

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 128/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"PA DE PAGÈS CATALÀ"

EG-nr: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning:**

"Pa de Pagès Català"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 2.4: Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

SGB "Pa de Pagès Català" är ett traditionellt runt bröd med frasig skorpa, mjukt inkråm och stora håligheter. Brödet ska alltid formas för hand. Det bakas enligt traditionella metoder med långsam jäsnings och gräddas alltid i ugnar med eldfast botten.

Bröd som omfattas av denna skyddade geografiska beteckning har följande egenskaper:

Utseende:

Det är ett runt bröd med rustikt utseende.

Inkråmet har stora, oregelbundna håligheter. Det har samma vita nyans som det mjöl som används och håller sig mjukt en viss tid. Det mjuka inkråmet är en väsentlig egenskap hos produkten och är resultatet av bagarens expertis och långa erfarenhet.

Skorpan är tjock och frasig och har brun, rostad färg och sprickor som uppstått under gräddningen.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Organoleptiska egenskaper:

Det är ett mycket väldoftande och välsmakande bröd med en viss syrlighet som gör att känslan av färskhet och den behagliga texturen bibehålls i 8–9 timmar efter gräddningen.

Presentation

Brödet säljs i form av limpor som väger omkring 500 g och 1 kg. De är runda med en naturlig spricka högst upp.

Vikt för gräddad och avsvälvd limpa (gram)	Omkrets för gräddad och avsvälvd limpa (cm)
400–500	25 +/- 5
800–1 000	35 +/- 5

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Vetemjöl: W mellan 150 och 240 och P/L mellan 0,4 och 0,6.

Vatten: arbetas in i degen till 60–70 % (liter vatten/kg mjöl).

Startdeg från en tidigare jäsning: mellan 15 och 20 % av degens mjölmängd.

Jäst (*Saccharomyces cerevisiae* L.): högst 2 %.

Koksalt: högst 1,8 % (per 100 kg mjöl).

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

a) Bearbetning av degen

b) Jäsning av degen

I detta skede är bagarens expertis avgörande för att brödets arom ska utvecklas. Vid jäsningen förstärks dessutom det proteinnätverk som utvecklas när degen blandas och bearbetas och gör degen smidigare.

c) Delning av degen i bitar

d) Formning av degbitarna till bollar

e) Jäsning av degbollarna

f) Formning

Formningen ska göras för hand; mekanisk formning är inte tillåten.

g) Jäsning

h) Snittning

i) Gräddning

SGB "Pa de Pagès Català" får endast gräddas i ugnar med eldfast botten som avger värmen, vid en temperatur mellan 180 och 230 °C. Varje bagare använder sina individuella färdigheter när ånga tillförs, vilket ger skorpan dess slutliga utseende.

j) Avsvälning

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

SGB "Pa de Pagès Català" säljs till allmänheten i hela limpör som inte delats.

Produkten säljs förpackad. Varje limpör ska förpackas individuellt, och påsarna ska vara gjorda av papper eller något annat material som är hållbart, biologiskt nedbrytbart och miljövänligt.

Produkten ska förpackas i den butik där den säljs, strax före försäljningen till slutkunden, eftersom förpackningen kan påskynda spridning av fukt från inkråmet till skorpan så att den blir mjuk och seg, vilket gör brödet mindre knaprigt utanpå och mindre mjukt inuti.

Brödet får skäras i skivor (*llesques*) endast på kundens begäran vid köpet.

3.7 Särskilda regler för märkning:

På förpackningens utsida ska den skyddade geografiska beteckningen "Pa de Pagès Català", logotypen för denna och EU-logotypen samt de uppgifter som i allmänhet krävs enligt gällande lagstiftning anges tydligt. Alla aktörer som uppfyller kraven i specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen har rätt att använda logotypen för "Pa de Pagès Català".

Svartvit återgivning av logotypen för den skyddade geografiska beteckningen:



Pantonefärger för logotypen: ugnsspade: 457, skugga 265, skorpa 124.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Pa de Pagès Català" omfattar hela den självstyrande regionen Cataluña.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

"Pa de Pagès Català", mer allmän känd i hela den självstyrande regionen som *pa de pagès*, är det bröd som har det främsta historiska anseendet i Katalonien. Redan etymologin för beteckningen "pa de pagès" ger en tydlig indikation om var produkten har sitt ursprung: på landsbygden. "Pagès" betyder jordbrukare eller bonde på katalanska. SGB "Pa de pagès" var det bröd som bakades på landsbygden i hela Katalonien för lokal konsumtion. Det var alltså ett bröd av hantverkskaraktär, eftersom det bakades i *masías* (bondgårdar) och i byar. Bagarna på landsbygden bakade också "pa de pagès" eftersom det höll sig utmärkt i flera dagar, vilket var idealiskt för landsbygdsbefolkningen. "Pa de Pagès" är runt och formas alltid för hand. Degen jäses långsamt och gräddas i en ugn med eldfast botten, en tradition som bevarats i över sex hundra år.

Traditionen med "pa de pagès" har i århundraden gått i arv från en generation till nästa, i hushållen och i bagerier på landsbygden. I samband med den gradvisa inflyttning från landsbygden till tätortsområden som ägde rum i Katalonien från 1500- till 1700-talet introducerade dessa landsortsbagare successivt "pa de pagès" för konsumenter i de större städerna och de omgivande områdena.

I slutet av 1800-talet inträffade vissa historiska händelser som ledde till att "Pa de Pagès Català" blev mer välkänt som den mest typiska katalanska bageriprodukten. Världsutställningarna i Barcelona 1888 och 1929, som sammanföll med Kataloniens industrialisering, förde med sig en enorm inflyttning från

landsbygden till den katalanska huvudstaden. Tusentals personer lämnade sina byar i regionens inre och södra delar för att bättre kunna försörja sig i fabriker i Barcelona och andra industriella centrum, t.ex. Manresa och Reus. Bland dem fanns människor som varit bagare i sina hembyar eller som bakat "pa de pagès" hemma. Många av dessa fick inte arbete i fabriken utan i städernas bagerier, som måste baka bröd för en ständigt växande befolkning.

Samtidigt som dessa människor blev bageriarbetare genomgick själva bagerisektorn en förändring i och med införandet av maskiner och mjölsorter som var mer raffinerade än de som dittills använts. Detta var när det började förekomma bröd av baguetttyp, som var enklare och snabbare att baka än det traditionella "pa de pagès". De nya stadsinvånarna förblev dock lojala mot sitt traditionella bröd och frågade efter "pa de pagès" i bagerierna, som började baka både "pa de pagès" och modernt bröd av baguetttyp.

På den tiden var "pa de pagès" känt i hela Katalonien som ett traditionellt bröd av hantverkskaraktär, det gamla goda brödet, som var helt olikt de nya brödsorterna. Det har exakt samma anseende i dag. Man kan t.ex. inte föreställa sig *pa amb tomàquet* (bröd med tomat), en av de mest kända katalanska specialiteterna, gjord på något annat slags bröd.

Den metod som tillämpades för att baka "pa de pagès" i Barcelona och andra industristäder anammades gradvis i hela Katalonien på 1800- och 1900-talet. Metoden har inte ändrats utan har förblivit i princip densamma under de senaste 100 åren, enligt ättlingar till bagarfamiljer i hela regionen. Brödet bakas med långsamma metoder och särskild uppmärksamhet ägnas åt gräddningen, särskilt när ångan tillförs. Det är i det sammanhanget som varje bagare använder sina individuella färdigheter, vilket avgör skorpan slutliga utseende.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Pa de Pagès Català" är den mest representativa katalanska bagerispecialiteten. Det är ett bröd som jäser långsamt, formas uteslutande för hand och bakas långsamt i ugnar med eldfast botten. Skorpan är frasig och har brun, rostad färg, och inkråmet är mjukt med stora håligheter. Brödet behåller sitt färska utseende och sin behagliga textur i 8–9 timmar efter gräddningen. Dessa egenskaper är resultatet av de katalanska bagarnas expertis och långa erfarenhet och ger brödet dess särskilda karaktär, som alltid varit densamma och har behållit sitt anseende över tiden.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

De egenskaper som kopplar produkten till det geografiska området är främst dess historiska anseende och det faktum att kunskapen om framställningsmetoden oförändrad har gått i arv från en generation katalanska bagare till nästa. Anseendet för "Pa de Pagès Català" gör det till ett väsentligt inslag i den katalanska gastronomi.

I Katalonien har "Pa de Pagès Català" i århundraden erkänts som ett högkvalitativt bröd av hantverkskaraktär, och den höga kvaliteten har ofta gett upphov till kontroverser. Professor Antoni Riera vid universitetet i Barcelona konstaterar, i en undersökning av framställning, försäljning och konsumtion av bröd i moderna katalanska städer på 1300- till 1700-talet, att det bröd som på 1700-talet fördes till Barcelona från landsbygden var en källa till spänning, särskilt, säger Riera, "pa de pagès som kom från de omgivande byarna". Det är lätt att förstå orsaken till spänningen mellan stadsbagarna och de som kom från andra orter än den katalanska huvudstaden: "pa de pagès" var av bättre kvalitet än de bröd som bakades av bagarna i Barcelona, och det föredrogs därför av folket. Även historikern Jesús Ávila säger detta om det bröd som kom till Barcelona från andra städer och byar: "folk föredrog det bröd som bakades av munkarna i Sant Jeroni i Vall d'Hebron. Vid sidan av 'pa de pagès' blev även lokala brödsorter från distrikt som Valls och Reus och långa baguetter av fransk typ populära, liksom llonguets [ett typiskt katalanskt kuvertbröd]". Detta visar att historiker redan ser "Pa de Pagès Català" som en typisk katalansk kvalitetsprodukt, åtminstone från 1700-talet och framåt.

Andra bakspecialister, finsmakare och historiker (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) nämner vid upprepade tillfällen "Pa de Pagès Català" som en specifik katalansk produkt.

Det är också intressant att se hur tidigt detta bröd blev ett tydligt inslag i spanskt måleri. En av de äldsta avbildningarna av "Pa de Pagès Català" finns på väggmålningarna i Pia Almoïna de Lleida (1300-till 1400-tal), som visar stora runda limpor på de fattigas bord, av annan typ än det bröd som på den tiden åts av de mer förmögna klasserna. Andra exempel som bör nämnas är specifika verk av Picasso och Dalí (början och mitten av 1900-talet) som visar former av traditionellt katalanskt bröd, och stilleben av inte lika internationellt kända målare från 1900-talets andra hälft.

Det bör nämnas att berömmelsen för "Pa de Pagès Català" har lett till att även andra brödsorter kallats "pa de pagès", t.ex. på de baleariska öarna och i provinser som gränsar till Katalonien, som Huesca och Castellón. Detta nämns av José Carlos Capel (*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía*. Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), forskare och författare specialiserad på spanska matvanor samt matkritiker, som säger att "beteckningen 'pan de payès' används om bröd som, till utseendet och smaken, försöker imitera – vanligen utan framgång – detta utsökta katalanska bröd".

Den officiella brödprislista som tidigare offentliggjordes av de spanska provinserna under tillsyn av de statliga myndigheterna visar hur fast rotat "pa de pagès" är i Katalonien. Innan brödpriserna avreglerades 1986 fanns "pa de payès" med på listorna för de fyra katalanska provinserna, medan det på de baleariska öarna endast var *pan de flama* (vanligt bröd av baguetttyp) som fanns med på listan, och inte det bröd som lokalt kallas *payès*.

På senare år har många tidningsartiklar uppmärksammat bagarnas förträfflighet i hela Katalonien. De har i sekelgamla traditionella familjebagerier behållit "Pa de Pagès Català" som en av sina specialiteter.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Produktspecifikationen i sin helhet finns på

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