

QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

MODELO DE CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTO TRADICIONAL ÉQUALIFICADO

Pedido de qualificação efectuado por um único
Produtor

ESPAÇO RESERVADO PARA A QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Requerente	Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda
Nome do produto	Morgado do Bussaco;
Tipo de Produto	Bolo Tradicional;
Pedido nº	15
Recebido em	02/10/2017
Pedidos complementos em	
Recebidos complementos em	
Decisão	Favorável;
Data	10/10/2017
Verificado em	
Desistência por	
Data	
Retirado o direito por	
Data	
Recurso apresentado em	
Decisão Direcção	
Recurso apresentado em	
Decisão da AG	

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	1/7

Este documento é propriedade da **Qualifica/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

I – ELEMENTOS DE CARÁCTER GERAL RELATIVOS AO PRODUTOR E AO SECTOR PRODUTIVO

1.Nome do Produto: Morgado do Bussaco

2.Produutor/Empresa produtiva:

- 2.1 Nome – Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda.
- 2.2 Morada
- 2.3 NIF - 503400807
- 2.4 Marca comercial registada
- 2.5 Documento de licenciamento/registo da actividade, consoante o aplicável

3.Pessoa para contacto:

- 3.1 Nome – Helena Fidalgo
- 3.2 Telemóvel/ Telefone – 939699061/234343343
- 3.3 Email: floraveiro@sapo.pt

II – CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

a. A denominação de venda (nome do produto) incluindo o nome geográfico, se tradicionalmente usado

Morgado do Bussaco

b. Descrição do produto e das matérias-primas utilizadas

*O Morgado é tradicionalmente apresentado na forma redonda. Em média o seu peso ronda 1,700kg/1,800kg, a altura é de 3,5 cm e o diâmetro de 25 cm.
É o resultado da alternância de discos de massa com ovos*

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	2/7

moles e finalizado com nozes e açúcar em pó. Os ingredientes utilizados são: Claras de ovo, noz, mel, açúcar amarelo, amido de milho, açúcar em pó e ovos moles (gemas de ovo, água e açúcar).

A panqueca é obtida através da junção/mistura das claras de ovo, noz moída, mel, açúcar amarelo e amido de milho. Após essa mistura é dada "a forma" á panqueca, que vai ao forno até ficar com a consistência/cozedura desejada.

As panquecas são dispostas umas sobre as outras (normalmente usam-se 3) e alternadas com massa de ovos moles, decora-se com nozes e açúcar em pó. Quando cortado à fatia também é visível essa alternância.

O morgado é um bolo denso, macio e ao mesmo tempo crocante (devido às nozes que o decoram).

É um bolo doce mas não em demasia. As nozes por serem ricas em gorduras (insaturadas) conferem bastante maciez às panquecas. A conjugação do sabor do mel, da noz e dos ovos moles funciona bastante bem. É um bolo "quente" ideal para beber com um café ou um chá.

As cores predominantes são o castanho (da panqueca) e o amarelo (dos ovos moles).

A noz que usamos é de bastante boa qualidade (sendo um dos elementos cruciais para o sucesso do bolo).

O mel utilizado é um mel de montanha adquirido a um produtor externo que tem uma produção própria.

Os ovos são fornecidos por uma empresa registada na DGAV, possuindo assim número de Controlo Veterinário.

Para além de ter por base um fruto seco (a noz) o Morgado também é isento de Glúten o que é bastante difícil encontrar em produtos de pastelaria. Por estes factos, é bastante procurado por pessoas alérgicas ao glúten tal como por pessoas com preocupações com a saúde e bem estar.

c. Delimitação da área geográfica de produção

O Morgado do Bussaco é um produto do distrito de Aveiro

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	3/7

mas não tem uma área geográfica de produção delimitada.

d. Rastreabilidade

Diariamente são feitos registos da receção das matérias-primas e da abertura das mesmas, assim como do produto finalizado.

Ao atribuir o lote ao produto sabe-se o dia em que foi fabricado e tendo os registos anteriormente mencionados assegura-se a rastreabilidade.

Também é feito diariamente o registo do dia e da quantidade de bolos no balcão, assim como o registo das encomendas.

e. Descrição do modo de obtenção/produção/preparação do produto, indicando os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento, formas de apresentação comercial e a durabilidade do produto

Todos os ingredientes utilizados na produção do Morgado do Bussaco são adquiridos a fornecedores devidamente legalizados e rastreáveis.

Tudo é feito de uma forma muito tradicional, tanto na confecção como nos ingredientes usados (só são usados ingredientes em natureza, não sendo usadas pré-misturas nem ingredientes pré-preparados).

O produto comercialmente é apresentado fresco, inteiro e às fatias.

A durabilidade do produto é de 10 dias, tendo de estar em local fresco e seco com temperatura não superior a 25° C.

O embalamento é feito em caixas de cartolina própria para uso alimentar.

f. Relação com a região de origem

O Morgado do Bussaco é um doce tradicional.

(A referência que eu tenho que vai em anexo é de uma ementa feita no Palace do Bussaco em 1999, o que prova a existência dele, referencias mais antigas não tenho).

Sendo um produto do distrito de Aveiro faz todo sentido serem usados os ovos moles. O facto de também serem

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	4/7

usadas as claras é bastante inteligente visto que para os ovos moles só se usam as gemas, conseguindo-se assim reaproveitar as claras e combater o desperdício alimentar. Recentemente obteve também o prémio do melhor dos melhores no concurso de doçaria tradicional popular portuguesa, na Feira Nacional da Agricultura.

g. Rotulagem

h. Fotografias que ilustrem e identifiquem o produto: produto inteiro e em corte, mostrando o interior e ou pormenores considerados importantes; mostrar também os vários passos do processo produtivo, o produto final e a respectiva embalagem e rotulagem. Mostrar ainda aspectos importantes da região de produção, de utensílios utilizados, de trajes ou de quaisquer outras situações particulares e, se aplicável, fotografias das plantas ou dos animais ligados ao processo produtivo

i. Anexe documentos que comprovem que o produto se encontra efectivamente no mercado, comercializado com o nome referido em a)

j. Anexe quaisquer outros elementos que entenda úteis para a melhor compreensão do produto e ou do respectivo modo de produção

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	5/7

ESPAÇO RESERVADO PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Nome do produto	Morgado do Bussaco;
Genuinidade do produto e respectiva fundamentação histórica (incluindo a história familiar, quando aplicável)	Verificado;
Utilização exclusiva dos ingredientes referidos na receita original ou das matérias-primas historicamente comprovadas	Verificado;
Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as exceções previstas no Critério específico para o produto	Verificado;
Forma de apresentação respeitando a tradição, incluindo os materiais utilizados na decoração	Verificado;

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro		13.12.2016	TT 14 P		2	6/7

Este documento é propriedade da **Qualifica/oriGIn Portugal**. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos