

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 128/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«PA DE PAGÈS CATALÀ»****N° CE: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Pa de Pagès Català»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Pa de Pagès Català» porteur de l'IGP est un pain traditionnel, de forme ronde, à la croûte croustillante et à la mie tendre à grandes alvéoles dont au moins le façonnage se fait à la main. L'ensemble du processus de fabrication est réalisé selon la tradition et comprend une fermentation lente et une cuisson toujours effectuée dans des fours à sole réfractaire.

Le pain protégé par la présente IGP se caractérise comme suit:

Aspects visuels:

Il s'agit d'un pain rond, tourné, d'aspect rustique.

La mie présente de grandes alvéoles irrégulières. Elle est de couleur blanche identique à celle de la farine utilisée et ne durcit pas avec le temps. La mie spongieuse, qui est un élément essentiel du produit, est le résultat du savoir-faire et de la longue expérience des boulangers.

La croûte est épaisse et croustillante, de couleur dorée et légèrement craquelée en raison de la grigne qui se forme naturellement pendant la cuisson.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques organoleptiques:

Ce pain a un arôme et un goût prononcés. Il présente une certaine acidité qui préserve la sensation de fraîcheur ainsi qu'une texture agréable 8 à 9 heures après la cuisson.

Formats de présentation

Il est mis à la consommation sous forme de miches rondes d'environ 500 g et 1 kg, avec une grigne naturelle sur la partie supérieure.

Poids de la miche cuite et froide (g)	Circonférence de la miche cuite et froide (cm)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Farine de froment (blé): W entre 150 et 240 et P/L entre 0,4 et 0,6.

Eau: environ 60 à 70 % d'eau sont ajoutés à la pâte (litres d'eau/kg de farine).

Pâte mère provenant d'une fermentation précédente: 15 à 20 % de la quantité de farine pétrie.

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* L.): maximum 2 %.

Sel commun: maximum 1,8 % (pour 100 kg de farine)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

a) Pétrissage

b) Détente en bloc

Au cours de cette phase, le savoir-faire du boulanger est primordial pour le développement des arômes du pain. De plus, cette phase de détente en pâton favorise le renforcement du réseau protéique développé au cours du pétrissage et détermine la maniabilité de la pâte.

c) Division de la pâte

d) Boulage

e) Détente en boule

f) Façonnage

Les formats autorisés seront le résultat d'un façonnage à la main qui ne peut, en aucun cas, être réalisé de manière mécanisée.

g) Fermentation

h) Découpage

i) Cuisson

La cuisson du «Pa de Pagès Català» porteur de l'IGP ne peut être effectuée que dans un four où la chaleur est diffusée par conduction à travers une sole réfractaire et est comprise entre 180 et 230 °C. Le boulanger fera appel à son savoir-faire pour ajouter de la vapeur de manière adéquate, ce qui confère à la croûte son aspect définitif.

j) Refroidissement

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le «Pa de Pagès Català» couvert par l'IGP est mis à la consommation sous forme de miche entière et non découpée.

Le pain est vendu dans un emballage individuel pour chaque miche de pain. Seuls les sacs en papier ou en tout autre matériau durable et biodégradable respectueux de l'environnement sont autorisés.

L'emballage doit avoir lieu dans le point de vente, juste avant la vente du produit au consommateur final, étant donné que l'emballage peut accélérer l'absorption de l'humidité de la mie par la croûte, qui ramollit et devient élastique, diminuant ainsi le caractère croustillant et spongieux du pain.

Le découpage du pain en tranches (appelées «llesques») n'est autorisé qu'au moment de la vente, à la demande du client.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre les données généralement imposées par la législation en vigueur, doivent obligatoirement figurer de façon apparente sur la partie externe de l'emballage la dénomination de l'IGP «Pa de Pagès Català», le logotype spécifique de l'IGP et le logotype de l'UE. Tout opérateur remplissant les conditions figurant dans le cahier des charges de l'IGP aura le droit d'utiliser le logotype de l'indication géographique protégée «Pa de Pagès Català».

Reproduction en noir et blanc du logotype spécifique de l'IGP:



Couleurs Pantone du logotype spécifique de l'IGP: palette: 457, ombre du pain 265, croûte du pain 124.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

La zone géographique de l'indication géographique protégée «Pa de Pagès Català» couvre l'ensemble de la Communauté autonome de Catalogne.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le «Pa de Pagès de Català», connu sous ce nom dans toute la Communauté autonome de Catalogne, est le pain jouissant de la plus grande renommée historique dans cette région. L'étymologie de la dénomination «pa de pagès» permet déjà de se faire une idée précise de ses origines, à savoir le monde rural. En catalan, «pagès» signifie «paysan». Le «pa de pagès» était le produit destiné à la consommation que les paysans fabriquaient dans les zones rurales de toute la Catalogne. En conséquence, il présentait un caractère artisanal manifeste car il était fabriqué dans les fermes (maisons rustiques des paysans) et dans les maisons mêmes des villages. De même, les boulangers ruraux de métier fabriquaient également du «pa de pagès», car il était possible de le conserver de manière optimale pendant plusieurs jours, ce qui convenait parfaitement aux paysans. De forme arrondie, sa principale caractéristique est son façonnage à la main, avec une fermentation lente et une cuisson dans un four à sole réfractaire, tradition qui perdure depuis plus de six siècles.

Le savoir-faire du «pa de pagès» s'est transmis de pères en fils pendant des siècles, aussi bien pour la fabrication domestique que pour celle effectuée par les boulangers de métier. Ce sont précisément ces boulangers du milieu rural qui, en raison des migrations successives du milieu rural vers les zones urbaines enregistrées en Catalogne du 16^e au 18^e siècle, ont introduit progressivement le «pa de pagès» auprès des consommateurs des grandes villes du pays ou des localités alentour.

À la fin du 19^e siècle, certains événements historiques ont conduit à la consolidation de l'acceptation du «Pa de Pagès Català» en tant que produit le plus caractéristique de la boulangerie catalane. Les expositions universelles, qui se sont tenues à Barcelone en 1888 et en 1929 et coïncidaient à l'époque avec le processus d'industrialisation de la Catalogne, ont favorisé un exode massif des paysans vers la

capitale catalane. Des milliers de personnes ont quitté leurs villages situés en Catalogne intérieure et méridionale à la recherche d'un meilleur moyen de gager leur vie dans les usines de Barcelone ou dans d'autres pôles industriels tels que Manresa, Reus, etc. Bon nombre de ces personnes exerçaient le métier de boulanger dans leur village d'origine ou étaient chargées de fabriquer le «pan de pagès» dans leurs maisons. Beaucoup n'ont pas trouvé d'emploi dans les usines, mais dans les boulangeries des villes, qui devaient fabriquer du pain pour une population en augmentation constante.

Cependant, concomitamment à l'intégration de ces personnes en tant qu'ouvriers dans les boulangeries, le secteur de la boulangerie entrait lui-même dans un processus de transformation de ses méthodes de travail avec l'introduction, d'une part, de machines dans les ateliers et, d'autre part, de farines plus raffinées que celles utilisées jusqu'alors. À cette époque, les pains longs, dont la fabrication est plus facile et plus rapide que celle des pains paysans traditionnels, ont fait leur apparition. La nouvelle population urbaine est toutefois restée fidèle à son pain traditionnel et il existait une demande auprès des boulangeries pour le «pa de pagès», raisons pour lesquelles les boulangeries urbaines proposaient à la fois des pains longs modernes et du pain paysan.

À cette époque, le «pa de pagès» jouissait déjà dans toute la Catalogne d'une renommée de pain traditionnel et artisanal, de pain ancien, totalement différent des nouveaux formats de pain. De nos jours, cette renommée est demeurée parfaitement intacte. À tel point qu'un des plats les plus réputés de la gastronomie catalane, le pain à la tomate (ou «pa amb tomàquet» en catalan), est inconcevable sans «Pa de Pagès Català».

Le mode de fabrication du «pa de pagès» utilisé à Barcelone et dans d'autres villes industrielles catalanes s'est répandu dans toute la Catalogne entre le 19^e et le 20^e siècle. D'après les descendants de familles de boulangers de toute la Catalogne, ce mode de fabrication n'a pas changé et est demeuré fondamentalement identique au cours des 100 dernières années. Le travail de la pâte est toujours fondé sur l'utilisation de procédés lents et une attention particulière est accordée à la cuisson et surtout à l'effet produit par la vapeur ajoutée par le boulanger selon son savoir-faire, qui joue un rôle essentiel dans l'obtention de l'aspect définitif de la croûte.

5.2. Spécificité du produit:

Le «Pa de Pagès Català» est la spécialité la plus représentative de la boulangerie catalane. Il s'agit d'un pain à fermentation longue, façonné entièrement à la main et cuit lentement dans un four à sole réfractaire, qui présente une croûte croustillante et grillée ainsi qu'une mie tendre et spongieuse à grandes alvéoles, ce qui préserve la sensation de fraîcheur et la texture agréable du pain encore 8 à 9 heures après la cuisson. Ces caractéristiques, fruit du savoir-faire et de la longue expérience des boulangers catalans, confèrent à ce pain des signes distinctifs, inchangés depuis ses origines et qui ont permis de préserver sa renommée au fil du temps.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

Les caractéristiques établissant un lien entre le produit et l'aire géographique sont principalement liées à la grande renommée historique du produit et à la transmission du processus de fabrication de père en fils boulangers catalans pendant des générations, ce qui a permis de rester fidèle aux critères de fabrication. Il jouit d'une telle réputation que le «Pa de Pagès Català» est un élément indispensable de la gastronomie catalane.

En Catalogne, la renommée artisanale et la qualité du «Pa de Pagès Català» sont manifestes depuis des siècles et, dans de nombreux cas, cette qualité est source de disputes. Ainsi, dans une étude concernant la fabrication, la vente et la consommation de pain dans les villes modernes catalanes entre le 14^e et le 18^e siècle, Antoni Riera, professeur de l'université de Barcelone, indique qu'au 18^e siècle à Barcelone, le pain acheminé en ville en provenance des zones rurales était à l'origine de tensions. Précisément, M. Riera parle «du «pa de pagès» en provenance des villages alentour». On comprend aisément la raison de ces tensions entre les boulangers de la ville et ceux issus de l'extérieur de la capitale catalane; le «pa de pagès» était de meilleure qualité que les pains fabriqués par les boulangers barcelonais et jouissait donc de la préférence des consommateurs. C'est ce qu'affirme également l'historien Jesús Àvila à propos des pains provenant d'autres localités qui parvenaient à Barcelone: les citoyens avaient une préférence pour les pains fabriqués par les frères de Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. Outre le «pa de pagès», les pains des comarques, tels que ceux de Valls et de Reus, les baguettes françaises avaient aussi acquis une certaine popularité et les «llonguets» abondaient aussi. Il apparaît donc que les historiens considéraient déjà le «Pa de Pagès Català» comme un produit de qualité différenciée et spécifique au territoire catalan, au moins depuis le 18^e siècle.

Dans leurs publications, d'autres spécialistes de la panification, gastronomes ou historiens (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) font à plusieurs reprises référence au «Pa de Pagès Català» comme spécifique à la Catalogne.

D'un point de vue illustratif, il est intéressant d'examiner la manière dont l'art a aussi rapidement intégré le pain en tant qu'élément unique. En ce qui concerne le «Pa de Pagès Català», une de ses références figuratives les plus anciennes, remonte aux peintures murales de Pia Almoïna de Lleida (XIV^e-XV^e siècles), sur lesquelles on peut voir la table des pauvres garnie de grands pains ronds, par contraste avec les pains consommés par les classes aisées à la même époque. Après un bref survol de l'histoire de l'art, il convient également de mentionner des œuvres concrètes dans lesquelles on retrouve les formes du pain catalan traditionnel, telles que les peintures de Picasso et de Dalí (au début et au milieu du 20^e siècle), en passant par les natures mortes de peintres de la seconde moitié du siècle dernier, moins connus sur la scène internationale.

Il y a lieu de souligner que d'autres pains présentant une grigne similaire à celle du «Pa de Pagès Català» peuvent également porter la dénomination «pa de pagès», comme c'est le cas dans les Îles Baléares ou dans des provinces limitrophes de la Catalogne (Huesca ou Castellón, par exemple). Ce fait est mis en évidence par José Carlos Capel [«El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía.» (Le pain. Fabrication, formes, mythes, rites et gastronomie), Barcelone, Montserrat Mateu, 1991], critique gastronomique, qui a étudié et diffusé les habitudes alimentaires espagnoles, qui affirme que la «dénomination pain paysan est utilisée pour désigner les miches qui, en raison de leur apparence et de leurs caractéristiques gustatives, tentent de rivaliser, généralement sans succès, avec l'excellent pain catalan».

Les listes officielles des prix du pain publiées par les différentes provinces espagnoles sous la surveillance des autorités nationales sont un exemple de l'ancrage du «pa de pagès». En ce qui concerne les quatre provinces catalanes, le pain paysan apparaît sur les listes jusqu'au moment de la libéralisation des prix du pain (1986), tandis que, dans les Baléares, où un pain également dénommé «paysan» est en vente, il n'y figurait pas; seul le pain baguette (pain commun) apparaissait.

Ces dernières années, de nombreux articles de presse ont mis en évidence l'excellence des boulangers répartis dans toute la Catalogne qui, au moyen de fours familiaux issus d'une tradition centenaire, ont conservé le «Pa de Pagès Català» parmi leurs spécialités.

Référence à la publication du cahier des charges:

Le texte intégral du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet suivant:

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