

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 128/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PA DE PAGÈS CATALÀ”

EK Nr.: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Pa de Pagès Català”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Izstrādājums “Pa de Pagès Català”, uz ko attiecas AĢIN, ir parasta apaļas formas maize ar kraukšķīgu garozu un mīkstu iekšieni ar lieliem caurumiem, un maizes formas vienmēr tiek veidotas ar rokām. Viss ražošanas process notiek, ievērojot tradīcijas: mīklas raudzēšana ir lēna un maizi cep tikai krāsniņā ar karstumizturīgu pamatni.

Ar šo AĢIN aizsargātajai maizei ir turpmāk minētās īpašības.

Ārējais izskats

Tā ir apaļas formas raudzēta maize, kas pēc izskata atgādina laukos ceptu maizi.

Mīkstumā ir lieli neregulāras formas caurumi. Tas ir baltā krāsā tāpat kā šīs maizes cepšanai izmantotie milti, un maize arī pēc ilgākas uzglabāšanas nesakalst. Porainais mīkstumš, kas ir šā izstrādājuma būtisks elements, ir maiznieku darba prasmes un ilgās pieredzes rezultāts.

Garozā ir bieza un kraukšķīga, zeltainā krāsā un cepšanas laikā dabiskā veidā nedaudz ieplaisājusi.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Organoleptiskās īpašības

Šai maizei ir izteikta smarža un garša. Tā ir nedaudz skābena, tādējādi ilgāk saglabājot garšas svaigumu, un astoņas vai deviņas stundas pēc izcepšanas tās konsistence ir patikama.

Noformējuma veidi

Šo maizi piedāvā tirdzniecībā apaļas formas klaipos, aptuveni 500 g līdz 1 kg smagus, ar dabiski izveidojušos ieplaisājumu uz virskārtas.

Klaipa svars pēc izcepšanas un atdzesēšanas (g)	Klaipa apkārtmērs pēc izcepšanas un atdzesēšanas (cm)
400–500	25 +/- 5
800–1 000	35 +/- 5

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Kviešu milti – *W* no 150 līdz 240, un *P/L* no 0,4 līdz 0,6.

Ūdens – mīklai pievieno aptuveni 60–70 % ūdens (ūdens litros/miltu kilogramos).

Iepriekšējā raudzējuma mīklas ieraugs – no 15 līdz 20 % iemīcīto miltu daudzuma.

Raugis (*Saccharomyces cerevisiae* L.) – ne vairāk kā 2 %.

Vārāmais sāls – ne vairāk kā 1,8 % (uz 100 kg miltu).

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visi ražošanas posmi ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

a) Iemīcīšana

b) Mīklas masas atpūtināšana

Lai rastos raksturīgā maizes smarža, maiznieka darba prasmei šajā posmā ir vislielākā nozīme. Turklāt šis mīklas masas atpūtināšanas posms sekmē mīcīšanas gaitā uzbriedušo olbaltumvielu tīklojuma nostiprināšanos un nosaka to, cik viegli būs mīklu apstrādāt.

c) Mīklas dališana

d) Piku veidošana apaļos klaipos

e) Mīklas klaiņu atpūtināšana

f) Ieveidošana

Mīklu veidot apaļos klaipos atļauts vienīgi ar rokām, un mīklu veidot apaļās pikās nekādā gadījumā nedrīkst mehanizēti.

g) Raudzēšana

h) Virsas iegraizīšana

i) Cepšana

Ar AĢIN aizsargātā izstrādājuma "Pa de Pagès Català" cepšanu drīkst veikt tikai krāsnī, kur siltumu pārvada karstumizturīga pamatne un temperatūra svārstās robežās no 180 līdz 230 °C. Maiznieks regulē tvaika padevi, ņemot vērā savu prasmi un pieredzi, lai maizes garoza iegūtu vajadzīgo galīgo izskatu.

j) Atdzesēšana

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Ar šo AĢIN aizsargāto izstrādājumu "Pa de Pagès Català" piedāvā tirzniecībā kā veselus un nesagrieziskus klaipus.

Šo maizi tirgo, atsevišķi iepakojot katru maizes klaipu. Izmantot atļauts maisījumus tikai no papīra vai jebkura cita izturīga un bionoārdāma materiāla, kas nepiesārņo vidi.

Iepakojumam ir jāatrodas tirzniecības vietā, lai tiešais patērētājs varētu to paņemt īsi pirms izstrādājuma iegādes, ņemot vērā to, ka iepakojums var paātrināt mitruma uzsūkšanos no maizes mīkstumā garozā, kas kļūst mīksta un staipīga, liekot maizei zaudēt arī kraukšķīgumu un porainību.

Maizes sagriešana šķēlēs (tās sauc par "leskām" (*llesques*)) ir atļauta tikai pārdošanas brīdī pēc pircēja pieprasījuma.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Papildus tiem datiem, ko vispārīgi paredz spēkā esošie tiesību akti, marķējuma ārējā daļā noteikti ir labi saskatāmā veidā jāiekļauj AĢIN nosaukums "Pa de Pagès Català", šā AĢIN īpašais logotips un ES logotips. Visiem uzņēmējiem, kuri atbilst AĢIN specifikācijā paredzētajiem noteikumiem, ir tiesības izmantot aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Pa de Pagès Català" logotipu.

Minētā AĢIN īpašā logotipa melnbalts attēls ir šāds:



AĢIN īpašā logotipa *Pantone* krāsu skalas krāsas ir šādas: lizei – 457, maizes ēnai – 265, maizes garozai – 124.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Pa de Pagès Català" ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Katalonijas autonomo apgabalu.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

"Pa de Pagès de Català", kas pazīstama ar šo nosaukumu visā Katalonijas autonomajā apgabalā, ir maize, kam šajā reģionā ir vislielākā vēsturiskā slava. Nosaukuma "pa de pagès" etimoloģija ļauj gūt precīzu priekšstatu par tā izcelsmi, proti, lauku dzīvi. Katalāņu valodā "pagès" nozīmē "zemnieks". "Pa de pagès" bija lietošanai pārtikā paredzēts produkts, ko zemnieki pagatavoja lauku apvidos visā Katalonijā. Līdz ar to produktam bija skaidri izteikta amatnieciska nozīme, jo to gatavoja lauku saimniecībās (zemnieku lauku sētās) un zemnieku mājās ciematos. Tāpat arī lauku profesionālie maiznieki ražoja "pa de pagès", jo to varēja labi uzglabāt vairākas dienas, un tas lieliski noderēja zemniekiem. Šis apaļīgās maizes raksturīgākā īpašība bija tāda, ka to veidoja ar rokām, mīklu raudzējot lēni un maizi cepot krāsni ar karstumizturīgu pamatni; un šī tradīcija tika iedibināta pirms vairāk nekā sešiem gadsimtiem.

Gadsimtu gaitā tēvi nodeva dēliem šo prasmi cept "pa de pagès" maizi, kā arī mājražošanas tradīcijas, kuras ievēroja profesionālie maiznieki. Tie bija tieši lauku apvidos cēlušies maiznieki, kuri, pateicoties ilgstošām migrācijas norisēm, kad iedzīvotāji pārcēlās no laukiem uz pilsētām, kas Katalonijā bija vērojami laikā no 16. līdz 18. gadsimtam, pakāpeniski pieradināja pie "pa de pagès" arī pircējus valsts lielajās pilsētās un to tuvākajā apkārtnē.

19. gadsimta beigās vairāki vēsturiski notikumi sekmēja "Pa de Pagès Català" atzīšanu par Katalonijas maizniekmeistaru visraksturīgāko produktu. Vispasaules izstādes, kas tika rīkotas Barselonā 1888. un

1929. gadā, laika ziņā sakrita ar Katalonijas industrializācijas procesu, kas veicināja zemnieku masveidīgu pārcelšanos uz dzīvi Katalonijas galvaspilsētā. Tūkstošiem cilvēku pameta savus ciematus Katalonijas vidusdaļā un dienviddaļā, lai meklētu labākas iespējas nopelnīt dzīvei nepieciešamo, strādājot fabrikās Barselonā un citos rūpniecības centros, piemēram, Manresā, Reusā u. c. Liels skaits šo cilvēku dzimtajos ciematos bija nodarbojušies ar maiznieka amatu vai bija cepuši “pan de pagès” savās mājās. Daudzi no viņiem atrada darbu nevis fabrikās, bet pilsētu maiznīcās, kurās vajadzēja cept maizi, lai pabarotu iedzīvotājus, kuru skaits pastāvīgi palielinājās.

Tādējādi vienlaikus ar šo cilvēku integrāciju, tiem kļūstot par maiznīcu darbiniekiem, arī pati maizes cepšanas nozare pārveidojās, izmainot darba metodes un īstenojot gan ceptuvju mehanizāciju, gan arī lietojot smalkāka maluma miltus nekā senāk. Šajā laikā parādījās garie maizes kukuļi, kuru ražošanas process bija krietni vieglāks un straujāks nekā tradicionālās zemnieku maizes gatavošana. Tomēr pilsētu jaunie iedzīvotāji palika uzticīgi savai tradicionālajai maizei, un maiznīcām netrūka pieprasījuma pēc “pa de pagès”, tādēļ pilsētu maiznieki piedāvāja vienlaikus gan modernos garos klaipus, gan zemnieku maizi.

Šajā laikā “pa de pagès” jau visā Katalonijā bija pazīstama kā tradicionālā un amatnieciskā jeb senā maize, kas pilnībā atšķīrās no jaunajām maizes formām. Mūsdienās šī slava necik nav mazinājusies. Tādēļ pat viens no slavenākajiem Katalonijas ēdieniem – maize ar tomātiem (katalāņu valodā – “pa amb tomàquet”) – nav iedomājams bez “Pa de Pagès Català”.

19. un 20. gadsimta mijā Barselonā un citās Katalonijas rūpnieciskajās pilsētās izmantotais “pa de pagès” ražošanas veids izplatījās visā Katalonijā. Kā apgalvo Katalonijas maiznieku ģimeņu pēcnācēji, pēdējo simts gadu laikā šis izgatavošanas veids pamatā nav mainījies un joprojām ir saglabājies tāds pats. Mīklas iejaušana vienmēr ir bijis lēns process, un īpaša uzmanība ir jāpievērš cepšanai un galvenokārt tvaika iedarbībai, ko maiznieks regulē atbilstoši savai amata prasmei, un tai ir būtiska nozīme, lai gatavā produkta garozai būtu vajadzīgais izskats.

5.2. Produkta specifika:

“Pa de Pagès Català” ir Katalonijas maiznieku visraksturīgākais produkts ar savu specifiku. To nodrošina šīs maizes ilgā raudzēšana, tās veidošana, ko pilnībā veic ar rokām, un lēnā cepšana krāsnī ar karstumizturīgu pamatni, kas rada kraukšķīgu un grauzdētu garozu, kā arī mīkstu un porainu mīkstumu ar lieliem caurumiem, kas maizei nodrošina svaigumu un patīkamu konsistenci vēl astoņas vai deviņas stundas pēc tās izcepšanas. Minētās īpašības, Katalonijas maiznieku amata prasmes un ilgā pieredze piešķir maizei tai raksturīgās īpašības, kas nav mainījušās kopš paša sākuma un ir ļāvušas saglabāt šīs maizes slavu, laikam ritot.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Īpašības, kas nodrošina saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu, pārsvarā ir saistītas ar šā produkta lielo vēsturisko slavu un to, ka ražošanas procesu Katalonijas maiznieki paaudžu paaudzēs mācīja saviem dēliem, un tas palīdzēja saglabāt uzticību ražošanas kritērijiem. Produkta reputācija ir tāda, ka bez “Pa de Pagès Català” Katalonijas virtuve nemaz nav iedomājama.

Katalonijā “Pa de Pagès Català” amatnieciskā slava un kvalitāte bija zināma jau gadsimtiem ilgi, un šī kvalitāte daudzkārt raisīja strīdus. Tā, piemēram, kādā pētījumā par maizes ražošanu, tirdzniecību un patēriņu mūsdienu Katalonijas pilsētās laikā no 14. līdz 18. gadsimtam Antonijs Rjera (*Antoni Riera*), Barselonas universitātes profesors, norādīja, ka 18. gadsimtā Barselonā maize, ko pilsētā piegādāja no lauku apvidiem, izraisīja nemierus. Rjera konkrēti rakstīja par “maizi “pa de pagès”, kas cepta apkārtējos ciematos”. Cēlonis šīm domstarpībām starp pilsētas maizniekiem un tiem, kuri darbojās ārpus Katalonijas galvaspilsētas, ir viegli saprotams – “pa de pagès” bija labākas kvalitātes nekā Barselonas maiznieku ceptā maize, tādēļ pircēji priekšroku deva tai. To apstiprināja arī vēsturnieks Hesus Avila (*Jesús Àvila*), rakstot par maizi, ko Barselonā piegādāja no citām apdzīvotām vietām: “pilsētnieki labāk pirka maizi, ko cepa Sanheroni (*Sant Jeroni*) brāļi no Valdhebronas (*Vall d'Hebron*)”. Līdzās “pa de pagès” zināmu popularitāti iemantoja arī maize no citiem novadiem, piemēram, Vallas (*Valls*) un Reusas (*Reus*), un franču bagetes, turklāt netrūka arī “garo maižu” (*llonguets*). Tādēļ ir skaidrs, ka vēsturnieki jau atzīst “pa de pagès català” par produktu, kura kvalitāte atšķir un raksturo Katalonijas teritoriju, vismaz kopš 18. gadsimta.

Arī citi konditorejas, kulinārijas un vēstures speciālisti (F. Tehero (F. Tejero), K. Bariga (X. Barriga), H. K. Kapels (J. C. Capel), E. Rosets (E. Rosset) un P. Roka (P. Roca)) savās publikācijās ir bieži atsaukušies uz "Pa de Pagès Català" kā Katalonijai raksturīgu īpatnību.

Tīri ilustratīvos nolūkos ir interesanti novērtēt veidu, kādā arī māksla drīz vien pievērsās maizei kā unikālai parādībai. Attiecībā uz "Pa de Pagès Català" viena no šādām vissenākajām grafiskajām atsaucēm ir saistīta ar sienas gleznojumiem, kurus uzgleznojis Pia Almoina (*Pia Almoina*) no Leidas (*Lleida*) (XIV–XV gadsimtā) un kur attēlots nabadzīgu ļaužu galds, uz kura izvietoti lieli apaļi maizes klaipi, pretstatā maizei, ko ēda tālaika augstmaņi. Īsumā apskatot mākslas vēsturi, ir jānorāda arī konkrēti mākslas darbi, kuros atrodamas tradicionālās Katalonijas maizes formas, piemēram, Pikaso (*Picasso*) un Dalī (*Dalí*) gleznas (20. gadsimta sākumā un vidū), kurām jāpieskaita arī pagājušā gadsimta otrās puses mākslinieku klusās dabas, kas starptautiskā mērogā sabiedrībai ir mazāk zināmas.

Jāuzsver, ka arī citu maizi ar līdzīgām plaisām garozā kā "Pa de Pagès Català" var apzīmēt ar nosaukumu "pa de pagès", piemēram, tā notiek Baleāru salās (*Iles Baléares*) un Katalonijas kaimiņu provincēs (piemēram, Hueskā (*Huesca*) un Kasteļonā (*Castellón*)). To ir secinājis Hosē Karloss Kapels (*José Carlos Capel*) ("El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía." (Maize. Ražošana, formas, mīti, rituāli un virtuve), Barselona, *Montserrat Mateu*, 1991), pavārmākslas kritiķis, kurš ir pētījis un aprakstījis ēšanas paradumus Spānijā un apstiprina, ka "zemnieku maizes nosaukumu lieto, lai apzīmētu klaipus, kas sava izskata un garšas īpatnību dēļ mēģina sacensties – pārsvarā bez panākumiem – ar lielisko Katalonijas maizi".

Oficiālie maizes cenu saraksti, kurus valsts iestāžu uzraudzībā publicē dažādas Spānijas provinces, ir piemērs, kas apstiprina šo pieķeršanos "pa de pagès". Attiecībā uz četrām Katalonijas provincēm zemnieku maize parādījās šajos sarakstos uzreiz pēc maizes cenu liberalizācijas (1986. gadā), savukārt Baleāru salās, kur arī pārdod maizi, ko dēvē par "zemnieku maizi", tā nenotika; tur parādījās tikai bagetes (parastā maize).

Pēdējos gados daudzi raksti presē ir apstiprinājuši to maiznieku amata izcilību visā Katalonijā, kuri, strādājot ar ģimenes krāsnīm un balstoties uz gadsimtiem senām tradīcijām, ir saglabājuši "Pa de Pagès Català" kā savu specializāciju.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē:

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