

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 128/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„PA DE PAGÈS CATALÀ”****NR. CE: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denumire:**

„Pa de Pagès Català”

2. Statul membru sau țara terță:

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 2.4 Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Indicația geografică protejată „Pa de Pagès Català” este o pâine tradițională, cu formă rotundă, coajă crocantă și un miez moale cu alveole mari, care se modelează întotdeauna manual. Procesul de fabricare se desfășoară după o metodă tradițională, care presupune o fermentare lentă și o coacere efectuată întotdeauna în cuptoare din cărămidă refractară.

Pâinea protejată de această IGP are următoarele caracteristici:

Aspect vizual:

Este o pâine rotundă cu aspect rustic.

Miezul prezintă alveole mari și neregulate. Este de culoare albă precum făina utilizată și nu se întărește odată cu trecerea timpului. Miezul spongios, care este un element esențial al produsului, este rezultatul expertizei și experienței îndelungate ale brutarilor.

Coaja este groasă și crocantă, de culoare aurie și crăpată în locurile unde s-a deschis în timpul coacerii.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Caracteristicile organoleptice:

Este o pâine foarte aromată, cu un gust pronunțat și cu o anumită aciditate care păstrează senzația de prospețime și o textură plăcută timp de 8-9 ore după coacere.

Forma de prezentare

Pâinea este prezentată sub formă de bucăți rotunde de aproximativ 500 g și 1 kg, care prezintă o crăpătură naturală pe partea superioară.

Greutatea pâinii coapte și reci (g)	Circumferința pâinii coapte și reci (cm)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Făină de grâu: W între 150 și 240 și P/L între 0,4 și 0,6.

Apă: se adaugă în aluat în proporție de 60 % până la 70 % (litri de apă/kg de făină).

Maioua-mamă care provine dintr-o fermentare precedentă: 15 % până la 20 % din cantitatea de făină din aluat.

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae* L.): maximum 2 %

Sare de masă: maximum 1,8 % (pentru 100 kg de făină)

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Întregul proces de fabricație are loc în aria geografică definită.

(a) Frământare

(b) Perioada de repaus

Pe parcursul acestei etape, expertiza brutarului este foarte importantă pentru elaborarea aromelor pâinii. Mai mult, această fază de repaus întărește rețeaua de proteine care apare în timpul frământării și face aluatul mai maleabil.

(c) Divizarea aluatului

(d) Formarea bilelor de aluat

(e) Repausul bilelor de aluat

(f) Modelarea

Modelarea trebuie făcută manual; nu se acceptă sub nicio formă modelarea mecanică.

(g) Fermentarea

(h) Marcajul

(i) Coacerea

Produsul cu IGP „Pa de Pagès Català” se poate coace doar în cuptoare făcute din cărămidă refractară care difuzează căldura, la o temperatură cuprinsă între 180 °C și 230 °C. Brutarul își va utiliza expertiza proprie pentru a adăuga aburi, proces care conferă cojii aspectul său final.

(j) Răcirea

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

IGP „Pa de Pagès Català” este prezentată publicului în bucăți întregi, netăiate.

Pâinea se vinde ambalată. Fiecare pâine trebuie ambalată individual, iar ambalajele trebuie să fie din hârtie sau din orice alt material care este sustenabil, biodegradabil și ecologic.

Ambalarea trebuie făcută la punctul de comercializare, imediat înainte de vânzarea către consumatorul final, deoarece ambalarea poate accelera procesul de absorbție a umidității din miez de către coajă, care se înmoaie și devine elastică, ceea ce face ca pâinea să fie mai puțin crocantă la exterior și mai puțin spongioasă pe interior.

Pâinea poate fi feliată (în *llesques*) doar la cererea clientului, în momentul vânzării.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Pe lângă informațiile impuse de legislația în vigoare, pe partea exterioară a ambalajului pâinii trebuie să figureze, în mod obligatoriu și vizibil, denumirea IGP „Pa de Pagès Català”, logo-ul specific IGP și logo-ul UE. Toți operatorii care îndeplinesc condițiile specificate în caietul de sarcini al IGP au dreptul de a utiliza logo-ul indicației geografice protejate „Pa de Pagès Català”.

Reproducere în alb și negru a logo-ului propriu al IGP:



Culori Pantone ale logotipului propriu al IGP: Partea inferioară: 457, umbra pâinii 265, coaja 124.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Zona geografică a indicației geografice protejate „Pa de Pagès Català” cuprinde în întregime comunitatea autonomă Catalonia.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

„Pa de Pagès Català”, cunoscută în întreaga comunitate autonomă Catalonia drept *pa de pagès*, este pâinea cu cea mai mare reputație istorică din această regiune. Etimologia numelui *pa de pagès* oferă deja o idee clară în legătură cu originile sale: mediul rural. În catalană, *pagès* înseamnă *țăran*. *Pa de pagès* era pâinea pe care o făceau țărani din toate zonele rurale din Catalonia pentru consumul local. Era, deci, o pâine artizanală, fiind făcută în *masías* (casele rustice ale țăranilor) și chiar în casele locuitorilor satelor. Brutarii din zonele rurale făceau și ei *pa de pagès*, deoarece această pâine se păstra foarte bine timp de mai multe zile, ceea ce era ideal pentru țărani. Având o formă rotundă, caracteristica principală a acestei pâini este modelarea manuală, cu fermentare lentă și coacere în cuptoare din cărămidă refractară, tradiție care se păstrează de mai bine de șase secole.

Tradiția legată de *pa de pagès* s-a transmis din tată în fiu timp de secole, atât în ceea ce privește realizarea ei acasă, cât și în ceea ce privește producția din brutării. Acești brutari din mediul rural, în contextul migrațiilor succesive ale populației rurale către mediul urban înregistrate în Catalonia în secolele XVI-XVII, sunt cei care au introdus progresiv *pa de pagès* în marile orașe ale țării sau în localitățile din jur.

La sfârșitul secolului al XIX-lea, anumite evenimente istorice au dus la consolidarea faptului că „Pa de Pagès Català” este produsul cel mai reprezentativ al brutăriei catalane. Expozițiile universale care au avut loc la Barcelona în 1888 și 1929, în același timp cu procesul de industrializare a

Cataloniei, au favorizat un exod masiv al țăranilor către capitala catalană. Mii de oameni și-au părăsit satele din centrul și estul Cataloniei în căutarea unui trai mai bun în uzinele din Barcelona sau în alte orașe puternic industrializate, cum ar fi Manresa, Reus etc. Printre ei se găseau și cei care fuseseră brutari în satele lor natale sau care se ocupaseră cu prepararea pâinii la ei acasă. Mulți dintre aceștia și-au găsit un loc de muncă nu în fabrici, ci în brutăriile din oraș, care trebuiau să producă pâine pentru un număr tot mai mare de consumatori.

Însă în timp ce aceste persoane deveneau brutari calificați, sectorul brutăriei intra într-o etapă de schimbare în ceea ce privește metodele de lucru; este vorba de introducerea mașinilor și a făinurilor mai rafinate decât cele utilizate până atunci. În această perioadă au început să apară baghetele, a căror realizare era mai ușoară și mai rapidă decât cea a pâinii tradiționale. Cu toate acestea, noua populație urbană a rămas fidelă pâinii tradiționale și a favorizat menținerea cererii de *pa de pagès*, motiv pentru care brutăriile, în oferta lor, propuneau atât pâinile lungi moderne, cât și pâinea țărăneasă.

În acea perioadă, *pa de pagès* era cunoscută în Catalonia ca o pâine tradițională, artizanală, pâinea de toată ziua, diferențiindu-se de noile tipuri de pâine. Această reputație s-a menținut neschimbată până în zilele noastre. Se poate chiar spune că una dintre cele mai faimoase specialități catalane, *pa amb tàmàquet* (pâine cu roșii), este de neconceput dacă nu se folosește „Pa de Pagès Català”.

Metoda folosită la producerea *pa de pagès* în Barcelona și alte centre industriale catalane s-a răspândit în secolele XIX și XX în întreaga Catalonia. Conform spuselor urmașilor familiilor de brutari din întreaga Catalonia, această metodă a rămas identică de-a lungul ultimilor 100 de ani. În ceea ce privește aluatul, se utilizează întotdeauna procedee lente și se acordă o atenție deosebită coacerii și mai ales efectului produs de aburii adăugați de brutar conform expertizei sale, fapt ce joacă un rol esențial în realizarea aspectului final al cojii.

5.2. Specificitatea produsului:

„Pa de Pagès Català” este specialitatea cea mai reprezentativă a brutăriei catalane. „Pa de Pagès Català” este o pâine cu fermentare de lungă durată, modelată doar manual și coaptă încet într-un cuptor din cărămidă refractară, cu o coajă crocantă și prăjită și cu un miez moale și spongios cu alveole mari, ceea ce păstrează senzația de prospețime și textura plăcută a pâinii timp de 8-9 ore după coacere. Aceste caracteristici, rezultatul expertizei și al îndelungatei experiențe a brutarilor catalani, conferă pâinii trăsături distincte, rămase neschimbate încă de la început, ceea ce a făcut ca pâinea să își păstreze reputația de-a lungul timpului.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului:

Caracteristicile care stabilesc o legătură între aria geografică și produs sunt în cea mai mare parte legate de reputația istorică însemnată a produsului și de transmiterea procesului de fabricație din tată în fiu de brutari catalani timp de generații, ceea ce a permis respectarea aceluiași criterii de fabricație. „Pa de Pagès Català” se bucură de o asemenea reputație încât a devenit un element indispensabil al gastronomiei catalane.

În Catalonia, reputația artizanală și calitatea „Pa de Pagès Català” sunt recunoscute de secole, ceea ce face ca, în numeroase cazuri, această calitate să devină motiv de dispută. Astfel, într-un studiu privind fabricarea, vânzarea și consumul de pâine în orașele catalane moderne din secolele XIV-XVIII, Antoni Riera, profesor la universitatea din Barcelona, arată că în secolul al XVIII-lea în Barcelona, pâinea care ajungea în orașe din zonele rurale constituia o sursă de tensiuni. Mai exact, Riera vorbește de *pa de pagès* care provenea din satele din jur. Nu este greu de înțeles motivul acestor tensiuni între brutarii din oraș și cei care proveneau din afara capitalei catalane: calitatea *pa de pagès* era superioară celei a pâinii făcute de brutarii din Barcelona, iar *pa de pagès* se afla în topul preferințelor consumatorilor. Este ceea ce afirmă și istoricul Jesús Àvila cu privire la pâinile care ajungeau în Barcelona din alte locuri: „orașenii preferau pâinea făcută de călugării de la mănăstirea Sant Jeroni din Vall d'Hebron. În afară de *pa de pagès*, mai erau preferate și pâinile locale, cum ar fi cele din Valls și Reus, iar bagheta lungă în stil franțuzesc a devenit și ea populară, ca de altfel și *llonguets*”. După cum se vede, istoricii considerau deja, cel puțin din secolul al XVIII-lea încoace, *pa de pagès* catalană drept un produs de calitate specific Cataloniei.

Alți specialiști în panificație, gastronomi și istorici (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) se referă în mod repetat la „Pa de Pagès Català” ca la un produs specific Cataloniei.

De asemenea, este interesant de observat cât de devreme a fost integrat acest produs în arta spaniolă. În cazul „Pa de Pagès Català”, una dintre referințele figurative cele mai vechi se regăsește în picturile murale din Pia Almoina de Lleida (secolele XIV-XV), unde se pot vedea pâini mari pe mesele săracilor, diferite de tipurile de pâine pe care le mâncau cei înstăriți în epoca respectivă. Alte exemple care pot fi menționate sunt operele în care se regăsesc formele pâinii catalane tradiționale, cum ar fi picturile lui Picasso și ale lui Dalí (de la începutul și jumătatea secolului al XX-lea), trecând prin naturile moarte ale pictorilor din a doua jumătate a secolului trecut, care sunt mai puțin cunoscuți la nivel internațional.

Trebuie menționat faptul că și alte pâini care se bucură de o reputație asemănătoare celei a „Pa de Pagès Català” pot să poarte denumirea de *pa de pagès*, după cum se întâmplă în insulele Baleare sau în provinciile limitrofe ale Cataloniei (de exemplu, Huesca sau Castellón). Acest fapt este menționat de José Carlos Capel (*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía*. Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), critic gastronomic care a studiat și diseminat obiceiurile alimentare spaniole și care afirmă că „denumirea de pâine țărănească este utilizată pentru a desemna pâinile care, datorită aspectului și caracteristicilor lor gustative, încearcă să concureze, în general fără succes, cu excelenta pâine catalană”.

Listele oficiale cu prețurile la pâine publicate de diferitele provincii spaniole sub supravegherea autorităților naționale arată cât de puternic este ancorată *pa de pagès* în viața Cataloniei. În ceea ce privește cele patru provincii catalane, pâinea țărănească apare pe liste până în momentul liberalizării prețurilor la pâine (1986) în timp ce în insulele Baleare, unde de asemenea se vinde o pâine denumită *țărănească*, aceasta nu figurează pe liste, unde găsim doar pâinea de tip baghetă (pâinea comună).

În ultimii ani, multe articole din presa scrisă au scos în evidență excelența brutarilor din întreaga Catalonie care, cu ajutorul brutăriilor familiale tradiționale vechi de secole, au reușit să păstreze „Pa de Pagès Català” ca una dintre specialitățile lor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Textul integral al caietului de sarcini se poate consulta la următoarea adresă web:

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