C/2025/5515

13.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5515)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Fesols de Santa Pau«

EU-referencenummer: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Fesols de Santa Pau«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ landbrugsvarer

☐ vine

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - Gobierno de Cataluña.

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring opfylder definitionen på en standardændring, idet den ikke indebærer en ændring af den beskyttede betegnelse, ikke risikerer at fjerne tilknytningen eller medføre yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

Titel

Forøgelse af tilladte intervaller for proteinindhold og vægt

Beskrivelse

De tilladte intervaller for to fysisk-kemiske egenskaber (proteinindhold og vægt) er blevet let forøget i lyset af de erfaringer og den viden, der er opnået i de år, hvor den beskyttede oprindelsesbetegnelse har været gældende, for at tilpasse dem til de klimatiske variationer.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Mere specifikt i afsnit B »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen:

— Vægtintervallet »mellem 18 og 30 g for 100 frø« ændres til »mellem 16 og 32 g for 100 frø«.

— Det minimale proteinindhold er blevet sænket fra »højere end eller lig med 25 % af tørvægten« til »højere end eller lig med 23 % af tørvægten«.

Som følge af disse ændringer ændres enhedsdokumentet under punkt 3.2 »Beskrivelse af produktet«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Fjernelse af målestoksforhold fra den organoleptiske beskrivelse

Beskrivelse

Målestoksforholdene i afsnit B i den organoleptiske beskrivelse »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen udgår. Den organoleptiske beskrivelse er også flyttet fra afsnit B3 »Karakteristika for det beskyttede produkt« til afsnit B2 »Beskrivelse af sorter«.

Denne ændring foretages som beskrevet i litra a) under hensyntagen til den opnåede erfaring samt vanskelighederne og omkostningerne ved vurderingen heraf i certificeringsprocessen.

Denne ændring medfører en ændring af enhedsdokumentet under punkt 3.2 »Beskrivelse af produktet«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Forbedring af ordlyden

Beskrivelse

Ordlyden i afsnit E2 »Forarbejdningsmetode og opbevaringsbetingelser« er blevet forbedret.

Enhedsdokumentets ordlyd er blevet ændret i overensstemmelse hermed i punkt 3.4 »Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område«, hvor afsnittet »Tærskning og rensning af kornet« er blevet erstattet af »Tærskning og sigtning af kornet«, da formålet er at filtrere urenheder og korn fra, der ikke har standardstørrelsen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Fesols de Santa Pau«

EU-referencenummer: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Fesols de Santa Pau«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0713 33 90 — Andre produkter

0710 22 — Bønner (Vigna spp., Phaseolus spp.)

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, der bærer den pågældende betegnelse*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau« dækker over frø fra bønnerne (*Phaseolus vulgaris* L.) af de traditionelle sorter Tavella Brisa, Setsetmanera og Gra Petit i tørret, kogt og konserveret form. Disse sorter, der dyrkes i det afgrænsede geografiske område, er, efter tilberedning, kendetegnet ved en subtil skal, let melethed og en mild smag.

De bønner, som er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse, hører under handelsklassen »Ekstra« og har følgende karakteristika:

Morfologiske karakteristika Frøene fra disse tre traditionelle sorter, der tilhører handelsklassen Navy, er hvide og afrundede, og vægten af 100 frø varierer ved et vandindhold på 12 % mellem 16 og 32 g.

Kemiske egenskaber

— Proteiner: højt proteinindhold, højere eller lig med 23 % i tørvægt.

— Fugtprocent: under 15 %.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau« omfatter tørrede, kogte og konserverede bønnefrø. I tilberedningen af det forarbejdede produkt anvendes udelukkende bønner, der besidder de egenskaber, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse kræver, samt vand og salt. Det tillades hverken at anvende nogen anden form for tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De bønner, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau«, skal være produceret i det geografiske område, der er defineret i punkt 4. Faktisk er det en kombination af traditionel kimplasma, vulkansk jord, vækstperiode og produktionsteknikker, der giver slutproduktet dets særlige egenskaber. Mere præcist skal følgende foregå inden for det afgrænsede område:

— dyrkning: foregår udelukkende på vulkansk jord i de kommuner, der hører under det geografiske område, som er afgrænset i punkt 4

— tørring af planterne

— tærskning og sigtning af frøene

— insektbekæmpelse (nedfrysning)

— forarbejdning af produktet.

4.5. *Særlige regler for snit, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Enhver form for åndbar emballage med et maksimalt indhold på op til 25 kg er tilladt for tørrede bønner.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de oplysninger, der generelt er påkrævet i henhold til gældende lovgivning, skal betegnelsen »Denominación de Origen Protegida Fesols de Santa Pau«, den beskyttede oprindelsesbetegnelses eget logo og EU-logoet for beskyttede oprindelsesbetegnelser tydeligt være angivet på emballagen.

Gengivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelses eget logo (i farver og i sort/hvid udgave):



4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske produktions- og forarbejdningsområde for de bønner, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau«, svarer til følgende kommuner Santa Pau (primært produktionsområde), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols og Sant Joan les Fonts (alle beliggende i Garrotxa-regionen i det selvstyrende Catalonien i Nordøstspanien).

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

Dyrkningen af »Fesols« (bønner) i den vulkanske region Santa Pau begyndte i det 18. århundrede. Siden da har landmændene udviklet sorterne ved at udvælge genotyper, der oprindeligt var tilpasset blandingsdyrkning med majs, og fra 1970'erne (det 20. århundrede) genotyper, der var tilpasset monokultur og muliggjorde effektiv forvaltning. Denne udvikling har ført til fremkomsten af de traditionelle sorter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau«, Tavella Brisa, Setsetmanera og Gra Petit, som er perfekt tilpasset de lokale forhold og anerkendt for deres kvalitet.

Bønner, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fesols de Santa Pau«, er kendetegnet ved et meget højt proteinindhold, en subtil skal, let melethed og en mild smag. Disse kendetegn skyldes både de edafoklimatiske karakteristika i det geografiske dyrkningsområde og de traditionelle sorter, der anvendes.

Klimaet i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse er middelhavsklima med visse kontinentale elementer. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde udgør omkring 1 000 l/m2, uregelmæssigt fordelt over året, men dog særligt om for- og efteråret. Nedbørsmængden er tilstrækkelig om sommeren i en grad, der muliggør dyrkning af bønnerne uden kunstvanding. Temperaturen i juli og første halvdel af august når højst op på 35 °C, men fra anden halvdel af august til og med september falder den maksimale temperatur til under 27 °C (milde temperaturer).

Garrotxa-regionen har oplevet intermitterende vulkansk aktivitet i 350 000 år, og det sidste udbrud går tilbage til for 11 000 år siden. De vulkanske bjergarter i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse består grundlæggende af basalt, som er kendetegnet ved sin lave surhed, hvilket vil sige et lavt indhold af SiO_2 (SiO_2 mellem 52 og 45 %). Jordbundsprocesser har omdannet basalten til yderst frugtbar jord, som er kendetegnet ved:

— et relativt højt indhold af organisk materiale (almindeligvis mellem 2,5 og 5,0 g/100 g)

— en svagt sur eller neutral pH-værdi (almindeligvis 6,0-7,5)

— fraværet af kalciumkarbonat og følgelig et lavt indhold af kalcium

— en høj kationudvekslingskapacitet (almindeligvis over 25 cmol+/kg)

— en høj vandbindingsevne.

Disse kendetegn for jorden indvirker direkte på det opnåede produkts kvalitet og egenskaber, da den høje kationudvekslingskapacitet begunstiger det høje proteinindhold, som er forbundet med produktets lette melethed, mens det lave kalciumindhold og den svagt sure eller neutrale pH-værdi foranlediger skallens subtilitet. Disse to faktorer øges, når frøet modner under de milde temperaturer, som begynder i midten af august. De moderate temperaturer under modningen fremmer desuden den milde smag.

Områdets uregelmæssige klima, særligt hvad angår nedbørsmængde og temperatur, bevirker, at udelukkende landbrugere med lokal erfaring evner at vælge tidspunktet for såning og den egnede bønnesort (modningen bør indtræffe fra midten af august under milde temperaturer). Normalt kombinerer landbrugerne de tre godkendte sorter (som adskiller sig fra hinanden hvad angår vækstformen, vækstperiodens længde og tolerance over for forandringer i omgivelserne) på adskillige marker for at sikre en minimumsproduktion uanset sæsonens klimatiske karakteristika. Landbrugernes lokale erfaring er desuden nødvendig under efterårets meget fugtige forhold at opnå en tørring af frøene, der muliggør, at produktets organoleptiske karakteristika kommer til udtryk i størst mulig grad.

»Fesols de Santa Pau« har resulteret i adskillige traditionelle og avantgardistiske retter som midtpunktet for det såkaldte »Cuina volcánica« (det vulkanske køkken), der gør området til en gastronomisk og kulturel destination i kraft af aktiviteter knyttet til »Fesols de Santa Pau«, såsom »Feria del Fesol de Santa Pau«-fejringen, som siden 1991 er blevet afviklet hvert år i midten af januar.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af varespecifikationen

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