

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2012/C 128/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«PA DE PAGÈS CATALÀ»**

**Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Pa de Pagès Català»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ισπανία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.4.: Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Το προϊόν «Pa de Pagès Català» ΠΓΕ είναι παραδοσιακό ψωμί, στρογγυλού σχήματος, με τραγανή κόρα και τρυφερή ψίχα με μεγάλες κυψελίδες, του οποίου τουλάχιστον το ζύμωμα εκτελείται χειρωνακτικά. Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής εκτελείται σύμφωνα με την παράδοση και περιλαμβάνει αργή ζύμωση και ψήσιμο σε φούρνους με πυρίμαχο δάπεδο.

Το ψωμί που προστατεύεται από την παρούσα ΠΓΕ χαρακτηρίζεται ως εξής:

Όψη:

Πρόκειται για στρογγυλό γυριστό ψωμί, με εμφάνιση «χωριάτικου».

Η ψίχα παρουσιάζει μεγάλες ακανόνιστες κυψελίδες. Έχει λευκό χρώμα ίδιο με αυτό του αλευριού που χρησιμοποιήθηκε και δεν σκληραίνει με την πάροδο του χρόνου. Η σπογγώδης ψίχα, που αποτελεί ουσιαστικό στοιχείο του προϊόντος, είναι αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας και της μακρόχρονης εμπειρίας των αρτοποιών.

Η κρούστα είναι παχιά και τραγανή, με χρυσαφί χρώμα και ελαφρές ρωγμές που σχηματίζονται με φυσικό τρόπο κατά το ψήσιμο.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα ψωμί έχει έντονο άρωμα και γεύση. Παρουσιάζει κάποια οξύτητα χάρη στην οποία η αίσθηση φρεσκάδας και η ευχάριστη υφή διατηρούνται επί 8 έως 9 ώρες μετά το ψήσιμο.

Παρουσίαση:

Διατίθεται στην κατανάλωση υπό μορφή στρογγυλών καρβελιών βάρους 500 g και 1 kg περίπου, με φυσική σχισμή στο άνω τμήμα.

Βάρος του ψημένου καρβελιού αφού ψυχθεί (g)	Περίμετρος του ψημένου καρβελιού αφού ψυχθεί (cm)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Σιτάλευρο: W από 150 έως 240 και P/L από 0,4 έως 0,6.

Νερό: στη ζύμη προστίθεται νερό σε αναλογία περίπου 60 έως 70 % (λίτρα νερού/kg αλεύρου).

Το προζύμι προέρχεται από προγενέστερη ζύμωση: 15 έως 20 % της ποσότητας αλεύρου που έχει μαλαχθεί.

Ζυμομύκητες (*Saccharomyces cerevisiae* L.): μέγιστο 2 %

Μαγειρικό αλάτι: μέγιστο 1,8 % (ανά 100 kg αλεύρου)

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο της παραγωγής πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

α) Ζύμωμα

β) Στάδιο ηρεμίας της αρτόμαζας

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, η τεχνογνωσία του αρτοποιού είναι καθοριστική για την ανάπτυξη των αρωμάτων του ψωμιού. Επιπλέον, αυτή η φάση ηρεμίας της αρτόμαζας ενισχύει το πρωτεϊνικό δίκτυο που αναπτύχθηκε κατά τη διάρκεια της μάλαξης και επηρεάζει την ευπλαστότητα της αρτόμαζας.

γ) Διάρθρωση της αρτόμαζας

δ) Διαμόρφωση σε μπάλες

ε) Στάδιο ηρεμίας

στ) Σχηματισμός των καρβελιών

Τα επιτρεπόμενα σχήματα διαμορφώνονται χειρωνακτικά, εργασία η οποία σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να εκτελεστεί με μηχανικά μέσα.

ζ) Ζύμωση

η) Κοπή

θ) Ψήσιμο

Το ψήσιμο του ψωμιού «Pa de Pagès Català» ΠΠΕ μπορεί να εκτελείται μόνο σε φούρνο όπου η θερμότητα διαδίδεται με επαγωγή μέσω πυρίμαχου δαπέδου και η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 180 και 230 °C. Ο αρτοποιός, με την τεχνογνωσία που διαθέτει, προσθέτει ατμό με τον ενδεδειγμένο τρόπο, γεγονός που προσδίδει στην κρούστα την οριστική όψη της.

ι) Ψύξη

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν με την ΠΓΕ «Pa de Pagès Català» διατίθεται στην κατανάλωση σε ολόκληρα άκοπα καρβέλια.

Το προϊόν πωλείται συσκευασμένο. Επιτρέπεται μόνον η ατομική συσκευασία των καρβελιών σε σακούλες από χαρτί ή άλλο οικολογικό και βιοδιασπώμενο υλικό που σέβεται το περιβάλλον.

Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται στην επιχείρηση πώλησης, ακριβώς πριν την πώληση του προϊόντος στον τελικό καταναλωτή, δεδομένου ότι επιταχύνει την απορρόφηση της υγρασίας του καρβελιού από την κόρα, η οποία μαλακώνει και γίνεται ελαστική με αποτέλεσμα να μειώνεται η τραγανότητά της και η σπογγώδης υφή της ψίχας του ψωμιού.

Ο τεμαχισμός του ψωμιού σε φέτες (λεγόμενες «llesques») επιτρέπεται μόνον κατά τη στιγμή της πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο πελάτης.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στο εξωτερικό τμήμα της συσκευασίας πρέπει να εμφανίζονται ευδιάκριτα η ονομασία της «Pa de Pagès Català» ΠΓΕ, ο λογότυπος της ΠΓΕ και ο λογότυπος της ΕΕ, καθώς και οι γενικές πληροφορίες που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Κάθε επιχείρηση που πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών της ΠΓΕ έχει το δικαίωμα να χρησιμοποιεί τον λογότυπο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pa de Pagès Català».

Αναπαραγωγή σε μαύρο και λευκό του λογότυπου της ΠΓΕ:



Χρώματα Pantone του λογότυπου της ΠΓΕ: φτυάρι αρτοποιίας: 457, σκιά του ψωμιού: 265, κόρα του ψωμιού: 124.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pa de Pagès Català» καλύπτει το σύνολο της Αυτόνομης Κοινότητας της Καταλωνίας.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το «Pa de Pagès de Català», γνωστό με το όνομα αυτό σε όλη την Αυτόνομη Κοινότητα της Καταλωνίας, είναι το ψωμί με τη μεγαλύτερη ιστορική φήμη στην περιοχή. Ήδη από την ετυμολογία της, η ονομασία «pa de pagès» οδηγεί σε συμπεράσματα όσον αφορά την καταγωγή του προϊόντος, που είναι ο αγροτικός κόσμος. Στην καταλανική γλώσσα, «pagès» σημαίνει «χωριάτικο». Το «pa de pagès» ήταν το προϊόν που παρασκευάζαν οι αγρότες στις αγροτικές περιοχές όλης της Καταλωνίας για ιδιοκατανάλωση. Κατά συνέπεια, παρουσίαζε έκδηλο βιοτεχνικό χαρακτήρα γιατί παρασκευαζόταν στα αγροτόσπιτα και τα σπίτια των χωριών. Οι επαγγελματίες αρτοποιοί των αγροτικών περιοχών παρασκεύαζαν επίσης «pa de pagès», επειδή ήταν δυνατή η διατήρησή του με βέλτιστο τρόπο επί πολλές ημέρες, πράγμα που εξυπηρετούσε εξαιρετικά τους χωρικούς. Με στρογγυλό σχήμα, το κύριο χαρακτηριστικό του είναι η χειρωνακτική διαμόρφωσή του, με αργή ζύμωση και ψήσιμο σε φούρνο με πυρίμαχο δάπεδο, παράδοση που διατηρείται επί έξι αιώνες και πλέον.

Η τεχνολογία του «pa de pagès» μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά επί αιώνες, τόσο για την οικιακή παρασκευή όσο και για την παραγωγή από επαγγελματίες αρτοποιούς. Ακριβώς αυτοί οι αρτοποιοί των αγροτικών περιοχών, λόγω των διαδοχικών μεταναστεύσεων από τις αγροτικές στις αστικές περιοχές, που σημειώθηκαν στην Καταλωνία κατά τον 16ο έως τον 18ο αιώνα, γνώρισαν σταδιακά το «pa de pagès» στους καταναλωτές των μεγάλων πόλεων της χώρας και των περιχώρων τους.

Στα τέλη του 19ου αιώνα, ορισμένα ιστορικά γεγονότα οδήγησαν στην παγίωση της αποδοχής του «Pa de Pagès Català» ως του πιο χαρακτηριστικού προϊόντος της καταλανικής αρτοποιίας. Οι διεθνείς εκθέσεις, που διοργανώθηκαν στην Βαρκελώνη το 1888 και το 1929 και συνέπιπταν την εποχή εκείνη με τη διαδικασία

εκβιομηχάνισης της Καταλωνίας, ευνόησαν τη μαζική έξοδο των αγροτών προς την καταλανική πρωτεύουσα. Χιλιάδες άτομα εγκατέλειψαν τα χωριά τους που βρίσκονταν στην ενδοχώρα της Καταλωνίας και στο νότιο τμήμα της, αναζητώντας καλύτερους τρόπους να κερδίζουν τον επιούσιο απασχολούμενοι στα εργοστάσια της Βαρκελώνης ή σε άλλα βιομηχανικά κέντρα όπως Manresa, Reus, κλπ. Πολλά από αυτά τα άτομα εξασκούσαν το επάγγελμα του αρτοποιού στο χωριό καταγωγής τους ή ήταν επιφορτισμένα με την παρασκευή του ψωμιού «pa de pagès» στα σπίτια τους. Πολλοί δεν βρήκαν απασχόληση στα εργοστάσια αλλά στα αρτοποιεία των πόλεων, που έπρεπε να παρασκευάζουν ψωμί για έναν συνεχώς αυξανόμενο πληθυσμό.

Ωστόσο, εκ παραλλήλου με την ενσωμάτωση αυτών των ατόμων στα αρτοποιεία ως αρτεργατών, ο αρτοποιητικός κλάδος εισερχόταν ο ίδιος σε διαδικασία μεταβολής των μεθόδων εργασίας του με την εισαγωγή, αφενός, μηχανημάτων στα αρτοποιεία και, αφετέρου, αλεύρων πιο εξευγενισμένων από αυτά που χρησιμοποιούνταν έως τότε. Την εποχή εκείνη έκαναν την εμφάνισή τους οι μακριές φραντζόλες, των οποίων η παραγωγή ήταν ευκολότερη και ταχύτερη από αυτή των παραδοσιακών χωριάτικων ψωμιών. Ο νέος αστικός πληθυσμός έμεινε ωστόσο πιστός στο παραδοσιακό ψωμί του και υπήρχε ζήτηση στα αρτοποιεία για το «pa de pagès», λόγοι για τους οποίους τα αρτοποιεία των πόλεων πρότειναν τόσο τις μοντέρνες μακριές φραντζόλες όσο και χωριάτικο ψωμί.

Την εποχή αυτή, το προϊόν «pa de pagès» διέθετε ήδη σε όλη την Καταλονία φήμη ως παραδοσιακό και βιοτεχνικό ψωμί, της παλιάς εποχής, τελείως διαφορετικό από τα νέα σχήματα ψωμιού. Σήμερα, η φήμη αυτή έχει διατηρηθεί ακέραια, σε σημείο ώστε ένα από τα πιο φημισμένα εδέσματα της καταλανικής γαστρονομίας, το ντοματόψωμο («pa amb tomàquet» στα καταλανικά), να είναι αδιανόητο να παρασκευαστεί με άλλο ψωμί από το «Pa de Pagès Català».

Ο τρόπος παρασκευής του «pa de pagès» που εφαρμόζεται στη Βαρκελώνη και σε άλλες βιομηχανικές πόλεις της Καταλωνίας διαδόθηκε σε όλη την Καταλονία μεταξύ του 19ου και του 20ού αιώνα. Σύμφωνα με τους απογόνους οικογενειών αρτοποιών όλης της Καταλωνίας, αυτός ο τρόπος παρασκευής δεν μεταβλήθηκε και παρέμεινε βασικά अपαράλλαχτος στη διάρκεια των τελευταίων 100 ετών. Η κατεργασία της ζύμης στηρίζεται στη χρήση αργών διαδικασιών, με ιδιαίτερη προσοχή στο ψήσιμο και ιδίως στην επίδραση του ατμού, που προστίθεται σύμφωνα με την τεχνογνωσία του αρτοποιού και συντελεί σε μεγάλο βαθμό ώστε να αποκτηθεί η κρούστα την τελική της εμφάνιση.

## 5.2. Ιδιωτικότητα του προϊόντος:

Το «Pa de Pagès Català» είναι η πιο αντιπροσωπευτική σπασιαλιτέ της καταλανικής αρτοποιητικής παράδοσης. Πρόκειται για ψωμί που παρασκευάζεται με αργή ζύμωση, πλήρως χειρωνακτικό ζύωμα και αργό ψήσιμο σε φούρνο με πυρίμαχο δάπεδο και το οποίο έχει τραγανή, καλοψημένη κόρα και τρυφερή, σπογγώδη ψίχα με μεγάλες κυψελίδες, χάρη στις οποίες διατηρείται η αίσθηση φρεσκάδας και η ευχάριστη υφή του ψωμιού επί 8 έως 9 ώρες ακόμη μετά το ψήσιμο. Αυτά τα χαρακτηριστικά, καρπός της τεχνογνωσίας και της μακρόχρονης πείρας των καταλανών αρτοποιών, προσδίδουν σε αυτό το ψωμί την ιδιαιτερότητά του, αμετάβλητη από την πρώτη στιγμή της δημιουργίας του και η οποία επέτρεψε να διατηρηθεί η φήμη του με την πάροδο του χρόνου.

## 5.3. Απώδυνη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος:

Τα χαρακτηριστικά που συνδέουν το προϊόν με τη γεωγραφική περιοχή έχουν σχέση κυρίως με τη μεγάλη ιστορική φήμη του και τη μεταβίβαση της τέχνης της παραγωγής από γενιά σε γενιά καταλανών αρτοποιών επί δεκαετίες, γεγονός που επέτρεψε τη διατήρηση των κριτηρίων που εφαρμόζονται στην παραγωγή. Η φήμη του «Pa de Pagès Català» είναι τόσο μεγάλη ώστε αυτό αποτελεί πλέον αναπόσπαστο στοιχείο της καταλανικής γαστρονομίας.

Στην Καταλονία, η βιοτεχνική φήμη και η ποιότητα του «Pa de Pagès Català» είναι έκδηλα εδώ και αιώνες και, σε πολυάριθμες περιπτώσεις, αυτή η ποιότητα είναι πηγή διενέξεων. Έτσι, σε μελέτη σχετικά με την παραγωγή, την πώληση και την κατανάλωση ψωμιού στις νέες καταλανικές πόλεις μεταξύ 14ου και 18ου αιώνα, ο Antoni Riera, καθηγητής του Πανεπιστημίου της Βαρκελώνης, αναφέρει ότι τον 18ο αιώνα στη Βαρκελώνη, το ψωμί που έφτανε στην πόλη προερχόμενο από τις αγροτικές περιοχές προκαλούσε τριβές. Συγκεκριμένα, ο M. Riera μιλάει για «pa de pagès» προερχόμενο από τα γειτονικά χωριά. Ο λόγος για τις τριβές αυτές μεταξύ των αρτοποιών της πόλης και αυτών που προέρχονταν από το εξωτερικό της είναι προφανής: το ψωμί «pa de pagès» ήταν καλύτερης ποιότητας από εκείνα που παράγονταν από τους αρτοποιούς της Βαρκελώνης και συγκέντρωνε επομένως την προτίμηση των καταναλωτών. Το ίδιο ισχυρίζεται και ο ιστορικός Jesús Àvila όσον αφορά τα ψωμιά που προέρχονταν από άλλες κοινότητες και έφταναν στη Βαρκελώνη: «Οι κάτοικοι των πόλεων προτιμούσαν τα ψωμιά που παρασκευάζονταν από τους μοναχούς του Αγίου Jeroni της Vall d'Hebron. Επιπλέον του «pa de pagès», ήταν επίσης δημοφιλή τα ψωμιά από την επαρχία, όπως εκείνα από τις κοινότητες Valls και Reus, και οι γαλλικές μπαγκέτες, ενώ αφθονούσαν και τα «llonguets.» Φαίνεται επομένως ότι οι ιστορικοί θεωρούσαν ήδη το «Pa de Pagès Català» ως προϊόν ξεχωριστής ποιότητας, χαρακτηριστικό της Καταλωνίας, τουλάχιστον από τον 18ο αιώνα.

Στις δημοσιεύσεις τους, άλλοι ειδικοί της αρτοποιίας, γαστρονόμοι και ιστορικοί (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) αναφέρονται πολύ συχνά στο «Pa de Pagès Català» ως ειδικό προϊόν της Καταλωνίας.

Για παράδειγμα, είναι ενδιαφέρον να εξεταστεί ο τρόπος με τον οποίο η τέχνη ενσωμάτωσε το ψωμί ως μοναδικό στοιχείο. Στην περίπτωση του «Pa de Pagès Català», μία από τις αρχαιότερες αναπαραστάσεις του ανάγεται στις τοιχογραφίες του πτωχοκομείου Pia Almoína στη Lleida (14ος-15ος αιώνας), στις οποίες απεικονίζονται μεγάλα καρβέλια ψωμιού πάνω στα τραπέζια στα οποία γευματίζουν οι φτωχοί τρόφιμοι του ιδρύματος, σαφώς διαφορετικά από τα ψωμιά που κατανάλωναν οι εύπορες τάξεις την εποχή εκείνη. Μέσα από μια σύντομη επισκόπηση της ιστορίας της τέχνης, είναι επίσης σκόπιμο να αναφερθούν συγκεκριμένα έργα στα οποία απεικονίζεται το παραδοσιακό καταλανικό ψωμί, από τους πίνακες του Picasso και του Dalí (στις αρχές και τα μέσα του 20ού αιώνα) μέχρι τις νεκρές φύσεις ζωγράφων του δεύτερου μισού του προηγούμενου αιώνα, λιγότερο γνωστών στη διεθνή σκηνή.

Πρέπει να σημειωθεί ότι η φήμη του «Pa de Pagès Català» είχε ως αποτέλεσμα να λάβουν το όνομα «pa de pagès» και άλλα παρεμφερή ψωμιά, όπως αυτά των Βαλεαρίδων Νήσων ή επαρχιών γειτονικών στην Καταλωνία (Huesca ή Castellón, για παράδειγμα). Το γεγονός αυτό προβάλλεται από τον José Carlos Capel [*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía.*] (Το ψωμί. Παρασκευή, τύποι, μύθοι, έθιμα και γαστρονομία), Βαρκελώνη, Montserrat Mateu, 1991], κριτικό γαστρονομίας, που έχει μελετήσει και διαδώσει τις ισπανικές διατροφικές συνήθειες και δηλώνει ότι «η ονομασία χωριάτικο ψωμί χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό των καρβελιών τα οποία, λόγω της εμφάνισης και των γευστικών χαρακτηριστικών τους, επιδιώκουν να συναγωνιστούν, συνήθως χωρίς επιτυχία, το εξαιρετικό καταλανικό ψωμί».

Δείγμα της εδραιωμένης θέσης του «pa de pagès» αποτελούν οι επίσημοι τιμοκατάλογοι άρτου που δημοσιεύουν οι διάφορες ισπανικές επαρχίες υπό την εποπτεία των εθνικών αρχών. Κατά την απελευθέρωση της τιμής του ψωμιού (1986), το χωριάτικο ψωμί περιλαμβανόταν στους καταλόγους και των τεσσάρων επαρχιών της Καταλωνίας, ενώ στις Βαλεαρίδες Νήσους, όπου επίσης πωλείται ένα ψωμί καλούμενο «pan de pagés» (χωριάτικο), εμφανιζόταν μόνον η μπαγκέτα (κοινό ψωμί) και όχι το εν λόγω ψωμί.

Τα τελευταία χρόνια, πολυάριθμα άρθρα στον Τύπο πρόβαλαν την εξαιρετική τέχνη των αρτοποιών που είναι διάσπαρτοι σε όλη την Καταλωνία και οι οποίοι, μέσω των οικογενειακών φούρνων με παράδοση αιώνων, διατήρησαν το «Pa de Pagès Català» μεταξύ των τυπικών προϊόντων τους.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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