

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 128/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PA DE PAGÈS CATALÀ”

NR WE: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Pa de Pagès Català”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Produkt ChOG „Pa de Pagès Català” to tradycyjny okrągły chleb o chrupkiej skórce, delikatnym miększu i grubych porach, który musi być formowany ręcznie. Cały proces przebiega zgodnie z tradycyjną recepturą, z wykorzystaniem wolnej fermentacji, a chleb wypiekany jest w piecu o żaroodpornym dnie.

Chleb ten o chronionym oznaczeniu geograficznym cechują następujące właściwości:

Aspekty wizualne:

Okrągły, o wyglądzie chleba wiejskiego.

Miękisz chleba ma duże i nieregularne pory. Jest białej barwy, takiej jak barwa wykorzystywanej do jego wyrobu mąki, i zachowuje delikatność nawet po upływie czasu. Pulchny miękisz, który jest najważniejszą charakterystyką produktu, zawdzięcza się kunsztowi i wieloletniemu doświadczeniu piekarskiemu.

Na grubej i chrupkiej skórce o spalonym kolorze wyraźne są pęknięcia, które powstają w trakcie pieczenia.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Właściwości organoleptyczne:

Jest to chleb o silnym aromacie i smaku, lekko kwaśny, dzięki czemu zachowuje świeżość i przyjemną konsystencję po około 8–9 godzinach od momentu wyjęcia z pieca.

Wygląd:

Chleb produkowany jest w bochenkach o masie około 500 g i 1 kg. Bochenki są okrągłe i mają naturalne pęknięcie z wierzchu.

Masa upieczonego i wystudzonego bochenka (w gramach)	Obwód upieczonego i wystudzonego bochenka (w cm)
400–500	25 +/- 5
800–1 000	35 +/- 5

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mąka pszenna: wartość W – od 150 do 240, P/L – od 0,4 do 0,6.

Woda: stanowi około 60–70 % masy produktu (litry wody/kg mąki).

Masa zaczynu z wcześniejszej fermentacji: 15–20 % wyrabianego ciasta.

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae* L.): nie więcej niż 2 %.

Sól zwykła: nie więcej niż 1,8 % (na 100 kg mąki).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Cały proces produkcji chleba musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

a) wyrobienie ciasta;

b) wyrastanie ciasta;

Na tym etapie szczególne znaczenie ma kunszt piekarski, dzięki któremu chleb może rozwinąć swój aromat. Ponadto wyrastanie ciasta sprzyja wzmocnieniu sieci proteinowej powstałej w trakcie zagniatania ciasta, co ma wpływ na formowanie masy;

c) podział masy;

d) formowanie kul ciasta;

e) wyrastanie ciasta podzielonego na kule;

f) formowanie;

Ciasto należy formować wyłącznie ręcznie. W żadnym wypadku nie należy tego robić za pomocą urządzeń mechanicznych;

g) fermentacja;

h) cięcie;

i) wypiek;

„Pa de Pagès Català” posiadający ChOG można wypiekać w temperaturze 180–230 °C wyłącznie w piecach, gdzie ciepło przewodzone jest przez płytę dolną wykonaną z materiału żaroodpornego. Piekarz dodaje parę wodną zgodnie ze swoją wiedzą. Dodatek pary wodnej decyduje o końcowym wyglądzie skórki chleba;

j) schłodzenie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:

„Pa de Pagès Català” prezentowany jest w niepokrojonych bochenkach.

Sprzedawany jest w opakowaniu. Każdy bochenek chleba pakowany jest osobno. Dopuszcza się użycie wyłącznie opakowań papierowych lub z innych materiałów ulegających biodegradacji i przyjaznych środowisku naturalnemu.

Chleb pakowany jest w miejscu sprzedaży, tuż przed jego sprzedażą klientowi: wcześniejsze jego zapakowanie może przyspieszyć zwilgotnienie skórki, która stanie się miękka i elastyczna, zamiast chrupka, a sam chleb stanie się mniej pulchny.

Chleb można pokroić w kromki – tzw. „llesques” dopiero w momencie sprzedaży, na prośbę klienta.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu musi się obowiązkowo znaleźć wyraźny nadruk z nazwą produktu „Pa de Pagès Català”, logo ChOG i UE oraz z innymi danymi ogólnymi wymaganymi przez obowiązujące przepisy. Każdy wytwórca, który spełni wymogi określone w warunkach ChOG, uzyska prawo do korzystania z logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pa de Pagès Català”.

Poniżej znajduje się czarno-biała reprodukcja logo przedmiotowego ChOG:



Właściwa kolorystyka w palecie pantone logo ChOP jest następująca: łopata piekarska 457, cień chleba 265, skórka 124.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Pa de Pagès Català” obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Katalonii.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Pa de Pagès Català” znany powszechnie na terenie Wspólnoty Autonomicznej Katalonii jako „pa de pagès” (chleb wiejski) to chleb o największej historycznej renomie w tym regionie. Już sama etymologia jego nazwy wskazuje jasno na jego pochodzenie: środowisko wiejskie. „Pagès” to określenie katalońskiego chłopca. „Pa de pagès” był produktem wyrabianym na własne potrzeby przez chłopów rolnych na obszarach wiejskich w całej Katalonii. Był to zatem chleb wytwarzany w sposób domowy, który wypiekano w tzw. „masías” (wiejskich domach chłopów rolnych) oraz w domostwach na wsiach. Ponieważ zachowywał świeżość przez wiele dni, jego wypiekaniem zajmowali się również piekarze na wsiach, co było idealnym rozwiązaniem dla chłopstwa. Okrągłe bochenki formowane są w sposób ręczny, co stanowi główną charakterystykę tego wyrobu. Chleb powstaje w wyniku wolnej fermentacji i wypiekany jest w piecu o żaroodpornym dnie, zgodnie z ponad sześciowiekową tradycją.

Tradycja ta przekazywana była z ojca na syna przez wieki, zarówno w odniesieniu do wypieku domowego, jak i produkcji chleba w piekarniach. W wyniku kolejnych fali migracji do miast, które odnotowano w Katalonii od XVI w. do XVIII w., piekarze z obszarów wiejskich rozpowszechnili stopniowo ten chleb wśród konsumentów dużych miast i pobliskich miejscowości.

Pod koniec XIX w. nastąpiły pewne zdarzenia historyczne, które wzmocniły popularność „Pa de Pagès Català” jako sztandarowego wyrobu piekarnictwa katalońskiego. Wystawy światowe, które odbyły się w Barcelonie w 1888 r. i w 1929 r., czyli w okresie industrializacji Katalonii, spowodowały masowy

napływ ludności wiejskiej do katalońskiej stolicy. Tysiące ludzi porzuciło wówczas wieś w centrum i na południu regionu w poszukiwaniu lepszych środków utrzymania w barcelońskich fabrykach i w innych ośrodkach przemysłowych, takich jak Manresa, Reus itp. Wśród nich znalazło się również wielu piekarzy i osoby, które wypiekały chleb wiejski w swych domach. Wiele z nich znalazło pracę nie w fabrykach, lecz w miejskich piekarniach, gdzie zajmowali się wypiekaniem chleba dla ludności, której liczba nieustannie rosła.

Osoby takie podejmowały pracę w piekarniach, jednocześnie jednak sama branża piekarska przechodziła proces transformacji wiążący się ze zmianą technik pracy w związku z wprowadzeniem maszyn i delikatniejszych niż dotychczas rodzajów mąki. W tym właśnie okresie zaczęły się pojawiać bochenki chleba, które można było łatwiej i szybciej przygotować niż tradycyjne chleby wiejskie. Niemniej jednak nowi mieszkańcy miast pozostali wierni tradycji i domagali się od piekarzy „pa de pagès”. W związku z tym piekarnie w miastach oferowały zarówno nowoczesny chleb w długich bochenkach, jak i chleb wiejski.

Już wówczas „pa de pagès” był znany w całej Katalonii jako tradycyjny chleb wypiekany przez rzemieślników, chleb powszedni, niemający nic wspólnego z nowymi rodzajami pieczywa. Z tego znany jest również dzisiaj. O jego renomie niech świadczy to, że przygotowanie jednego z najbardziej znanych dań kuchni katalońskiej, chleba z pomidorem (katal. „pa amb tomàquet”), jest bez niego nie do pomyślenia.

W XIX i XX w. sposób wypieku chleba wiejskiego w Barcelonie i w innych katalońskich ośrodkach przemysłowych rozpowszechnił się w całej Katalonii. Według zeznań potomków rodzin piekarskich z całego regionu metoda wypieku nie zmieniła się przez ostatnie 100 lat i zachowała swoją najważniejszą charakterystykę. Metoda ta polega na wyrabianiu chleba z wykorzystaniem powolnych procedur i zwróceniem szczególnej uwagi na sposób wypieku, a zwłaszcza na wykorzystanie pary wodnej, dodawanej zgodnie z wiedzą piekarza. Jej dodatek decyduje bowiem o ostatecznym wyglądzie skórki.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Pa de Pagès Català” to najbardziej reprezentatywny produkt wśród katalońskich wyrobów piekarskich. Charakteryzuje się długim procesem fermentacji, formowany jest całkowicie ręcznie i wolno wypiekany na żaroodpornym dnie. Ma chrupiącą brązową skórkę, delikatny i pulchny mięksiz o grubych porach, który zachowuje świeżość i przyjemną konsystencję po około 8–9 godzinach od momentu wyjęcia z pieca. Cechy te, zawdzięczane kunsztowi i długiemu doświadczeniu piekarzy katalońskich, odpowiedzialne są za wyjątkowy charakter tego chleba, niezmienny od początków jego powstania, i pozwoliły utrzymać jego renomę.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu:*

Cechy decydujące o związku produktu z danym obszarem geograficznym wiążą się przede wszystkim z wielką renomą historyczną i tradycją wypieku przekazywaną przez wiele generacji z ojca na syna wśród katalońskich piekarzy. Tradycja ta pozwoliła zachować pierwotne sposoby przygotowania tego wyrobu. Renoma, jaką cieszy się „Pa de Pagès Català”, sprawiła, że jest on nieodłącznym składnikiem katalońskiej kuchni.

W Katalonii renoma związana z kunsztem wypieku i jakością „Pa de Pagès Català” zaznacza się wyraźnie od wieków i bywała wielokrotnie przyczyną sporów. I tak wykładowca Uniwersytetu w Barcelonie Antoni Riera w studium poświęconym produkcji, sprzedaży i konsumpcji chleba w nowoczesnych miastach Katalonii XIV–XVIII w. wskazuje, że w XVIII w. jednym z elementów wywołujących napięcie społeczne był chleb, jaki docierał do miast z obszarów wiejskich, a konkretnie, twierdzi Riera, „chleb wiejski dostarczany z okolicznych wiosek”. Łatwo zrozumieć przyczynę owych napięć pomiędzy piekarniami w mieście i tymi spoza stolicy regionu: chleb wiejski był lepszej jakości niż te wyrabiane przez piekarzy barcelońskich, w związku z czym klienci woleli go od innych chlebów. Potwierdza to również historyk Jesús Àvila w związku z wypiekami pochodzącymi z innych miast, jakie pojawiły się w Barcelonie: „mieszczanie szczególnie lubili chleb wypiekany przez braci zakonnych z Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. Oprócz chleba wiejskiego na popularności zyskały chleby z poszczególnych »comarcas«, jak np. z Valls i Reus, francuskie bagietki, jak również bułki (katal. »llonguets«). Jak widać, historycy uważają kataloński chleb wiejski za produkt wyróżniający się jakością i typowy dla tego regionu, przynajmniej od XVIII w.

Inni specjaliści w zakresie wypieku chleba, czy to zajmujący się gastronomią, czy też historycy (F. Tejero, X. Barriga, J.C. Capel, E. Rosset, P. Roca), stale odnoszą się w swych publikacjach do „Pa de Pagès Català” jako wyrobu typowego dla Katalonii.

Ciekawy jest również sposób przedstawienia chleba w sztuce, wskazujący na jego unikalny charakter. W przypadku „Pa de Pagès Català” jedno z najwcześniejszych przedstawień można znaleźć w malowidłach ściennych refektarza Pia Almoina w miejscowości Lleida (XIV–XV w.), obrazujących stół, przy którym zasiedli ubodzy, i okrągłe bochenki chleba, różne od tych, jakie spożywały bardziej zamożne klasy społeczne w tej epoce. Przeglądając pobieżnie historię sztuki, należy również wspomnieć konkretne dzieła, w których pojawia się tradycyjny chleb kataloński, stworzone przez malarzy takich jak Picasso czy Dali (na początku i w połowie XX w.), aż po szereg artystów tworzących w drugiej połowie ubiegłego wieku, którzy nie zyskali jednak takiego rozgłosu międzynarodowego.

„Pa de Pagès Català” pozostawił również inny ślad: podobne do niego chleby również nazywa się „pa de pagès” (wiejskimi). Tak jest np. w przypadku chleba wypiekanego na Balearach czy w sąsiadujących z Katalonią prowincjach Huesca czy Castellón. Na ten fakt zwraca uwagę José Carlos Capel (*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía*, Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), badacz, popularyzator hiszpańskiej kuchni i krytyk kulinarny, który twierdzi że „nazwy »pan de payés« używa się w odniesieniu do wyrobów, które ze względu na swój wygląd i smak usiłują naśladować, na ogół w sposób nieudany, ten znakomity kataloński chleb”.

Jednym z przykładów zakorzenienia w tradycji „pa de pagès” są publikowane pod nadzorem organów państwowych oficjalne wykazy cen chleba w poszczególnych prowincjach. W przypadku czterech prowincji katalońskich aż do momentu uwolnienia cen (w 1986 r.) w wykazie figurował „pan de payés”, podczas gdy na Balearach, gdzie również sprzedaje się chleb pod tą nazwą, w wykazie figurował jedynie „pan de flama” (chleb zwykły).

W ostatnich latach poświęcono liczne artykuły prasowe kunsztowi piekarzy katalońskich, którzy dzięki rodzinnym piekarniom o wiekowej tradycji zachowali „Pa de Pagès Català” jako jedną ze swych specjalności.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Pełny tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.gencat.cat/daam/pliego-pa-pages-catala>
