

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 128/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«PA DE PAGÈS CATALÀ»****N° CE: ES-PGI-0005-0880-15.06.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Pa de Pagès Català»

2. Estado miembro o tercer país:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La IGP «Pa de Pagès Català» es un pan tradicional, redondo, de corteza crujiente, miga tierna y alveolado grande, donde al menos el formado se realiza de forma manual. Todo el proceso se realiza siguiendo una elaboración tradicional, con fermentaciones lentas, cociendo siempre las masas en hornos de solera refractaria.

El pan amparado por esta IGP presentan las siguientes características:

Aspectos visuales:

Es un pan redondo girado, de imagen rústica.

La miga es alveolada grande e irregular. Es del mismo color blanco que la harina que se emplea y permanece tierna en el tiempo. La miga esponjosa es clave en el producto y responde al buen hacer y larga experiencia de los panaderos.

La corteza es gruesa y crujiente, de color tostado con cierto agrietado resultado de la apertura en el momento de la cocción.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características organolépticas:

Es un pan de gran aroma y sabor, con cierta acidez que mantiene la sensación de frescura y una textura agradable pasadas 8-9 horas de la cocción.

Formatos de presentación

Se presenta en hogazas de 500 g y 1 kg de peso aproximado, de forma redonda con una apertura natural en la parte superior.

Peso de la pieza cocida y fría (gramos)	Perímetro de la circunferencia de la pieza cocida y fría (cm)
400-500	25 +/- 5
800-1 000	35 +/- 5

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Harina de trigo: con W entre 150 y 240 y P/L entre 0,4y 0,6.

Agua: se incorporará a la masa en un 60-70 % (litros de agua/kg de harina).

Masa madre procedente de una fermentación anterior: entre 15 y 20 % de la cantidad de harina amasada.

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* L.): máximo 2 %

Sal común: máximo 1,8 % (por 100 kg de harina)

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Toda la producción tiene que llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

a) Amasado

b) Reposo en bloque

El saber hacer del panadero en esta etapa es relevante para el desarrollo de los aromas del pan. Además, este reposo en masa favorece el fortalecimiento de la red proteica desarrollada durante el amasado e influye en la manejabilidad de la masa.

c) División de la masa

d) Boleado

e) Reposo en bola

f) Formado

Los formatos permitidos serán resultado de un formado manual, no pudiéndose realizar de forma mecanizada en ningún caso.

g) Fermentación

h) Corte

i) Cocción

La IGP «Pa de Pagès Català» se puede cocer únicamente en hornos cuya difusión del calor se haga por conducción a través de un suelo de material refractario, entre 180 y 230 °C. La adición de vapor se empleará de acuerdo con el saber hacer del panadero, siendo un elemento en el aspecto visual final de la corteza.

j) Enfriamiento

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

La IGP «Pa de Pagès Català» se presentará al público en pieza entera y sin cortar.

El pan se vende embolsado. Se usa un envoltorio individual para cada pieza de pan y solo se permiten bolsas de papel o cualquier otro material sostenible y biodegradable respetuoso con el medio ambiente.

El embolsado se tiene que realizar en el establecimiento de venta justo antes de la venta del producto al consumidor final ya que el embolsado, puede acelerar que la humedad de la miga pase a la corteza volviéndose blanda y elástica disminuyendo el crujiente y la esponjosidad del pan.

Se permite solo en el momento de la venta, si el cliente lo solicita, cortar el pan en rebanadas, las llamadas «llesques».

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El envoltorio del pan lleva impresa en la parte externa de manera obligatoria y destacada, el nombre de la IGP «Pa de Pagès Català», el logotipo propio de la IGP y el logotipo de la UE, además de los datos, que con carácter general, determine la legislación vigente. Todo operador que cumpla los requisitos del Pliego de Condiciones de la IGP tendrá derecho a la utilización del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Pa de Pagès Català».

Reproducción en blanco y negro del logotipo propio de la IGP:



Pantones del logotipo propio de la IGP: Pala: 457, sombra pan 265, corteza pan 124

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Pa de Pagès Català» abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El «Pa de Pagès Català», conocido popularmente en toda la Comunidad Autónoma de Cataluña como pa de pagès, es el pan con más reputación histórica de esa región. La etimología del nombre pa de pagès ya da una idea clara de sus orígenes: el mundo rural. Pagès significa en catalán campesino. El pa de pagès era el producto que elaboraban en las zonas rurales de toda Cataluña los payeses para su consumo. Era por tanto de marcado carácter artesano, dado que se hacía en las masías (casa rústica de los payeses) y en las mismas casas de los pueblos. Igualmente, los panaderos rurales de oficio, también elaboraban el pa de pagès, dado que se facilitaba la conservación del pan durante varios días de forma perfecta, lo que era ideal para los campesinos. De formato redondo, su principal característica es su formado manual, con lentas fermentaciones y su cocción en horno de solera refractaria, tradición que se ha mantenido durante más de seis siglos.

La tradición del pa de pagès se transmitió de padres a hijos durante siglos, tanto en lo que hace referencia a su elaboración doméstica como la realizada por los panaderos de oficio. Fueron precisamente estos panaderos del ámbito rural, los que con las sucesivas migraciones del campo a la ciudad registradas en Cataluña desde los siglos XVI al XVIII fueron introduciendo paulatinamente el pa de pagès entre los consumidores de las grandes ciudades del país o las poblaciones de su entorno.

A finales del siglo XIX acontecieron algunos hechos históricos que acabaron de consolidar la extensión del «Pa de Pagès Català» como el producto más identificativo de la panadería catalana. Las exposiciones universales celebradas en Barcelona en 1888 y 1929, que coincidieron en el tiempo con el

proceso de industrialización de Cataluña, propiciaron un éxodo masivo de campesinos hacia la capital catalana. Miles de personas abandonaron sus pueblos en la Cataluña interior y meridional para buscar mejor sustento en las fábricas barcelonesas o en otros polos industriales como Manresa, Reus, etc. Entre estas personas existían muchas que en sus pueblos originales eran panaderos o las encargadas en sus casas de elaborar el pan de pagès. Muchas de estas personas encontraron trabajo no en las fábricas, sino en las panaderías de las ciudades, que tenían que producir el pan para una población que crecía constantemente.

Pero al mismo tiempo que estas personas se integraban como obreros en panaderías, el propio sector panadero estaba viviendo un proceso de transformación en sus formas de trabajar, con la introducción de maquinaria en los obradores y harinas más refinadas que las que se consumían hasta entonces. En esta época comenzaron a aparecer las barras de pan, más fácil y rápidas de elaborar que los tradicionales panes de payés. La nueva población urbana, sin embargo, siguió fiel a su pan tradicional y demandaba de las panaderías el pa de pagès, por lo que las panaderías urbanas compaginaban el pan moderno de barra y el de pagès.

La reputación del pa de pagès ya era en esos momentos en toda Cataluña la de un pan tradicional y artesano, del pan de toda la vida, que no tenía nada que ver con los nuevos formatos de pan. Una reputación que se mantiene hoy exactamente igual. Hasta tal punto que una de las contribuciones más famosas de la gastronomía catalana, el pan con tomate (o «pa amb tomàquet» en catalán), no se concibe si no es con «Pa de Pagès Català».

La forma de hacer el pa de pagès en Barcelona y otras ciudades industriales catalanas se extendió entre los siglos XIX y XX por toda Cataluña. Esta manera de hacer no ha cambiado y ha mantenido su esencia en los últimos 100 años según afirman descendientes de familias de tradición panadera de todo Cataluña. Una esencia basada en trabajar el pan manteniendo procedimientos lentos y prestando especial atención a su cocción, especialmente al efecto del vapor, que se administra según el saber hacer del panadero y es un elemento fundamental para obtener el aspecto final de la corteza.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Pa de Pagès Català» es la especialidad más representativa de la panadería catalana. El «Pa de Pagès Català» es un pan de fermentación larga, formado totalmente manual y horneado lento en suela refractaria que tiene una corteza crujiente y tostada, miga tierna, esponjosa y de alveolado grande, que mantiene las sensaciones de frescura y una textura agradable pasadas 8-9 horas de la cocción. Estas características que responden al buen hacer y larga experiencia de los panaderos catalanes, confieren a este pan sus señas de identidad, invariables desde sus orígenes y que han permitido mantener su reputación a lo largo del tiempo.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto:*

Las características que vinculan el producto con la zona geográfica están ligadas principalmente con la gran reputación histórica y la transmisión del proceso de elaboración durante generaciones de padres a hijos panaderos catalanes, que ha conservado fieles los criterios de elaboración. Su reputación es tal que la presencia del «Pa de Pagès Català» es un elemento imprescindible en la gastronomía catalana.

En Cataluña, la reputación artesana y la calidad del «Pa de Pagès Català» viene marcada desde hace siglos, siendo en muchos casos esta calidad motivo de disputas. Así, el catedrático de la Universidad de Barcelona Antoni Riera en un estudio referente a la fabricación, venta y consumo de pan en las ciudades modernas catalanas de los siglos XIV al XVIII, señala que en la Barcelona del siglo XVIII un elemento de tensión era el pan que llegaba a la ciudad proveniente de las zonas rurales; en concreto, dice Riera, «el pa de pagès que llega desde los pueblos del entorno». Es fácil entender el porqué de esas tensiones entre los panaderos de la ciudad y los que llegaban desde fuera a la capital catalana: el pa de pagès era de mayor calidad que los panes que elaboraban los panaderos barceloneses, y por tanto el público lo prefería a aquéllos. Así lo afirma también el historiador Jesús Ávila en relación a los panes que entraban a Barcelona provenientes de otras poblaciones: «los ciudadanos tenían predilección por los que hacían los frailes de Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. También se hicieron populares, además del pa de pagès, los panes comarcales, como los de Valls y Reus, el pan francés de barra larga y también prodigaban los llonguets». Como se ve, los historiadores ya consideran el pa de pagès català como un producto de calidad diferenciada y propio del territorio catalán, al menos desde el siglo XVIII.

Otros especialistas en panificación, gastrónomos o historiadores (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) se refieren reiteradamente en sus publicaciones al «Pa de Pagès Català» como propio de Cataluña.

Ilustrativamente resulta interesante revisar cómo el arte también incorporó con prontitud el pan como elemento único. En el caso del «Pa de Pagès Català», una de sus referencias figurativas más lejanas puede encontrarse en las pinturas murales de la Pia Almoina de Lleida (S.XIV-XV) donde se puede ver la mesa de los pobres con unas grandes panes redondos, en contraposición con los panes que consumían las clases más acomodadas de la época. Un rápido recorrido por la historia del arte obliga también a hacer mención o obras concretas en las que se insinúan las formas del tradicional pan catalán, como es el caso de los pintores Picasso y Dalí (a principios y mediados del siglo XX), pasando por bodegones de pintores menos conocidos en el ámbito internacional, pertenecientes a la segunda mitad del siglo pasado.

Hay que destacar cómo la estela del «Pa de Pagès Català» ha propiciado que a panes similares también se les denomine pa de pagès, como acontece en las Islas Baleares, o provincias limítrofes con Cataluña como Huesca o Castellón; hecho que destaca José Carlos Capel (*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía*. Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), estudioso y divulgador de los hábitos alimenticios españoles y crítico gastronómico, quien afirma que «la denominación pan de payés se utiliza para designar aquellas piezas que, por su apariencia y características gustativas pretenden emular, generalmente sin éxito, este excelente pan catalán».

Un ejemplo del arraigo del pa de pagès son las listas oficiales de precios del pan que las distintas provincias españolas publicaban bajo la supervisión de las autoridades estatales. En el caso de las cuatro provincias catalanas, se puede encontrar hasta la liberación de los precios del pan (1986), el pan de payés, mientras que en Baleares, donde se vende un pan también denominado de payés, no figuraba, estando solo presente el pan de flama (el común).

Numerosos artículos periodísticos han destacado en los últimos años la excelencia de aquellos panaderos distribuidos por todo Cataluña que con hornos familiares de tradición centenaria han mantenido el «Pa de Pagès Català» entre sus especialidades.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en la página web siguiente:

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