

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2022/C 219/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«**Marmelada Branca de Odivelas**»

**N.º UE: PGI-PT-02609 – 19.5.2020**

**DOP ( ) IGP ( X )**

**1. Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Marmelada Branca de Odivelas»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

«Marmelada Branca de Odivelas» é um doce obtido exclusivamente da cozedura do mesocarpo do marmelo com açúcar branco, água e sumo de limão.

O mesocarpo de marmelo é de cor amarela a amarela clara, podendo ter tonalidades esverdeadas. É utilizado açúcar branco para permitir obter esta marmelada, de cor próxima do branco. O sumo de limão é utilizado para evitar a oxidação da polpa do marmelo, após o descasque.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a 350 g de marmelos.

Para a preparação da calda de açúcar coloca-se ao lume a quantidade certa de água e açúcar, na proporção média de 1 quilo de açúcar para 2,5 dl de água.

A «Marmelada Branca de Odivelas» apresenta as seguintes características físicas e organoléticas:

Cor: homogénea, próxima do branco.

Brilho: uniforme e intenso.

Consistência: sólida, que lhe permite ser cortada com faca.

Aroma: a marmelo.

Sabor: doce.

**3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

—

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

Todas as fases de transformação da «Marmelada Branca de Odivelas» têm lugar no interior da área delimitada, no concelho de Odivelas, distrito de Lisboa:

(<sup>1</sup>) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Receção das matérias-primas e armazenamento; seleção, lavagem, descasque, cozimento e trituração dos frutos; pesagem dos ingredientes e preparação da calda de açúcar, mistura e cozimento da calda de açúcar e do polme; enchimento dos recipientes, estabilização do produto (repouso), corte para o formato pretendido e secagem.

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

—

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

Qualquer que seja a apresentação comercial, deve figurar na rotulagem a menção «Marmelada Branca de Odivelas» – IGP e o logótipo do produto a seguir representado.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Área geográfica correspondente ao concelho de Odivelas, distrito de Lisboa.

5. **Relação com a área geográfica**

As características da «Marmelada Branca de Odivelas» devem-se exclusivamente à sua reputação e aos fatores humanos da área geográfica delimitada, e estão na origem da sua reputação.

A «Marmelada Branca de Odivelas» é um legado secular das monjas Bernardas do Mosteiro de São Dinis de Odivelas, que integra um leque variado da doçaria conventual de Odivelas, de grande qualidade, tendo sido mantida ao longo de várias gerações.

Produzida no concelho de Odivelas a «Marmelada Branca de Odivelas» apresenta características específicas resultantes de métodos tradicionais constantes e leais e do modo de produção conventual, que foram sendo transmitidos ao longo das várias gerações em Odivelas.

A especificidade deste doce resulta do saber fazer secular dos produtores de Odivelas que se dedicam a esta atividade, segundo uma tradição histórica transmitida de geração em geração, consagrada por isso ao longo do tempo. As diferentes formas de comercialização, sempre alusivas a Odivelas; a existência de tachos e formas datados de há mais de 100 anos, que continuam a ser a base dos moldes de alguns formatos; o facto da produção nunca se ter evadido de Odivelas e os factos históricos que ligam este produto a Odivelas, confirmam a sua reputação.

As características específicas da «Marmelada Branca de Odivelas» resultam do saber fazer das gentes locais ligado ao processo tradicional de fabrico: desde a seleção rigorosa dos frutos até à determinação do ponto de açúcar ótimo designado como «ponto alto de açúcar» ou «bola forte rija», o qual é atingido quando, deitando uma pinga em água, esta coalhe, e que é determinado empiricamente pelos produtores locais, revelam a importância acrescida dos fatores humanos.

O facto de esta marmelada ser de cor próxima do branco, o que a distingue das demais marmeladas, conferiu a atual reputação a este produto que se encontra descrito e assinalado através da história, dos legados manuscritos e das referências bibliográficas e literárias, de que se destaca o descrito em *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*, sendo consensual entre os historiadores a justeza da transcrição da receita referida, em que a autenticidade deste produto se alicerça neste documento, sendo significativo o facto de a receita se designar por *Marmelada Branca*.

A atual reputação encontra-se evidenciada, entre outros, pela presença na final do concurso *7 Maravilhas Doces de Portugal* (2019), pelos prémios recebidos, nomeadamente nos concursos Nacionais de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses, bem como pela referência em meios de comunicação social.

A título de exemplo, refira-se um artigo publicado a 5 de junho de 2015 no jornal SOL, em que, no contexto da *Confraria da Marmelada Branca de Odivelas*, é salientada a genuinidade e a singularidade da mesma.

Também, Maria de Lourdes Modesto, em *Doces Conventuais e Licores da Tradição Portuguesa* (1981) realça assim a «Marmelada Branca de Odivelas»: «A melhor marmelada de todas é a que ainda se faz em Odivelas. Só é digna desse nome sagrado a que apresentar a cor mais próxima do branco puro, uma delícia».

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

[https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_marmelada\\_branca\\_odivelas.pdf](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_marmelada_branca_odivelas.pdf)

---