

Plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català

a) Nom del Producte

Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català.

b) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

b.1) Definició

El Pa de Pagès Català es defineix com un pa tradicional, rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran, on al menys 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.

b.2) Característiques del pa

Aspectes visuals del Pa de Pagès Català:

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 tendre en el temps.

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

Característiques organolèptiques de la IGP Pa de Pagès Català:

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.

b.3) Formats de presentació

La IGP Pa de Pagès Català es presenta en fogasses de 500 g i 1 kg de pes aproximat, de forma rodona amb una obertura natural a 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

c) DELIMITACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA

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



d) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

Per a una correcta traçabilitat i seguiment de les especificacions del producte s'ha de du a terme:

Un registre dels establiments d'elaboració en el que s'inscriuran els dades dels titular, les dades de l'establiment i les dades dels forns utilitzats en l'elaboració del pa protegit.

Un registre de punts de venda en el que s'inscriuran les dades d'aquests punts de venda així com els establiments d'elaboració dels quals procedeixen les peces emparades per la IGP.

Autocontrol dels operadors inscrits: els operadors inscrits portaran registres dels autocontrols que realitzaran per demostrar que compleixen els requisits del plec tècnic. El contingut mínim d'aquest autocontrol estarà definit en el manual de qualitat.

Traçabilitat: en totes les fases de producció es durà a terme la traçabilitat que permeti comprovar l'origen del pa IGP Pa de Pagès Català.

Control i verificació:

La IGP Pa de Pagès Català es sotmet als controls de l'Entitat Certificadora, que controla el sistema d'autocontrol dels operadors inscrits, el sistema de traçabilitat, i el control del procés d'elaboració. A més, realitza el control de les característiques del pa definides en aquest plec de condicions. Tots els controls es basen en inspeccions periòdiques dels establiments d'elaboració i de venda, revisió de la documentació (llibres de registre) i anàlisis de la matèria primera i producte acabat.

Quan no es compleixin els requisits d'aquest Plec de condicions, no es podrà comercialitzar aquest pa sota l'empara de la Indicació Geogràfica Protegida "Pa de Pagès Català".

e) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE

e.1.) Ingredients

La IGP "Pa de Pagès Català" és un pa tradicional a base de farina, massa mare, aigua, llevat de panificació i sal comuna.

La farina:

S'utilitzaran farines amb W entre 150 i 240 i P/L entre 0,4 i 0,6.

L'aigua:

L'aigua s'incorpora a la massa en un 60-70% (litres d'aigua/kg de farina), essent determinant en les característiques d'humitat finals de la peça de pa.

La massa mare:

Per a la fermentació del pa, a la massa se li incorporarà "massa mare" en una quantia entre 15 i 20% aproximadament de la quantitat de farina pastada. La massa mare està



constituïda a base d'un "peu de massa" de la nit anterior. el període de repòs abans del pastat és d'una durada de 12 a 24 hores. A continuació, se li addicionen farina i aigua, i de vegades sal, en condicions tèrmiques fresques per a ralentir el procés de fermentació. Aquesta etapa es realitzarà almenys una vegada, podent ser repetida diverses vegades. La massa mare emprada pot ser natural (conservada entre 20-25°C) o refrigerada, i es podrà automatitzar i estabilitzar la seva reproducció de manera continua.

El llevat biològic:

Es pot afegir fins a un màxim del 2% de llevat biològic fresc comercial premsat, podent reduir-se aquesta quantitat en utilitzar massa mare i temps de fermentació superiors.

La sal:

El Pa de Pagès Català conté com a màxim 1,8% (per 100kg de farina) de sal comuna d'ús alimentari, segons la normativa en vigor.

Els coadjuvants:

Els millorants i additius autoritzats per la legislació vigent, poden ser utilitzats d'acord amb les bones pràctiques de fabricació en la fleca artesana.

e.2.) Procés de elaboració

L'amassat o pastat:

L'amassat o pastat pot ser manual o mecànic. El temps de pastat varia en funció del tipus d' amassadora emprada i estarà comprès entre 20 i 30 min. En un primer moment es barregen els ingredients a velocitat lenta durant uns minuts, i després s'acaba el pastat a velocitat superior, el temps necessari sense castigar la massa. La temperatura de la massa al final del pastat estarà compresa entre els 22 °C i els 28 °C, per a assegurar la correcta fermentació posterior.

El repos en bloc:

Després del pastat, la massa es podrà deixar reposar en bloc, mínim durant 15 min. El saber fer del forner en aquesta etapa és rellevant per al desenvolupament de les aromes del pa. A més, el repòs en massa afavoreix l'enfortiment de la xarxa proteica desenvolupada durant el pastat i influeix en la manejabilitat de la massa.

La divisió de la massa:

A continuació, es procedeix a la divisió en peces individualitzades de la massa. Aquesta tasca pot fer-se de forma manual o mecànica. Les peces són de pes uniforme.

El bolejat:

El bolejat pot ser tant manual com mecànic. Les peces han de ser el més uniformes possible.



El repòs en bola:

El repòs en bola té lloc en condicions ambientals, a sobre de fusta, roba o safates de fleca. Es deixen reposar les boles un temps mínim de 15 minuts.

El format:

El format es fa premsant la massa en el que es coneix com "funyit", fins a donar-li forma de bola de manera que els plecs de la massa quedin finalment en la part de sota la peça, podent-se fer dues petites esquerdes en alguns casos per a evitar l'aparició de bombolles en l'interior de la peça. Tots els formats acollits a la protecció són el resultat d'un format manual, no podent ser realitzat de forma mecanitzada en cap cas.

La fermentació:

Una vegada formada la peça, s'ha de deixar fermentar de manera contínua, durant un mínim de 3 hores. La fermentació tindrà lloc en superfície de fusta, roba o en safates de fleca, en cambres de fermentació controlada o bé en les condicions de temperatura i humitat de l'obrador.

El tall de les peces:

Les peces són girades sense realitzar cap tall.

La cocció:

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

El refredament del pa:

En treure'l del forn, una vegada cuit el pa es deixa refredar a temperatura i humitat ambient. Aquesta operació es realitza en recipients suficientment ventilats, segons les bones pràctiques d'higiene i durant el temps adequat.

Presentació a la venda i envasat:

La IGP Pa de Pagès Català es presenta al públic en peça sencera i sense tallar. El pa es ven envasat. S'utilitza un embolcall individual per a cada peça de pa i només es permeten les bosses de paper o qualsevol altre material sostenible i biodegradable respectuós amb el medi ambient.

L'envasat s'ha de realitzar en l'establiment de venda just abans de la venda del producte al consumidor final, ja que l'envasat pot accelerar que la humitat de molla passi a la crosta tornant-se tova i elàstica, disminuint el cruixent i l'esponjositat del pa. Només podrà tallar-se en llesques en el moment de la venda si el client ho sol·licita.



f) VÍNCLE AMB EL MEDI

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 l'indica precisament la seva denominació, que excepcionalment manté la seva traducció literal del català al castellà: de "pagès" a "payés" o, el que és el mateix, camperol, per a referir-se al pa que elaboraven quotidianament els agricultors o llauradors en llurs finques o masies de la Catalunya rural. La seva designació actual sembla que podria haver-se generalitzat 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 català com a producte específic. Especialment a cavall entre el segle XIX i XX, varies manifestacions vindiquen 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 llurs publicacions a aquest producte com a propi del territori català (F. Tejero, X. Barriga, J.C. Capel, E. Rosset, P. Roca...). Les fonts orals venen a confirmar aquests extrems, posant èmfasi en alguns llocs comuns. Els informants que han aportat la seva memòria i la dels seus progenitors per al millor coneixement del pa de pagès, coincideixen en evocar la seva forma tradicionalment rodona, amb volums majors en dècades anteriors, de fins a 5 kg., que en l'actualitat (també majors en zones rurals que a les grans ciutats). Tots ells, ubicats a diferents comarques catalanes, amb edats que van des de voltants dels 60 fins als 80 anys i quasi 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 que la majoria de la població l'elaborava en els seus forns particulars o comunals, exceptuant les grans ciutats. Alguns recorden com durant les dècades següents, i paulatinament, especialment durant la postguerra, els camperols portaven la seva farina al forn a canvi d'una quantitat de pa establida, generalment una vegada a la setmana. Segons les seves paraules, durant aquests últims cent anys la manera d'elaborar el Pa de Pagès Català no ha canviat en essència, una essència basada en treballar-lo mantenint procediments lents i prestant una especial atenció a la seva cocció, especialment a l'efecte del vapor. Bàsicament els canvis s'han donat 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.

Una altra excepció específica en aquesta comunitat autònoma respecte a la resta d'Espanya en relació als productes panificables és que, segons dades de CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), avui en dia a Espanya el tipus de pa més consumit és la barra, seguida de la "baguette" i de la xapata, i en canvi 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, una de les seves referències figuratives més llunyana podria trobar-se en les pintures murals de la Pia Almoina de Lleida (segles XIV-XV) on veiem la taula dels pobres amb uns grans pans més aviat foscos, en contraposició dels pans que consumien les classes acomodades durant la mateixa època. Un ràpid recorregut per la història de l'art obliga també a mencionar obres concretes en les quals s'insinuen les formes del tradicional pa català, com és el cas de Picasso o Dalí, a principis i mitjans del segle XX, passant per bodegons pintats per



artistes menys coneguts pertanyents a la segona meitat del citat segle fins a pràcticament l'actualitat, i que es tanca novament amb unes recents pintures murals que evocuen clarament un pa de pagès desenfornant-se.

En resum podem dir que 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 fidelment els criteris d'elaboració, obtenint un pa de fermentació llarga, format totalment manual i fornejat lent en sòl refractari que té una crosta cruixent, molla tendra, esponjosa i alveolat gran, que manté la sensació de frescor i una textura agradable passades les 8-9 hores de la cocció. 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 refractària li confereix el seu aspecte peculiar i li aporta el sabor autèntic del pa artesà. Elaborat a ma, amb autèntica massa mare i amb fermentacions lentes per aconseguir l'acidesa que el caracteritza i que el converteix en un pa molt apreciat pels consumidors, a més presenta un excel·lent aroma i **llarga** conservació.

g) ESTRUCTURA DE CONTROL I CERTIFICACIÓ

Verificació del Plec de Condicions
Nom: Calitax Certificació, SL
Adreça: c/ Tusset, 10 08006 Barcelona (Espanya)
Telèfon/fax: 93.217.27.03/ 93.218.51.95
Web: www.calitax.com
Correu electrònic: calitax@calitax.com

Calitax Certificación, SL com entitat de certificació que compleix amb la normativa EN45011, i està autoritzada per la Comunitat Autònoma de Catalunya, realitza la certificació d'acord amb els procediments de control i certificació inclosos en la documentació del sistema de gestió de la qualitat segons la norma EN 45011.

Aquesta entitat realitzarà com a mínim les actuacions següents:

- a) Realitzar les auditories inicials i de certificació als operadors inscrits en els registres corresponents, com a mínim anualment, i d'acord amb el pla de control previst, per poder comprovar el compliment del Plec de Condicions i el Manual del sistema de gestió de la qualitat en el que es refereix als processos, controls i productes.
- b) Concedir i mantenir la certificació als operadors inscrits que compleixin els requisits establerts en el Plec de condicions i en el manual del sistema de gestió de la qualitat.

h) ETIQUETATGE

La I.G.P "Pa de Pagès Català" té un logotip propi per acompanyar el producte final, envasat.



En els envasos emprats pels pans emparats per la IGP haurà de figurar de manera obligatòria i destacada, la menció IGP "Pa de Pagès Català", el logotip propi i el logotip comunitari a més de les dades que exigeixi la legislació vigent.

i) REQUISITS LEGISLATIUS

1. Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
2. Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y su oposición.
3. Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.