

ANUNCI

pel qual es dona publicitat a la sol·licitud de registre de l'Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català.

El Reglament (CE) 510/2006 del Consell, de 20 de març, estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris en el registre comunitari i a aquestes efectes determina que correspon a les autoritats nacionals l'examen i tramitació de les sol·licituds presentades en el seu territori.

L'article 128 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya estableix que correspon a la Generalitat de Catalunya, respectant el que disposa l'article 149.1.13 de la Constitució, la competència exclusiva sobre denominacions d'origen i altres mencions de qualitat. Així mateix, segons l'article 189 de l'Estatut, la Generalitat aplica i executa el dret de la Unió Europea en l'àmbit de les seves competències.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, d'1.07.2003), i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei esmentada (DOGC núm. 4670, de 6.07.2006), estableixen el marc normatiu aplicable a les denominacions d'origen i a les indicacions geogràfiques protegides a Catalunya.

En virtut d'aquesta normativa, en data 24 de juliol de 2009 la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, va presentar la sol·licitud d'inscripció de l'Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català davant el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries ha estudiat la documentació presentada i després de sol·licitar documentació complementària l'expedient s'ha completat satisfactòriament.

En compliment del que estableix l'article 5 del Reglament (CE) 510/2006, de 20 de març, l'autoritat corresponent de l'Estat membre iniciarà un procediment nacional d'oposició en el que s'ha de garantir la publicació adequada de la sol·licitud i atorgar un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que ostenti un interès legítim i estigui establerta o resideixi en el seu territori pugui declarar la seva oposició a la sol·licitud.

D'acord amb el que estableix l'article 6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, és procedent donar publicitat a la sol·licitud de registre de l'Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català per un termini de dos mesos comptat des de l'endemà de la data de publicació d'aquesta Resolució al DOGC i al BOE.

D'acord amb el que preveuen l'article 64 de la Llei 13/1989, de 14 de desembre, d'organització, procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, i l'article 86 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, les persones que tinguin interès a examinar l'expedient ho podran fer a les oficines del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural a Lleida i a Barcelona (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida; Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona); als serveis territorials del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural a Barcelona (av. Meridiana, 38, 08018 Barcelona); Girona (av. Sant Francesc, 29, 17001 Girona); Lleida (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida); Tarragona (av. Catalunya, 50, 43002 Tarragona) i les Terres de l'Ebre (pl. Alfons XII, 7, 43500 Tortosa), o bé es pot consultar a la pàgina web del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural <http://www.gencat.net/darp/normativa.htm>, durant el període de dos mesos, en el qual els interessats podran formular-hi, així mateix, les al·legacions que creguin convenients.

Barcelona, 7 d'octubre de 2010

XAVIER CASTELLA I CASAS
Secretari general

ANNEX

Document únic

Reglament (la CE) núm. 510/2006 del Consell, de 20 de març, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

Núm. CE:

IGP DOP

1. *Denominació de la IGP*

Pa de Pagès Català

2. *Estat membre o tercer país*

Espanya

3. *Descripció del producte agrícola o alimentari*

3.1 Tipus de producte (segons la classificació de l'annex II)

Classe 2.4. Producte de forneria, pastisseria, rebosteria o galeteria.

3.2 Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1.

La IGP Pa de Pagès Català és un pa tradicional, rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran, on almenys el format es realitza de forma manual. Tot el procés es realitza seguint una elaboració tradicional, amb fermentacions lentes, coent sempre les masses en forns de solera refractària.

El pa emparat per aquesta IGP presenta les següents característiques:

Aspectes visuals:

És un pa rodó girat, d'imatge rústica.

La molla és d'alveolat gran i irregular. És del mateix color blanc que la farina que s'utilitza i roman tendra en el temps. La molla esponjosa és clau al producte i respon al saber fer i llarga experiència dels forners.

La crosta és gruixuda i cruixent, de color torrat amb cert clivellat resultat de l'obertura en el moment de la cocció.

Característiques organolèptiques:

És un pa de gran aroma i sabor, amb certa acidesa que manté la sensació de frescor i una textura agradable passades 8-9 hores de la cocció.

Formats de presentació

Es presenta en fogasses de 500 g i 1 kg de pes aproximat, de forma rodona amb una obertura natural en la part superior.

Pes aproximat de la peça cuita i freda (grams).	Perímetre aproximat de la circumferència de la peça cuita i freda (cm).
400-500	25 ± 5
800-1000	35 ± 5

3.3 Matèries primeres

Farina de blat: amb W entre 150 i 240 i P/L entre 0,4y 0,6.

Aigua: s'incorpora a la massa en un 60-70%-70 (litres d'aigua/kg de farina).

Massa mare precedent d'una fermentació anterior: entre 15 i 20% de la quantitat de farina pastada.

Llevat (*Saccharomyces cerevisiae* L.): màxim 2%.

Sal comuna: màxim 1,8% (per 100 kg de farina).

3.4 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal).

No és d'aplicació.

3.5 Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme a la zona geogràfica definida.

Tota la producció ha de dur-se a terme a la zona geogràfica definida:

a. Pastat.

b. Repòs en bloc.

El saber fer del forner en aquesta etapa és rellevant per al desenvolupament de les aromes del pa. A més, aquest repòs en massa afavoreix l'enfortiment de la xarxa proteica desenvolupada durant el pastat i influeix en la manejabilitat de la massa.

c. Divisió de la massa.

d. Bolejat.

e. Repòs en bola.

f. Format.

Només es permet un format manual.

g. Fermentació.

h. Tall.

i. Coccio.

La IGP Pa de Pagès Català es pot coure únicament en forn en els quals la difusió de la calor es faci per conducció a través d'un sòl de material refractari, entre 180 i 230°C. L'addició de vapor s'empra d'acord amb el saber fer del forner, sent un element important en l'aspecte visual final de la crosta.

j. Refredament.

3.6 Normes especials sobre el tall en talls, el ratllat, l'envasament, etc.

La IGP Pa de Pagès Català es presenta al públic en peça sencera i sense tallar.

El pa es ven envasat. S'usa un embolcall individual per a cada peça de pa i només es permeten bosses de paper o qualsevol altre material sostenible i biodegradable respectuós amb el medi ambient.

L'envasat s'ha de realitzar a l'establiment de venda just abans de la venda del producte al consumidor final ja que l'envasat pot accelerar que la humitat de la molla passi a la crosta tornant-se tova i elàstica, disminuint el cruixent i l'esponjositat del pa.

Només es permet en el moment de la venda, si el client el sol·licita, tallar el pa en llesques.

3.7 Normes especials sobre l'etiquetatge.

L'embolcall del pa porta impresa en la part externa de manera obligatòria i destacada, el nom de la IGP Pa de Pagès Català, el logotip propi de la IGP i el logotip comunitari a més de les dades, que amb caràcter general, determini la legislació vigent.

Reproducció en blanc i negre del logotip propi de la IGP:



Pantones del logotip propi de la IGP: pala 457, ombra pa 265, crosta pa 124.

4. *Descripció succinta de la zona geogràfica*

L'àmbit geogràfic de la Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català inclou la totalitat de la Comunitat Autònoma de Catalunya.

5. *Víncle amb la zona geogràfica*

5.1 *Caràcter específic de la zona geogràfica*

La IGP Pa de Pagès Català està basada en una reconeguda qualitat del producte i reputació que s'ha transmès de pares a fills forners durant generacions a Catalunya.

Un primer element de clara relació territorial ho indica precisament la seva denominació, que excepcionalment manté la seva traducció literal del català a l'espanyol: de pagès a payés, per referir-se al pa que elaboraven quotidianament els agricultors o llauradors a les seves pròpies cases o masies de la Catalunya rural.

La seva designació actual sembla que podria generalitzar-se a partir de mitjans del S. XX; és especialment remarcable la seva irrupció en els mitjans de comunicació escrits. Existeixen referències prèvies que lloen el pa de pagès català com a producte específic. Especialment a cavall del segle XIX i XX, diverses manifestacions indiquen la vinculació tradicional d'aquest pa a les zones rurals catalanes i, sobretot, les seves qualitats, reconegudes com a superiors al pa comercialitzat per les fleques.

Diversos especialistes, tècnics en panificació, estudiosos i divulgadors de la panificació es refereixen reiteradament en les seves publicacions a aquest producte com a propi del territori català (F. Tejero, X. Barriga, J.C. Capel, E. Rosset, P. Roca, etc.). Les fonts orals vénen a confirmar això. Els informants que han aportat la seva memòria i la dels seus progenitors per al millor coneixement del Pa de Pagès Català, coincideixen en evocar la seva forma tradicionalment rodona, amb volums majors, de fins a 5 kg, en dècades anteriors que en l'actualitat (també majors en zones rurals que a les grans ciutats). Tots ells, ubicats en diferents comarques catalanes, amb edats que van del voltant dels 60 fins als 80 anys i gairebé tots descendents de famílies amb tradició fornera afirmen que fins a principis del segle XX pràcticament tot el pa era Pa de Pagès Català, i la majoria de la població l'elaborava als seus forns particulars o comunals, exceptuant les grans ciutats. Segons les seves paraules, durant aquests últims cent anys la forma d'elaborar el Pa de Pagès Català, no ha canviat en essència, una essència basada en treballar-lo mantenint procediments lents i amb una especial atenció a la seva cocció, especialment a l'efecte del vapor. Bàsicament els canvis han estat en els usos als què es destina: abans per a l'alimentació diària dels camperols, ara per a un gran públic que acostuma a destinar-lo, en gran part, al pa amb tomàquet. El pa amb tomàquet és la proposta culinària catalana més estesa i arrelada a Catalunya la popularitat del qual i consum va en augment en altres zones d'Espanya.

Una altra excepció específica en aquesta comunitat autònoma davant la resta d'Espanya respecte als productes panificables és que, segons dades de CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), mentre que avui en dia la varietat més consumida a Espanya és la barra, seguida de la baguette i de la chapata; a Catalunya, aquest tercer lloc l'ocupa el tradicional pa de pagès català.

Il·lustrativament resulta interessant revisar com l'art també va incorporar amb promptitud el pa com a element pictòric. En el cas del Pa de Pagès Català, una de les seves referències figuratives més llunyana podria trobar-se en les pintures murals de la Pia Almoina de Lleida (S XIV-XV), en contraposició dels pans que consumien les classes acomodades durant la mateixa època. A començaments del S. XX també observem aquest pa de pagès en pintures de Picasso i Dalí.

5.2 *Caràcter específic del producte*

La IGP Pa de Pagès Català és un pa de fermentació llarga, format totalment manual i, enforat lent en solera refractària que té una crosta cruixent, molla tendra, esponjosa i d'alveolat gran, que manté les sensacions de frescor i una textura agradable passades 8-9 hores de la cocció.

5.3. Relació causal entre la zona geogràfica o la qualitat, la reputació o altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP).

Les característiques que vinculen el producte amb la zona geogràfica estan lligades principalment amb la gran reputació històrica i la transmissió del procés d'elaboració durant generacions de pares a fills forners catalans, que han conservat fidels els criteris d'elaboració. La seva reputació és tal que la presència del Pa de Pagès Català és un element imprescindible en la gastronomia catalana. Fet que queda palès en el "pa amb tomàquet", que és una de les propostes gastronòmiques més conegudes internacionalment.

El Pa de Pagès Català és l'especialitat més representativa de la forneria catalana. La cocció en forn de solera li confereix el seu aspecte peculiar i li aporta el sabor autèntic del pa artesà. Elaborat a mà, amb autèntica massa mare i amb fermentacions lentes per aconseguir aquesta acidesa que el caracteritza i que el converteix en un pa de consum molt apreciat pels consumidors, a més presenta un excel·lent aroma i llarga conservació.

(10.280.062)

