

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 128/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„PA DE PAGÈS CATALÀ“****EG-Nr.: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Pa de Pagès Català“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Bei der g.g.A. „Pa de Pagès Català“ handelt es sich um ein traditionelles Rundbrot mit knuspriger Kruste, weicher Krume und großen Poren, bei dem zumindest die Formgebung manuell erfolgt. Das gesamte Herstellungsverfahren verläuft traditionell mit langsamen Gärprozessen. Der Teig wird in Öfen mit hitzebeständiger Sohle gebacken.

Das Brot mit der genannten g.g.A. hat folgende Eigenschaften:

Visuelle Merkmale:

Es handelt sich um ein rund geformtes, rustikales Brot.

Die Krume ist großporig und unregelmäßig. Die Farbe entspricht der des verwendeten Mehls. Die Krume bleibt auf lange Zeit weich. Die großporige Krume ist charakteristisch für dieses Brot und entspricht einem Backhandwerk, das auf einer langen Tradition beruht.

Die Kruste ist dick, knusprig und braun. Da sie sich beim Backen öffnet, weist sie einige Risse auf.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Organoleptische Merkmale:

Dieses Brot ist sehr duftend und schmackhaft mit einem leicht säuerlichen Aroma. Noch acht bis neun Stunden, nachdem es aus dem Ofen gekommen ist, schmeckt es frisch und bewahrt eine angenehme Konsistenz.

Aufmachung

Die Laibe sind entweder ca. 500 g oder 1 kg schwer und rund. Die Kruste ist als Ergebnis des Backvorgangs oben geöffnet.

Gewicht des gebackenen, ausgekühlten Brots (in Gramm)	Umfang des gebackenen, ausgekühlten Brots (in Zentimetern)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Weizenmehl: mit W-Wert zwischen 150 und 240 und P/L-Wert zwischen 0,4 und 0,6.

Wasser: Der Teig enthält zwischen 60 % und 70 % Wasser (Liter Wasser pro Kilogramm Mehl).

Sauerteig aus vorhergehender Gärung: zwischen 15 % und 20 % des verarbeiteten Mehls.

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* L.): höchstens 2 %

Kochsalz: höchstens 1,8 % (pro 100 kg Mehl)

3.4 Futter (nur für tierische Erzeugnisse):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Sämtliche Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

a) Kneten

b) Ruhen des Teigs

In dieser Phase der Herstellung ist das Fachwissen des Bäckers für die Entwicklung des Aromas entscheidend. Darüber hinaus wird durch das Ruhen der Teigkugel das Proteingitter gestärkt, das während des Knetens entsteht und durch das sich der Teig leichter weiterverarbeiten lässt.

c) Aufteilen des Teigs

d) Formen der Kugel

e) Ruhen der Teigkugel

f) Formen

Die zulässigen Formate können nur durch ein Formen des Teigs per Hand erreicht werden, mechanisch ist dies in keinem Falle zulässig.

g) Gärung

h) Zuschnitt

i) Backen

Die g.g.A. „Pa de Pagès Català“ darf nur in Öfen gebacken werden, in denen die Wärmeverflüchtigung per Wärmeleitung über eine Sohle aus feuerfestem Material bei 180-230 °C erfolgt. Der Bäcker entscheidet auf Grundlage seines Fachwissens darüber, wie viel Wasserdampf zugeführt wird, da hiervon u. a. das Aussehen der Kruste abhängt.

j) Abkühlen

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die g.g.A. „Pa de Pagès Català“ wird im Handel als ganzes, ungeschnittenes Brot angeboten.

Das Brot wird in einer Verpackung verkauft. Jedes Brot wird einzeln verpackt. Hierzu dürfen nur Papiertüten oder andere umweltfreundliche, biologisch abbaubare Materialien verwendet werden.

Das Brot darf erst im Laden kurz vor dem Verkauf verpackt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass sich die Feuchtigkeit von der Krume auf die Kruste überträgt, diese weich, zäh und weniger knusprig wird und die Krume selbst ihre elastische Konsistenz verliert.

Außerdem darf das Brot erst im Laden auf Kundenwunsch in Scheiben (Katalanisch: „llesques“) geschnitten werden.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf der Verpackung des Brots sind obligatorisch und herausgehoben der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pa de Pagès Català“, das Bildzeichen der g.g.A. und das EU-Bildzeichen sowie die Angaben aufgedruckt, die nach den geltenden Rechtsvorschriften allgemein vorgeschrieben sind. Alle Hersteller, die die Spezifikationen der g.g.A. erfüllen, sind berechtigt, das Bildzeichen der geschützten geografischen Angabe „Pa de Pagès Català“ zu verwenden.

Schwarzweißwiedergabe des Bildzeichens der g.g.A.:



Pantonewerte des Bildzeichens der g.g.A.: Brotschaufel: 457, Brotschatten: 265, Brotkruste: 124

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Umfeld der geschützten geografischen Angabe „Pa de Pagès Català“ umfasst die gesamte Autonome Gemeinschaft Katalonien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Brot „Pa de Pagès Català“, das in der gesamten Autonomen Region Katalonien allgemein als „pa de pagès“ (Bauernbrot) bezeichnet wird, genießt hier seit langem einen besonderen Ruf. Etymologisch gesehen weist der Begriff „pa de pagès“ eindeutig auf den ländlichen Ursprung des Brots hin. „Pagès“ bedeutet Bauer. In den ländlichen Gebieten Kataloniens stellten die Bauern dieses Brot für den Eigenbedarf her. Daher hat es einen eindeutig handwerklich geprägten Charakter, da es in den Landhäusern der Bauern, den „masías“, und in den Wohnhäusern der Dörfer gebacken wurde. Die Landbäcker stellten das Bauernbrot ebenfalls her, da es sich sehr gut über mehrere Tage hielt und sich den Bauern deswegen gut verkaufen ließ. Typisch für dieses Rundbrot ist, dass es per Hand geformt wird, langen Gärprozessen ausgesetzt und in Öfen mit hitzebeständiger Sohle gebacken wird.

Diese Tradition ist über sechs Jahrhunderte lang gepflegt und sowohl im häuslichen Bereich als auch im Backhandwerk von Generation zu Generation weitergegeben worden. Diese Bäcker, die im Zuge der Landflucht des 16. bis 18. Jahrhunderts in die Großstädte zogen, brachten deren Bewohnern und denen der umliegenden Gemeinden nach und nach das Bauernbrot nahe.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam es zu einigen historischen Ereignissen, durch die sich die Verbreitung des Bauernbrots als typischstes katalanisches Bäckereiprodukt festigte. Die beiden Weltausstellungen, die 1888 und 1929 in Barcelona stattfanden, fielen in die Zeit der Industrialisierung

Kataloniens, die einen Massenexodus der Landbevölkerung nach Barcelona verursachte. Tausende Landbewohner verließen ihre Dörfer in Zentral- und Südkatalonien, weil sie auf ein besseres Einkommen in den Fabriken in Barcelona oder an anderen Industriestandorten wie Manresa, Reus usw. hofften. Viele von ihnen waren in ihren Dörfern Bäcker gewesen oder hatten in ihrem Haushalt die Aufgabe, das Bauernbrot zu backen. Und viele fanden nicht in den Fabriken, sondern in den Bäckereien der Städte Arbeit, die eine immer größer werdende Stadtbevölkerung mit Brot versorgen mussten.

Die Bäckereien, in denen diese Personen eine neue Arbeit fanden, befanden sich aber durch die Einführung von Backmaschinen und feineren Mehlsorten, die bisher noch nicht verwendet wurden, selbst im Umbruch. In dieser Zeit kamen die Stangenbrote in Mode, die sich leichter und schneller als das Bauernbrot herstellen ließen. Die neue Stadtbevölkerung blieb jedoch dem Bauernbrot treu und schuf hierdurch eine Nachfrage, so dass die Stadtbäckereien sowohl modernes Brot als auch traditionelles Bauernbrot nebeneinander anboten.

Zu jener Zeit genoss das Bauernbrot bereits den Ruf eines traditionellen Handwerksbrots, das man von klein auf kannte und das sich nicht mit den neuen Brotformaten vergleichen ließ. Und dies hat sich bis heute nicht geändert. Dies wird dadurch untermauert, dass eine der berühmtesten Spezialitäten der katalanischen Küche, das Brot mit Tomate („pa amb tomàquet“ auf Katalanisch) unbedingt mit Bauernbrot zubereitet werden muss.

Im 19. und 20. Jahrhundert verbreitete sich das Bauernbrot, wie es in Barcelona und an anderen katalanischen Industriestandorten hergestellt wurde, in ganz Katalonien. Diese Art der Herstellung hat sich in den letzten einhundert Jahren nicht wesentlich geändert, wie Familien mit langer Bäckereitradition in ganz Katalonien berichten. Diese Tradition beruht auf langsamen Herstellungsverfahren, wobei beim Backen besonders auf die Rolle des Wasserdampfs geachtet wird, den der Bäcker nach Erfahrungswerten zuführt und der für das Aussehen der Kruste von entscheidender Bedeutung ist.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Das katalanische Bauernbrot „Pa de Pagès Català“ ist unter den katalanischen Bäckereispezialitäten am bekanntesten. Das Bauernbrot wird einem langen Gärprozess unterzogen, per Hand geformt und langsam in einem Ofen mit hitzebeständiger Sohle gebacken. Seine Kruste ist bräunlich und knusprig, die Krume weich, elastisch und großporig. Nachdem es aus dem Ofen gekommen ist, bleibt es noch acht bis neun Stunden frisch und bewahrt seine angenehme Konsistenz. Diese Eigenschaften, die auf dem Fachwissen und dem Erfahrungsschatz der katalanischen Bäcker beruhen, verleihen dem Bauernbrot seine Identität, die seit seinen Ursprüngen unverändert geblieben ist und auf Grund deren es seit langer Zeit einen besonderen Ruf genießt.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:*

Die Eigenschaften, welche das Erzeugnis mit dem geografischen Gebiet verbinden, stehen vor allem mit der großen historischen Prestige und der Weitergabe des Backverfahrens von Generation zu Generation in Zusammenhang. Hierdurch konnten die Kriterien, nach denen das Bauernbrot gebacken wird, erhalten bleiben. Das „Pa de Pagès Català“ bildet auf Grund seiner Bedeutung einen unverzichtbaren Bestandteil der katalanischen Küche.

In Katalonien genießt das Bauernbrot auf Grund seiner Qualität seit Jahrhunderten ein großes Ansehen. In vielen Fällen war dies die Ursache für Streitfälle. So weist Antoni Riera, Professor an der Universität Barcelona, in einer Studie über die Herstellung, den Verkauf und den Verzehr von Brot in den modernen Städten Kataloniens vom 14. bis zum 18. Jahrhundert darauf hin, dass es während des 18. Jahrhunderts in Barcelona wegen des Brots, das aus ländlichen Gegenden in die Stadt gebracht wurde, zu Konflikten kam. Konkret ging es laut Riera um das *pa de pagès*, das aus den Dörfern in der Umgebung stammt. Der Grund dieser Spannungen zwischen den Bäckern der Stadt und ihren vom Land stammenden Berufsgenossen lässt sich einfach erklären, denn das Bauernbrot war im Vergleich zum Brot, das die Bäcker in der Großstadt herstellten, qualitativ hochwertiger, weshalb es von den Kunden bevorzugt wurde. Dies bestätigte auch der Historiker Jesús Ávila bezüglich der Brotsorten, die aus anderen Orten nach Barcelona gebracht wurden: „Die Bürger hatten eine Vorliebe für das Brot, das die Mönche im Hieronymuskloster im Vall d'Hebron buken. Außer dem *pa de pagès* erfreuten sich die Landbrote aus Orten wie Valls und Reus und das französische Stangenbrot großer Beliebtheit. Dies galt auch für die *llonguets*“. Wie ersichtlich wird, betrachteten die Historiker zumindest ab dem 18. Jahrhundert das Bauernbrot als ein herausragendes, typisch katalanisches Qualitätsprodukt

Weitere Brotexperten, Gastronomen und Historiker (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) stellen in ihren Publikationen wiederholt das „Pa de Pagès Català“ in einen ursprünglichen Zusammenhang mit Katalonien.

Es ist interessant, an einem Beispiel aufzuzeigen, wie in der Kunst das katalanische Bauernbrot als einzigartiges Darstellungsmittel eingesetzt wurde. Eine der frühesten Darstellungen des „Pa de Pagès Català“ ist auf den Wandmalereien der Pia Almoïna in Lleida zu bewundern (14. bis 15. Jh.). Hier sind auf den Tischen der Armen große runde Brote zu sehen, die im Gegensatz zu den Broten standen, die von den höheren Klassen der damaligen Zeit verzehrt wurden. Bei einem schnellen Gang durch die Kunstgeschichte müssen auch Werke genannt werden, auf denen die Form des herkömmlichen katalanischen Bauernbrots angedeutet wird. Dies betrifft die Maler Picasso und Dalí (Beginn bis Mitte des 20. Jahrhunderts) und die Stillleben einiger international weniger bekannter Künstler aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Darüber hinaus hat das große Ansehen des „Pa de Pagès Català“ dazu geführt, dass auch ähnliche Brotsorten „pa de pagès“ genannt wurden. Dies ist auf den Balearen oder in an Katalonien grenzenden Provinzen wie Huesca oder Castellón der Fall, betont José Carlos Capel in seinem Werk „El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía“ (Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), in dem er die Herstellung, Sorten, Mythen, Riten und die Gastronomie des Brotes beschreibt. Er erforscht die spanischen Ernährungsgewohnheiten, macht seine Ergebnisse einem breiten Publikum bekannt und ist auch als Gastronomiekritiker tätig. Er bestätigt, dass „die Bezeichnung *pan de payès* für Brote verwendet wird, die mit ihrem Aussehen und ihren Geschmackseigenschaften meist erfolglos versuchen, das exzellente katalanische Bauernbrot zu imitieren“.

Ein Beispiel für die Verwurzelung des „pa de pagès“ sind die offiziellen Brotpreislisten, die von den verschiedenen spanischen Provinzen unter Aufsicht der staatlichen Behörden veröffentlicht wurden. Im Falle der vier katalanischen Provinzen wird das Bauernbrot bis zur Freigabe der Brotpreise im Jahr 1986 genannt, während auf den Balearen, wo auch ein Brot mit der Bezeichnung „payès“ verkauft wird, lediglich das herkömmliche „pan de flama“ genannt wird.

In zahlreichen Zeitungsartikeln wurde in den letzten Jahren die Rolle jener auf ganz Katalonien verteilten Bäcker gewürdigt, die in ihren seit Jahrhunderten unverändert gebliebenen Öfen auch noch heute das „Pa de Pagès Català“ backen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Der gesamte Text der Spezifikation kann auf dieser Website eingesehen werden:

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