

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2012/C 128/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "PA DE PAGÈS CATALÀ"

EY-N:o: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011

SMM ( X ) SAN ( )

## 1. Nimi:

"Pa de Pagès Català"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

## 3.1 Tuotelaji:

Luokka 2.4. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Maantieteellisellä merkinnällä "Pa de Pagès Català" suojattu leipä on perinteinen pyöreä, rapeakuorinen ja sisältä pehmeä ja suurihuokoinen leipä, jonka valmistuksessa ainakin muotoilu tapahtuu käsin. Valmistus tapahtuu kokonaisuudessaan perinteisellä tavalla, johon kuuluvat hidas fermentaatio ja paisto lämpöä heijastavassa uunissa.

Kyseisellä maantieteellisellä merkinnällä suojatulla leivällä on seuraavat ominaisuudet:

Ulkonäkö:

Pyöreäksi riivattu talonpoikaisleipä.

Leipä on sisältä suuri- ja epätasahuokoinen. Sisuksen valkea väri on sama kuin valmistuksessa käytetyillä jauhoilla, ja sisus säilyy pitkään pehmeänä. Huokoinen sisus on tuotteen tärkein ominaisuus, ja se syntyy leipurien ammattitaidon ja pitkän kokemuksen ansiosta.

Kuori on paksu ja rapea, kauniin ruskeaksi paistunut ja paiston aikana hieman halkeillut.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Leivän tuoksu ja maku ovat voimakkaat. Leivässä on hieman happamuutta, joka säilyttää tuoreuden tunnun, ja sen rakenne on miellyttävä 8–9 tuntia kestävän paiston ansiosta.

Tarjontamuoto:

Tarjolla on noin 500 g:n ja 1 kg:n painoisia pyöreitä leipiä, joiden päällä on luonnostaan syntynyt halkeama.

| Paistetun leivän paino kylmänä, g | Paistetun leivän ympärysmitta kylmänä, cm |
|-----------------------------------|---|
| 400–500                           | 25 +/- 5                                  |
| 800–1 000                         | 35 +/- 5                                  |

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Vehnäjauho, jonka W-arvo on 150–240 ja P/L-arvo 0,4–0,6.

Vesi. Veden määrä taikinassa on 60–70 % (l vettä / kg jauhoja).

Aiemmasta fermentaatiosta saatu taikinajuuri: 15–20 % alustukseen käytettyjen jauhojen määrästä.

Leivinhiiwa (*Saccharomyces cerevisiae* L.): enintään 2 %.

Suola: enintään 1,8 % (100 kg jauhoja).

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava kyseisellä maantieteellisellä alueella:

a) Taikinan alustus

b) Taikinan lepo

Leipurin taidoilla on tässä vaiheessa suuri merkitys leivän aromin muodostumiselle. Lisäksi tämä lepovaihe vahvistaa proteiinien alustuksen aikana muodostamaa verkkorakennetta ja parantaa taikinan muotoiltavuutta.

c) Taikinamassan paloittelu

d) Riivaus pyöreiksi leiviksi

e) Välilepo

f) Muotoilu

Hyväksytty muoto saavutetaan käsin muotoilemalla, sitä ei saada aikaan minkäänlaisella mekaanisella tavalla.

g) Fermentaatio

h) Viilto

i) Paisto

SMM "Pa de Pagès Català" -leipä voidaan paistaa ainoastaan uunissa, jossa lämmön hajaantuminen on toteutettu johtamalla lämpö heijastavaa materiaalia olevan pohjan kautta, 180–230 °C:ssa. Jokainen leipuri lisää höyryä oman tietotaitonsa mukaisesti, ja tämä vaikuttaa kuoren lopulliseen ulkonäköön.

j) Jäähdytys

### 3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Maantieteellisellä merkinnällä "Pa de Pagès Català" suojattu leipä on tarjolla kokonaisena, paloittelemattomana leipänä.

Leipä myydään kääreeseen pakattuna. Leipät pakataan yksittäin, ja pakkaamiseen saa käyttää ainoastaan ympäristön kannalta hyväksyttäviä kestäviä ja biohajoavia paperi- tai muusta materiaalista valmistettuja pusseja.

Pakkaaminen on tehtävä myyntipaikassa juuri ennen tuotteen myyntiä kuluttajalle, koska sen seurauksena kosteutta saattaa siirtyä sisuksesta kuoren läpi, jolloin kuoresta tulee pehmeä ja kimmoisa ja leivän rapeus ja huokoisuus vähenevät.

Ainoastaan myyntihetkellä leipä voidaan leikata asiakkaan pyynnöstä viipaleiksi ("llesques").

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Leivän kääreen ulkopuolella on oltava selvästi nähtävissä suojattu maantieteellinen merkintä "Pa de Pagès Català", kyseisen merkinnän oma tunnus sekä EU:n tunnus sekä voimassa olevassa lainsäädännössä yleisesti säädetty päivämäärät. Jokaisella SMM-eritelmän vaatimukset täyttävällä toimijalla on oikeus käyttää suojatun maantieteellisen merkinnän "Pa de Pagès Català" tunnusta.

Suojatun maantieteellisen merkinnän oma tunnus mustavalkoisena on seuraava:



SMM-tunnuksen Pantone-värit: leipälapio 457, varjostus 265, leivän kuori 124

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Pa de Pagès Català" maantieteellinen tuotantoalue kattaa koko Katalonian itsehallintoalueen.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

"Pa de Pagès Català" -leipä, joka tunnetaan koko Katalonian autonomisella alueella nimellä "pa de pagès" (talonpoikaisleipä), on ollut kautta aikojen tunnetuin leipä alueella. "Pa de pagès" -nimen etymologia kertoo jo selvästi, että leipä on peräisin maalaisoloista. "Pagès" on katalaaniksi talonpoika. Katalonian maalaisväestö on valmistanut "pa de pagès" -leipää omaan kulutukseensa kaikkialla Katalonian maaseutualueilla. Niinpä se muistutti ominaisuuksiltaan kotitekoista leipää, koska sitä tehtiin maatiloilla ja kylien taloissa. Myös maaseudun ammattileipurit leipoivat "pa de pagès" -leipää, koska se säilyi useita päiviä täysin hyvänä, mikä oli maalaisväestön kannalta erinomainen asia. Leipän pyöreä muoto, joka saadaan aikaan muotoilemalla se käsin, hidas fermentaatio sekä paisto uunissa, jonka pohja on lämpöä heijastavaa materiaalia, muodostavat perinteen, joka on säilynyt yli 600 vuotta.

"Pa de pagès" -leivän perinne on siirtynyt isiltä pojille vuosisatojen ajan niin kotileivonnassa kuin ammattileipurienkin osalta. Juuri nämä maalaisleipurit toivat 1500–1700-luvuilla Kataloniassa maalta kaupunkiin suuntautuneiden muuttoaaltojen mukana vähitellen "pa de pagès" -leivän maan suurissa kaupungeissa ja niiden ympärillä eläville kuluttajille.

Muutaman 1800-luvun lopun historiallisesti merkittävän tapahtuman myötä vakiintui "Pa de Pagès Català" -leivän asema kaikkein tyypillisimpänä katalonialaisen leivontaperinteen edustajana. Barcelonan maailmannäyttelyt vuosina 1888 ja 1929, jotka osuivat samaan aikaan Katalonian teollistumisen

kanssa, houkuttelivat talonpoikia siirtymään suurin joukoin Katalonian pääkaupunkiin. Tuhannet hylkäsivät Katalonian sisä- tai eteläosassa sijaitsevan kylänsä etsiäkseen parempaa elantoa Barcelonan tai muiden teollisuuskeskittymien, kuten Manresan tai Reusin, tehtaista. Monet heistä olivat olleet kotikylässään leipureita tai vastuussa "pa de pagès" -leivän leipomisesta kotonaan. Moni löysikin työtä tehtaan sijasta kaupunkien leipomoista, joiden oli tuotettava leipää yhä kasvavalle väestölle.

Samaan aikaan näiden tulokkaiden integroitua yhteiskuntaan leipomoiden työntekijöinä koko leipomoala kävi läpi muutosta työskentelytapojen muuttuessa. Tuotannossa alettiin käyttää koneita ja puhdistetumpia jauholaatujia kuin mitä siihen asti oli käytetty. Samoihin aikoihin alettiin myös leipoa patonki-tyyppistä leipää, jota on helpompi ja nopeampi leipoa kuin perinteisiä talonpoikaisleipiä. Uusi kaupunkiväestö pysyi kuitenkin uskollisena perinteiselle leivälleen ja toivoi sitä leipomoilta, ja sen vuoksi kaupunkileipomot yhdistivät uudenaikaisen patongin ja "pa de pagès" -leivän tuotannon.

Tuolloin "pa de pagès" tunnettiin jo koko Kataloniassa perinteisenä käsin tehtynä leipänä, jota syödään aina ja jolla ei ollut mitään yhteistä uusien leipälaatuksen kanssa. Tämä maine on säilynyt nykypäivään saakka, jopa niin, että katalonialaisen keittiön yhden tunnetuimman erikoisuuden, tomaattileivän (katalaaniksi "pa amb tomàquet"), ei voi ajatella olevan muuta kuin "Pa de Pagès Català" -leipää.

Barcelonassa ja muissa Katalonian teollisuuskaupungeissa käytetty "pa de pagès" -leivän leivontatapa yleistyi 1800- ja 1900-luvuilla koko Kataloniassa. Menetelmä on pysynyt olennaisilta osiltaan muuttumattomana viimeksi kuluneet sata vuotta, minkä vahvistavat leivontaperinnettä jatkavien perheiden jälkeläiset kaikkialta Kataloniasta. Leivonnassa eri vaiheet kestävät kauan ja erityistä huomiota kiinnitetään paistoon, jonka aikana jokainen leipuri annostelee höyryä omaan tietotaitoonsa nojautuen. Näin määräytyy kuoren lopullinen ulkonäkö.

## 5.2 Tuotteen erityisyys:

"Pa de Pagès Català" on Katalonian tunnetuin leipomotuote. "Pa de Pagès Català" -leivän fermentaatio-aika on pitkä, leipä muotoillaan kokonaisuudessaan käsin ja se paistetaan uunissa, jossa on lämpöä heijastava pohja. Leivän kuori on rapea ja kauniin ruskeaksi paistunut, ja sisus on pehmeä, kimmoisa ja suurihuokoinen. Tuoreuden tuntu ja miellyttävä rakenne säilyvät 8–9 tuntia paistamisen jälkeen. Nämä katalonialaisten leipurien ammattitaitoon ja pitkään kokemukseen perustuvat ominaisuudet ovat leivän tunnettomerkkejä. Ne ovat pysyneet muuttumattomina leivän alkuaajoista asti, ja niiden ansiosta sen maine on kestänyt ajan kuluessa.

## 5.3 Syy-seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin:

Ominaisuudet, jotka yhdistävät tuotteen maantieteelliseen alueeseen, liittyvät ensi sijassa pitkäaikaiseen hyvään maineeseen sekä tuotantomenetelmää koskevan tietotaidon siirtymiseen Katalonian leipurien keskuudessa muuttumattomana isiltä pojille sukupolvien ajan. Maineensa mukaisesti "Pa de Pagès Català" on korvaamaton osa katalonialaista keittotaitoa.

Kataloniassa "Pa de Pagès Català" on tunnettu jo vuosisatojen ajan käsin tehtynä ja laadukkaana leipänä, ja sen laatu on monesti ollut kiistojen aiheena. Esimerkiksi Barcelonan yliopiston professori Antoni Riera esitti leivän valmistusta, myyntiä ja kulutusta 1300–1700-lukujen moderneissa katalonialaisissa kaupungeissa koskevassa tutkimuksessa, että 1700-luvulla Barcelonassa jännitteitä aiheutti ympäröivältä maaseudulta kaupunkiin tullut leipä eli Rieran sanoin "lähikylistä tullut pa de pagès". On helppo ymmärtää jännitteet kaupungin leipurien ja Katalonian pääkaupunkiin ulkopuolelta tulleiden leipurien välillä. "Pa de pagès" oli parempilaatuista kuin barcelonalaisien leipurien valmistamat leivät, ja sen vuoksi kaupungin asukkaat halusivat mieluummin sitä. Tämän vahvistaa myös historioitsija Jesús Ávila, joka on tarkastellut Barcelonaan muualta tulevia leipiä. Hän totesi, että "kaupunkilaiset ovat mieltyneet Sant Jeroni de la Vall d'Hebronin munkkien valmistamaan leipään. "Pa de pagès" -leivän lisäksi suosittuja ovat myös paikalliset leivät, kuten Valls de Reusin leivät, pitkä ranskalaistyyppinen patonki sekä katalonialainen "llonguet." Historioitsijoiden mukaan "Pa de Pagès Català" -leipä on siis ollut Katalonian alueelle ominainen laadukas tuote jo ainakin 1700-luvulta alkaen.

Myös muut leivänvalmistuksen asiantuntijat, gastronomit ja historioitsijat (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) viittaavat toistuvasti "Pa de Pagès Català" -leipään Katalonialle kuuluvana erityistuotteena.

On mielenkiintoista tutkia, kuinka leipä omaksuttiin nopeasti myös maalaustaiteessa erityiseksi esitellykohteeksi. Yksi vanhimpia "Pa de Pagès Català" -leivän kuvauksia ovat 1300- ja 1400-luvuilta peräisin olevat Pia Almoina de Lleidan seinämaalaukset. Niissä nähdään köyhien pöydällä suuria pyöreitä leipiä, hyvin toisenlaisia kuin leivät, joita tuon ajan vauraampien luokkien keskuudessa nautittiin. Nopea katsaus taidehistoriaan nostaa esille muun muassa Picasson ja Dalín yksittäisiä teoksia (1900-luvun alusta ja puolivälistä), joissa on kuvattuna perinteinen katalonialainen leipä, sekä kansainvälisesti tuntemattomampien taiteilijoiden maalaamia asetelmia viime vuosisadan loppupuolelta.

On paikallaan todeta, että nimitystä "pa de pagès" voidaan käyttää myös muista "Pa de Pagès Català" -leivän kaltaisista leivistä, kuten tehdään Baleaareilla ja Kataloniaan rajoittuvissa maakunnissa, muun muassa Huescassa ja Castellónissa. Näin kertoo espanjalaisten ravintotottumuksia tutkinut ja niistä kirjoittanut ruokakriitikko José Carlos Capel teoksessa *El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía* (Barcelona, Montserrat Mateu, 1991). Hänen mukaansa leivästä käytetään nimitystä "pan de payés" (katalonialainen talonpoikaisleipä) silloin kun pyritään jäljittelemään, yleensä heikolla menestyksellä, tämän erinomaisen katalonialaisen leivän ulkonäköä ja makua.

Yksi esimerkki "pa de pagès" -leivän juurtuneisuudesta Kataloniassa ovat leivän hintaa koskevat viralliset luettelot, joita Espanjan eri maakunnat aikaisemmin julkaisivat kansallisen viranomaisen valvonnassa. Neljässä Katalonian maakunnassa "pan de payés" mainitaan luettelossa vuonna 1986 tapahtuneeseen hintojen vapautumiseen asti, kun taas Baleaareilla, joilla myös myydään "pan de payés" -nimellä nimettyä leipää, luettelossa esiintyy ainoastaan "pan de flama" (tavallinen patonki).

Lukuisissa artikkeleissa on viime vuosien aikana kerrottu näistä koko Katalonian alueelle levittäytyneistä leipureista, jotka erinomaisilla taidoillaan yhä leipovat perheleipomoissaan "Pa de Pagès Català" -leipää satoja vuosia vanhan perinteen mukaisesti säilyttäen sen yhtenä alueen erikoisuutena.

#### **Eritelmän julkaisutiedot:**

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa seuraavassa internet-osoitteessa:

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

---