

DOM RODRIGO DO ALGARVE IGP

Caderno de especificações

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 à base de açúcar (incluindo chocolate branco) que não contenham cacau

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
4.2.	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 embrulhar o Dom Rodrigo do Algarve	11
5.3.	Regras específicas relativas ao acondicionamento	12
6.	Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico	13
6.1.	Saber-fazer	13
6.2.	Enquadramento histórico	14
6.3.	Reputação atual	15
7.	Rotulagem	16
	Bibliografia	17

Índice de Figuras

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

Índice de Tabelas

<i>Tabela 1 - Apresentação dos valores mínimos e máximos de parâmetros físicos</i>	2
<i>Tabela 2 - Apresentação do valor percentual das matérias-primas</i>	2

1. Denominação do produto

DOM RODRIGO DO ALGARVE

Tipo de produto:

Classificação de acordo com a nomenclatura combinada: 17 04.

Produtos de confeitaria à base de açúcar (incluindo chocolate branco) que não contenham cacau

2. Descrição do produto

Doce de origem conventual obtido pela junção de fios de ovos com uma massa de ovos-moles, amêndoa, canela e calda de açúcar. Produto levemente tostado com um tom dourado-acastanhado, polvilhado com canela e com a forma de um novelo.

Distingue-se de outros produtos de confeitaria semelhantes pela ausência de utilização de caramelo líquido adicionado e pela realização de uma fase de “queima” ou caramelização direta em frigideira, que confere ao produto características específicas.

O produto é individualmente envolto em papel vegetal e posteriormente em papel metálico colorido, constituindo este embrulho uma etapa integrante da preparação tradicional do produto, realizada imediatamente após a sua confeção.

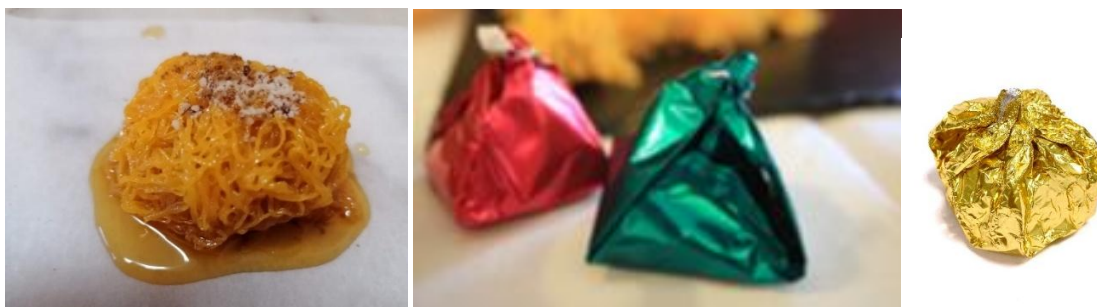


Figura 1 - Sugestão de apresentação mais usual do doce Dom Rodrigo do Algarve (não embrulhado (esquerda) e embrulhado (centro e direita))

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 «Dom Rodrigo do Algarve» apresenta-se sob a forma de novelo, sendo tradicionalmente envolto em papel vegetal e papel metálico colorido, podendo assumir formato piramidal ou amachucado.

O embrulho individual faz parte da apresentação tradicional do produto e é realizado no momento da produção. O doce poderá ser comercializado individualmente, 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 em que o «Dom Rodrigo do Algarve» pode ser produzido está limitada a todos os municípios do distrito administrativo de Faro.

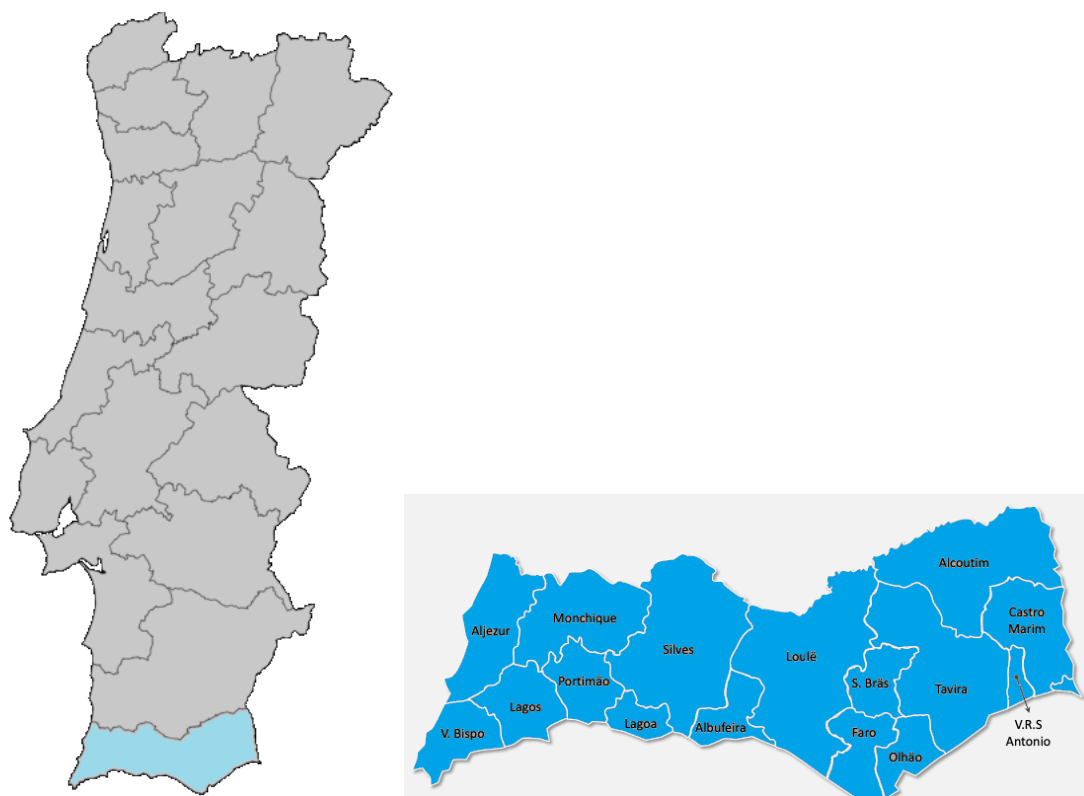


Figura 2 - Mapa da Região do Algarve (Delimitação Geográfica)

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. Fases Específicas da Produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

As seguintes fases da produção devem ter lugar na área geográfica identificada:

- Preparação da massa de ovos-moles com amêndoa e canela;
- Preparação dos fios de ovos;
- Confeção do doce;
- Queima do doce;
- Arrefecimento;
- Embrulho individual do produto em papel vegetal e papel metálico colorido.

4.2. 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

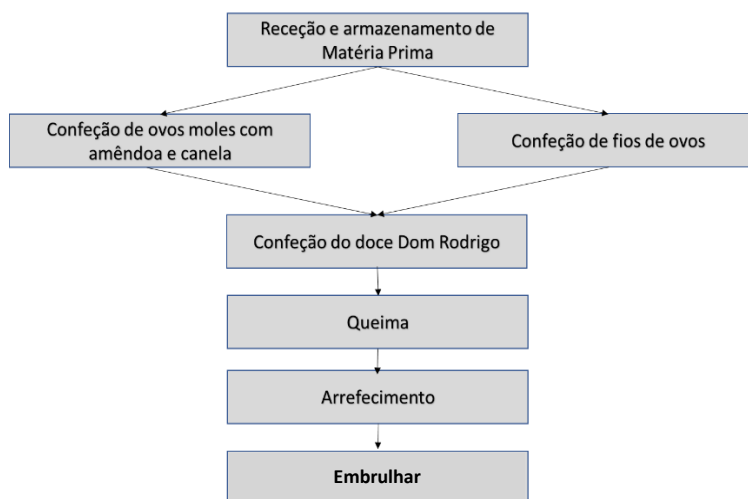


Figura 3 - Fluxograma de produção do doce Dom Rodrigo do Algarve

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 embrulhar 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.

Este embrulho constitui uma etapa integrante do processo de produção do «Dom Rodrigo do Algarve», assegurando a sua forma característica e contribuindo para a sua identidade tradicional.



Figura 8 - Material de embrulho



Figura 9 - Embrulho 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

5.3. Regras específicas relativas ao acondicionamento

Não aplicável.

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

As características específicas do «Dom Rodrigo do Algarve» decorrem essencialmente de fatores humanos, nomeadamente do saber-fazer tradicional associado à sua confeção, transmitido ao longo de gerações na região do Algarve.

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 embrulho do doce no invólucro.

A fase de “torra” ou “queima”, realizada diretamente em frigideira com a própria calda dos fios de ovos, constitui uma etapa determinante, exigindo controlo preciso do tempo e da temperatura por parte do operador. Esta operação confere ao produto uma ligeira caramelização superficial, responsável pela tonalidade dourado-acastanhada característica, bem como por notas aromáticas específicas e uma ligeira alteração da textura exterior, que contrasta com a suavidade do interior.

Ao contrário de outros produtos que recorrem à adição de caramelo líquido, este processo tradicional permite o desenvolvimento das características organoléticas distintivas do «Dom Rodrigo do Algarve», constituindo um elemento central da sua diferenciação.

O equilíbrio entre os componentes, nomeadamente a proporção entre fios de ovos e massa de ovos-moles com amêndoa, bem como o ponto de cozedura da calda de açúcar, depende da experiência do operador, influenciando diretamente a textura final, a coesão da massa e a perceção de doçura do produto.

6.2. Enquadramento histórico

A ligação do «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.

A existência e identificação do produto associado à região do Algarve encontram-se documentadas em diversas fontes históricas e documentais, incluindo obras de carácter cultural, publicações institucionais e registos bibliográficos. Já na primeira metade do século XX surgem referências explícitas ao «Dom Rodrigo do Algarve», nomeadamente em obras de carácter cultural e gastronómico, bem como em publicações institucionais, evidenciando a associação do doce ao território algarvio. Entre essas referências destaca-se a menção ao «D. Rodrigo do Algarve» no folheto *Le Portugal Gastronomique*, publicado em 1937 para a Exposição Internacional de Paris, onde o produto surge identificado entre as especialidades gastronómicas associadas a Portugal.

Esta base documental permite comprovar a antiguidade da designação, a sua ligação geográfica e a evolução da forma como o produto tem sido identificado ao longo do tempo, evidenciando a sua associação consistente à região do Algarve.

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 contextos de oferta gastronómica, conteúdos digitais e plataformas de divulgação associadas à gastronomia regional. A reputação atual do produto tradicional conhecido como «Dom Rodrigo do Algarve» encontra-se documentada através da sua identificação explícita, em fontes editoriais e de divulgação gastronómica, que o referem de forma inequívoca por esta designação completa.

Desde logo, em contexto de divulgação gastronómica de âmbito nacional, o doce surge referido como «Dom Rodrigo do Algarve» no artigo do Jornal Expresso “70 pratos na corrida às 7 Maravilhas da Gastronomia portuguesa” (2011), evidenciando a sua

integração em conteúdos de referência associados ao património gastronómico português.

A presença do produto em publicações editoriais e informativas mantém-se em anos posteriores, verificando-se igualmente a sua identificação como «D. Rodrigo do Algarve» num artigo publicado pela Revista New in Town “A Casa dos Ovos Moles chegou ao Chiado” (2016), onde o doce é apresentado como uma especialidade de doçaria conventual portuguesa, reforçando o seu reconhecimento junto do público em contexto de divulgação gastronómica.

No que respeita à evidência mais recente, a designação completa «Dom Rodrigo do Algarve» continua a ser utilizada para identificar o produto em conteúdos digitais de divulgação gastronómica, incluindo a publicação em websites de receitas de culinária (Atol das Artes, 2025) demonstrando a permanência do uso atual da designação como forma de reconhecimento do produto junto do público.

Importa ainda salientar que esta reputação atual se insere numa continuidade temporal de identificação do produto associada ao Algarve, evidenciada por fontes documentais que remontam, pelo menos, a 1940, com a referência “Dom Rodrigo of Algarve” na obra *Sacred and Profane Love* de Sacheverell Sitwell, e que prossegue em publicações e registos posteriores, como a menção “D. Rodrigo, do Algarve” (1999) em artigo do jornal Público.

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)

Bibliografia

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

EXPRESSO. *70 pratos na corrida às 7 maravilhas da gastronomia portuguesa*. Jornal Expresso, 2011.

GOMENSORO, Patrícia de. *“Le Portugal Gastronomique” e a Exposição Internacional de Paris de 1937*. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

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

NIT – NEW IN TOWN. *Há nova casa de ovos moles no Chiado*. 2016.

PORTUGAL. SECRETARIADO NACIONAL DA INFORMAÇÃO. *Portugal: país das mil cores*. Lisboa: S.N.I., D.L., 1964

PÚBLICO. *Noventa e um anos, solteira e gulosa*. Jornal Público, 16 de dezembro de 1999.

SITWELL, Sacheverell. *Sacred and Profane Love*. Londres, 1940.

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.