

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 128/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PA DE PAGÈS CATALÀ“

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

SGN (X) SKVN ()

1. **Pavadinimas:**

„Pa de Pagès Català“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. *Produkto rūšis:*

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai.

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

SGN žymima „Pa de Pagès Català“ yra tradicinė apvalios formos, traškos plutos, minkšto ir stambiai akyto minkštimo duona, kurią gaminant bent formavimas atliekamas rankomis. Visas gamybos procesas atliekamas laikantis tradicinio metodo – tešla rauginama lėtai ir kepama tik krosnyse karščiui atspariu pagrindu.

Šia SGN žymima duona pasižymi šiomis savybėmis:

Išvaizda

Duona yra apvali, o jos išvaizda – kaip kaimiškos duonos.

Minkštimas tokios pat baltos spalvos, kaip duonai kepti naudojami miltai. Jis stambiai ir netaisyklingai akytas. Laikui bėgant minkštimas nesukietėja, o išlieka purus. Purus minkštimas yra išskirtinė šio produkto savybė, kurią kepėjai išgauna naudodamiesi savo įgūdžiais ir ilgamete patirtimi.

Pluta stora ir traški, parudusi ir šiek tiek sueižėjusi dėl kepatų įtrūkusios tešlos.

(¹) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Juslinės savybės

Duona pasižymi sodriu kvapu ir kiek rūgštoku skoniu, o iškepta išlieka šviežia ir malonios tekstūros net praėjus 8–9 val.

Produkto pateikimo forma

Duona pateikiama apvaliais, viršuje natūraliai įtrūkusiais, maždaug 500 g ir 1 kg svorio kepalais.

Iškepto ir atvėsusio kepalio svoris (gr)	Iškepto ir atvėsusio kepalio apskritimo perimetras (cm)
400–500	25 +/- 5
800–1 000	35 +/- 5

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

W 150–240 ir P/L 0,4–0,6 tipo kvietiniai miltai.

Vanduo tešloje turi sudaryti 60–70 proc. (vandens ir miltų santykis).

Ankstesnės gamybos tešlos raugas sudaro 15–20 proc. užminkytos tešlos.

Mielės (*Saccharomyces cerevisiae* L.) – daugiausia 2 proc.

Valgomoji druska – daugiausia 1,8 proc. (100 kg miltų).

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Visi duonos gamybos etapai turi vykti tik nustatytoje geografinėje vietovėje:

a) Tešlos užminkymas

b) Tešlos rauginimas

Šiame etape formuojasi duonos aromatas, išgaunamas priklausomai nuo kepėjo įgūdžių. Be to, tešlai kylant sutvirtėja minkymo metu atsiradęs baltyminių medžiagų karkasas ir tešla tampa elastingesnė.

c) Tešlos padalijimas

d) Tešlos suformavimas į rutulius

e) Tešlos rutulių rauginimas

f) Kepalų formavimas

Leidžiamos formos kepalai visada formuojami rankomis, nenaudojant jokių mechaninių formavimo būdų.

g) Kildinimas

h) Pjaustymas

i) Kepimas

SGN žymima „Pa de Pagès Català“ kepama tik krosnyse, kuriose 180–230 °C temperatūros karštis sklinda per karščiui atsparų krosnies pagrindą. Duonos kepėjo nuožiūra kepimo metu galima naudoti garus, kurie nulemia galutinę duonos plutos išvaizdą.

j) Atvėsinimas

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

SGN žymima „Pa de Pagès Català“ vartotojams pateikiama nepjaustytais kepalais.

Duona parduodama supakuota. Kiekvienas kepalas supakuojamas atskirai, pakuotei naudojant tik maišelius, pagamintus iš popieriaus arba kitos biologiškai skaidžios ir aplinką tausojančios medžiagos.

Duona supakuojama pardavimo vietoje tik prieš ją parduodant galutiniam vartotojui, kadangi pakuotėje esančios duonos pluta dėl minkštimo drėgmės gali sudrėkti, suminkštėti ir pasidaryti tampri, todėl duona gali tapti nebe tokia traški ir puri.

Duona gali būti supjaustyta riekėmis („llesques“) tik ją parduodant, jei to pageidauja pirkėjas.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Ant duonos pakuotės privaloma aiškiai nurodyti SGN pavadinimą „Pa de Pagès Català“, SGN ir ES logotipus ir galiojančiuose teisės aktuose nustatytą bendrą informaciją. Teisė naudoti saugomos geografinės nuorodos „Pa de Pagès Català“ logotipą suteikiama visiems verslo subjektams, atitinkantiems SGN specifikacijos reikalavimus.

Nespalvotas SGN logotipo pavyzdys:



Tiesioginės SGN logotipo spalvos („Pantone“): ližė 457, duonos šešėlis 265, duonos pluta 124.

4. Geografinės vietovės apibūdinimas:

Saugoma geografinė nuoroda žymima „Pa de Pagès Català“ kepama visoje Katalonijos autonominėje srityje.

5. Ryšys su geografinė vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

„Pa de Pagès Català“, visoje Katalonijos autonominėje srityje žinoma kaip „pa de pagès“, yra nuo senų laikų geriausia vardą turinti šio regiono duona. Iš „pa de pagès“ pavadinimo etimologijos akivaizdu, kad duona kilo iš kaimo. „Pagès“ katalonų kalboje reiškia „valstietis“. Valstiečiai gamino „pa de pagès“ savo reikmėms visose Katalonijos kaimo vietovėse. Duona buvo gaminama laukų trobelėse („masías“) ir pačiuose kaimuose, todėl ji yra išskirtinai rankų darbo gamybos produktas. Kaimo duonos kepėjai taip pat gamindavo „pa de pagès“, kadangi ji puikiai išsilaikydavo keletą dienų, o tai valstiečiams buvo labai paranku. Kepalo formavimas rankomis (išskirtinė šios duonos savybė), apvali jos forma, lėtas tešlos rauginimas ir kepimas krosnyse karščiu atspariu pagrindu – tai ilgiau nei šešis šimtmečius išsilaikiusi tradicija.

Ši tiek namuose, tiek kepyklose kepamos „pa de pagès“ tradicija buvo šimtmečiais perduodama iš kartos į kartą. Būtent kaimo kepėjai per pastoviai XVI–XVIII a. Katalonijoje vykusią migraciją iš kaimo į miestą palaipsniui supažindino šalies didmiesčių ar aplinkinių gyvenviečių gyventojus su „pa de pagès“.

Tam tikrų XIX a. pabaigos istorinių įvykių dėka „Pa de Pagès Català“ galutinai išpopuliarėjo kaip tipiškiausias katalonų duonos gaminy. 1888 ir 1929 m. Barselonoje vykusios pasaulinės parodos, sutapusios su Katalonijos industrializacija, paskatino masinį valstiečių kraustymąsi į Katalonijos sostinę.

Tūkstančiai žmonių paliko centrinės ir pietų Katalonijos kaimus tikėdamiesi geriau užsidirbti pragyvenimui Barselonos fabrikuose ar kituose pramonės centruose – Manresoje, Reuse ar dar kitur. Tarp šių žmonių buvo daug tokių, kurie savo gimtuosiuose kaimuose buvo kepėjai ar tiesiog savo namuose kepė „pa de pagès“. Dauguma jų įsidarbino ne fabrikuose, o miestų kepyklose, kurios turėjo aprūpinti duona nuolat didėjantį gyventojų skaičių.

Tačiau tuo pat metu, kai šie žmonės pradėjo dirbti kepyklose, duonos gamybos pramonėje vyko dideli pokyčiai – kepyklose ėmus naudoti mašinas ir labiau rafinuotus miltus nei tie, kurie buvo naudojami anksčiau, pakito darbo pobūdis. Tada imta gaminti prancūzišką batoną („barra de pan“), kadangi šios rūšies duona buvo kepama greičiau ir lengviau nei tradicinė „pa de pagès“. Nepaisant to, naujieji miestų gyventojai išliko ištikimi tradicinei duonai ir jos ieškojo miesto kepyklose, todėl šios gamino tiek naujos rūšies batoną, tiek „pa de pagès“.

Tuo metu „pa pan de pagès“ visoje Katalonijoje jau buvo laikoma tradicine, rankomis gaminama nuo senų laikų žinoma duona, neturinti nieko bendra su naujomis duonos rūšimis. Ši samprata nė kiek nepakito iki šių dienų. Netgi vienas žymiausių katalonų gastronomijos indėlių – duona su pomidorais (iš katalonų kalbos „pa amb tomàquet“) – neįsivaizduojamas be „Pa de Pagès Català“.

Barselonoje ir kituose pramoniniuose Katalonijos miestuose prigijęs „pa de pagès“ gamybos būdas XIX–XX a. paplito visoje Katalonijoje. Pasak duonos kepimo tradicijas išlaikiusių šeimų palikuonių iš visos Katalonijos, per pastarąjį šimtmetį šis gamybos būdas nepakito ir išlaikė esminius tradicinius bruožus. Šios tradicijos esmė – lėta duonos gamyba, ypatingą dėmesį skiriant kepimo procesui, o ypač garams, kurie naudojami kepėjo nuožiūra ir nulemia galutinę duonos plutos išvaizdą.

5.2. Produkto ypatumai:

„Pa de Pagès Català“ – tai tipiškiausias katalonų duonos gaminys. Tai duona, kuri rauginama lėtai, formuojama tik rankomis ir kepama tik krosnyse karščiui atspariu pagrindu. Jos pluta traški ir paskrudusi, o minkštumas minkštas, purus ir stambiai akytas. Iškeppta duona išlieka šviežia ir malonios tekstūros net praėjus 8–9 val. Dėl šių savybių, kurias katalonų kepėjai išgauna naudodamiesi savo įgūdžiais ir ilgamete patirtimi, ši duona įgijo nuo pat jos atsiradimo nepakitusių tapatybės bruožus ir laikui bėgant išlaikė savo gerą vardą.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kito požymio ryšys:

Produktą ir geografinę vietovę siejančios savybės yra iš esmės susijusios su nuo senų laikų žinomu geru vardu ir šimtmečiais iš kartos į kartą katalonų duonos kepėjų perduodama nepakitusia gamybos tradicija. „Pa de Pagès Català“ svarbą liudija tai, kad ji yra nepamainoma katalonų gastronomijos dalis.

Katalonijoje „Pa de Pagès Català“ gamyba rankomis ir kokybė žinoma nuo senų laikų. Dėl jos kokybės dažnai kildavo nesutarimų. Pavyzdžiui, moksliniame darbe apie XIV–XVIII a. duonos gamybą, pardavimą ir vartojimą šių laikų Katalonijos miestuose Barselonos universiteto profesorius Antoni Riera nurodo, kad XVIII a. Barselonoje buvo nesutariama dėl mieste atsiradusios kaimiškos kilmės duonos, būtent, pasak A. Riera, iš aplinkinių kaimų atkeliavusios „pa de pagès“. Miesto kepėjų ir atvykėlių į Katalonijos sostinę nesutarimų priežastis akivaizdi – vartotojai mieliau rinkdavosi „pa de pagès“, nes jos kokybė buvo geresnė, nei Barselonos kepėjų kepamos duonos. Šį faktą apie Barselonoje pradėtą gaminti iš kitų vietovių kilusią duoną taip pat patvirtina istorikas Jesús Ávila: gyventojai labiau mėgo Valje de Hebron Šv. Jeronimo vienuolyno vienuolių gamybos duoną. Be „pa de pagès“, taip pat išpopuliarėjo tokių regionų kaip Valso ir Reuso duona, ilgi prancūziški batonai, taip pat buvo giriamos nedidelės baltos duonos bandelės („llonguets“). Akivaizdu, kad bent jau nuo XVIII a. istorikai laikė „Pa de Pagès Català“ Katalonijos regionui būdingu išskirtinės kokybės gaminiu.

Kiti duonos gamybos žinovai, gastronomai ar istorikai (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) savo darbuose dažnai mini „Pa de Pagès Català“ kaip būtent Katalonijos regionui būdingą duoną.

Įdomu pastebėti, kaip anksti duona tapo išskirtiniu meno elementu. Vieną iš seniausių „Pa de Pagès Català“ vaizdinių galima rasti Pia Almoina (Lerida) XIV–XV a. sienų piešiniuose, kuriuose vaizduojamas varguolių stalas su dideliais apvaliais duonos kepalais, kitokiais nei labiau pasiturinčių to meto gyventojų vartojama duona. Greitai apžvelgiant meno istoriją taip pat būtina paminėti konkrečius meno kūrinius, kuriuose XX a. pradžioje ir viduryje Picasso ir Dalí perteikė tradicinės katalonų duonos formas, bei šią duoną vaizduojančius mažiau tarptautiniu mastu žinomų praėjusio amžiaus antrosios pusės dailininkų naturmortus.

Būtina paminėti, kad remiantis „Pa de Pagès Català“ pavyzdžiu kitas panašias duonos rūšis Balearų salose ar su Katalonija besiribojančiose provincijose (pavyzdžiui, Hueskoje ar Kasteljone) taip pat imta vadinti „pa de pagès“. Šį faktą pabrėžia mokslininkas, ispanų maisto tradicijų publicistas ir gastronomijos kritikas José Carlos Capel (Duona. Gamyba, jos būdai, mitai, ritualai ir gastronomija. Barcelona, Montserrat Mateu, 1991 m.), teigdamas, kad „pa de pagès“ vardu vadinami gaminiai, kurių išvaizda ir skonio savybėmis dažniausiai nesėkmingai bandoma imituoti šią puikią katalonų duoną.

Giliai išsisknijusios „pa de pagès“ tradicijos pavyzdys yra oficialūs duonos kainų sąrašai, kuriuos Ispanijos provincijos skelbdavo prižiūrint valstybės valdžios institucijoms. Netgi randama duomenų apie duonos kainų liberalizaciją (1986 m.) keturiose Katalonijos provincijose, taikomą „pa de pagès“, o Balearų salose, kur taip pat parduodama „pa de pagès“ vadinama duona, tokių duomenų nerasta, minimas tik paprastas kvietinių miltų batonas („pan de flama“).

Pastaraisiais metais daugelyje laikraščių bei žurnalų straipsnių liaupsintas šių po visą Kataloniją išsibarsčiusių duonos kepėjų, kurie šeimyninėse kepyklose laikydamiesi šimtametės tradicijos vis dar kepa „Pa de Pagès Català“ kaip vieną iš firminių gaminių, meistriškumas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

Visas produkto specifikacijos tekstas pateikiamas svetainėje:

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