

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/С 128/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„PA DE PAGÈS CATALÀ“

ЕО №: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Pa de Pagès Català“

2. Държава-членка или трета държава:

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. Вид продукт:**

Клас 2.4.: хляб, тестени изделия, сладкарски и захарни изделия.

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

ЗГУ „Pa de Pagès Català“ представлява традиционен кръгъл хляб с хрупкава кора и мека средина с обемни шупли, чието производство — или най-малко етапът на оформяне — се извършва на ръка. Целият производствен процес е с традиционен характер, ферментацията протича бавно, а хлябът винаги се пече в пещи с огнеупорно дъно.

Хлябът, обхванат от посоченото ЗГУ, се отличава със следните характеристики:

Външен вид:

Продуктът е с кръгла форма и има вид на селски хляб.

Средината се характеризира с обемни и неравни шупли. На цвят е бяла като брашното, използвано за направата на продукта, и запазва мекотата си за дълго. Шуслестата средина е най-важната характеристика на „Pa de Pagès Català“ и свидетелства за уменията и многогодишния опит на каталонските хлебари.

Кората е плътна и хрупкава, тъмнокафява на цвят и с отделни бразди, образувани при печенето.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Органолептични характеристики:

Хлябът се отличава с апетитен аромат и вкус, в който присъстват възкисели нотки, създаващи усещане за свежест. Характерната приятна структура се запазва дори след като са минали 8—9 часа от изпичането.

Търговски вид

Продуктът се предлага на пазара във вид на пити с приблизително тегло 500 g и 1 kg, като една от основните му характеристики е образуваната по естествен начин цепнатина в горната част.

Тегло на продукта в готово състояние и ступен (g)	Периметър на продукта в готово състояние и ступен (cm)
400—500	25 +/- 5
800—1 000	35 +/- 5

3.3. Суровини (само за преработените продукти):

пшенично брашно (W между 150 и 240, P/L между 0,4 и 0,6);

вода — прибавя се към тестото в обем 60—70 % (l вода/kg брашно);

подквасено тесто от предишна ферментация — между 15 и 20 % от количеството замесено брашно;

мая (*Saccharomyces cerevisiae* L.) — не повече от 2 %;

обикновена сол — не повече от 1,8 % (на 100 kg брашно).

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

В определения географски район трябва да се осъществят всички етапи на производствения процес:

а) замесване;

б) почивка на цялото тесто:

този етап е определящ за аромата на крайния продукт и успешното му изпълнение зависи от уменията на хлебарите. Наред с това почивката на цялото тесто подпомага заздравяването на протеиновата мрежа, образувана по време на неговото замесване, и оказва влияние върху еластичността на тестото;

в) делене на тестото;

г) окръгляване;

д) почивка на тестените късове;

е) оформяне:

разрешените разновидности на продукта трябва да са получени при оформяне, което се извършва на ръка; механизиранията обработка е забранена;

ж) ферментация;

з) нарязване;

и) изпичане:

ЗГУ „Pa de Pagès Català“ може да се приготвя единствено в пеци, в които предаването на топлината се извършва чрез кондукция посредством огнеупорно дъно, а температурата е между 180 и 230 °C. Използването на пара, което е определящо за външния вид на кората, зависи от уменията на хлебаря;

й) охлаждане.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

ЗГУ „Pa de Pagès Català“ се предлага на пазара цял и неразрязан.

Хлябът се продава пакетиран. Всеки екземпляр се поставя в индивидуална опаковка, произведена от хартия или друг екологичен и биоразградим материал, който не замърсява околната среда.

Пакетирането на хляба трябва да се извършва в пункта за продажба непосредствено преди да бъде закупен от крайния потребител, тъй като опаковката може да ускори преминаването на влагата от средината към кората, при което кората да стане мека и еластична, а структурата — по-малко хрупкава и шуплеста.

Хлябът може да се разреже на резени („lesques“), но само в момента на продажба и по желание на клиента.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

На видно място върху външната част на опаковката задължително трябва да фигурира наименованието IGP „Pa de Pagès Català“ (ЗГУ „Pa de Pagès Català“), логото за ЗГУ и логото на ЕС, както и данни от общ характер съгласно действащото законодателство. Всеки оператор, който изпълнява изискванията по спецификацията на ЗГУ, има право да използва логото за защитено географско указание „Pa de Pagès Català“.

Черно-бяло изображение на логото на ЗГУ:



Цветове „Pantone“ за логото на ЗГУ: за лопатата — 457, за сянката на хляба — 265, за кората на хляба — 124.

4. Кратко определение на географския район:

Териториалният обхват на защитеното географско указание „Pa de Pagès Català“ включва цялата площ на автономната област Каталуня.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

„Pa de Pagès Català“, познат навсякъде в Каталуня като „pa de pagès“, е хлябът с най-солидна и многогодишна репутация в целия район. Етимологията на наименованието „pa de pagès“ свидетелства за селския произход на продукта, тъй като каталонската дума „pagès“ означава „селянин/селски“. В миналото „pa de pagès“ е бил произвеждан от местните селяни за собствена консумация. Поради това, както и поради факта, че приготвянето му е било извършвано в т.нар. „masías“ (чифлици) и в селски къщи, той притежава характеристиките на домашен хляб. „Pa de pagès“ бил приготвян и в селските пекарни, тъй като можел да бъде съхраняван в идеално състояние в продължение на няколко дни — качество, особено ценено от местното население. Продуктът е с кръгла форма, като основната му специфика се изразява в производството на ръка, съпроводено от бавна ферментация и изпичане в пещ с огнеупорно дъно — традиция, която се е запазила в продължение на повече от шест столетия.

Традицията на приготвяне на „pa de pagès“ — както в отделните домакинства, така и в местните пекарни — се предавала от поколение на поколение в продължение на векове. За постепенното му разпространение в големите градове на страната и по-малките селища около тях са спомогнали именно пекарите от селските райони на Каталуня, които са се включили в миграционните потоци от селата към градовете, продължили от XVI до XVIII век.

За разпространението на „Pa de Pagès Català“ като най-емблематичния продукт на каталонския хлебопекарски сектор са спомогнали и някои исторически събития от края на XIX век. Сред тях са световните изложения в Барселона от 1888 г. и 1929 г., които съвпадат с процеса на индустриализация

на Каталуня и са повод за масовото мигриране на селско население към областния център. Хиляди хора напускат родните си села в централната и южната част на провинцията в търсене на по-добро препитание в барселонските фабрики или в други промишлени средища като Manresa, Reus и т.н. Голяма част от тях са работели като хлебари по родните си места или са отговаряли за приготвянето на „pa de pagès“ в домакинствата си. Много от тези хора намират работа не във фабриките, а в градските пекарни, които осигуряват хляб за все по-многочисленото население.

Същевременно самият хлебопекарски сектор е подложен на значителна трансформация в резултат на въвеждането на машинно оборудване и по-рафинирани брашна. В този период се появява и хлябът с продълговата форма, чието производство е по-лесно и бързо в сравнение с това на „pa de pagès“. Новото градско население обаче продължава да предпочита и търси традиционния хляб, в резултат на което градските пекарни започват да предлагат новия продълговат хляб наред с „pa de pagès“.

Още по онова време „pa de pagès“ е известен в цяла Каталуня като традиционен домашен хляб, който няма нищо общо с новите разновидности. Тази репутация се запазила до ден днешен и пример за нея е фактът, че едно от най-известните кулинарни творения на каталонската кухня — „pa amb tomàquet“ (хляб и домати) не може да се приготви с друг хляб, освен с „Pa de Pagès Català“.

Между XIX и XX век начинът на приготвяне на „pa de pagès“ в Барселона и в други каталонски индустриални средища се разпространява в цялата провинция. Потомци на семейства от цяла Каталуня, съхранили традицията на производство на този продукт, свидетелстват, че същността на методиката е останала непроменена през последните сто години. Тази същност се изразява в бавното извършване на производствените процеси и особено внимание, което се обръща на топлинната обработка и най-вече на използването на пара — то зависи от уменията на конкретния пекар и представлява основен фактор за окончателния вид на кората.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Pa de Pagès Català“ е най-емблематичният продукт на каталонския хлебопекарски сектор. Неговото производство се характеризира с продължителна ферментация, изцяло ръчно оформяне и продължително изпичане в пещи с огнеупорно дъно; самият продукт се отличава с хрупкава препечена кора, мека и рехавя средина и обемни шупли, като свежият му вкус и приятната структура се запазват дори след като са минали 8—9 часа от изпичането. Тези характеристики, свидетелстващи за майсторството на каталонските хлебари, придават на продукта неговите специфични качества, които са останали непроменени през столетията и са помогнали за запазване на дългогодишната му репутация.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество или конкретно специфично качество, репутацията или други особености на продукта:

Характеристиките, свързващи продукта с географския район, се отнасят най-вече към неговата столетна репутация и предаването на производствените практики от баща на син, благодарение на което особеностите на производствения процес са се запазили непроменени. Благодарение на своята репутация „Pa de Pagès Català“ се е утвърдил като основен елемент на каталонската кухня.

Репутацията на традиционен домашен продукт и качеството на „Pa de Pagès Català“ са познати от столетия, като в много случаи това качество е ставало повод за спорове. В неотдавнашното си изследване върху производството, продажбата и потреблението на хляб в модерните каталонски градове между XIV и XVIII век ученият Antoni Riera от Universidad de Barcelona посочва, че през XVIII век в Барселона е съществувало известно напрежение, свързано с хляба, доставян от селските райони, и по-конкретно с „pa de pagès от околните села“. Причината за конфликтите между градските пекари и тези от околните селища може лесно да се обясни с по-доброто качество на „pa de pagès“, поради което той бил предпочитан от потребителите. Тези сведения относно хляба от другите райони, предлаган на пазара в Барселона, се потвърждават и от историка Jesús Ávila, според който „гражданите предпочитали хляба, произвеждан от монасите в манастира Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. Наред с „pa de pagès“ популярност добили и други видове хляб от околните райони, като например тези от Valls и Reus, продълговатият френски хляб и традиционните каталонски хлебчета, наречени Llanguets.“ От това става ясно, че историците смятат „Pa de Pagès Català“ за продукт с обособено качество и силно присъствие в кулинарната традиция на Каталуня — поне от XVIII век нататък.

Други историци и специалисти в областта на хлебните изделия и гастрономията (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) често споменават в трудовете си „Pa de Pagès Català“ като характерен каталонски продукт.

Специално внимание заслужава присъствието на продукта в изобразителното изкуство. Едно от най-старите изображения на „Pa de Pagès Català“ може да се види по стенописите в Pia Almoïna в Lleida (XIV—XV век), показващи трапезата на бедните селяни, на която има големи пити хляб, различни от хляба, консумиран от по-заможните класи по онова време. Специфичната форма на този каталонски хляб присъства също в някои творби на Пабло Пикасо и Салвадор Дали от началото и средата на XX век, както и в натюрморти на по-слабо известни в чужбина художници от втората половина на миналото столетие.

Репутацията на „Pa de Pagès Català“ е причина хлебни изделия с подобни характеристики също да бъдат назовавани „pa de pagès“ — примери за това има на Балеарските острови и в съседните на Каталуня провинции като Huesca и Castellón. Този факт е посочен от José Carlos Capel — изследовател на хранителните навици в Испания и кулинарен критик, който в труда си „El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía“ (Barcelona, Montserrat Mateu, 1991 г.) твърди, че „наименованието *pan de paqués* се използва за обозначаване на продуктите, чиито вкусови качества и вид имитират, обикновено неуспешно, този превъзходен каталонски хляб“.

Друг пример за традиционното присъствие на „pa de pagès“ са официалните ценоразписи за хляба, които в миналото различните испански провинции са публикували под надзора на държавните органи. До освобождаването на цените на хляба през 1986 г. „pa de paqués“ е фигурирал в ценоразписите в четирите каталонски провинции, а подобният на него хляб, също наричан „paqués“ и произвеждан на Балеарските острови, не е присъствал в списъците, отразяващи единствено т. нар. „pan de flama“ (обикновен).

През последните години в печата се появило множество статии, изтъкващи майсторството на различни хлебари в цяла Каталуня, които, благодарение на семейните фурни с вековни традиции, са съхранили производството на „Pa de Pagès Català“.

Препратка към публикуваната спецификация:

Пълният текст на спецификацията е публикуван на следния интернет адрес:

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