mm e 135x135x200 mm.

Face frontal e face posterior são compostas pela reprodução de uma imagem fotográfica de barrica de madeira com motivos decorativos de dois moliceiros, pintados à mão, à escala 1/1, tendo como objetivo identificar o produto. Inserção da imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro” e número de série (etiqueta autocolante com número de série alfanumérico).

Tampa e faces laterais em amarelo gema. As duas faces laterais são destinadas à rotulagem específica, à marca do produtor e sua identificação.

A menção comunitária – *Indicação Geográfica Protegida* - é impressa na frente – tampa e na lateral frontal.

A caixa é selada com a marca de certificação - com 2,5 x 6,2 cm visível na tampa e na lateral frontal.





Fig. 80 Embalagens para Barricas de madeira



Embalagens para Barricas de porcelana

As Barricas de porcelana com Ovos Moles de Aveiro no interior devem ser colocadas em embalagem própria para venda ao público, segundo a “maquete” representada na fig. 81 .

A embalagem desenvolvida é em cartolina rígida vincada e de fácil montagem manual, sem colagem ou agrafos, nas seguintes dimensões: 96x60x60 mm, 135x77x77 mm e 200x120x120 mm.

Face frontal e face posterior são compostas pela reprodução de uma imagem fotográfica de 2 barricas de porcelana com motivos decorativos de um moliceiro e do Farol da Barra, pintadas à mão, à escala 1/1, tendo como objetivo, identificar o produto. Inserção da imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro” e número de série (etiqueta autocolante com número de série alfanumérico).

Tampa e faces laterais em azul grande fogo. As duas faces laterais são destinadas à rotulagem específica, à marca do produtor e sua identificação.

A menção comunitária – *Indicação Geográfica Protegida* - é impressa na frente – tampa e na lateral frontal.

A caixa é selada com a marca de certificação - com 2,5 x 6,2 cm visível na tampa e na lateral frontal.

Embalagens de atmosfera controlada

Os Ovos Moles de Aveiro em hóstia podem ser colocados em atmosfera modificada de azoto. A embalagem desenvolvida para uma unidade encontra-se representada na fig. 82.

A embalagem desenvolvida é de plástico alimentar, translúcido que permite ver o produto no interior.

Face frontal é composta pela imagem fotográfica de Ovos Moles de Aveiro, nas várias formas de hóstia, à escala 1/1 e inserção da imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro” e etiqueta autocolante com número de série alfanumérico.

A face posterior é composta pela rotulagem específica.



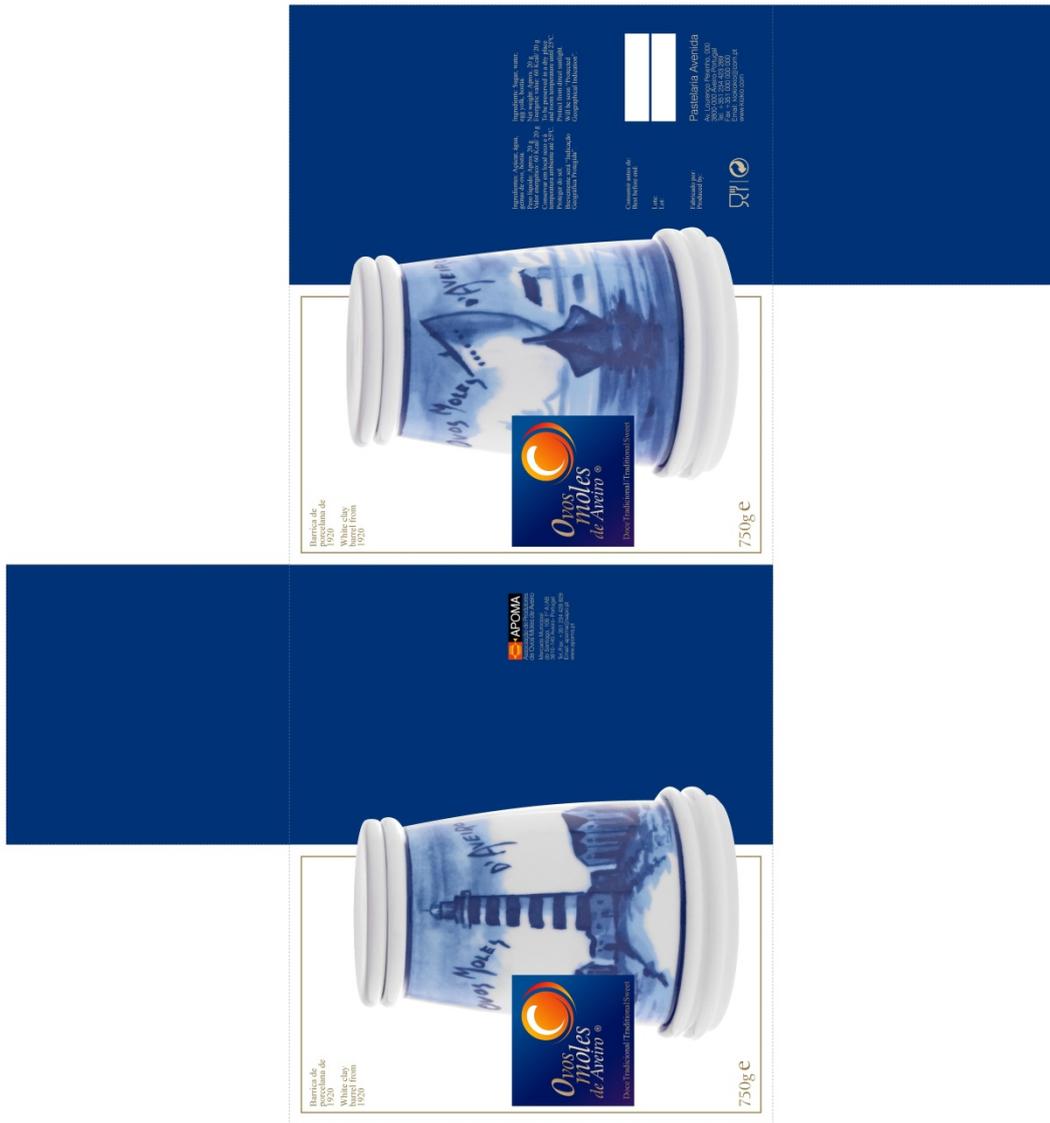


Fig. 81 - Embalagens para Barricas de madeira





fig. 82 Embalagem atmosfera controlada



ANEXO 7

COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO

1. Estabelecimento do produtor

1. No estabelecimento do produtor tem que existir, em local bem visível e em destaque, uma placa com a menção de *Estabelecimento Produtor de Ovos Moles de Aveiro* onde deve constar o símbolo da APOMA, bem como o número de associado ou número de autorização, para os produtores não associados.
2. No interior do estabelecimento tem que existir um expositor exclusivo para os Ovos Moles de Aveiro, de modelo aprovado pela APOMA ('maquete' em estudo).
3. Os Ovos Moles de Aveiro podem ser comercializados pré-embalados ou a granel, devendo obedecer à rotulagem descrita no capítulo V.5.
4. Os Ovos Moles de Aveiro em hóstia, vendidos a granel, devem obedecer às seguintes regras:
 - O produto deve ser apresentado de acordo com o layout anexo.
 - Ao lado do produto deve figurar o *Atestado de Conformidade*, emitido sob autorização do OPC, no qual o Produtor inscreve as menções legais sobre rotulagem, nomeadamente, o lote, a data de fabrico e a data de validade.
 - Este *Atestado de Conformidade*, onde tem que figurar o nome do OPC e o modelo de marca de certificação, deve ser assinado pelo Produtor responsável.
 - No ato de venda, o produtor deve registar na embalagem o lote, a data de validade, de acordo com o Atestado de Conformidade, e o peso líquido.
 - O produtor deve, ainda, apor na embalagem a marca de certificação, de acordo com o definido anteriormente no Capítulo V.3.1.



5. Os Ovos Moles de Aveiro vendidos a granel, acondicionados em barricas à vista do consumidor final, obedecem ao procedimento descrito no ponto 4. relativamente aos Ovos Moles de Aveiro em hóstia.
6. Os Ovos Moles de Aveiro vendidos em barrica devem ser colocados na embalagem com imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro em Barrica Tradicional”, tal como descrita no anexo 6.

2. Estabelecimento autorizado pela APOMA

1. No estabelecimento autorizado tem que existir, em local bem visível e em destaque, uma placa com a menção de Estabelecimento Autorizado onde deve constar o símbolo da APOMA.
2. Neste estabelecimento, os Ovos Moles de Aveiro só podem ser comercializados pré-embalados, independentemente da sua forma de apresentação ou à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, desde que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação.

É expressamente proibida a venda ambulante de Ovos Moles de Aveiro, ainda que pré-embalados na origem, bem como a exposição em locais onde estejam expostos ao sol.



ANEXO 8

ROTULAGEM

Rotulagem obrigatória em todas as formas de apresentação

Denominação de venda – Ovos Moles de Aveiro, sendo esta completada após a efetivação do registo nacional por IG e do registo comunitário por IGP.

Lista de ingredientes – devem constar todos os ingredientes que constituem o produto, por ordem de peso decrescente:

Nas embalagens para barricas - Açúcar, água, gemas de ovo.

Nas embalagens para hóstias - Açúcar, água, gemas de ovo, hóstia.

Nas embalagens para hóstias cobertas com chocolate - Açúcar, água, gemas de ovo, hóstia, chocolate

Data limite de consumo – data até à qual se considera que os Ovos Moles de Aveiro, mantidos nas condições de conservação apropriadas, estão aptos para consumo, uma vez que conservam as suas propriedades específicas e microbiológicas.

Os estudos realizados [3, 4] para determinar qual o tempo de prateleira e quais as condições de conservação dos Ovos Moles de Aveiro permitiram concluir que estes são um género alimentício que, observadas as condições especiais de conservação, têm uma durabilidade de 15 dias, devendo estar indicado no rótulo:

Consumir até ...(dia) e (mês)

A inscrição do Dia e Mês é da responsabilidade do produtor.

Quantidade líquida – quantidade de produto contido na embalagem. Deve ser expressa em gramas ou quilogramas.

Nome, Firma ou denominação e morada do produtor

Local de Origem – Aveiro, Portugal.



Lote – entende-se por lote o conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas (Decreto-Lei n.º 560 /99 de 18 de Dezembro). O lote é indicado pela letra **L**, seguida por número ou conjunto de letras, em código. Todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro devem manter um registo relativo a cada lote, o que permite o seu rastreio.

O lote é definido conforme descrito no Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro e é da responsabilidade do produtor.

Condições especiais de conservação

Deve ser indicada, pelo menos esta menção:

“Conservar em local seco e à temperatura ambiente até 25°C”

“Proteger do sol”

Outras Condições especiais

No caso de estarem embalados em atmosfera controlada deve ser incluído «Acondicionado em atmosfera protetora».

Rotulagem obrigatória em todas as formas de apresentação de produto embalado ultracongelado

O produto ultracongelado deverá cumprir com a rotulagem obrigatória descrita anteriormente e com a lei vigente relativa à rotulagem produto ultracongelado, atualmente o Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de Julho. Assim a rotulagem obrigatória deve incluir:

Denominação de venda - A denominação de venda completada pela menção «ultracongelados» - Ovos Moles de Aveiro ultracongelados - IGP.

Lista de ingredientes – devem constar todos os ingredientes que constituem o produto, por ordem de peso decrescente:

Nas embalagens para barricas - Açúcar, água, gemas de ovo.

Nas embalagens para hóstias - Açúcar, água, gemas de ovo, hóstia.

Nas embalagens para hóstias cobertas com chocolate - Açúcar, água, gemas de ovo, hóstia, chocolate



Data limite de consumo – data até à qual se considera que os Ovos Moles de Aveiro, mantidos nas condições de conservação apropriadas, estão aptos para consumo, uma vez que conservam as suas propriedades específicas e microbiológicas.

Os estudos realizados para determinar qual o prazo de validade e quais as condições de conservação dos Ovos Moles de Aveiro ultracongelados permitiram concluir que estes são um género alimentício que, observadas as condições especiais de conservação, têm uma durabilidade de 6 meses, devendo estar indicado no rótulo:

Consumir até (mês) e (ano)

A inscrição do Mês e ano é da responsabilidade do produtor.

Nos termos da legislação citada, a rotulagem deve ainda referir a data de durabilidade mínima após descongelação (período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário) e da indicação da temperatura de conservação e ou do equipamento de conservação necessários, através da utilização da seguinte frase:

Quantidade líquida – quantidade de produto contido na embalagem. Deve ser expressa em gramas ou quilogramas.

Nome, Firma ou denominação e morada do produtor e, quando aplicável, Nome, Firma ou denominação e morada do transformador de ultracongelação autorizado e Nome, Firma ou denominação e morada do distribuidor.

Local de Origem – Aveiro, Portugal.

Lote – entende-se por lote o conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas (Decreto-Lei n.º 560 /99 de 18 de Dezembro). O lote é indicado pela letra L, seguida por número ou conjunto de letras, em código. Todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro devem manter um registo relativo a cada lote, o que permite o seu rastreio.

O lote é definido conforme descrito no Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro e é da responsabilidade do produtor.

A expressão «Não volte a congelar».

Condições especiais de conservação



Deve ser indicada, pelo menos esta menção:

“Conservar congelado a uma temperatura de - 18°C”

As condições especiais de utilização

Descongelar na embalagem, à temperatura ambiente, até 25°C

“Após descongelação: consumir no prazo de 12 dias”.

Marca de identificação do produtor e do estabelecimento de ultracongelação, caso esta seja efetuada por estabelecimento não produtor de Ovos Moles de Aveiro

Rotulagem obrigatória do Produto não pré-embalado

Os Ovos Moles de Aveiro comercializados no ponto de venda ao consumidor final, a granel ou avulso, embalados a pedido do consumidor são considerados como produtos não pré-embalados, de acordo com a legislação de rotulagem em vigor, atualmente o Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro.

Os Ovos Moles de Aveiro vendidos nesta forma comercial não apresentam um rótulo como no caso anterior, pelo que:

- Considera-se como rótulo o *Atestado de Conformidade*, com toda a informação referida no capítulo V.5.2., com as seguintes exceções: data limite de consumo e quantidade líquida.
- O produtor é responsável por inscrever no *Atestado de Conformidade* as menções da sua responsabilidade: o lote, data de fabrico e data de exposição à venda. Tem, ainda, que apor a marca de certificação, sob responsabilidade do OPC.

O Atestado de Conformidade deve estar afixado junto ao produto a que se refere, e em local bem visível, identificando perfeitamente o produto em questão.

- O produtor deve assinar o Atestado de Conformidade exposto junto ao produto.
- No ato da compra dos Ovos Moles de Aveiro o produtor deve inscrever na embalagem:
 - ✓ Lote – inscrição do Lote que se encontra inscrito no Atestado de Conformidade.
 - ✓ Data limite de consumo – tendo em conta que a data de fabrico é considerada como o início da contagem do prazo de validade. Os Ovos Moles de Aveiro são um género alimentício com durabilidade de 15 dias, devendo-se indicar no rótulo o Dia e o Mês.
 - ✓ Quantidade líquida.

