



**Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014**

(C/2024/6593)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 6b ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU

„Pa de Pagès Català“

EÚ č.: PGI-ES-0880-AM02 – 28. 8. 2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov výrobku**

„Pa de Pagès Català“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

3. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Odbor poľnohospodárstva, chovu dobytka, rybolovu a potravín – samospráva Katalánska)

4. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012:

Táto zmena by sa mala považovať za štandardnú zmenu, keďže schválené zmeny nemajú vplyv na chránený názov alebo prepojenie so životným prostredím, ani nevedú k zvýšenému obmedzeniu obchodu s výrobkom.

1. Vypustenie percentuálneho podielu vody na výrobu cesta

V pododdiele E.1 „Prísady“ špecifikácie výrobku sa dopĺňa tento odsek:

„Voda sa do cesta pridáva v pomere 60 – 70 % (litrov vody/kg múky), čo má rozhodujúci vplyv na konečné vlhkosťné vlastnosti chleba.

nahrádza takto:

„Pri pridávaní množstva vody potrebného na získanie chleba s vlastnosťami opísanými v časti B je nevyhnutné know-how a profesionálne skúsenosti pekára.

Percentuálny podiel vody bol vypustený, pretože je bežné, že pekári korigujú množstvo vody empiricky podľa konzistencie cesta, pretože na to majú vplyv rôzne faktory, ako napríklad múka alebo teplota cesta, ktoré nesúvisia s receptom. Stanovenie konkrétnej hodnoty sťažuje výrobcom CHZO vykonávanie ich štandardných postupov a úkonov.

Táto zmena má vplyv na bod 3.3 „Suroviny“ jednotného dokumentu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

## 2. Vypustenie percentuálneho podielu pekárskoho droždia

V pododdiel E.1 „Prísady“ špecifikácie výrobku sa tento odsek:

„Droždie (*Saccharomyces cerevisiae* L.) v rôznych komerčných formátoch sa môže pridávať do maximálneho množstva 2 %. Toto množstvo je možné znížiť použitím fermentačného cesta a dlhšieho času fermentácie ako minimálny čas stanovený v špecifikácii výrobku.“

nahrádza takto:

„Droždie (*Saccharomyces cerevisiae* L.) sa môže použiť v rôznych komerčných formátoch.“

V predchádzajúcej zmene špecifikácie výrobku sa rozšírili povolené formy pekárskoho droždia, ale omylom sa zachoval maximálny percentuálny podiel droždia. Vzhľadom na rozsah existujúcich foriem (napr. práškové alebo tekuté) sa malo percento upraviť alebo vypustiť. Pri procesoch kysnutia, pri ktorých sa používa základné cesto a ktoré zahŕňajú dlhý čas kysnutia, napríklad pri chlebe, na ktorý sa vzťahuje CHZO, pekári zvyčajne nepoužívajú droždie, a ak ho používajú, tak vždy v malých množstvách. Maximálny percentuálny podiel droždia bol preto vypustený.

Táto zmena má vplyv na bod 3.3 „Suroviny“ jednotného dokumentu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

## 3. Vypustenie konkrétnej teploty cesta na konci miesenia

c) V pododdiel E.2, „Spôsob výroby“ sa odsek o miesení:

„Miesenie je proces, pri ktorom sa prísady chleba zmiešajú buď ručne, alebo mechanickými prostriedkami. Teplota cesta po miesení musí byť v rozmedzí 22 °C až 28 °C, aby sa zabezpečila úspešnosť následného kysnutia.“

mení takto:

„Miesenie je proces, pri ktorom sa prísady chleba zmiešajú buď ručne, alebo mechanickými prostriedkami.“

Táto zmena sa uskutočnila z dôvodu, že teplota v okamihu ukončenia miesenia nie je kľúčovým prvkom na zabezpečenie správneho kysnutia, pretože teplotu cesta a jeho následné kysnutie určujú iné aspekty výrobného procesu, ako sú čas a podmienky odležania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

## 4. Vypustenie minimálneho času odležania a stanovenie celkového času kysnutia

V pododdiel E.2 „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku sa vypúšťajú minimálne časy (15 minút) na odležanie cesta a odležanie vo forme gulí, a stanovuje sa celkový čas kysnutia, ktorý zahŕňa aj fázy odležania. Odsek:

„Záverečné kysnutie: Po sformovaní bochníka sa tento musí nechať nepretržite kysnúť najmenej 3 hodiny. Ak sa cesto alebo gule z cesta nechávajú odležať dlhšie, ako je minimálnych 15 minút určených pre každú z týchto fáz, fázu záverečného kysnutia je možné skrátiť na základe dlhšieho času odležania cesta a/alebo gulí z cesta.“

V pekárňach s izbovou teplotou je v lete možné skrátiť čas záverečného kysnutia o maximálne 30 minút, aby sa zabránilo prekysnutiu chleba.

Kysnutie prebieha na drevenom alebo látkovom povrchu alebo na plechoch na pečenie, v kontrolovaných kysiarenských komorách alebo v pekárni s teplotnými a vlhkosťnými podmienkami.“

sa nahrádza takto:

„Po sformovaní bochníka sa tento musí nechať kysnúť na drevenom alebo látkovom povrchu alebo na plechoch na pečenie, v kontrolovaných kysiarenských komorách alebo v pekárni s teplotnými a vlhkosťnými podmienkami.“

Celkový čas kysnutia musí byť najmenej 4 hodiny a považuje sa zaň čas medzi ukončením miesenia a vložením chleba do pece.

V pekárňach s izbovou teplotou je v lete možné skrátiť čas záverečného kysnutia o maximálne 30 minút, aby sa zabránilo prekysnutiu chleba.

Považuje sa za jednoduchšie a praktickejšie stanoviť len celkový čas kysnutia, ktorý sa meria od konca miesenia do začiatku pečenia. Aby sa zohľadnil čas, ktorý môže uplynúť medzi jednotlivými úkonmi, celkový čas kysnutia sa predĺžil o pol hodiny z 3,5 hodiny na 4 hodiny.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

#### 5. Vypustenie teploty pečenia

V pododdielke E.2 „Spôsob výroby“ sa v odseku o pečení vypúšťa teplota pečenia. Stanovený rozsah 160 – 230 °C bol štandardným rozsahom teplôt a bol veľmi široký, aby pokryl všetky veľkosti chleba (od 200 g do 3 kg). Rozhodujúcim faktorom pri pečení je použitie pece so žiaruvzdorným dnom, čo je požiadavka, ktorá bola zachovaná.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu, konkrétne na bodu 3.4 „Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti“, v ktorom bola vypustená aj teplota pečenia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Pa de Pagès Català“

EÚ č.: PGI-ES-0880-AM02 – 28. 8. 2024

#### CHOP ( ) CHZO (X)

#### 1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Pa de Pagès Català“

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1905 – chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao, hostie, prázdne obličky druhu vhodného na farmaceutické účely, pečatné obličky, ryžový papier a podobné produkty

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Pa de Pagès Català“ je tradičný, okrúhly chlieb s chrumkavou kôrkou a mäkkou striedkou s veľkými dierami, pri ktorom sa vymiesenie cesta musí robiť ručne. Počas celého postupu sa uplatňujú tradičné výrobné metódy, ktoré zahŕňajú pomalé kvasenie, pričom cesto sa vždy pečie v peciach so žiaruvzdorným dnom.

Chlieb, na ktorý sa vzťahuje toto CHZO, sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

Vzhľad:

Chlieb má rovnomerný okrúhly tvar a rustikálny vzhľad.

V striedke sú veľké, nepravidelné diery. Jej farba sa pohybuje od bielej po krémovú v závislosti od stupňa extrakcie použitej múky a striedka zostáva mäkká aj po určitom čase. Kyprá striedka je základnou vlastnosťou a svedčí o zručnosti a dlhodobých skúsenostiach pekárov.

Kôrka je hrubá a chrumkavá, vypečenej hnedastej farby a vyznačuje sa prasklinami, ktoré sú výsledkom praskania počas pečenia.

Organoleptické vlastnosti:

Chlieb má veľmi výraznú vôňu a chuť vyznačujúcu sa určitou kyslosťou, ktorá pomáha zachovať pocit čerstvosti a príjemnú vláčnosť aj po 8 – 9 hodinách po upečení.

Prezentácia:

CHZO „Pa de Pagès Català“ sa predáva vo forme okrúhlych bochníkov s hmotnosťou od 200 g do 3 000 g s prirodzenou prasklinou v hornej časti

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Ide o tradičný chlieb z múky, rozkvasu alebo kysnutého cesta, vody, pekárskeho droždia a kuchynskej soli. Použité múky alebo múčne zmesi môžu obsahovať akúkoľvek odrodu pšenice klasifikovanej ako stredne silná, silná alebo veľmi silná, s rôznym stupňom extrakcie a metódami mletia. Okrem toho až 10 % (z celkového množstva múky použitej v ceste) môže tvoriť ražná múka.

Rozkvas alebo fermentačné cesto: pridáva sa kultivovaný rozkvas alebo fermentačné cesto. Získava sa najčastejšie z predchádzajúceho kysnutia.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý výrobný postup sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

- a) Miesenie cesta
- b) Odležanie cesta
- c) Zručnosť pekára v tejto etape je dôležitá na dosiahnutie správnych chlebových aróm. Okrem toho toto odležanie cesta prispieva k posilneniu proteínovej siete, ktorá vzniká počas miesenia a ovplyvňuje vláčnosť cesta.
- d) Naporciovanie cesta
- e) Formovanie naporciovaného cesta na gule
- f) Odležanie vo forme gulí
- g) Tvarovanie

Tvarovanie sa musí vykonávať ručne; v žiadnom prípade sa nesmie tvarovať mechanicky.

- h) Fermentácia
- i) Nakrojenie
- j) Pečenie

CHZO „Pa de Pagès Català“ sa musí piecť výlučne v peciach, v ktorých sa teplo vedie dnom zo žiaruvzdorného materiálu. Každý pekáč využije svoje vlastné odborné znalosti pri pridávaní pary, pomocou ktorej sa dosahuje konečný vzhľad chlebovej kôrky.

- k) Chladenie

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

CHZO „Pa de Pagès Català“ sa spotrebiteľom predáva vo forme celých nepokrájaných bochníkov. Chlieb sa predáva balený. Každý bochník je samostatne zabalený, pričom sú povolené iba papierové vrecká alebo vrecká z akéhokoľvek iného udržateľného a biologicky rozložiteľného materiálu, ktorý nepoškodzuje životné prostredie.

Balenie sa musí uskutočňovať v mieste predaja tesne pred predajom výrobku koncovému spotrebiteľovi, keďže obal môže urýchliť absorpciu vlhkosti zo striedky do kôrky, čím dôjde k zmäknutiu a „z gumovaniu“ kôrky, ktorá bude menej chrumkavá, a striedka nebude taká kyprá.

Chlieb možno krájať na plátky, iba ak o to zákazník požiada, a to priamo pri predaji. Bochníky s hmotnosťou prevyšujúcou 1 000 g sa môžu predávať podľa hmotnosti a výsledné kusy možno nakrájať, alebo nechať nepokrájané.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

CHZO „Pa de Pagès Català“ má svoje vlastné logo sprevádzajúce balený konečný výrobok.

Na balení použitom pri chlebe, na ktorý sa vzťahuje CHZO, musí byť uvedené jeho poradové číslo, názov CHZO „Pa de Pagès Català“, jeho logo a symbol CHZO EÚ.

Konkrétne logo CHZO:



#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť chráneného zemepisného označenia „Pa de Pagès Català“ zahŕňa celé územie autonómneho spoločenstva Katalánsko.

#### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Chlieb „Pa de Pagès Català“, ktorý je bežne známy v celom autonómnom spoločenstve Katalánsko ako *pa de pagès*, má v tomto regióne po stáročia najdlhšiu povest.

Už samotná etymológia názvu *pa de pagès* jasne naznačuje vidiecky pôvod výrobku. *Pagès* v katalánčine znamená vidiečan. *Pa de pagès* bol výrobok, ktorý vidiečania vyrábali vo vidieckych oblastiach v celom Katalánsku pre svoju spotrebu. Preto sa vyznačoval značnou remeselníckou tradíciou, keďže sa vyrábal v tzv. *masías* (rustikálnych domoch vidiečanov) a zároveň v samotných dedinských obydliach. Vidiecki pekárski majstri vyrábali *pa de pagès* aj pre jeho schopnosť zachovať si výbornú kvalitu počas niekoľkých dní, čo bolo pre vidiečanov ideálne. Chlieb má okrúhly tvar a jeho hlavnou vlastnosťou je, že sa vyrába ručne, pričom sa necháva dlho kvasiť a cesto sa pečie v peci so žiaruvzdorným dnom. Táto tradícia sa zachovala počas viac ako šiestich storočí.

Tradícia výroby *pa de pagès* sa po celé stáročia prenášala z generácie na generáciu, pokiaľ išlo o jeho výrobu v bežných obydliach, ako aj vo vidieckych pekárňach. Práve títo pekári z vidieckych oblastí počas viacerých období migrácie obyvateľstva z vidieka do miest, ku ktorej v Katalánsku dochádzalo v 16. až 18. storočí, postupne prinášali *pa de pagès* do pozornosti spotrebiteľom vo veľkých mestách regiónu a v okolitých oblastiach.

Koncom 19. storočia došlo k určitým historickým udalostiam, ktoré prispeli k rozšíreniu „Pa de Pagès Català“ ako najtypickejšieho výrobku katalánskeho pekárstva. Svetové výstavy, ktoré sa konali v Barcelone v rokoch 1888 a 1929, ktoré sprevádzali proces industrializácie Katalánska, mali za následok masívnu migráciu vidiečanov do hlavného mesta Katalánska. Tisíciky ľudí odišli z dedín zo stredného a južného Katalánska, aby našli lepšie živobytie v barcelonských továrňach alebo iných priemyselných centrách, ako napríklad Manresa, Reus atď. Medzi týmito osobami bolo mnoho takých, ktorí vo svojich dedinách pracovali ako pekári alebo boli doma poverení výrobou *pa de pagès*. Mnohí z nich si nenašli prácu v továrňach, ale v mestských pekárňach, ktoré museli vyrábať chlieb pre neustále sa zväčšujúcu populáciu.

Zatiaľ čo sa tieto osoby začleňovali ako robotníci v pekárňach, v samotnom pekárskom odvetví zároveň prebiehal proces transformácie výrobných postupov. Zavádzali sa pekárské stroje a jemnejšie mleté múky v porovnaní s dovtedy používanými múkami. V tomto období sa začali objavovať dlhé chleby, ktorých výroba bola jednoduchšia a rýchlejšia ako výroba tradičných vidieckych chlebov. Noví obyvatelia miest samozrejme zostali verní svojmu tradičnému chlebu a dožadovali sa *pa de pagès* v pekárňach. Mestské pekárne tak súčasne ponúkali moderný dlhý chlieb aj *pa de pagès*.

V tom čase mal už *pa de pagès* v celom Katalánsku povest' tradičného, ručne vyrábaného chleba, známeho po celé stáročia, ktorý nemal nič spoločné s novými druhmi chleba. Povest' zostala nezmenená až do dnešných čias, a to do takej miery, že jedno z najznámejších jedál katalánskej gastronómie – chlieb s rajčinou (alebo v katalánčine „*pa amb tomàquet*“), nie je autentické, pokiaľ sa nepripravuje práve s „Pa de Pagès Català“.

Spôsob výroby *pa de pagès* v Barcelone a ďalších priemyselných mestách v Katalánsku sa v 19. a 20. storočí rozšíril po celom Katalánsku. Tento spôsob výroby sa nezmenil a jeho hlavné postupy sa počas posledných 100 rokov zachovávali, ako to potvrdzujú potomkovia rodín s pekárskou tradíciou z celého Katalánska. Základom je príprava cesta, počas ktorej sa zachovávajú dlhé výrobné postupy a osobitná pozornosť sa venuje spôsobu pečenia, najmä efektu, ktorý sa dosiahne pomocou pary, ktorú každý pekár pridáva na základe svojich odborných znalostí a ktorá je nevyhnutná na získanie konečného vzhľadu kôrky.

### 5.1. Špecifickosť výrobku

„Pa de Pagès Català“ je najreprezentatívnejšia katalánska pekárská špecialita. Ide o chlieb vyrábaný pomalým kysnutím tvarovaný výhradne ručne a pečený pomaly v peciach so žiaruvzdorným dnom. Má chrumkavú kôrku vypečenej hnedastej farby, mäkkú, kyprú striedku s veľkými dierami a zachováva si čerstvosť a príjemnú vláčnosť aj 8 – 9 hodín po upečení. Tieto vlastnosti, ktoré svedčia o zručnosti a dlhodobých skúsenostiach katalánskych pekárov, dodávajú tomuto chlebu špecifický charakter, ktorý zostal od počiatku nezmenený a ktorý umožnil, aby si tento chlieb po stáročia zachoval svoju jedinečnú povest.

### 5.2. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku

Vlastnosti, ktoré výrobok spájajú so zemepisnou oblasťou, sú najmä jeho dlhodobá povest a odovzdávanie poznatkov o výrobnom postupe z otcov na synov počas mnohých generácií katalánskych pekárov, vďaka čomu sa zachovali nezmenené kritériá výroby. Povest výrobku je taká významná, že „Pa de Pagès Català“ je neodmysliteľnou súčasťou katalánskej gastronómie.

V Katalánsku sa povest „Pa de Pagès Català“ spojená s jeho ručnou výrobou a kvalitou uznáva už niekoľko storočí a táto vysoká kvalita bola v mnohých prípadoch predmetom diskusií. Napríklad profesor Antoni Riera z Barcelonskej univerzity vo svojej štúdii pojednávajúcej o výrobe, predaji a konzumácii chleba v moderných katalánskych mestách v 14. až 18. storočí uvádza, že v 18. storočí sa v Barcelone zaznamenáva isté napätie, ktoré spôsobil chlieb, ktorý sa do mesta dostal z vidieckych oblastí. Profesor Riera konkrétne píše: „*pa de pagès*, ktorý pochádzal z okolitých dedín“. Je jednoduché pochopiť, prečo dochádzalo k týmto napätým situáciám medzi pekármi z mesta a pekármi, ktorí do katalánskeho hlavného mesta prišli z vidieka: *pa de pagès* bol lepšej kvality ako chleby, ktoré vyrábali barcelonští pekári, a obyvatelia ho preto uprednostňovali pred inými chlebmi. Potvrdzuje to aj historik Jesús Ávila v súvislosti s chlebmi, ktoré sa do Barcelony dostali z iných oblastí: „Ludia preferovali chleby, ktoré vyrábali mníši z kláštora Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. Okrem *pa de pagès* boli populárne aj chleby zo susedných krajov, napríklad z Valls a Reus, dlhý francúzsky chlieb a takisto *llonguets* (typický katalánsky oválny bochník)“. Je zrejmé, že historici – minimálne od 18. storočia – považovali „Pa de Pagès Català“ za výrobok výnimočnej kvality, typický pre katalánske územie.

Ďalší odborníci na výrobu chleba, gastronómia a historici (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) vo svojich publikáciách viackrát spomínajú „Pa de Pagès Català“ ako chlieb typický pre Katalánsko.

Ako zaujímavý príklad možno takisto uviesť používanie motívu chleba ako jedinečného prvku v španielskom maliarskom umení. Jedno z najstarších zobrazení „Pa de Pagès Català“ možno vidieť na nástenných maľbách v Pia Almoina de Lleida (14. – 15. storočie), na ktorých je zobrazený stôl chudobných s veľkými okrúhlymi chlebmi, na rozdiel od chlebov, ktoré v tých časoch jedávali zámožnejší ľudia. V rámci stručného prehľadu histórie maliarstva treba spomenúť aj konkrétne diela, na ktorých sú zobrazené podoby tradičného katalánskeho chleba, ako napríklad na obrazoch Picassa a Dalího (začiatok a polovica 20. storočia), alebo na dielach maliarov z druhej polovice minulého storočia, ktorí neboli takí známi na medzinárodnej úrovni.

Treba zdôrazniť, že výnimočná povest „Pa de Pagès Català“ prispela k tomu, že aj iné, podobné chleby, ako napríklad chlieb na Baleárskych ostrovoch alebo v provinciách Huesca alebo Castellón susediacich s Katalánskom, sa označujú ako *pa de pagès*. Túto skutočnosť vyzdvihuje José Carlos Capel [*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía* (Chlieb. Výroba, tvary, mýty, zvyklosti a gastronómia), Barcelona, Montserrat Mateu, 1991], odborník a širiteľ poznatkov o španielskych stravovacích zvyklostiach, kritik v oblasti gastronómie, ktorý tvrdí, že „pomenovanie *pan de payés* (chlieb vidiečanov) sa používa na označenie chleba, ktorý má svojim vzhľadom a chuťovými vlastnosťami pripomínať (väčšinou je však táto snaha neúspešná) tento výborný katalánsky chlieb“.

Jedným z príkladov dobrej povesti *pa de pagès* sú oficiálne cenníky chleba, ktoré jednotlivé španielske provincie uverejňovali pod dohľadom štátnych orgánov. Pokiaľ ide o štyri katalánske provincie, *pan de payés* figuroval na týchto cenníkoch až do liberalizácie cien chleba (1986), zatiaľ čo na Baleárskych ostrovoch, kde sa predával chlieb, ktorý sa takisto nazýval *pan de payés*, sa tento chlieb v cenníku neuvádzal; uvádzal sa v ňom iba *pan de flama* (bežný chlieb bagetového tvaru).

V posledných rokoch sa v mnohých novinových článkoch vyzdvihla majstrovská zručnosť pekárov z celého Katalánska, ktorí vo svojich rodinných pekárňach s niekoľko storočí starou tradíciou dodnes medzi svojimi špecialitami ponúkajú „Pa de Pagès Català“.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pa-pages-catala-modificacion.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pa-pages-catala-modificacion.pdf)