



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“Pa de Pagès Català”

Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Pa de Pagès Català”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida “Pa de Pagès Català”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1) Definición

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

B.2) Características del pan

Aspectos visuales de la IGP Pa de Pagès Català:

Es un pan redondo girado, de imagen rústica.

La miga es de alveolado grande e irregular. Es del mismo color blanco que la harina que se emplea 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 de la IGP Pa de Pagès Català:

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

B.3) Formatos de presentación

La IGP “Pa de Pagès Català” se presenta en hogazas de 500 g y 1 kg de peso aproximado, de forma redonda con una apertura natural en la parte superior.

Peso de la pieza cocida y fría (gramos)	Perímetro de la circunferencia de la pieza cocida y fría (cm)
400-500	25 ± 5
800-1000	35 ± 5

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 tiene que llevar a cabo:

Un registro de los establecimientos de elaboración, en el que se inscriben los datos de los titulares, 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 inscriben los datos de estos puntos de venta así como los establecimientos de elaboración de los cuales proceden las piezas amparadas por la IGP

Autocontrol de los operadores inscritos: los operadores inscritos llevan registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones. El contenido mínimo de este autocontrol está definido en el manual de calidad.

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

Control y certificación:

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. 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 podrá comercializarse este pan bajo el amparo de Indicación Geográfica Protegida “Pa de Pagès Català”.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1.) Ingredientes

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



La harina:

Se utilizarán harinas con W entre 150 y 240 y P/L entre 0,4y 0,6.

El agua:

El agua se incorporará 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:

Para la fermentación del pan, a la masa se le incorpora "masa madre" en una cuantía entre 15 y 20% aproximadamente de la cantidad de harina amasada. La masa madre está constituida a base de un "pie de masa" de la noche anterior. El periodo de reposo antes del amasado es de una duración de 12 a 24 horas. A continuación, se le adiciona harina y agua, y a veces sal, en condiciones térmicas frescas para ralentizar el proceso de fermentación. Esta etapa se realiza al menos una vez pudiendo ser repetida varias veces. La masa madre empleada puede ser natural (conservada entre 20-25 °C) o refrigerada, y se podrá automatizar y estabilizar su reproducción de manera continúa.

La levadura:

Se puede añadir un máximo de 2% de levadura (*Saccharomyces cerevisiae L.*) fresca comercial prensada o en polvo, pudiendo reducirse esta cantidad al utilizar masa madre y tiempos de fermentación superiores.

La sal:

El Pa de Pagès Català contiene como máximo un 1,8% (por 100kg de harina) de sal común de uso alimentario, según la normativa en vigor.

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.

E.2.) Proceso de elaboración

El amasado:

El amasado puede ser manual o mecánico. El tiempo de amasado varía en función del tipo de amasadora empleada y estará comprendido entre 20 y 30 min. En un primer momento se mezclan los ingredientes a velocidad lenta durante unos minutos, y luego se termina el amasado a velocidad superior, el tiempo necesario sin castigar la masa. 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 deja 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, este reposo en masa favorece el fortalecimiento de la red proteica desarrollada durante el amasado e influye en la manejabilidad de la masa.

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 se hace en condiciones ambientales, sobre madera, tela o bandejas de panadería. Se deja reposar las bolas un tiempo mínimo de 15 minutos.

El formado:

El formado se hace prensando la masa en lo que se conoce como “fuñido”, hasta darle forma de bola de manera que los pliegues de la masa quedan finalmente en la parte de debajo de la pieza, pudiéndose hacer dos pequeñas hendiduras 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 pudiéndose realizar de forma mecanizada en ningún caso.

La fermentación:

Una vez formada la pieza, se debe dejar fermentar de manera continua, durante un mínimo de 3 horas. 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 realizarse ningún corte.

La cocción:

La IGP “Pa de Pagès Català” se puede cocer únicamente en hornos cuya difusión del calor se haga por conducción a través de un suelo de material refractario y se cocerá entre 180 y 230 °C. La adición de vapor se emplea 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, envasado y etiquetado:

La IGP “Pa de Pagès Català” se presenta al público en pieza entera y sin cortar.

El pan se vende embolsado. Se usa un envoltorio individual para cada pieza de pan y solo se permiten bolsas de papel o cualquier otro material sostenible y biodegradable respetuoso con el medio ambiente.

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

Solo podrá cortarse en rebanadas, las llamadas “*llesques*”, en el momento de la venta, si el cliente lo solicita.

El pan que haya superado todos los controles en el proceso de producción, elaboración y envasado se expide al mercado con etiquetas numeradas de acuerdo con el punto (H) de este pliego de condiciones.

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 lo indica precisamente su denominación, que excepcionalmente mantiene su traducción literal del catalán al español: de ‘pagès’ a ‘payés’ o, lo que es lo mismo, campesino, para referirse al pan que elaboraban cotidianamente los agricultores o labradores en sus propias casas o masías de la Cataluña rural.

Su designación actual parece que podría generalizarse 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 vindican la vinculación tradicional de este pan a las zonas rurales catalanas y, sobretodo, 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 éste producto como propio del territorio catalán (F. Tejero, X. Barriga, J.C. Capel, E. Rosset, P. Roca...). Las fuentes orales vienen a confirmar esto, poniendo énfasis en algunos lugares comunes. Los informantes que han aportado su memoria y la de sus progenitores para el mejor conocimiento del *Pa de Pagés Català*, 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 grandes ciudades). Todos ellos, ubicados en distintas comarcas catalanas, con edades que van de 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*, por cuanto 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 de forma paulatina, especialmente durante la postguerra, los campesinos llevaban su harina al horno a cambio de una cantidad de pan establecida, generalmente una vez por semana. Según sus palabras, durante estos últimos cien años la forma de elaborar el *Pa de Pagès Català*, no ha cambiado en esencia, una esencia basada en trabajarlo manteniendo procedimientos lentos y con una especial atención a su cocción, especialmente al efecto del vapor. Básicamente los cambios han sido en el al que se destina: antes para la alimentación diaria de los campesinos, ahora para un gran público que suele destinarlo, en buena parte, al pan con tomate.

Otra excepción específica en ésta comunidad autónoma frente al resto de España con respecto a los productos panificables es que, según datos de CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), mientras que hoy en día la variedad más consumida en España es la barra, seguida de la baguette y de la chapata; en Cataluña, éste tercer lugar lo ocupa el tradicional pan de pagès catalán.

Ilustrativamente resulta interesante revisar cómo el arte también incorporó con prontitud el pan como elemento pictórico. En el caso del *Pa de Pagès Català*, una de sus referencias figurativas más lejana podría encontrarse en las pintura murales de la Pia Almoina de Lleida (s. 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 a la historia del arte obliga también a hacer mención a 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 deshornándose.

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 ha conservado fieles los criterios de elaboración obteniendo un pan de fermentación larga, formado totalmente manual y horneado lento en suela refractaria que tiene una corteza crujiente, miga tierna, esponjosa y alveolado grande, que mantiene la sensación de frescura y una textura agradable pasadas 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 “pa amb tomàquet”, 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 suela 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 esa acidez que le caracteriza y que lo convierte en un pan de consumo muy recomendado, además presenta un excelente aroma y larga conservación.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Nombre: Oca & Calitax, SL

Dirección: c/ Venezuela,103. 2ªplanta - Oficina 2. 08019 Barcelona (España)

Teléfono: 93.217.27.03

Correo electrónico: calitax@calitax.com

Oca & Calitax, SL como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, 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 EN 45011.

Esta entidad realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

- a) Realizar las auditorias 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 referente a 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

En los envases empleados para los panes amparados por la IGP deberá figurar de manera obligatoria y destacada, la mención IGP "Pa de Pagès Català", un logotipo propio y el logotipo de la UE además de los datos que exija la legislación vigente.

Reproducción logotipo propio:





I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

1. Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.
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. Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.