C/2025/5515

13.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválené standardní změně specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5515)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Fesols de Santa Pau“

Referenční číslo EU: PDO-ES-1226-AM01 – 31.7.2025

1. **Název produktu**

Fesols de Santa Pau

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Ministerstvo zemědělství, chovu hospodářských zvířat, rybolovu a výživy – vláda Katalánska)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválenou změnu lze považovat za standardní, protože provedené úpravy se nedotýkají chráněného názvu ani souvislosti s prostředím a nepřinášejí další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

Název

Rozšíření přípustných rozmezí pro obsah bílkovin a hmotnost

Popis

Přípustná rozmezí pro dvě fyzikálně-chemické vlastnosti (obsah bílkovin a hmotnost) byla na základě zkušeností a know-how získaných během let od zavedení CHOP mírně rozšířena za účelem jejich přizpůsobení proměnlivosti klimatu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

V oddíle B specifikace produktu („Popis produktu“):

— se mění tato zmínka o hmotnosti: „hmotnost při 12 % obsahu vody se pohybuje mezi 18 a 30 g na 100 semen“, která nyní zní: „hmotnost při 12 % obsahu vody se pohybuje mezi 16 a 32 g na 100 semen“, a

— minimální obsah bílkovin se snižuje z „25 % a více“ na „nejméně 23 % hmotnosti sušiny“.

Tyto změny vyžadují změnu jednotného dokumentu, konkrétně oddílu 3.2 („Popis produktu“).

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vypuštění číselných stupnic z popisu organoleptických vlastností

Popis

Z popisu organoleptických vlastností v oddíle B („Popis výrobku“) specifikace výrobku se vypouštějí číselné stupnice. Popis organoleptických vlastností byl přesunut z pododdílu B3 („Vlastnosti chráněného produktu“) do pododdílu B2 („Popis odrůd“).

Stejně jako v případě změn popsaných v písmenu a) je tato změna odůvodněna získanými zkušenostmi, jakož i obtížností posuzování těchto vlastností při osvědčování a náklady s ním spojenými.

Tato změna vyžaduje změnu jednotného dokumentu, konkrétně oddílu 3.2 („Popis produktu“).

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Redakční změna

Popis

Bylo vylepšeno znění pododdílu E2 („Způsob zpracování a podmínky skladování“).

To si vyžádalo změnu jednotného dokumentu, konkrétně změnu pododdílu 3.4 („Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti“), v němž byla slova „vyluštění a čištění semen“ nahrazena slovy: „vyluštění a třídění semen“. „Třídění“ je přesnější výraz pro postup roztřiďování semen za účelem odstranění plev a semen, která nesplňují standardní požadavky na velikost.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Fesols de Santa Pau“

Referenční číslo EU: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025

1. **Název (názvy)**

Fesols de Santa Pau

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0713 33 90 – Ostatní

0710 22 – Fazole (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné označení původu „Fesols de Santa Pau“ se vztahuje na semena fazolu (*Phaseolus vulgaris* L.) tradičních odrůd Tavella Brisa, Setsetmanera a Gra Petit. Tyto odrůdy pěstované ve vymezené zeměpisné oblasti jsou známé svou tenkou, po uvaření sotva znatelnou slupkou, nízkou moučnatostí a jemnou chutí.

Suché, vařené a konzervované fazole nesoucí toto označení patří do obchodní kategorie „extra“ a mají tyto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti: Semena uvedených tří tradičních odrůd, které náleží do obchodní kategorie Navy, jsou bílé barvy a zakulaceného tvaru a jejich hmotnost při 12 % obsahu vody se pohybuje mezi 16 a 32 g na 100 semen.

Chemické vlastnosti:

— Obsah bílkovin: vysoký, nejméně 23 % hmotnosti sušiny,

— Obsah vody: nižší než 15 %.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Chráněným označením původu „Fesols de Santa Pau“ se opatřují semena suchých nebo vařených a konzervovaných fazolí. Zpracované výrobky se připravují výhradně z fazolí, které splňují vlastnosti požadované v rámci CHOP, z vody a soli. Žádné další přídatné látky ani konzervanty se nepřipouštějí.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Fazole nesoucí CHOP „Fesols de Santa Pau“ musí být vyprodukovány v zeměpisné oblasti, která je vymezena v bodě 4, jelikož konečný produkt získává své specifické vlastnosti díky kombinaci čtyř místních faktorů (tradiční genofond, sopečné půdy, pěstební období a metody výroby). Ve vymezené oblasti se musí uskutečnit konkrétně tyto fáze:

— pěstování: fazole se pěstují výlučně na půdách sopečného původu v obcích, jež spadají do zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4,

— sušení rostlin,

— vyluštění a třídění semen,

— ošetření před hmyzem (zmrazení) a

— zpracování produktu.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Suché fazole je možno balit do jakéhokoli prodyšného obalu o maximálním objemu 25 kg.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě údajů stanovených příslušnými právními předpisy se na obalech povinně uvádí název chráněného označení původu „Fesols de Santa Pau“, vlastní logo CHOP a logo EU pro CHOP, a to tak, aby byly tyto informace zřetelně vidět.

Vlastní logo produktu (v barevné i černobílé variantě) vypadá následovně:



4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast, ve které se pěstují a zpracovávají fazole nesoucí chráněné označení původu „Fesols de Santa Pau“, zahrnuje obce Santa Pau (hlavní centrum produkce), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols a Sant Joan les Fonts (všechny uvedené obce se nacházejí v kraji Garrotxa v autonomní oblasti Katalánsko na severovýchodě Španělska).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Shrnutí souvislosti

Fazole („fesols“) se v sopečném kraji Santa Pau začaly pěstovat v 18. století a zemědělci se od té doby věnovali jejich šlechtění. Zpočátku hledali druhy, jež by byly dobře přizpůsobené smíšenému pěstování s kukuřicí, a později (od sedmdesátých let 20. století) se zaměřovali na snadno pěstitelné druhy vhodné pro monokulturní produkci. Postupem času tak vznikly tradiční, vysoce kvalitní odrůdy Tavella Brisa, Setsetmanera a Gra Petit, které se mimořádně dobře adaptovaly na místní podmínky a jsou pro CHOP „Fesols de Santa Pau“ povolenými varietami.

Fazole nesoucí uvedené chráněné označení původu se vyznačují velmi vysokým obsahem bílkovin, nízkou moučnatostí a mají sotva znatelnou slupku a jemnou chuť. Tyto vlastnosti jsou dány půdními a podnebnými podmínkami, jež panují v zeměpisné oblasti, kde se „Fesols de Santa Pau“ pěstují, a používáním zmiňovaných tradičních odrůd.

Místní klima je středomořské, ale vykazuje i prvky příznačné pro podnebí kontinentální. Průměrné roční srážky se pohybují kolem 1 000 l/m² a jejich rozložení je nepravidelné. Prší především na jaře a na podzim, ale i v létě je srážek dostatek na to, aby bylo možné fazole pěstovat bez závlahy. Nejvyšší teploty mohou v červenci a v první polovině srpna dosahovat až 35 °C, avšak od druhé poloviny srpna a v září klesají na mírné hodnoty pod 27 °C.

V kraji Garrotxa se po 350 000 let občasně projevuje sopečná činnost – k poslední erupci došlo před 11 000 roky. Mezi vulkanickými horninami chráněné oblasti převažují málo kyselé čediče s nízkým obsahem SiO_2 (podíl SiO_2 se pohybuje mezi 52 a 45 %). Půdotvorné procesy přeměňují čedič v mimořádně úrodné půdy, které se vyznačují následujícími vlastnostmi:

— relativně vysoký podíl organické hmoty (zpravidla mezi 2,5 a 5,0 g/100 g),

— mírně kyselé až neutrální pH (hodnoty se zpravidla pohybují mezi 6,0 a 7,5),

— absence uhličitanu vápenatého, a tudíž malá dostupnost vápníku,

— vysoká kationtová výměnná kapacita (zpravidla přesahující 25 cmol+/kg),

— vyšší schopnost zadržovat vodu.

Uvedené půdní vlastnosti přímo přispívají ke kvalitě a charakteristikám výsledného produktu. Vysoká kationtová výměnná kapacita půdy totiž napomáhá tomu, aby měly fazole vysoký obsah bílkovin a byly málo moučnaté, a mírně kyselé či neutrální půdy s nízkým podílem vápníku pak neumožňují vytvoření tvrdé fazolové slupky. Ke kvalitě produktu „Fesols de Santa Pau“ přispívá i skutečnost, že lusky vyzrávají za mírných teplot, jež jsou pro kraj příznačné od poloviny srpna a jež fazolím dodávají jemnou chuť.

Jelikož podnebné rysy se ve vymezené zeměpisné oblasti projevují nepravidelně – zejména pokud jde o srážky a teploty – správný okamžik výsevu a vhodnou odrůdu dokážou zvolit pouze místní zkušení zemědělci (zrání totiž musí započít v polovině srpna za mírných teplot). Pěstitelé většinou na různých polích kombinují všechny tři povolené odrůdy (které se od sebe navzájem liší typem vzrůstu, délkou vegetačního cyklu a mírou snášenlivosti vůči výkyvům v prostředí), aby měli bez ohledu na vývoj podnebí během roku zaručenu určitou minimální úrodu. Místní zkušenosti jsou také zapotřebí k tomu, aby zemědělec na podzim – za značné vlhkosti okolního prostředí – docílil usušení semen. Od toho se totiž odvíjí maximální vyjádření organoleptických vlastností produktu.

„Fesols de Santa Pau“ se na rozličné způsoby používají v tradiční i novátorské kuchyni a jsou hlavní surovinou tzv. sopečné kuchyně („Cuina volcànica“). Vymezená zeměpisná oblast se pro svou gastronomii a tradiční kulturu spojenou s „Fesols de Santa Pau“ stala vyhledávaným cílem cest. Jedním z lákadel je například každoroční slavnost „Feria del Fesol de Santa Pau“, která se od roku 1991 pořádá vždy v polovině ledna.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-dop-fesols_santa_pau_modificacion1_normal_2025-ESP.pdf