

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 307/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Pa de Pagès Català”**

**Nr UE: PGI-ES-0880-AM01 - 17.6.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Pa de Pagès Català  
[Rada Regulacyjna ds. ChOG „Pa de Pagès Català”]  
C/ Pau Claris, 134, 4º  
08009 Barcelona  
ESPAÑA

E-mail: secretaria@padepagescatala.org

Internet: padepagescatala.org

W skład Rady Regulacyjnej ds. ChOG „Pa de Pagès Català” wchodzi wszyscy producenci ChOG „Pa de Pagès Català” i ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku w sprawie zmian.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontrolny i wymogi prawne

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

ChOG „Pa de Pagès Català” zarejestrowano we wspólnotowym rejestrze ChNP i ChOG w 2013 r. rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 140/2013 (Dz.U. L 47 z 20 marca 2013 r.). Po kilku latach funkcjonowania niektóre aspekty specyfikacji produktu muszą zostać zmienione, aby uwzględnić aktualizacje pojęć i ulepszenia systemów stosowanych przy wytwarzaniu produktu. Proponowane zmiany obejmują:

##### Opis produktu (sekcja B specyfikacji produktu)

###### a) Aspekty wizualne

Zmiana polega na zmianie koloru mięksizu, tak aby mógł być on nieco ciemniejszy, tj. kremowy, obok białego. Konkretnie w sekcji b.2) (Właściwości chleba) specyfikacji produktu sformułowanie:

*„Mięksiz chleba ma duże i nieregularne pory. Jest białej barwy, takiej jak barwa wykorzystywanej do jego wyrobu mąki (...).”*

otrzymało następujące brzmienie:

*„Mięksiz chleba ma duże i nieregularne pory. Jego barwa zmienia się od białej do kremowej w zależności od stopnia ekstrakcji użytej mąki (...).”*

Uzasadnienie tej zmiany: niniejsza zmiana rozszerzająca zakres barwy, tak aby mięksiz nie musiał mieć wyłącznie białego koloru, wynika ze zmiany mąki dopuszczonej do produkcji chleba objętego ChOG, która została wyjaśniona i uzasadniona poniżej (zmiana c)). W pierwotnym brzmieniu obecnie obowiązującej specyfikacji produktu mowa jest o tym, że mięksiz jest tej samej białej barwy co zastosowana mąka, ale obecnie powszechnie stosuje się mąki o wyższym stopniu ekstrakcji, co skutkuje ciemniejszą mąką w produkcji chleba. Możliwość dodania niewielkiego procentu mąki żytniej również oznacza, że stosuje się ciemniejsze mąki, co powoduje, że mięksiz nie jest tak biały jak wcześniej.

###### b) Wygląd:

w sekcji b.3) (Wygląd) rozszerzono zakres rozmiarów bochenków „Pa de Pagès Català” objętych ChOG, ponieważ dwa ustalone formaty 0,5 kg i 1 kg zastąpiono zakresem wagowym od 200 g do 3 kg. Usunięto również odniesienie do wielkości bochenków w centymetrach.

Uzasadnienie tej zmiany: w obecnej wersji specyfikacji produktu uwzględniono jedynie najbardziej powszechne rozmiary bochenków, tj. 400–500 g i 800–1 000 g po upieczeniu, nie biorąc pod uwagę faktu, że piekarze tradycyjnie wytwarzali bochenki o różnych rozmiarach. Celem jest obecnie rozszerzenie zakresu wagowego bochenków objętych ChOG, aby uwzględnić mniejsze bochenki poszukiwane obecnie przez konsumentów oraz większe bochenki, które zawsze były wytwarzane, mimo że są mniej rozpowszechnione w środowisku miejskim (dlatego też nie zostały uwzględnione w pierwszej wersji).

Ze względów praktycznych postanowiono nie uwzględniać żadnej innej zmiennej poza wagą przy określaniu wielkości bochenka. Bochenki są okrągłe i kształtowane ręcznie, a nie za pomocą form. Trudno jest określić dokładne wymiary produktu wytwarzanego ręcznie, a także nie jest to konieczne, zwłaszcza że zakres wagowy jest tak szeroki. Zmienne te zależą również od innych czynników, takich jak późniejsza fermentacja. Powyższe zmiany w opisie wyglądu nie wpływają w żaden sposób na jakość produktu objętego ChOG.

Zmiany a) i b) mają również wpływ na pkt 3.2 (Opis produktu) jednolitego dokumentu.

#### **Metoda produkcji składniki** (sekcja E.1 specyfikacji produktu)

Zmieniono opis niektórych składników opisanych w pkt E.1.

#### c) *Mąka*

Należy rozszerzyć rodzaje stosowanych mąk i ich parametry jakościowe. Obecny tekst („Mąka pszenna: wartość W – od 150 do 240, P/L – od 0,4 do 0,6.”)

otrzymał następujące brzmienie:

*„Stosowane mąki lub mieszanki mąk mogą składać się z dowolnej odmiany z rodziny pszenic sklasyfikowanej jako średnio mocna, mocna lub bardzo mocna, o różnym stopniu ekstrakcji i sposobie mielenia.*

*W przypadku zastosowania mieszanki mąk, to właśnie ostateczna mieszanka musi spełniać właściwości i parametry reologiczne dla mąki średnio mocnej, mocnej lub bardzo mocnej.*

*Do 10 % (z całości mąki użytej w cieście) może stanowić mąka żytnia.”.*

Uzasadnienie tej zmiany: Obowiązujące obecnie przepisy hiszpańskie (dekret królewski nr 677/2016 z 1 grudnia 2016 r. zatwierdzający normę jakości mąki, mączki i innych produktów zbożowych z przemiału) klasyfikują poszczególne rodzaje mąki w zależności od ich przydatności do produkcji chleba i określają ich właściwości techniczne (zawartość białka, wytrzymałość (W) i liczbę opadania). Trzy przewidziane kategorie (średnia, mocna i bardzo mocna) są idealnymi rodzajami do produkcji chleba objętego ChOG. W związku z tym uważamy, że wystarczy określić dozwolone kategorie mąki i że nie ma potrzeby uwzględniania parametrów określonych w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

Z tych samych powodów chcielibyśmy również wprowadzić możliwość dodania maksymalnie 10 % mąki żytniej, ponieważ mąka ta poprawia smak i barwę bochenków. Mąka żytnia, przez kilka lat spychana na margines, w ostatnim czasie powraca do łask.

d) Zmieniono opis i rodzaje dozwolonych zaczynów. W obecnej wersji specyfikacji produktu stwierdza się, że stosowany „zaczyn” to „aktywny zaczyn”, z którego stosuje się określony procent („15–20 % wyrabianego ciasta”). Proponujemy zmianę brzmienia nagłówka akapitu (zastąpienie słowa „zaczyn” słowem „zaczyn lub ciasto fermentacyjne”) i wyjaśnienie, że „aktywny zaczyn” jest najczęściej stosowaną – ale nie jedyną – metodą produkcji chleba objętego ChOG „Pa de Pagès Català”.

Proponowane brzmienie:

*„Zaczyn lub ciasto fermentacyjne:*

*Do ciasta dodaje się zaczyn lub ciasto fermentacyjne, aby umożliwić wyrastanie chleba. Najczęściej stosowane ciasto fermentacyjne składa się z »aktywnego zaczynu« z poprzedniego wieczoru, do którego dodaje się mąkę i wodę, a czasem sól i przechowuje w chłodnej temperaturze w celu opóźnienia procesu fermentacji. Etap ten przeprowadza się co najmniej raz i można go powtarzać wielokrotnie. Proces ten może być zautomatyzowany, a zaczyn może być odtwarzany w sposób ciągły.*

*Dozwolone są również inne rodzaje ciasta o właściwościach fermentacyjnych, do których można dodać porcję drożdży.”.*

Uzasadnienie tej zmiany: Po pierwsze, zmieniono nagłówek akapitu, w którym „zaczyn” zastąpiono sformułowaniem „zaczyn lub ciasto fermentacyjne”. Wynika to ze zmiany przepisów krajowych. W dekrete królewskim nr 308/2019 z 26 kwietnia 2019 r. zatwierdzającym normę jakościową dla chleba w Hiszpanii zawężono definicję „zaczynu”, aby oznaczał on jeden rodzaj ciasta fermentacyjnego, w którym zaszła jedynie samoistna fermentacja i do którego nie dodano drożdży. Po drugie, postanowiono umożliwić stosowanie różnych rodzajów ciast fermentacyjnych (które mogą zawierać dodatek drożdży lub soli), pozostawiając tę praktykę w gestii każdego piekarza.

- e) Proponujemy usunięcie maksymalnej wartości dla soli (ustalonej w obecnej wersji specyfikacji na poziomie 1,8 % ilości mąki).

Uzasadnienie tej zmiany: maksymalna zawartość soli zostaje usunięta, ponieważ wartość tę ustalono na podstawie przepisów krajowych obowiązujących w momencie zatwierdzenia ChOG, które od tego czasu zostały uchylone dekretem królewskim nr 308/2019 z 26 kwietnia 2019 r., zatwierdzającym normę jakości dla chleba. W art. 11 ust. 2 obowiązującej normy jakości ustanowiono maksymalną zawartość soli w produkcie końcowym. Określono w niej wartości 1,31 g na 100 g pieczywa lub 1,66 g soli na 100 g pieczywa w zależności od zastosowanej metody badawczej. Biorąc pod uwagę, że krajowe przepisy techniczne i zdrowotne uległy zmianie oraz aby móc łatwiej dostosować się do zmian w obowiązkowych przepisach, zdecydowaliśmy, że ta sekcja jest niepotrzebna i powinna zostać usunięta.

- f) Jeżeli chodzi o drożdże, proponujemy rozszerzyć zakres stosowanych form drożdży piekarskich. Zgodnie z obecnym brzmieniem specyfikacji produktu muszą być one w formie prasowanej lub sproszkowanej. Proponujemy zastąpić je w następujący sposób:

*„Drożdże: dopuszcza się dodanie drożdży (*Saccharomyces cerevisiae* L.) w różnych formach handlowych w ilości nieprzekraczającej 2 %. Ilość ta może być zmniejszona poprzez stosowanie ciast fermentacyjnych i dłuższych czasów fermentacji niż minimalne czasy określone w specyfikacji produktu.”.*

Uzasadnienie tej zmiany: obecne sformułowanie odnosi się do *drożdży handlowych w formie prasowanej lub sproszkowanej*, ale istnieją inne formy prezentacji, takie jak drożdże płynne. Celem jest dostosowanie specyfikacji produktu do realiów rynku bez uszczerbku dla jakości produktu objętego ChOG.

Spośród zmian wprowadzonych do punktu „składniki” w specyfikacji produktu, zmiany c), d) i e) mają również wpływ na pkt 3.3 (Surowce) jednolitego dokumentu.

#### **Metoda produkcji** (sekcja E.2 specyfikacji produktu)

Proponowane zmiany dotyczące procesu produkcji chleba objętego ChOG wymagają wprowadzenia zmian w sekcji E.2 (Metoda produkcji) specyfikacji produktu.

- g) W odniesieniu do wyrabiania ciasta, obecne brzmienie jest następujące:

*„Wyrabianie:*

*Wyrabianie ciasta może być wykonywane ręcznie lub mechanicznie. Czas wyrabiania wynosi od 20 do 30 minut w zależności od rodzaju użytej zagniatarki. Składniki miesza się najpierw powoli przez kilka minut, a następnie szybciej tak długo, jak to konieczne, bez szkodliwego wpływu na ciasto.*

*Temperatura ciasta po wyrobieniu musi wynosić od 22 °C do 28 °C, aby zapewnić pomyślny przebieg późniejszej fermentacji.”.*

Proponujemy zastąpić je w następujący sposób:

*„Wyrabianie lub obróbka to proces, w którym składniki chleba miesza się ręcznie lub za pomocą środków mechanicznych. Temperatura ciasta po wyrobieniu musi wynosić od 22 °C do 28 °C, aby zapewnić pomyślny przebieg późniejszej fermentacji.”.*

Uzasadnienie tej zmiany: Chociaż w obecnym brzmieniu specyfikacji produktu stwierdza się, że czas wyrabiania ciasta wynosi od 20 do 30 minut w zależności od rodzaju użytej zagniatarki, przyjęty przedział czasowy nie został w rzeczywistości prawidłowo ustalony w pierwotnej specyfikacji, ponieważ uwzględniono tylko jeden rodzaj zagniatarki (typ łopatkowy). Inne rodzaje, takie jak zagniatarki spiralne, wymagają krótszego czasu wyrabiania, ponieważ mogą osiągnąć znacznie większą liczbę obrotów na minutę niż typ łopatkowy. Dlatego nie jest dobrym pomysłem określenie czasu wyrabiania, ponieważ będzie on zależał od rodzaju użytej zagniatarki. Ważnymi czynnikami w określeniu idealnych warunków wyrabiania, niezależnie od użytej zagniatarki, są temperatura ciasta i doświadczenie piekarza, ponieważ są to czynniki gwarantujące, że późniejsza fermentacja będzie udana.

- h) Jeżeli chodzi o etap wyrastania ciasta, obecnie jednoznacznie określono, że etap ten może być przeprowadzony w kontrolowanych komorach fermentacyjnych. W pierwotnej wersji specyfikacji produktu nie było o tym mowy. Uznano za stosowne wyjaśnienie tej kwestii i doprecyzowanie, że podobnie jak w przypadku etapu fermentacji końcowej, etap ten może być przeprowadzony albo w warunkach otoczenia w piekarni, albo w kontrolowanej komorze fermentacyjnej, która umożliwia większą kontrolę nad warunkami temperatury i wilgotności, w jakich odbywa się praca. Jest to raczej wyjaśnienie niż zmiana, ponieważ możliwość ta została wskazana dla innych etapów procesu, ale nie dla tego konkretnego punktu.



- i) Jeżeli chodzi o fermentację końcową, w pierwotnej specyfikacji znajduje się zapis: „Po uformowaniu bochenka należy pozwolić mu na ciągłą fermentację przez co najmniej 3 godziny”.

Proponujemy zastąpić je w następujący sposób:

*„Po uformowaniu bochenka należy pozwolić mu na ciągłą fermentację przez co najmniej 3 godziny. Jeżeli ciasto lub kule ciasta wyrastają przez czas dłuższy niż minimalne 15 minut przewidziane dla każdego z tych etapów, możliwe jest skrócenie czasu trwania etapu fermentacji końcowej na podstawie dodatkowego czasu przeznaczanego na wyrastanie ciasta lub kul ciasta.*

*W piekarniach w temperaturze pokojowej czas fermentacji końcowej może być skrócony maksymalnie o 30 minut w okresie letnim, aby zapobiec nadmiernej fermentacji chleba.”.*

Uzasadnienie tej zmiany: powszechną praktyką piekarzy jest pozostawianie ciasta lub kul ciasta na dłuższy czas. Ma to na celu poprawę smaku i zapachu chleba. Wydłużenie czasu wyrastania często pozwala piekarzom na skrócenie czasu fermentacji końcowej. Dlatego też pozostawiamy piekarzom decyzję o podziale czasu fermentacji w trakcie procesu, o ile całkowity czas fermentacji wynosi co najmniej 3 godziny i 30 minut.

Typowy klimat w naszym kraju oznacza również, że latem temperatury są bardzo wysokie. W piekarniach, które nie są wyposażone w klimatyzację, temperatura może przekraczać 40 °C, gdy używane są piece i inne maszyny. Będzie to miało wpływ na temperaturę ciasta, dla którego optymalną temperaturą jest maksymalnie 28 °C. W związku z tym zasugerowaliśmy, że całkowity czas fermentacji w procesach bezpośrednich można skrócić o 30 minut, aby uniknąć nadmiernej fermentacji chleba.

- j) Minimalną temperaturę pieczenia obniżono do 160 °C (obecnie wynosi ona 180 °C). Obniżenie to jest konieczne w celu dostosowania warunków pieczenia do nowych, mniejszych form. Jak wyjaśniono w zmianie b), wprowadzono mniejsze bochenki. Mniejsze bochenki mogą wymagać niższych temperatur pieczenia.
- k) W sekcji specyfikacji produktu dotyczącej „prezentacji do sprzedaży i pakowania” przewidziano możliwość sprzedaży większych bochenków na wagę. Zgodnie z pierwotną specyfikacją produktu bochenki chleba mogły być sprzedawane wyłącznie w całości lub w kromkach na życzenie klienta.

Uzasadnienie tej zmiany: Obecnie, gdy włączono bochenki o wadze powyżej 1 kg, zgodnie z wnioskiem i wyjaśnieniami zawartymi wcześniej w zmianie b), należy wziąć pod uwagę szczegóły, jakie wiążą się z tym w momencie sprzedaży. Klienci tradycyjnie kupują chleb na wagę, jeśli nie chcą całego bochenka. Dlatego sensowne jest zezwolenie na sprzedaż tych bochenków na wagę (w jednym kawałku), a nie tylko w całości lub w kromkach, jak to miało miejsce do tej pory.

Spośród zmian wprowadzonych w punkcie specyfikacji produktu dotyczącym „metody produkcji”, zmiana j) dotycząca temperatury pieczenia oraz zmiana k) dotycząca sprzedaży na wagę również mają wpływ na jednolity dokument (odpowiednio pkt 3.4 i 3.5).

### **Przepisy dotyczące etykietowania**

- l) W odniesieniu do etykietowania wprowadzono formalne zmiany w celu zapewnienia, aby wszystkie informacje dotyczące wymogów etykietowania znajdowały się w tej samej sekcji. W szczególności fakt, że chleb objęty ChOG jest wprowadzany do obrotu w numerowanych opakowaniach, został uwzględniony w sekcji H (Etykietowanie) specyfikacji.

Uzasadnienie tej zmiany: Fakt, że chleb objęty ChOG jest wprowadzany do obrotu z numerowanymi etykietami, był już podany w obowiązującej specyfikacji produktu w pozycji „Prezentacja do sprzedaży, pakowanie i etykietowanie”, ale informacja ta nie została uwzględniona w sekcji H dotyczącej etykietowania. Uznano za właściwe, aby wszystkie informacje dotyczące etykietowania znalazły się w tej samej sekcji specyfikacji produktu, w związku z czym odpowiednio zmieniono brzmienie sekcji H.

W jednolitym dokumencie nie określono, że opakowania, w których sprzedawany jest chleb, muszą być numerowane. W związku z tym, że praktyka ta jest ważna dla zapewnienia identyfikowalności produktu objętego ChOG, włączono ją do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

**Inne**

- m) Jednostka kontrolująca i certyfikująca (sekcja G): Zaktualizowano dane kontaktowe jednostki certyfikującej. Dokładniej rzecz ujmując, zaktualizowano nazwę jednostki certyfikującej, ponieważ mimo że jest to ten sam podmiot, zmienił on nazwę. Zaktualizowano również odpowiedni adres pocztowy i adres e-mail. Zastąpiono również odniesienie do normy ISO 45011 odniesieniem do normy ISO/IEC 17065:2012.
- n) Wymogi prawa krajowego (sekcja I): Ta sekcja została usunięta, ponieważ nie jest wymagana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Pa de Pagès Català”**

Nr UE: PGI-ES-0880-AM01-17.6.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa**

„Pa de Pagès Català”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Produkt „Pa de Pagès Català” to tradycyjny okrągły chleb o chrupkiej skórce, delikatnym miększu i grubych porach, który musi być formowany ręcznie. Cały proces przebiega zgodnie z tradycyjną recepturą, z wykorzystaniem wolnej fermentacji, a chleb wypiekany jest w piecu o żaroodpornym dnie.

Chleb ten o chronionym oznaczeniu geograficznym cechują następujące właściwości:

Aspekty wizualne:

Okrągły, o wyglądzie chleba wiejskiego.

Miękisz chleba ma duże i nieregularne pory. Jego barwa zmienia się od białej do kremowej w zależności od stopnia ekstrakcji użytej mąki i zachowuje delikatność nawet po upływie czasu. Pulchny miękisz, który jest najważniejszą charakterystyką produktu, zawdzięcza się kunsztowi i wieloletniemu doświadczeniu piekarskiemu.

Na grubej i chrupkiej skórce o spalonym kolorze wyraźne są pęknięcia, które powstają w trakcie pieczenia.

Właściwości organoleptyczne:

Jest to chleb o silnym aromacie i smaku, lekko kwaśny, dzięki czemu zachowuje świeżość i przyjemną konsystencję po około 8–9 godzinach od momentu wyjęcia z pieca.

Wygląd:

„Pa de Pagès Català” objęty ChOG produkowany jest w formie okrągłych bochenków o masie od 200 do 3 000 g, z naturalnym pęknięciem z wierzchu.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

„Stosowane mąki lub mieszanki mąk mogą składać się z dowolnej odmiany z rodziny pszenic sklasyfikowanej jako średnio mocna, mocna lub bardzo mocna, o różnym stopniu ekstrakcji i sposobie mielenia. Ponadto do 10 % (z całości mąki użytej w cieście) może stanowić mąka żytnia.

Woda: dodawana do ciasta w ilości 60–70 % (litry wody/kg mąki).

Zaczyn lub ciasto fermentacyjne: dodaje się hodowany zaczyn lub ciasto fermentacyjne. Najczęściej jest on uzyskiwany z poprzedniej fermentacji.

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae* L.): nie więcej niż 2 %.

Sól kuchenna

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji chleba musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- a) wyrobienie ciasta;
- b) wyrastanie ciasta.

Na tym etapie szczególne znaczenie ma sztuka piekarska, dzięki której chleb może rozwinąć swój aromat. Ponadto wyrastanie ciasta sprzyja wzmocnieniu sieci proteinowej powstałej w trakcie zagniatania ciasta, co ma wpływ na formowanie masy;

- c) podział masy;
- d) formowanie kul ciasta;
- e) wyrastanie ciasta podzielonego na kule;
- f) formowanie.

Ciasto należy formować wyłącznie ręcznie; w żadnym wypadku nie należy tego robić za pomocą urządzeń mechanicznych;

- g) fermentacja
- h) cięcie;
- i) wypiek.

„Pa de Pagès Català” objęty ChOG musi być wypiekany w temperaturze 160–230 °C wyłącznie w piecach, gdzie ciepło przewodzone jest przez płytę dolną wykonaną z materiału żaroodpornego. Piekarz dodaje parę wodną zgodnie ze swoją wiedzą. Dodatek pary wodnej decyduje o końcowym wyglądzie skórki chleba;

- j) schłodzenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pa de Pagès Català” objęty ChOG prezentowany jest w niepokrojonych bochenkach. Sprzedawany jest w opakowaniu. Każdy bochenek chleba pakowany jest osobno. Dopuszcza się użycie wyłącznie opakowań papierowych lub z innych materiałów ulegających biodegradacji i przyjaznych środowisku naturalnemu.

Chleb pakowany jest w miejscu sprzedaży, tuż przed jego sprzedażą klientowi: wcześniejsze jego zapakowanie może przyspieszyć zwilgotnienie skórki, która stanie się miękka i elastyczna, zamiast chrupka, a sam chleb stanie się mniej pulchny.

Chleb można pokroić w kromki dopiero w momencie sprzedaży, na prośbę klienta. Bochenki o wadze powyżej 1 000 g mogą być sprzedawane na wagę, a powstałe w ten sposób kawałki mogą być krojone lub pozostawione bez krojenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pa de Pagès Català” objęty ChOG ma swoje własne logo, które towarzyszy zapakowanemu produktowi końcowemu. Każdy wytwórca, który spełni wymogi określone w specyfikacji ChOG, uzyska prawo do korzystania z logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pa de Pagès Català”.

Na opakowaniach używanych do pakowania chleba objętego ChOG musi znajdować się jego numer seryjny oraz nazwa ChOG „Pa de Pagès Català”, jego logo i symbol ChOG UE.

Poniżej znajduje się czarno-biała reprodukcja logo przedmiotowego ChOG:



Właściwa kolorystyka w palecie pantone logo ChOG jest następująca: łożka piekarska 457, cień chleba 265, skórka 124.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Pa de Pagès Català” obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Katalonii.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

„Pa de Pagès Català” znany powszechnie na terenie Wspólnoty Autonomicznej Katalonii jako „pa de pagès” (chleb wiejski) to chleb o największej historycznej renomie w tym regionie. Już sama etymologia jego nazwy „pa de pagès” wskazuje jasno na wiejskie pochodzenie produktu. „Pagès” to określenie katalońskiego chłopca. „Pa de pagès” był produktem wyrabianym na własne potrzeby przez chłopów rolnych na obszarach wiejskich w całej Katalonii. Był to zatem chleb wytwarzany w sposób domowy, który wypiekano w tzw. „masías” (wiejskich gospodarstwach chłopów rolnych) oraz w domostwach na wsiach. Ponieważ zachowywał świeżość przez wiele dni, jego wypiekaniem zajmowali się również piekarze na wsiach, co było idealnym rozwiązaniem dla chłopstwa. Okrągłe bochenki „pa de pagès” formowane są w sposób ręczny, co stanowi główną charakterystykę tego wyrobu. Chleb powstaje w wyniku wolnej fermentacji i wypiekany jest w piecu o żaroodpornym dnie, zgodnie z ponad sześciowiekową tradycją.

Tradycja ta przekazywana była z ojca na syna przez wieki, zarówno w odniesieniu do wypieku domowego, jak i produkcji chleba w piekarniach. W wyniku kolejnych fali migracji do miast, które odnotowano w Katalonii od XVI w. do XVIII w., piekarze z obszarów wiejskich rozpowszechnili stopniowo „pa de pagès” wśród konsumentów dużych miast i pobliskich miejscowości.

Pod koniec XIX w. nastąpiły pewne zdarzenia historyczne, które wzmocniły popularność „Pa de Pagès Català” jako sztandarowego wyrobu piekarnictwa katalońskiego. Wystawy światowe, które odbyły się w Barcelonie w 1888 r. i w 1929 r., czyli w okresie industrializacji Katalonii, spowodowały masowy napływ ludności wiejskiej do katalońskiej stolicy. Tysiące ludzi porzuciło wówczas wieś w centrum i na południu regionu w poszukiwaniu lepszych środków utrzymania w barcelońskich fabrykach i w innych ośrodkach przemysłowych, takich jak Manresa, Reus itp. Wśród nich znalazło się również wielu piekarzy i osoby, które wypiekały „pa de pagès” w swych domach. Wielu z nich znalazło pracę nie w fabrykach, lecz w miejskich piekarniach, gdzie zajmowali się wypiekaniem chleba dla ludności, której liczba nieustannie rosła.

Osoby takie podejmowały pracę w piekarniach, jednocześnie jednak sama branża piekarska przechodziła proces transformacji wiążący się ze zmianą technik pracy w związku z wprowadzeniem maszyn i delikatniejszych niż dotychczas rodzajów mąki. W tym właśnie okresie zaczęły się pojawiać bochenki chleba, które można było łatwiej i szybciej przygotować niż tradycyjne „pa de pagès”. Niemniej jednak nowi mieszkańcy miast pozostali wierni tradycji i domagali się od piekarzy „pa de pagès”. W związku z tym piekarnie w miastach oferowały zarówno nowoczesny chleb w długich bochenkach, jak i „pa de pagès”.

Już wówczas „pa de pagès” był znany w całej Katalonii jako tradycyjny chleb wypiekany przez rzemieślników, chleb powszedni, niemający nic wspólnego z nowymi rodzajami pieczywa. Z tego znany jest również dzisiaj. O jego renomie niech świadczy to, że przygotowanie jednego z najbardziej znanych dań kuchni katalońskiej, chleba z pomidorem (katal. „pa amb tomàquet”), jest bez niego nie do pomyślenia.

W XIX i XX w. sposób wypieku „pa de pagès” w Barcelonie i w innych katalońskich ośrodkach przemysłowych rozpowszechnił się w całej Katalonii. Według zeznań potomków rodzin piekarskich z całego regionu metoda wypieku nie zmieniła się przez ostatnie 100 lat i zachowała swoją najważniejszą charakterystykę. Metoda ta polega na wyrabianiu chleba z wykorzystaniem powolnych procedur i zwróceniem szczególnej uwagi na sposób wypieku, a zwłaszcza na wykorzystanie pary wodnej, dodawanej zgodnie z wiedzą piekarza. Jej dodatek decyduje bowiem o ostatecznym wyglądzie skórki.

##### 5.2. Specyfika produktu

„Pa de Pagès Català” to najbardziej reprezentatywny produkt wśród katalońskich wyrobów piekarskich. Charakteryzuje się długim procesem fermentacji, formowany jest całkowicie ręcznie i wolno wypiekany na żaroodpornym dnie. Ma chrupiącą brązową skórkę, delikatny i pulchny mięksiz o grubych porach, który zachowuje świeżość i przyjemną konsystencję po około 8–9 godzinach od momentu wyjęcia z pieca. Cechy te, zawdzięczone kunsztowi i długiemu doświadczeniu piekarzy katalońskich, odpowiedzialne są za wyjątkowy charakter tego chleba, niezmienny od początków jego powstania, i pozwoliły utrzymać jego renomę.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu*

Cechy decydujące o związku produktu z danym obszarem geograficznym wiążą się przede wszystkim z wielką renomą historyczną i tradycją wypieku przekazywaną przez wiele generacji z ojca na syna wśród katalońskich piekarzy. Tradycja ta pozwoliła zachować pierwotne sposoby przygotowania tego wyrobu. Renoma, jaką cieszy się „Pa de Pagès Català”, sprawiła, że jest on nieodłącznym składnikiem katalońskiej kuchni.

W Katalonii renoma związana z kunsztem wypieku i jakością „Pa de Pagès Català” zaznacza się wyraźnie od wieków i bywała wielokrotnie przyczyną sporów. I tak wykładowca Uniwersytetu w Barcelonie Antoni Riera w studium poświęconym produkcji, sprzedaży i konsumpcji chleba w nowoczesnych miastach Katalonii XIV–XVIII w. wskazuje, że w XVIII w. jednym z elementów wywołujących napięcie społeczne był chleb, jaki docierał do miast z obszarów wiejskich, a konkretnie, twierdzi Riera, „chleb wiejski dostarczany z okolicznych wiosek”. Łatwo zrozumieć przyczynę owych napięć pomiędzy piekarzami w mieście i tymi spoza stolicy regionu: „pa de pagès” był lepszej jakości niż te wyrabiane przez piekarzy barcelońskich, w związku z czym klienci woleli go od innych chlebów. Potwierdza to również historyk Jesús Ávila w związku z wypiekami pochodzącymi z innych miast, jakie pojawiły się w Barcelonie: „mieszczanie szczególnie lubili chleb wypiekany przez braci zakonnych z Sant Jeroni de la Vall d’Hebron. Oprócz chleba wiejskiego na popularności zyskały chleby z poszczególnych »comarcas«, jak np. z Valls i Reus, francuskie bagietki, jak również typowe katalońskie bułki (katal. »llonguets«)”. Jak widać, historycy uważają kataloński „pa de pagès” za produkt wyróżniający się jakością i typowy dla tego regionu, przynajmniej od XVIII w.

Inni specjaliści w zakresie wypieku chleba, czy to zajmujący się gastronomią, czy też historycy (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca), stale odnoszą się w swych publikacjach do „Pa de Pagès Català” jako wyrobu typowego dla Katalonii.

Ciekawy jest również sposób przedstawienia chleba w sztuce, wskazujący na jego unikalny charakter. W przypadku „Pa de Pagès Català” jedno z najwcześniejszych przedstawień można znaleźć w malowidłach ściennych refektarza Pia Almoína w miejscowości Lleida (XIV–XV w.), obrazujących stół, przy którym zasiedli ubodzy, i okrągłe bochenki chleba, różne od tych, jakie spożywały bardziej zamożne klasy społeczne w tej epoce. Przeglądając pobieżnie historię sztuki, należy również wspomnieć konkretne dzieła, w których pojawia się tradycyjny chleb kataloński, stworzone przez malarzy takich jak Picasso czy Dali (na początku i w połowie XX w.), aż po szereg artystów tworzących w drugiej połowie ubiegłego wieku, którzy nie zyskali jednak takiego rozgłosu międzynarodowego.

„Pa de Pagès Català” pozostawił również inny ślad: podobne do niego chleby także nazywa się „pa de pagès” (wiejskimi). Tak jest np. w przypadku chleba wypiekanego na Balearach czy w sąsiadujących z Katalonią prowincjach Huesca czy Castellón. Na ten fakt zwraca uwagę José Carlos Capel (*El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía*, Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), badacz, popularyzator hiszpańskiej kuchni i krytyk kulinarny, który twierdzi że „nazwy »pan de payés« używa się w odniesieniu do wyrobów, które ze względu na swój wygląd i smak usiłują naśladować, na ogół w sposób nieudany, ten znakomity kataloński chleb”.

Jednym z przykładów zakorzenienia w tradycji „pa de pagès” są publikowane pod nadzorem organów państwowych oficjalne wykazy cen chleba w poszczególnych prowincjach. W przypadku czterech prowincji katalońskich aż do momentu uwolnienia cen (w 1986 r.) w wykazie figurował „pan de payés”, podczas gdy na Balearach, gdzie również sprzedaje się chleb pod tą nazwą, w wykazie figurował jedynie „pan de flama” (chleb zwykły).

W ostatnich latach poświęcono liczne artykuły prasowe kunsztowi piekarzy katalońskich, którzy dzięki rodzinnym piekarniom o wiekowej tradycji zachowali „Pa de Pagès Català” jako jedną ze swych specjalności.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku: Po zatwierdzeniu zostanie opublikowana na stronie internetowej: [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) <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>

---