

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 128/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«PA DE PAGÈS CATALÀ»****N. CE: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Pa de Pagès Català»

**2. Stato membro o Paese terzo:**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

L'IGP «Pa de Pagès Català» è un pane tradizionale, rotondo, con crosta croccante, mollica tenera e alveoli di grande dimensione, nel quale almeno la foggatura è effettuata manualmente. L'intero processo è effettuato seguendo un modo di elaborazione tradizionale, con fermentazione lenta e cottura effettuata sempre in forni dal fondo in materiale refrattario.

Il pane interessato dalla presente IGP presenta le caratteristiche di seguito indicate.

**Apparenza**

Si tratta di un pane rotondo di aspetto rustico.

La mollica presenta alveoli di grande dimensione e irregolari, è dello stesso colore bianco della farina che è utilizzata e si mantiene morbida nel tempo. Questa mollica spugnosa è un elemento indispensabile del prodotto ed è il risultato delle competenze e della lunga esperienza dei fornai.

La crosta è spessa e croccante, di colore dorato e presenta alcune crepe dovute all'apertura durante la cottura.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### Caratteristiche organolettiche

Si tratta di un pane dall'aroma e dal gusto pronunciati, che presenta un certo grado di acidità e mantiene la sensazione di freschezza e una consistenza gradevole 8-9 ore dopo la cottura.

### Forme di presentazione

Si presenta sotto forma di pagnotte rotonde, di peso pari a 500 g. e 1 kg. circa, che presentano una crepa prodotta naturalmente sulla parte superiore.

Peso del pane cotto e raffreddato (grammi)	Perimetro della circonferenza del pane cotto e raffreddato (cm)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Farina di frumento: con W compreso tra 150 e 240 e P/L compreso tra 0,4 e 0,6.

Acqua: da incorporare alla pasta in misura pari al 60-70 % (litri di acqua/kg di farina).

Pasta madre ottenuta da una precedente fermentazione: dal 15 al 20 % della quantità di farina impastata.

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* L.): 2 % al massimo.

Sale comune: 1,8 % al massimo (per 100 kg de farina).

### 3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

L'intera produzione deve avvenire nella zona geografica delimitata

#### a) Impastamento

#### b) Riposo in blocco

In questa fase il saper fare del panettiere è di grande importanza per lo sviluppo degli aromi del pane. Il riposo favorisce inoltre il rafforzamento della rete proteica sviluppata nel corso dell'impastamento e influisce sulla maneggevolezza della pasta.

#### c) Divisione della pasta

#### d) Arrotolamento

#### e) Riposo in rotolo

#### f) Foggiatura

Le forme autorizzate sono il risultato di una foggiatura effettuata manualmente, dato che in nessun caso questa fase può essere meccanizzata.

#### g) Fermentazione

#### h) Taglio

#### i) Cottura

La IGP «Pa de Pagès Català» può essere cotta unicamente in forni in cui il calore è diffuso per conduzione grazie a un fondo di materiale refrattario e varia da 180 a 230 °C. L'aggiunta di vapore è praticata secondo le conoscenze del panettiere ed è un elemento che influisce sull'aspetto finale della crosta.

#### j) Raffreddamento

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

La IGP «Pa de Pagès Català» è commercializzata sotto forma di pani interi, non tagliati.

Il pane si vende confezionato in sacchetti. Un singolo imballaggio è usato per avvolgere ciascun pane e a tale scopo possono essere usati esclusivamente sacchetti di carta o di qualsiasi altro materiale sostenibile e biodegradabile che rispetti l'ambiente.

L'imballaggio deve essere effettuato nello stabilimento di vendita, poco prima di cedere il prodotto al consumatore finale, in quanto la confezione può accelerare il passaggio dell'umidità dalla mollica alla crosta, che diventa molle ed elastica, rendendo quindi il pane meno croccante e spugnoso.

Solo al momento della vendita, se il cliente lo desidera, è possibile tagliare il pane a fette, le cosiddette «llesques».

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Sul lato esterno dell'imballaggio devono obbligatoriamente figurare in modo chiaro il nome della IGP «Pa de Pagès Català», il logo specifico della IGP e quello dell'UE nonché i dati di carattere generale previsti dalla normativa in vigore. Qualsiasi operatore che soddisfi i requisiti del disciplinare della IGP ha diritto di utilizzare il logo dell'indicazione geografica protetta «Pa de Pagès Català».

Riproduzione in bianco e nero del logo della IGP:



Pantoni del logo della IGP: pala: 457, ombra del pane 265, crosta del pane 124

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Pa de Pagès Català» comprende l'intera Comunità autonoma della Catalogna.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

Il «Pa de Pagès Català», conosciuto con questo nome nell'intera Comunità autonoma della Catalogna, è il pane che gode storicamente di maggior fama in questa regione. L'etimologia della denominazione *pa de pagès* permette già di farsi un'idea chiara delle sue origini: il mondo rurale. In catalano *pagès* significa contadino. Il *pa de pagès* era il prodotto elaborato dai contadini per il loro consumo nelle zone rurali dell'intera Catalogna. Presentava perciò uno specifico carattere artigianale, essendo fabbricato nelle fattorie (abitazioni rustiche dei contadini) e nelle case stesse dei villaggi. Anche i panettieri di mestiere delle campagne elaboravano il *pa de pagès* poiché era possibile conservarlo in modo perfetto per diversi giorni, caratteristica ideale per i contadini. Di forma rotonda, il pane si distingue principalmente per la lavorazione manuale, con lievitazione lenta e cottura in forno di materiale refrattario, una tradizione che dura da oltre sei secoli

La tradizione del *pa de pagès*, riguardante tanto la fabbricazione domestica quanto l'elaborazione da parte di panettieri di mestiere, è stata trasmessa da padre in figlio nel corso di secoli. Sono stati appunto i panettieri delle zone rurali che, nel corso delle successive ondate di migrazione dalla campagna verso le aree urbane registrate in Catalogna dal XVI al XVIII secolo, hanno gradualmente fatto conoscere il *pa de pagès* ai consumatori delle grandi città della regione o agli abitanti delle zone circostanti.

Alla fine del XIX secolo alcuni eventi storici hanno permesso al «Pa de Pagès Català» di affermarsi come il prodotto più caratteristico della panetteria catalana. Le esposizioni universali organizzate a Barcellona nel 1888 e 1929, in coincidenza con il processo di industrializzazione della Catalogna, hanno favorito

un esodo di massa di contadini verso la capitale catalana. Migliaia di persone hanno abbandonato i rispettivi paesi situati nelle zone interne e meridionali della Catalogna per cercare migliori salari nelle fabbriche di Barcellona o di altri poli industriali come Manresa, Reus, ecc. Tra queste persone, numerosi erano coloro che lavoravano come panettieri nei villaggi di origine o avevano nelle loro abitazioni il compito di fabbricare il *pan de pagès*. Molte di queste persone hanno trovato lavoro non nelle fabbriche ma nelle panetterie delle città, che dovevano produrre pane per una popolazione in costante crescita.

Tuttavia in coincidenza con l'integrazione di questi lavoratori nel settore della panetteria, il settore stesso della panificazione subiva un processo di trasformazione dei metodi di lavoro, con l'introduzione di macchine nei laboratori e di farine più raffinate di quelle fino ad allora utilizzate. In questo periodo hanno fatto la loro apparizione i filoncini di pane, più facili e rapidi da preparare dei tradizionali pani contadini. Tuttavia la nuova popolazione urbana era rimasta fedele al pane tradizionale e vi era quindi richiesta di *pa de pagès* nelle panetterie delle città, che proponevano perciò tanto i moderni filoncini quanto il *pa de pagès*.

Già all'epoca il *pa de pagès* godeva nell'intera Catalogna della fama di pane tradizionale e artigianale, il buon vecchio pane che non aveva nulla da spartire con i nuovi formati di pane. Una fama che resta ancor oggi immutata, al punto che è inconcepibile non utilizzare il «Pa de Pagès Català» per preparare una delle più famose ricette della gastronomia catalana, il pane con pomodoro (o «pa amb tomàquet» in catalano).

Tra il XIX e il XX secolo il metodo di preparazione del *pa de pagès* utilizzato a Barcellona e in altre città industriali catalane si è diffuso nell'intera Catalogna. Secondo le affermazioni di discendenti delle famiglie di panettieri tradizionali, questo metodo di preparazione non è cambiato e ha mantenuto le stesse caratteristiche fondamentali nel corso degli ultimi cento anni. Queste caratteristiche fondamentali sono basate sulla lavorazione lenta del pane, prestando particolare attenzione alla cottura e in particolare all'effetto del vapore, che è utilizzato in base all'esperienza del panettiere e costituisce un elemento di grande importanza per ottenere l'aspetto finale della crosta.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Pa de Pagès Català» è la specialità più rappresentativa della panetteria catalana. Si tratta di un pane a fermentazione lunga, lavorato unicamente a mano e cotto lentamente in forni di materiale refrattario, che presenta una crosta croccante di colore dorato, una mollica tenera e spugnosa con alveoli grandi e che mantiene la sensazione di freschezza e una consistenza gradevole dopo che sono trascorse 8-9 ore dalla cottura. Queste caratteristiche, frutto delle conoscenze e della lunga esperienza dei panettieri catalani, conferiscono al pane le sue caratteristiche identificative, immutate fin dalle sue origini e che hanno permesso di mantenere nel tempo la reputazione del prodotto.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto:

Le caratteristiche che stabiliscono un legame tra il prodotto e la zona geografica sono collegate principalmente alla grande reputazione storica e alla trasmissione del processo di produzione da padre in figlio fornai catalani per diverse generazioni, fattore che ha permesso di restare fedeli ai criteri di elaborazione. La reputazione del prodotto è tale che nella gastronomia catalana il «Pa de Pagès Català» costituisce un elemento imprescindibile.

In Catalogna la reputazione artigianale e la qualità del «Pa de Pagès Català» sono manifeste da secoli e in numerosi casi questa qualità fa sorgere delle controversie. Ad esempio Antoni Riera, professore dell'Università di Barcellona, in uno studio sulla produzione, la vendita e il consumo del pane nelle città catalane dal XIV al XVIII secolo, osserva che nella Barcellona del XVIII secolo un elemento di tensione era costituito dal pane che giungeva in città in provenienza dalle zone rurali. In particolare Riera fa riferimento al «pa de pagès proveniente dai villaggi circostanti». È facile capire il motivo di queste tensioni tra i fornai della città e quelli provenienti dal di fuori della capitale catalana: il *pa de pagès* era di qualità superiore a quella del pane fabbricato dai panettieri di Barcellona e quindi preferito dal pubblico ai pani cittadini. Così afferma anche lo storico Jesús Ávila riguardo al pane giunto a Barcellona in provenienza da altre località: «i cittadini avevano una predilezione per quelli fabbricati dai monaci di Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. Oltre al *pa de pagès* erano diventati popolari anche i pani delle comarcas, come quelli di Valls e di Reus, i filoncini larghi alla francese e anche le *llonguets*». Come si vede gli storici consideravano già il «Pa de Pagès Català» come un prodotto di qualità particolare e specifico del territorio catalano, almeno fin dal XVIII secolo.

Nelle opere di altri specialisti in panificazione, gastronomi o storici (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) si trovano numerosi riferimenti al «Pa de Pagès Català» come prodotto specifico della Catalogna.

Da un punto di vista illustrativo, è interessante rilevare come anche l'arte abbia rapidamente integrato il pane in quanto elemento unico. Per quanto concerne il «Pa de Pagès Català», uno dei primi riferimenti figurativi si trova nei dipinti murali della Pia Almoina di Lleida (XIV-XV secolo) in cui si può vedere la tavola dei poveri con alcuni pani rotondi di grandi dimensioni, diversi dal pane consumato dalle classi più abbienti dell'epoca. Una rapida escursione nella storia dell'arte impone inoltre di menzionare opere specifiche in cui appaiono le forme del tradizionale pane catalano, come nei dipinti di Picasso e Dalí (prima metà del XX secolo) o nelle nature morte di artisti meno noti a livello internazionale vissuti nella seconda metà del secolo scorso.

Va rilevato come, sulla scia del «Pa de Pagès Català», anche altri pani simili siano stati chiamati *pa de pagès*, ad esempio nelle Isole Baleari, o in province limitrofe alla Catalogna, come Huesca o Castellón. Questo fatto è messo in rilievo ad esempio da José Carlos Capel, critico gastronomico che ha studiato e fatto conoscere le consuetudini alimentari spagnole, il quale afferma (nel libro «El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía» — Barcellona, Montserrat Mateu, 1991): «la denominazione pan de payés è utilizzata per designare le pagnotte che, per l'aspetto e le caratteristiche organolettiche, cercano di emulare, senza in genere riuscirci, questo eccellente pane catalano».

Un esempio del radicamento del *pa de pagés* si trova negli elenchi ufficiali dei prezzi del pane che le diverse province spagnole pubblicavano sotto la supervisione delle autorità statali. Fino alla liberalizzazione del prezzo del pane nel 1986, il *pa de payés* è indicato per le quattro province catalane ma non appare per le Isole Baleari, in cui si vende un pane ugualmente denominato *pa de payés*, per le quali è indicato soltanto il *pan de flama* (pane comune).

Negli ultimi anni, numerosi articoli di giornale hanno messo in evidenza l'eccellenza dei panettieri attivi nell'intera Catalogna, che in forni familiari di tradizione centenaria hanno continuato a produrre il «Pa de Pagés Català» tra le loro specialità.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet

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

---