



C/2024/6593

21.11.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/6593)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Pa de Pagès Català”

Nr UE: PGI-ES-0880-AM02 – 28.8.2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Pa de Pagès Català”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności) – rząd Katalonii.

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Zatwierdzonej zmianę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ wprowadzone zmiany nie mają wpływu na chronioną nazwę, nie zagrażają związkowi, ani nie powodują zwiększenia ograniczeń nałożonych na handel produktem.

1. Usunięcie zawartości procentowej wody przy produkcji ciasta.

W ppkt E.1 „Składniki” specyfikacji produktu akapit:

„Wodę dodaje się do masy w ilości 60–70 % (litry wody/kg mąki), co ma decydujące znaczenie dla ostatecznych właściwości bochenka chleba pod względem wilgotności.”

otrzymuje brzmienie:

„Umiejętność i doświadczenie zawodowe piekarza mają zasadnicze znaczenie przy dodawaniu ilości wody potrzebnej do uzyskania chleba o cechach opisanych w pkt B.

Usunięto wartość procentową określającą ilość wody, ponieważ zazwyczaj w piekarniach piekarze korygują ilość wody empirycznie w zależności od konsystencji ciasta, gdyż mają na nią wpływ różne czynniki, takie jak mąka lub temperatura ciasta, które nie są uwzględnione w przepisie. Określenie konkretnej wartości utrudnia praktykę i normalne funkcjonowanie podmiotów gospodarczych objętych ChOG.”.

Zmiana dotyczy ppkt 3.3 „Surowce” jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. Usunięcie zawartości procentowej drożdży piekarskich.

W tym samym ppkt E.1 „Składniki” specyfikacji produktu akapit:

„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.”

otrzymuje brzmienie:

„dopuszcza się dodanie drożdży (*Saccharomyces cerevisiae* L.) w różnych formach handlowych.”

W poprzedniej zmianie specyfikacji produktu rozszerzono zakres rodzajów form drożdży piekarskich, ale przez pomyłkę utrzymano maksymalną zawartość procentową drożdży. Biorąc pod uwagę różnorodność istniejących form (np. sproszkowana lub płynna), ta wartość procentowa powinna zostać dostosowana lub usunięta. Zazwyczaj przy procesach fermentacji z zaczynem i przy długich fermentacjach, jak w przypadku chleba objętego ChOG, piekarze nie używają drożdży, a jeśli to robią, to zawsze w niewielkich ilościach. W związku z tym usunięto maksymalną zawartość procentową drożdży.

Zmiana dotyczy ppkt 3.3 „Surowce” jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Usunięcie określenia temperatury masy na końcu wyrabiania.

c) W ppkt E.2 „Metoda produkcji” akapit dotyczący wyrabiania:

„Wyrabianie 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.”

otrzymuje brzmienie:

„Wyrabianie to proces, w którym składniki chleba miesza się ręcznie lub za pomocą środków mechanicznych.”

Zmiana ta wynika z faktu, że temperatura w momencie zakończenia wyrabiania nie jest kluczowym elementem zapewniającym właściwą fermentację, ponieważ to inne aspekty procesu produkcji, takie jak czas i warunki wyrastania, decydują o temperaturze ciasta, a następnie fermentacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Usunięcie minimalnego czasu wyrastania i ustalenie całkowitego czasu fermentacji.

W ppkt E.2 „Metoda produkcji” specyfikacji produktu usunięto minimalny czas (15 minut) wyrastania ciasta i wyrastania ciasta w kulach oraz ustalono całkowity czas fermentacji, który obejmuje również te etapy wyrastania. W związku z tym akapit:

„Fermentacja końcowa: 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 przeznaczonego 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.

Fermentacja odbywa się na powierzchni z drewna, tkaniny lub na tacach piekarniczych, w kontrolowanych komorach fermentacyjnych lub w warunkach temperatury i wilgotności panujących w piekarni.”

otrzymuje brzmienie:

„Po uformowaniu bochenka należy pozostawić go do fermentacji na powierzchni drewna, tkaniny lub tac piekarniczych, w kontrolowanych komorach fermentacyjnych lub w warunkach temperatury i wilgotności panujących w piekarni.

Całkowity czas fermentacji wynosi co najmniej 4 godziny i jest liczony jako czas od zakończenia wyrabiania do włożenia do pieca.

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

Za prostsze i bardziej praktyczne uznaje się ustalenie jedynie całkowitego czasu fermentacji jako czasu od zakończenia wyrabiania do rozpoczęcia pieczenia. Aby uwzględnić czas, jaki może upłynąć między operacjami pośrednimi, całkowity czas fermentacji przedłuża się o pół godziny z 3,5 godziny do 4 godzin.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Usunięcie temperatury pieczenia

W ppkt E.2 „Metoda produkcji” w akapicie dotyczącym pieczenia usunięto temperaturę pieczenia. Ustalony zakres 160–230 °C był normalnym zakresem temperatur i był bardzo szeroki, aby obejmował wszystkie rozmiary chleba (od 200 g do 3 kg). Czynnikiem decydującym przy pieczeniu jest piekarnik o żaroodpornym dnie, co zostało utrzymane.

Zmiana ta wymaga zmiany jednolitego dokumentu, w szczególności ppkt 3.4. „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym”, w którym również usunięto temperaturę pieczenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pa de Pagès Català”

Nr UE: PGI-ES-0880-AM02 – 28.8.2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Pa de Pagès Català”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 19 - PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE—

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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.

Miększość 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 miększość, 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)*

Jest to tradycyjny chleb wytwarzany z mąki, zaczynu lub ciasta fermentacyjnego, wody, drożdży piekarskich i soli kuchennej. 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.

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

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

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

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

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

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

„Pa de Pagès Català” objęty ChOG musi być wypiekany 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;

- k) 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 miękką i elastyczną, zamiast chrupką, 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.

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.

Logo ChOG:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

5. Związek z obszarem geograficznym

„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 wypiekiem 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 wypiekaniami 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.

5.1. *Specyfika produktu*

Charakteryzuje się długim procesem fermentacji, formowany jest całkowicie ręcznie i wolno wypiekany na żaroodpornym dnie. Ma chrupiącą brązową skorpkę, delikatny i pulchny mięksisz 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.

5.2. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi 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 wolili go od innych chlebów. Potwierdza to również historyk Jesús Àvila 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 Almoina 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

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pa-pages-catala-modificacion.pdf