

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES:

ADRA - Associação de Doces Regionais do Algarve

Rua Gil Vicente, n.º 50 8600-596

Lagos

Telefone: 934 871 676

Email: adra.direcao@gmail.com

Composição: Produtores

Tipo de produto:

Classificação de acordo com a nomenclatura combinada: 17 04.

Produtos de confeitaria (incluindo chocolate branco), sem cacau - Outros.

Índice

| | |
|--|----|
| 1. Denominação do produto | 1 |
| 2. Descrição do produto | 1 |
| 2.1. Características físicas | 2 |
| 2.2. Características das matérias-primas | 2 |
| 2.3. Apresentação comercial | 2 |
| 3. Delimitação da área geográfica | 3 |
| 4. Elementos que provam a relação com o meio geográfico | 4 |
| 4.1. Controlo das condições de produção | 4 |
| 5. Descrição do modo de obtenção do produto | 5 |
| 5.1. Fluxograma do modo de Produção do Produto | 5 |
| 5.2. Método de obtenção do produto | 5 |
| 5.2.1. Preparação da massa de ovos-moles com amêndoa e canela | 5 |
| 5.2.2. Preparação dos fios de ovos | 10 |
| 5.2.3. Confeção do doce Dom Rodrigo do Algarve | 10 |
| 5.2.4. Queima do doce Dom Rodrigo do Algarve | 11 |
| 5.2.5. Forma de embalar o Dom Rodrigo do Algarve | 11 |
| 6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico | 12 |
| 6.1. Saber-fazer | 13 |
| 6.2. Enquadramento histórico | 13 |
| 6.3. Reputação atual | 14 |
| 7. Rotulagem | 15 |
| Bibliografia | 16 |

Índice de Figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Sugestão de apresentação mais usual do doce Dom Rodrigo do Algarve (não embalado (esquerda) e embalado (centro e direita)) _____ | 1 |
| Figura 2 - Mapa da Região do Algarve (Delimitação Geográfica) _____ | 3 |
| Figura 3 - Fluxograma de produção do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 5 |
| Figura 4 - Massa de ovos-moles com amêndoa e canela _____ | 5 |
| Figura 5 - Preparação dos fios de ovos _____ | 10 |
| Figura 6 - Confeção do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 10 |
| Figura 7 - Queima do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 11 |
| Figura 8 - Material de embalagem _____ | 11 |
| Figura 9 - Embalamento do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 12 |
| Figura 10 - Forma piramidal do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 12 |
| Figura 11 - Forma amachucada do doce Dom Rodrigo do Algarve _____ | 12 |

Índice de Tabelas

| | |
|---|---|
| Tabela 1 - Apresentação dos valores mínimos e máximos de parâmetros físicos _____ | 2 |
| Tabela 2 - Apresentação do valor percentual das matérias-primas_____ | 2 |

1. Denominação do produto

DOM RODRIGO DO ALGARVE

Tipo de produto:

Classificação de acordo com a nomenclatura combinada: 17 04.

Produtos de confeitaria (incluindo chocolate branco), sem cacau - Outros.

2. Descrição do produto

Doce obtido pela junção de fios de ovos com uma massa de ovos-moles, amêndoa, canela e calda de açúcar. O produto é levemente tostado com um tom douradoacastanhado, polvilhado com canela e com a forma de um novelo, distinguindo-se de outros doces, pela não utilização de caramelo líquido, e pela queima do doce em frigideira. É embrulhado em papel vegetal e em papel metalizado colorido de várias cores em forma piramidal ou em forma amachucada.

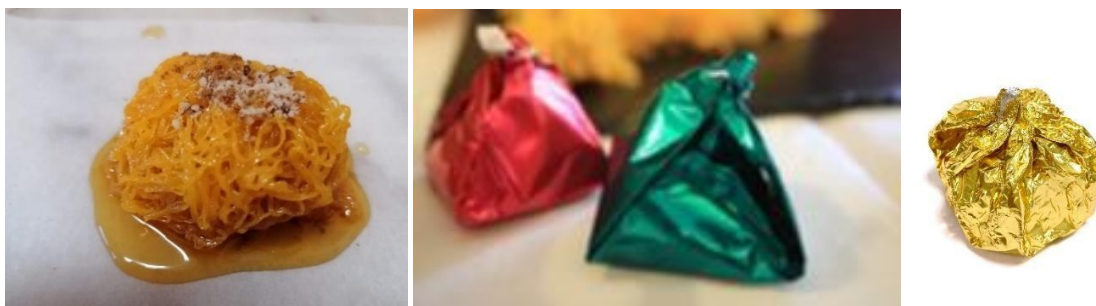


Figura 1 - Sugestão de apresentação mais usual do doce Dom Rodrigo do Algarve (não embalado (esquerda) e embalado (centro e direita))

2.1. Características físicas

Na tabela que se segue, é possível verificar os valores dos parâmetros físicos:

Tabela 1 - Apresentação dos valores mínimos e máximos de parâmetros físicos

| Tipologia | Parâmetro | Valores |
|-----------------------------------|---------------|---------|
| D. Rodrigo do Algarve - Miniatura | Peso (gramas) | 20-35 |
| D. Rodrigo do Algarve | Peso (gramas) | 35-55 |

Adicionalmente, devem ser consideradas as seguintes percentagens das matérias-primas, relativamente ao peso do produto:

Tabela 2 - Apresentação do valor percentual das matérias-primas

| Matéria-prima | Parâmetro | Valores |
|---|-------------|---------|
| Fios de ovos | Percentagem | 55-65% |
| Massa de ovos moles, com amêndoa e canela | Percentagem | 25-35% |
| Outros (calda e canela) | Percentagem | 2-5% |

2.2. Características das matérias-primas

O Dom Rodrigo do Algarve tem como matérias-primas, exclusivamente:

- Gemas de ovo de ovos frescos ou gemas pasteurizadas
- Miolo de amêndoa;
- Açúcar de cana branco refinado: Apresenta-se na forma granulada e deve ter uma cor branca, ser inodoro e não deve conter grumos;
- Canela em pó;
- Água para consumo humano.

2.3. Apresentação comercial

O Doce Dom Rodrigo do Algarve poderá ser apresentado conforme descrito anteriormente, em formato piramidal ou amachucado. O doce poderá ser comercializado individualmente (devendo ser exposto em vitrines com indicação do nome e simbologia IGP), ou em embalagens devidamente identificadas com o número de doces, e a indicação do fabricante.

Prazo de validade:

Temperatura Ambiente: 5 dias

Temperaturas de refrigeração (0°C a 5°C): 15 dias

3. Delimitação da área geográfica

A área geográfica para produção e embalamento de Dom Rodrigo do Algarve está circunscrita ao distrito administrativo de Faro constituído por 67 freguesias, compreendendo 16 concelhos:

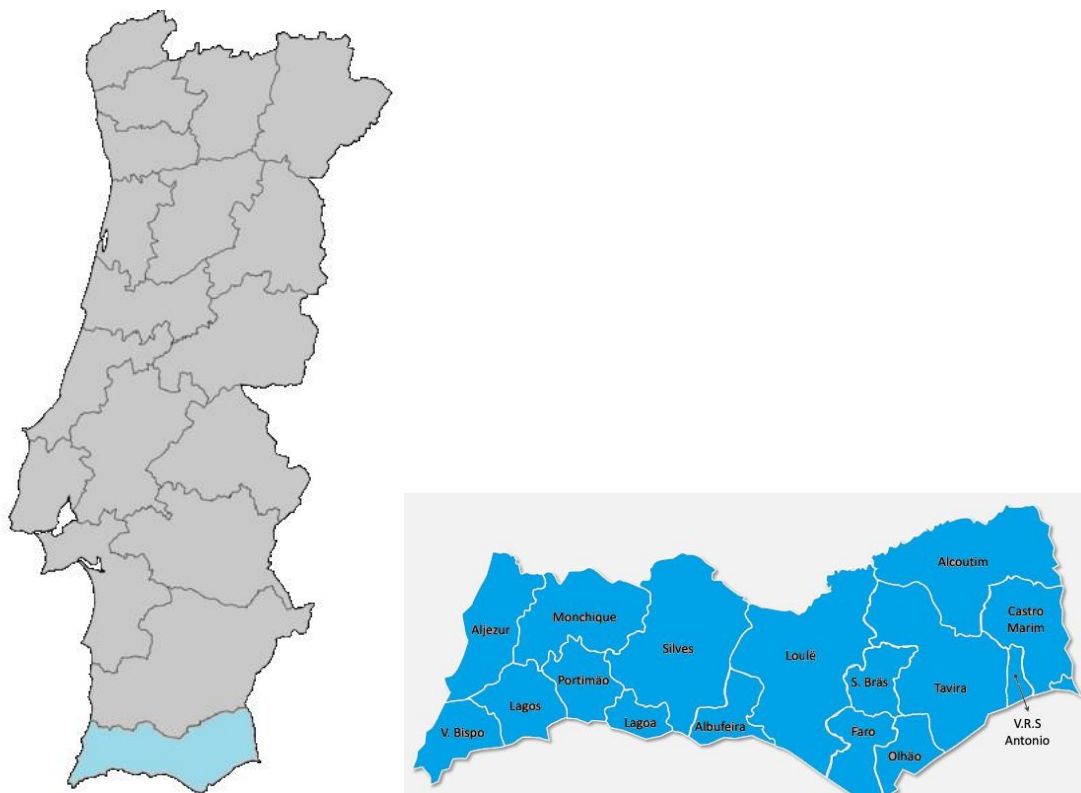


Figura 2 - Mapa da Região do Algarve (Delimitação Geográfica)

4. Elementos que provam a relação com o meio geográfico

A garantia sobre a origem geográfica do Dom Rodrigo do Algarve assenta no cumprimento das regras que constam no presente Caderno de Especificações.

Segundo este Caderno de Especificações, as matérias-primas utilizadas na confeção do doce não precisam de provir necessariamente da região delimitada. Contudo, a elaboração do produto deve ser obrigatoriamente realizada no Algarve, assegurando assim a sua conexão com a tradição e a identidade local.

4.1. Controlo das condições de produção

Os produtores de Dom Rodrigo do Algarve, deverão ser submetidos ao controlo por parte da entidade reconhecida como Organismo de Controlo e Certificação (OC).

A autorização só pode ser concedida aos transformadores que:

- a) Assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste regulamento técnico.
- b) Aposição de um número de seriação numerada em cada unidade aprovada como produto final, sendo possível, portanto, rastrear cada “Dom Rodrigo do Algarve” até ao seu respetivo produtor e, portanto, até à área geográfica delimitada de produção.

5. Descrição do modo de obtenção do produto

5.1. Fluxograma do modo de Produção do Produto

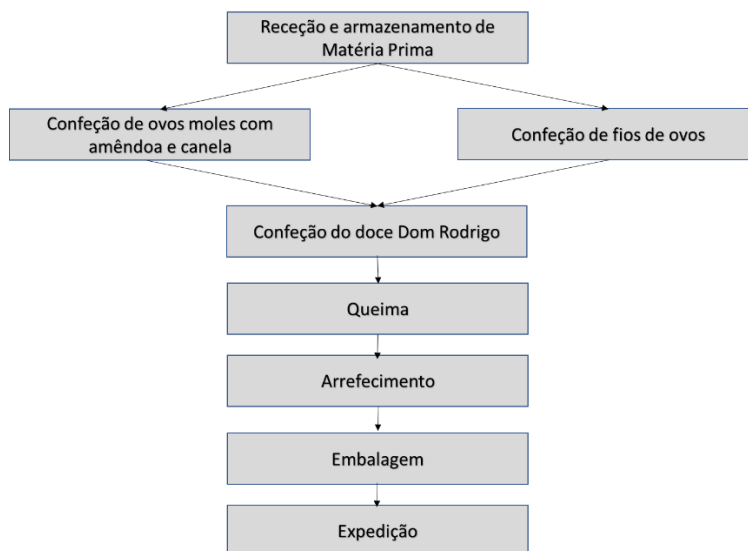


Figura 3 - Fluxograma de produção do doce Dom Rodrigo do Algarve

5.2. Método de obtenção do produto

5.2.1. Preparação da massa de ovos-moles com amêndoa e canela

Prepara-se a calda de açúcar, retira-se do lume e acrescenta-se a amêndoa moída e a canela.

Em seguida, incorporam-se as gemas de ovo, deixando cozinhar em lume brando. Após a cozedura é então possível a sua utilização na montagem do doce Dom Rodrigo do Algarve.



Figura 4 - Massa de ovos-moles com amêndoa e canela

5.2.2. Preparação dos fios de ovos

Para além dos utensílios habituais na confeção de caldas, para esta etapa é necessária a utilização de um funil de bicos, que irá permitir a formação dos fios.



Figura 5 - Preparação dos fios de ovos

Preparam-se as gemas de ovo. De seguida, confeciona-se a calda de açúcar pondo-se ao lume água e açúcar até ferver. Com o funil de bicos, próprio para a confeção de fios de ovos, vão-se fazendo movimentos circulares, para que os fios de ovos cozinhem na calda. Os fios de ovos deverão arrefecer e ficar com um aspeto solto.

5.2.3. Confeção do doce Dom Rodrigo do Algarve

Com o preparado anterior, referido no ponto 5.2.1., é tudo envolvido com fios de ovos até formar uma bola ligeiramente densa.



Figura 6 - Confeção do doce Dom Rodrigo do Algarve

5.2.4. Queima do doce Dom Rodrigo do Algarve

As bolas do doce “Dom Rodrigo do Algarve” são colocadas ao lume numa frigideira, para tostar diretamente na própria calda onde os fios de ovos foram confeccionados. Não é permitido o uso de caramelo industrial.



Figura 7 - Queima do doce Dom Rodrigo do Algarve

5.2.5. Forma de embalar o Dom Rodrigo do Algarve

Depois do processo de tosta, as bolas do “Dom Rodrigo do Algarve” são colocadas no centro de folhas de papel vegetal, de formato quadrangular. Estes quadrados estão sobrepostos a outro quadrado de papel metálico colorido (papel de prata), também em forma de quadrado, com uma dimensão ligeiramente superior, devendo ser envolto por esta mesma ordem.



Figura 8 - Material de embalagem



Figura 9 - Embalamento do doce Dom Rodrigo do Algarve

As apresentações finais permitidas são: a forma piramidal e a forma amachucada, exemplificadas respetivamente nas figuras 10 e 11.



Figura 10 - Forma piramidal do doce Dom Rodrigo do Algarve



Figura 11 - Forma amachucada do doce Dom Rodrigo do Algarve

6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

A relação com a área geográfica baseia-se nas características específicas do produto anteriormente descritas, decorrentes do saber-fazer local, e na sua reputação. São estas

características específicas que permitem que este produto seja facilmente reconhecido pelos consumidores e que lhe conferem a sua reputação.

6.1. Saber-fazer

O Dom Rodrigo do Algarve é um doce antigo e indiscutivelmente famoso na doçaria algarvia. Tradicionalmente resultou do saber fazer e dos ingredientes disponíveis na região.

O “saber fazer” requerido para a confeção do Dom Rodrigo do Algarve segue os métodos locais, leais e constantes, descritos na seção 5.2, que se têm mantido praticamente inalterados e transmitidos regionalmente ao longo do tempo. Destacando-se:

- A escolha e correto equilíbrio dos ingredientes a utilizar;
- A confeção da calda de açúcar;
- A fase de “Torra” ou “Queima”, considerada a fase mais importante na elaboração do doce e que permite distinguir o “Dom Rodrigo do Algarve” de outros doces, que recorrem à adição de caramelo líquido para compensar a não realização desta fase de produção;
- A junção da massa dos ovos-moles e amêndoa com os fios de ovos;
- O acondicionamento do doce no invólucro.

6.2. Enquadramento histórico

A ligação do Doce Dom Rodrigo do Algarve ao território algarvio e à sua identidade cultural assenta em diversos elementos históricos, sociais e simbólicos. A sua origem está associada à cidade de Lagos, sendo particularmente relevante a figura do governador e capitão-general do Algarve, D. Rodrigo de Menezes, de quem o doce herdou o nome. A receita que serviu de base à versão atual terá tido origem no Convento de Nossa Senhora do Carmo de Lagos, tendo sido transmitida, no século XIX, por uma freira à guarda de uma família local. Desde então, a confeção artesanal do doce tem sido cuidadosamente preservada e transmitida de geração em geração.

Reconhecendo a importância histórica e cultural deste doce, foi publicado em 2019 o livro *Dom Rodrigo: o mais famoso doce do Algarve*, da autoria de José António Martins (Martins, 2019). Esta obra reúne não só o enquadramento histórico do Dom Rodrigo do Algarve, como também a receita original que lhe deu origem, valorizando as suas características específicas e distintivas face a outras versões existentes no mercado nacional.

Ao longo do tempo, o Dom Rodrigo do Algarve evoluiu não apenas na sua composição, mas também na forma de apresentação. A introdução de uma embalagem característica, composta por papel de seda, papel cristal e folha de alumínio colorida, representou uma inovação relevante que lhe conferiu maior atratividade visual e valorização comercial.

6.3. Reputação atual

Atualmente, o Dom Rodrigo do Algarve é reconhecido como uma das mais emblemáticas expressões da doçaria tradicional algarvia, estando amplamente presente em pastelarias e espaços de venda especializados em produtos regionais. Para além do seu valor gastronómico, desempenha um papel fundamental na promoção cultural e turística do Algarve. Está presente em eventos de relevo, como a *Feira Concurso Arte Doce*, realizada anualmente em Lagos, e é frequentemente destacado nos meios de comunicação nacionais e regionais, como a RTP, SIC e TVI. Em 2021, por exemplo, foi tema central do programa *Boa Cama, Boa Mesa*, transmitido pela SIC Notícias, que evidenciou a excelência da doçaria algarvia, dando lugar de honra ao Dom Rodrigo do Algarve.

O jornal Correio de Lagos tem também dado visibilidade à preservação desta tradição doceira, enaltecendo o empenho dos produtores locais em manter viva a autenticidade da receita. De igual modo, a Revista Municipal de Lagos, na sua edição de agosto de 2019, referiu o Dom Rodrigo do Algarve como “*um embaixador da tradição e do sabor do Algarve*”.

A importância do Dom Rodrigo do Algarve está também documentada em diversas publicações gastronómicas e turísticas. Destacam-se, entre outras, a obra *Doçaria*

Portuguesa – Sul, de Cristina Castro (2017), e a brochura institucional *Cozinha do Algarve: inspirada na água e na terra*, promovida pelo Turismo do Algarve. O reconhecimento ultrapassa, inclusivamente, fronteiras nacionais, estando o doce presente em guias e revistas internacionais como o *Algarve Travel Guide* e o *Lonely Planet Pocket Algarve*, onde é apresentado como uma experiência imperdível para quem visita a região. A revista *Tomorrow*, na sua edição n.º 152 (julho de 2024), descreve o Dom Rodrigo do Algarve como “*uma joia da doçaria conventual portuguesa, envolta em fios de ovos e tradição*”.

Todos estes registos demonstram que o Dom Rodrigo do Algarve é muito mais do que uma iguaria regional, sendo uma herança viva, que continua a ser valorizada e promovida, marcando presença nos principais canais de divulgação regional e nacional. O Dom Rodrigo do Algarve representa, assim, um verdadeiro elo entre passado e presente, entre tradição e inovação, desempenhando um papel essencial na valorização da cultura local e no reforço da identidade gastronómica do Algarve.

7. Rotulagem

A denominação registada será complementada pela seguinte informação:

- O número de código do Organismo de controlo (OC)
- A menção “*indicação geográfica protegida*” ou a sua abreviatura “*IGP*”

Bibliografia

CASTRO, Cristina. *Doçaria Portuguesa – Sul*. Lisboa: Edições Inapa, 2017.

CLARKE, Daniel. *Regional Cakes & Sweets*. In: *Lonely Planet Pocket Algarve*. Lonely Planet, 2025.

CORREIO DE LAGOS. Dom Rodrigo de Lagos garantiu brilhantemente presença na semi-final das 7 Maravilhas Doces de Portugal. *Correio de Lagos*, 2019. Disponível em: <https://correiodelagos.com/artigos-em-destaque/dom-rodrigo-de-lagosgarantiu-brilhantemente-presenca-na-semi-final-das-7-maravilhas-doces-de-portugal/>

MARTINS, José António. *Dom Rodrigo: o mais famoso doce do Algarve*. Loulé: Gráfica Comercial; Lagos: Arandis Editora / Câmara Municipal de Lagos, 2019.

REVISTA MUNICIPAL DE LAGOS. Dom Rodrigo de Lagos, o doce sabor da tradição. Lagos: Câmara Municipal de Lagos, 2019.

SADLER, Sophie. Sweet Talking. *Tomorrow Magazine*, edição 152, julho de 2024.

TURISMO DO ALGARVE. *Cozinha do Algarve: inspirada na água e na terra*. Faro: Região de Turismo do Algarve, [s.d.].

WINDSOR, Daniel. *Algarve Travel Guide: A comprehensive guide to the Algarve, Portugal*. 2025.