

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“PA DE PAGÈS CATALÀ”

Versión: Solicitud de modificación (enero 2021)



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP) PA DE PAGÈS CATALÀ

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida Pa de Pagès Català.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

b1). definición

El Pa de Pagès Català se define como un pan tradicional, redondo, de corteza crujiente, miga tierna y alveolado grande, donde al menos el formado se realiza de forma manual. Todo el proceso se realiza siguiendo una elaboración tradicional, con fermentaciones lentas, cocinando siempre las masas en hornos de solera refractaria.

b2). Características del pan

Aspectos visuales del Pa de Pagès Català:

Es un pan redondo girado, de imagen rústica.

La miga es de alveolado irregular. Es de color blanco a crema dependiendo del grado de extracción de la harina que se utiliza. Y permanece tierna en el tiempo. La corteza es gruesa y crujiente, de color tostado con cierto agrietado resultado de la apertura en el momento de la cocción.

Características organolépticas:

Es un pan de gran aroma y sabor, con cierta acidez que mantiene la sensación de frescura y una textura agradable pasadas 8-9 horas.

b3). Formatos de presentación

La IGP Pa de Pagès Català se presenta en piezas de entre 200 a 3.000 g de peso, en formato redondo con una apertura natural en la parte superior.

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida Pa de Pagès Català abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto se lleva a cabo:

Un registro de los establecimientos de elaboración en el que se inscribirán los datos del titular, los datos del establecimiento y los datos de los hornos utilizados en la elaboración del pan protegido.

Un registro de puntos de venta en el que se inscribirán los datos de estos puntos de venta así como los establecimientos de elaboración de los que proceden las piezas amparadas por la IGP.

Autocontrol de los operadores inscritos: los operadores inscritos llevarán registros de los autocontroles que realizarán para demostrar que cumplen los requisitos del pliego técnico. El contenido mínimo de este autocontrol estará definido en el manual de calidad.

Trazabilidad: en todas las fases de producción se llevará a cabo la trazabilidad que permita comprobar el origen del pan IGP Pa de Pagès Català.

Control y verificación: La IGP Pa de Pagès Català se somete a los controles de la Entidad Certificadora, que controla el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad, y el control del proceso de elaboración. Además, realiza el control de las características del pan definidas en este Pliego de Condiciones. Todos los controles se basan en inspecciones periódicas de los establecimientos de elaboración y de venta, revisión de la documentación (libros de registro) y análisis de la materia prima y producto acabado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de Condiciones, no se podrá comercializar este pan bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida Pa de Pagès Català.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

e1. ingredientes

La IGP Pa de Pagès Català es un pan tradicional a base de harina, masa madre o fermentativa, agua, levadura de panificación y sal común.

La harina:

Se utilizarán harinas o mezclas de harinas de cualquier variedad de la familia del trigo clasificadas como de media fuerza, fuerza o gran fuerza, con diferentes grados de extracción y sistemas de molienda.

En el caso de utilizar una mezcla de harinas, es la mezcla final la que ha de cumplir las características reológicas y los parámetros para una harina de media fuerza, fuerza o gran fuerza.

Además, se puede utilizar hasta un 10% de harina de centeno (de la harina total utilizada en la masa).

El agua:

El agua se incorpora a la masa en un 60-70% (litros de agua / kg de harina), siendo determinante, en las características de humedad finales de la pieza de pan.

La masa madre o fermentativa:

Para la fermentación del pan, a la masa se incorpora una masa madre de cultivo o una masa fermentativa. El tipo de masa fermentativa más habitual es la constituida a base de un "pie de masa" de la noche anterior, a la que se adicionan harina y agua, y a veces sal, en condiciones térmicas frescas para retrasar el proceso de fermentación. Esta etapa se realiza al menos una vez, pudiendo ser repetida varias veces. Se puede automatizar y estabilizar su reproducción de manera continua.

Se aceptan también los otros tipos de masas con capacidad fermentativa a las que se les puede incorporar también una parte de levadura.

La levadura:

Se puede añadir hasta un máximo del 2% de levadura (*Saccharomyces cerevisiae* L.) en sus diferentes presentaciones comerciales, pudiendo reducirse esta cantidad al utilizar masas fermentativas y tiempos de fermentación superiores a los mínimos establecidos en el Pliego de Condiciones.

Los coadyuvantes:

Los mejorantes y aditivos autorizados por la legislación vigente, pueden ser utilizados de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación en la panadería artesana.

e2. Proceso de elaboración

El amasado o pastado:

El amasado es el proceso de mezcla de los ingredientes del pan, y puede ser manual o mecánico. La temperatura de la masa al final del amasado estará comprendida entre los 22 °C y los 28 °C, para asegurar la correcta fermentación posterior.

El reposo en bloque:

Después del amasado, la masa se podrá dejar reposar en bloque, mínimo durante 15 minutos. El saber hacer del panadero en esta etapa es relevante para el desarrollo de los aromas del pan. Además, el reposo en masa favorece el fortalecimiento de la red proteica desarrollada durante el amasado e influye en la manejabilidad de la masa. El reposo en bloque se podrá realizar en cámaras de fermentación controlada.

La división de la masa:

A continuación, se procede a la división en piezas individualizadas de la masa. Esta tarea puede hacerse de forma manual o mecánica. Las piezas son de peso uniforme.

El boleado:

El boleado puede ser tanto manual como mecánico. Las piezas deben ser lo más uniformes posible.

El reposo en bola:

El reposo en bola tiene lugar en condiciones ambientales, encima de madera, telas o bandejas de panadería. Se dejan reposar las bolas un tiempo mínimo de 15 minutos.

El formado:

El formado se hace prensando la masa en lo que se conoce como "heñir", hasta darle forma de bola de modo que los pliegues de la masa queden finalmente en la parte de debajo de la pieza, pudiéndose hacer dos pequeñas marcas en algunos casos para evitar la aparición de burbujas en el interior de la pieza. Todos los formatos acogidos a la protección son el resultado de un formado manual, no pudiendo ser realizado de forma mecanizada en ningún caso.

La fermentación final:

Una vez formada la pieza se debe dejar fermentar de manera continua durante un mínimo de 3 horas. Si el tiempo de reposo en bloque y/o reposo en bola es

superior al tiempo mínimo de 15 minutos estipulado para cada uno, se puede reducir el tiempo de la fase de fermentación final en base a los tiempos de más aplicados en la fase de reposo en bloque y/o reposo en bola.

En obradores que trabajen a temperatura ambiente, el tiempo de fermentación final se puede reducir un máximo de 30 minutos durante el periodo estival para evitar una sobrefermentación del pan.

La fermentación tendrá lugar en superficie de madera, tela o en bandejas de panadería, en cámaras de fermentación controlada o bien bajo las condiciones de temperatura y humedad del obrador.

El corte de las piezas:

Las piezas son giradas sin realizar ningún corte.

La cocción:

El pan se puede cocer únicamente en hornos de difusión del calor por conducción, a través de un suelo de material refractario y se cocerá entre 160 y 230 °C, dependiendo del peso de las piezas. La adición de vapor se utiliza de acuerdo con el saber hacer del panadero, siendo un elemento importante en el aspecto visual final de la corteza.

El enfriamiento del pan:

Al sacarlo del horno, una vez cocido el pan se deja enfriar a temperatura y humedad ambiente. Esta operación se realiza en recipientes suficientemente ventilados, según las buenas prácticas de higiene y durante el tiempo adecuado.

Presentación a la venta y envasado:

El pan de la IGP Pa de Pagès Català se presenta al público en pieza entera y sin cortar. El pan se vende embolsado. Se utiliza una envoltura individual para cada pieza de pan y sólo se permiten las bolsas de papel o cualquier otro material sostenible y biodegradable respetuoso con el medio ambiente.

El envasado se debe realizar en el establecimiento de venta justo antes de la venta del producto al consumidor final, ya que el envasado puede acelerar que la humedad de la miga pase a la corteza volviéndose blanda y elástica, disminuyendo el crujiente y esponjosidad del pan.

Las piezas de pan se podrán cortar en rebanadas en el momento de la venta si el cliente lo solicita. Las piezas de peso superior a 1.000 g podrán venderse al peso, cortadas en rebanadas o no.

El pan que haya superado todos los controles en el proceso de producción, elaboración y envasado se expide el mercado de acuerdo con el punto H de este

F. VÍNCULO CON EL MEDIO

La IGP Pa de Pagès Català está basada en una reconocida calidad del producto y reputación que se ha transmitido de padres a hijos panaderos durante generaciones en Cataluña.

Un primer elemento de clara relación territorial le indica precisamente su denominación, que excepcionalmente mantiene su traducción literal del catalán al castellano: de "campesino" "payés" o, lo que es lo mismo, campesino, para referirse al pan que elaboraban cotidianamente los agricultores o granjeros en sus fincas o casas de la Cataluña rural. Su designación actual parece que podría haberse generalizado a partir de mediados del s. XX; es especialmente remarcable su irrupción en los medios de comunicación escritos.

Existen referencias previas que alaban el pan catalán como producto específico. Especialmente a caballo entre el siglo XIX y XX, varias manifestaciones reivindican la vinculación tradicional de este pan en las zonas rurales catalanas y, sobre todo, sus cualidades, reconocidas como superiores al pan comercializado por las panaderías.

Varios especialistas, técnicos en panificación, estudiosos y divulgadores de la panificación se refieren reiteradamente en sus publicaciones a este producto como propio del territorio catalán (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca ...). Las fuentes orales vienen a confirmar estos extremos, poniendo énfasis en algunos lugares comunes. Los informantes que han aportado su memoria y la de sus progenitores para el mejor conocimiento del pan de payés, coinciden en evocar su forma tradicionalmente redonda, con volúmenes mayores en décadas anteriores, de hasta 5 kg., que en la actualidad (también mayores en zonas rurales que en las grandes ciudades). Todos ellos, ubicados en diferentes comarcas catalanas, con edades que van desde alrededor de los 60 hasta los 80 años y casi todos descendientes de familias con tradición panadera, afirman que hasta principios del siglo XX prácticamente todo el pan era Pa de Pagès Català y que la mayoría de la población lo elaboraba en sus hornos particulares o comunales, exceptuando las grandes ciudades. Algunos recuerdan como durante las décadas siguientes, y paulatinamente, especialmente durante la posguerra, los campesinos llevaban su harina al horno a cambio de una cantidad de pan establecida, generalmente una vez a la semana. Según sus palabras, durante estos últimos cien años la manera de elaborar el Pa de Pagès Català no ha cambiado en esencia, una esencia basada en trabajarlo manteniendo procedimientos lentos y prestando una especial atención a su cocción, especialmente en el efecto del vapor. Básicamente los cambios se han dado en los usos a los que se destina: antes para la alimentación diaria de los campesinos, ahora para un gran público que suele destinarlo, en gran parte, al pan con tomate.

Otra excepción específica en esta comunidad autónoma respecto al resto de España en relación a los productos panificables, es que, según datos de CEOPPAN (Confederación Española de Panadería, Pastelería y Bollería y Afines), hoy en día en España el tipo de pan más consumido es la barra, seguida de la "baguette" y de la chapata, y en cambio en Cataluña, este tercer lugar lo ocupa el tradicional Pa de Pagès Català.

Ilustrativamente resulta interesante revisar cómo el arte también incorporó con prontitud el pan como elemento pictórico. En el caso del pan de payés, una de sus referencias figurativas más lejana podría encontrarse en las pinturas murales de la Pia Almoina de Lleida (siglos XIV-XV) donde vemos la mesa de los pobres con unos grandes panes más bien oscuros, en contraposición de los panes que consumían las clases acomodadas durante la misma época. Un rápido recorrido por la historia del arte obliga también a mencionar obras concretas en las que se insinúan las formas del tradicional pan catalán, como es el caso de Picasso o Dalí, a principios y mediados del siglo XX, pasando por bodegones pintados por artistas menos conocidos pertenecientes a la segunda mitad del citado siglo hasta prácticamente la actualidad, y que se cierra nuevamente con unas recientes pinturas murales que evocan claramente un pan de payés retirado del horno.

En resumen podemos decir que las características que vinculan el producto con la zona geográfica están ligadas principalmente con la gran reputación histórica y la transmisión del proceso de elaboración durante generaciones de padres a hijos panaderos catalanes, que han conservado fielmente los criterios de elaboración, obteniendo un pan de fermentación larga, formado totalmente manual y horneado lento en suelo refractario que tiene una corteza crujiente, miga tierna, esponjosa y alveolado grande, que mantiene la sensación de frescura y una textura agradable pasadas las 8-9 horas de la cocción. Su reputación es tal que la presencia del Pa de Pagès Català es un elemento imprescindible en la gastronomía catalana. Hecho que queda patente en el "pan con tomate", que es una de las propuestas gastronómicas más conocidas internacionalmente.

El Pa de Pagès Català es la especialidad más representativa de la panadería catalana. La cocción en horno de solera refractaria le confiere su aspecto peculiar y le aporta el sabor auténtico del pan artesano. Elaborado a mano, con auténtica masa madre y con fermentaciones lentas para conseguir la acidez que lo caracteriza y que lo convierte en un pan muy apreciado por los consumidores, además presenta un excelente aroma y larga conservación.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Nombre: OCA Instituto de Certificación S.L.U.
Dirección: Avda. de la Ferreria, 57
Pol. Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Teléfono: 93 217 27 03

E-mail: barcelona@ocacert.com

Web: www.ocacert.com

Oca Instituto de Certificación, S.L.U. como entidad de certificación que cumple con la normativa ISO/IEC 17065:2012, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma ISO/IEC 17065: 2012.

Esta entidad realizará como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros correspondientes, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo que se refiere a los procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones y en el manual del sistema de gestión de la calidad.

H. ETIQUETADO

La IGP Pa de Pagès Català tiene un logotipo propio para acompañar el producto final, envasado.

En los envoltorios utilizados por los panes amparados por la IGP deberá figurar su numeración correlativa y, de manera obligatoria y destacada, la mención IGP Pa de Pagès Català, el logotipo propio y el logotipo de la UE.

Reproducción del logotipo propio de la IGP:

