



C/2025/2720

7.5.2025

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2025/2720)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

«Ovos Moles de Aveiro»

N.º UE: PGI-PT-0518-AM01

DOP () IGP (X)

1. **Nome do produto**

«Ovos Moles de Aveiro»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Portugal

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Por não se verificar o disposto no n.º 2 do artigo 53º do Regulamento (UE) nº 1151/2012, uma vez que não se verificam alterações ao caderno de especificações que:

- a) Inclua uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome; b) Corra o risco de anular as ligações a que se refere o artigo 5.o, n.o 2, alínea b); ou d) Implique novas restrições à comercialização do produto.

1. *II.3.2 - Características Químicas*

No caderno atual a composição química média é descrita por:

% Açúcar = 41 +/- 5

% Matéria gorda = 17 +/-3

% Água total = 29 +/-3

% Proteína Insolúvel = 4,2 +/-1,1

Atividade de água = 0,864 +/-0,026

Na proposta de alteração passa a ler-se:

% Açúcar = 41 +/-5

% Matéria gorda = 17 +/-3

% Água total = 29 +/-3

Atividade de água = 0,864 +/-0,026

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Justificação:

Eliminação da quantificação da proteína insolúvel por três ordens de razões:

- a) verificou-se, por análise canónica de correlação, que os parâmetros químicos de matéria gorda, provenientes de gemas de ovo: brilho, cor e cheiro estão diretamente relacionados com o teor de açúcar; aparência e quantidade de grânulos estão diretamente relacionados com a água total;
- b) que se torna assim, dispensável, gastar recursos na execução de uma determinação química despicienda;
- c) que este é um contributo válido para aumentar a sustentabilidade de processo produtivo de Ovos Moles de Aveiro

A alteração afeta o documento único.

2. II.3.3 - Características Microbiológicas

O ponto foi eliminado.

Justificação:

As análises microbiológicas que constam do Caderno de Especificações reproduzem a legislação em vigor e cuja avaliação sistemática duplica os ensaios feitos oficialmente bem como aqueles que os produtores devem obrigatoriamente efetuar pelo sistema HACCP, aumentando desnecessariamente o custo de verificação de conformidade do produto com o respetivo caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

3. V.2 - Modo de Produção

No ponto «ultracongelamento dos Ovos Moles de Aveiro», eliminação da referência a características microbiológicas.

Justificação:

Com a eliminação do ponto II.3.3 esta características tem também de ser eliminada.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ovos Moles de Aveiro»

N.º UE: PGI-PT-0518-AM01

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«Ovos Moles de Aveiro»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

— 19 - PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1905 - Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Ovos-moles de Aveiro é o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual, envolvidos em hóstia, que pode ou não ser coberta com uma fina camada de calda de açúcar ou de chocolate, ou acondicionados diretamente em barricas de madeira ou de porcelana. O produto pode ainda ser comercializado ultracongelado. Têm cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultantes das reações químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo. Têm sabor doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento e consistência cremosa, embora consistente. A textura é uniforme, sem grânulos de gema de ovo nem de açúcar (que são, no entanto, toleráveis ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resultam da cristalização do produto). A hóstia por vezes utilizada para a apresentação comercial tem cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca, baça, sem aroma ou com leve odor a farinha e sabor a hóstia, a consistência plástica e quebradiça e textura seca, lisa e uniforme.

A composição química é a seguinte:

% Açúcar = 41 ± 5

% Matéria gorda = 17 ± 3

% Água total = 29 ± 3

A atividade de água é de $0,864 \pm 0,026$

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

No final do prazo de validade a diminuição do teor de água e o aumento de açúcar resultante do processo de cristalização que ocorre no produto não podem ser superiores a 10 % dos valores iniciais.

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

Os ovos-moles de Aveiro são obtidos unicamente a partir de:

Gema de ovo, obtida exclusivamente a partir de ovos muito frescos, de categoria A, classe L ou XL, com cor entre 12 e 13 da escala de Roche, Tendo em conta as condições específicas requeridas para as gemas de ovos, designadamente em termos de cor e grau de frescura, a área geográfica de produção dos ovos está circunscrita do ponto de vista administrativo aos concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela.

Desde sempre, os ovos utilizados no fabrico dos ovos-moles de Aveiro são oriundos desta região geográfica, transpondo para o produto características de cor e frescura específicas.

Açúcar de cana branco, refinado.

Água, hóstia (ou obreira) e chocolate.

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

Preparação da calda de açúcar.

Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar.

Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar).

Arrefecimento e repouso da massa.

Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana.

Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Face às características do produto, para evitar qualquer contaminação e para prevenir a ocorrência de alterações na massa ou na hóstia, os ovos-moles de Aveiro apresentam-se comercialmente acondicionados na origem, em barricas com os formatos, materiais e motivos autorizados ou em embalagens de cartão ou em embalagens «inteligentes».

A apresentação comercial dos ovos-moles de Aveiro a granel, sem hóstia, só é autorizada nos estabelecimentos dos doceiros, sempre acompanhada de documentação atestando origem, lote e data de fabrico.

Nos estabelecimentos de revenda do produto, os ovos-moles de Aveiro podem ser comercializados préembalados, independentemente da sua forma de apresentação ou à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, sendo obrigatório que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação.

Os ovos-moles de Aveiro são conservados à temperatura ambiente, sendo nestas condições a sua duração de 15 dias.

Caso o produto seja acondicionado em atmosferas modificadas ou em película de conservação alimentar (denominadas de «inteligentes»), a validade é de 21 dias, à temperatura ambiente. Quando o produto se apresenta ultracongelado tem 6 meses de validade quando comercializados desta forma. A ultracongelção do produto não embalado só poderá ser efetuado no local de produção dos ovos-moles de Aveiro, onde se demonstra o saber fazer específico requerido, bem como a necessidade de preservar o produto de manipulações indesejáveis e de contaminações microbiológicas.

Os ovos-moles de Aveiro, em hóstia cobertas a chocolate têm 60 dias de validade, desde que conservados à temperatura técnica aconselhada para o chocolate e em locais sem odor.

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

As indicações obrigatórias da rotulagem são a menção «ovos-moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida», a marca de certificação e o logotipo dos ovos-moles de Aveiro, aqui reproduzido:



Na marca de certificação constam obrigatoriamente o nome do produto, o nome do Organismo de Certificação e o número de série que permite rastrear o produto.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Tendo em conta as condições e as características edafo-climáticas requeridas para a preparação dos ovos-moles de Aveiro, designadamente em termos de humidade e temperatura atmosférica e o saber fazer específico requerido bem como a necessidade de preservar o produto das contaminações microbiológicas, a área geográfica de preparação e acondicionamento está circunscrita aos concelhos limítrofes da ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

5. Relação com a área geográfica

Natural

Do ponto de vista fitoclimático a região é dominada pela bacia hidrográfica do rio Vouga que desagua noutra importante acidente geográfico, a ria de Aveiro. Esta situação determina condições específicas para a agricultura, designadamente as relativas à cultura do milho e à avicultura que se desenvolveu e atinge grande expressão nas encostas adjacentes à «ria».

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.

Histórica:

O fabrico dos ovos-moles em Aveiro é secular. De origem conventual, a tradição do seu fabrico manteve-se através de senhoras que haviam sido educadas em conventos e que transmitiram, de geração em geração, o segredo do seu fabrico. Há documentos que atestam que o rei D. Manuel I, em 1502, concede 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira ao convento de Jesus, em Aveiro, para o fabrico da doçaria conventual, usada na altura como remédio na convalescência de doentes. Os ovos-moles de Aveiro são referidos como sobremesa de almoços reais em 1908, são expressamente referidos pelo grande escritor português Eça de Queiroz em «Os Maias» e «A Capital», datados de 1888 e pelo grande escritor brasileiro Erico Veríssimo, que os refere em «Solo de Clarineta-Memórias», em 1973. Os ovos-moles cobertos a chocolate são também referidos em «O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» de Emanuel Ribeiro, em 1928.

As típicas barricas de «ovos-moles de Aveiro», bem como as suas formas de hóstia com motivos quase sempre marinhos e as suas vendedeiras típicas são abundante motivo em painéis de azulejos, litografias, poemas populares, peças de teatro e cancionero regional. Já em 1856 existiam fabricantes registados e reputados. Com base na sua receita original e dando azo à criatividade das doceiras, procedeu-se a algumas experiências, nomeadamente, ao fabrico dos ovos-moles cobertos de chocolate. Testemunhos de doceiras mais antigas, cujo primeiro alvará remonta a 1930 refere: ... «Na nossa casa eram chamados de “ovos-moles pretos”. Aqui em casa só eram produzidos os ovos-moles pretos em festas, pois davam muito trabalho».

Especificidade do produto

Os ovos-moles de Aveiro têm especificidade própria decorrente das matérias-primas básicas com que são produzidos (ovos e açúcar) e do saber fazer local, já que a incorporação das gemas de ovos na calda de açúcar é feita de tal forma que reproduz o balanço dos barcos tradicionais (moliceiros) na ria de Aveiro.

A forma de preparação específica confere aos ovos-moles de Aveiro uma textura, uma coloração e um conjunto de aromas muito específicos e únicos no país.

Os ovos, muito frescos, são cuidadosamente partidos e «desclarados» com os dedos das doceiras a servirem de crivo ou mecanicamente. À parte e simultaneamente é preparada a calda de açúcar, a qual deve atingir um ponto intermédio entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo (temperatura de 110 °C). As gemas são incorporadas na calda de açúcar e esta mistura é cozida até se ver o fundo da caçarola, sendo determinante o saber fazer associado a esta operação. Segue-se o arrefecimento e repouso da massa, cuja duração é de 24 horas e tem que ser efetuada em locais adequados. A razão é o facto de, nesta fase, as massas de ovos-moles de Aveiro serem bastante sensíveis às mudanças bruscas de temperatura e adsorverem odores estranhos com facilidade. 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 de Aveiro são mantidas. No caso de o arrefecimento ser efetuado no abatedor de temperatura, a temperatura final deverá ser entre os 15 °C e os 18 °C. Neste caso verifica-se que não existe necessidade do descanso de 24 horas. A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

- encher as barricas e tapá-las com a respetiva tampa e filme retrátil, por forma a isolar e proteger o produto,
- e informar nas hóstias, sendo as mesmas posteriormente prensadas, em prensa manual, após colagem, não sendo permitido a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada. As formas de hóstia são depois separadas com tesoura e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos ou cortadas em equipamento de corte apropriado.

As figuras são colocadas em tabuleiros e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não ser cobertas com calda de açúcar ou de chocolate, a qual confere proteção adicional contra as alterações.

São também, específicos e únicos os materiais usados no acondicionamento — a hóstia, de origem conventual e a barrica de madeira ou porcelana, inspirada e usando materiais correntes na região e em ambos os casos reproduzindo figuras típicas da mesma região — como, no caso das hóstias, os animais marítimos ou instrumentos usados na pesca ou frutos secos muito tradicionais na zona alta, onde são produzidos os ovos ou no caso das barricas, as pinturas alusivas a motivos específicos da Ria como o seu farol ou os barcos moliceiros.

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

As condições de temperatura e humidade da «ria» são propícias ao fabrico dos ovos-moles de Aveiro e das hóstias, conferindo-lhes uma plasticidade apropriada e duradoura, não reprodutível fora da região.

Quer a utilização das barricas de madeira ou de porcelana quer os moldes usados no fabrico da hóstia atestam uma relação inequívoca com a ria de Aveiro e com os seus motivos lagunares, designadamente através do uso do farol da ria ou do barco Moliceiro como ex libris ou com as hóstias em forma de peixe, de conchas de animais marinhos e de barricas e boias usadas para assinalar as redes de pesca, outra das atividades típicas da região.

A apresentação em formas de hóstia ou obreia 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, são fatores de ligação incontestável à área geográfica. Os únicos elementos inspirados na flora local, a noz, a bolota, a castanha e a cesta são também prova inequívoca da ligação à região, uma vez que são frutos provenientes de árvores autóctones que aí crescem espontaneamente.

De assinalar que quer as barricas de madeira de choupo quer as de faiança resultam de matérias-primas e indústrias típicas e tradicionais da região.

Desta forma os ovos-moles de Aveiro são absolutamente especiais de tal forma que basta a simples alusão a ovos-moles para que, no imaginário popular, seja referenciada a região de Aveiro ou a simples inclusão de uma simbologia regional (ria, do farol de Aveiro ou dos barcos moliceiros) numa embalagem ou numa montra de um espaço comercial sejam imediatamente correlacionados com Aveiro.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/docs/docs/Caderno_Especificacoesovos_aveiro2023.pdf