C/2025/5515

13.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5515)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fesols de Santa Pau“

EU-Nr.: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Fesols de Santa Pau

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sich die genehmigten Änderungen nicht auf den geschützten Namen des Erzeugnisses oder den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auswirken und zu keiner Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis führen.

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

Bezeichnung

Erweiterung des zulässigen Proteingehalts und der zulässigen Gewichtsspannen

Beschreibung

Die zulässigen Spannen für zwei physikalisch-chemische Eigenschaften (Proteingehalt und Gewicht) werden auf der Grundlage der Erfahrungen und der Fachkenntnisse, die in den Jahren seit der Eintragung der g.U. gewonnen wurden, leicht erweitert, um sie an die Klimaschwankungen anzupassen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

In Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation:

— wird die Angabe des Gewichts von „18 bis 30 g pro 100 Samen“ zu „16 bis 32 g pro 100 Samen“ geändert,

— wird der Mindestproteingehalt von „25 % oder mehr“ auf „23 % der Trockenmasse oder mehr“ gesenkt.

Diese Änderungen erfordern eine Änderung des Einzigen Dokuments, insbesondere unter Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung der numerischen Skalen in der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften

Beschreibung

Die numerischen Skalen werden in der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften in Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation gestrichen. Die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften wird von Unterabschnitt B3 „Merkmale des geschützten Erzeugnisses“ in Unterabschnitt B2 „Beschreibung der Sorten“ verschoben.

Wie bei den unter Buchstabe a beschriebenen Änderungen stützt sich diese Änderung auf die gewonnenen Erfahrungen sowie auf die Schwierigkeiten und die Kosten, die mit der Bewertung dieser Merkmale während des Zertifizierungsverfahrens verbunden sind.

Diese Änderung erfordert eine Änderung des Einzigen Dokuments, insbesondere unter Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Verbesserung des Wortlauts

Beschreibung

Der Wortlaut von Unterabschnitt E2 „Verarbeitungsverfahren und Lagerbedingungen“ wird verbessert.

Dies erfordert eine Änderung des Einzigen Dokuments, insbesondere unter Punkt 3.4 „Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“, in dem die Wörter „Drusch und Reinigung der Körner“ in „Drusch und Sortierung der Körner“ geändert werden. „Sortierung“ ist eine passendere Bezeichnung für das Verfahren, in dem die Spreu und solche Körner, die die Standardgrößenanforderungen nicht erfüllen, entfernt werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Fesols de Santa Pau“

EU-Nr.: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025

1. **Name(n)**

Fesols de Santa Pau

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0713 33 90 – andere

0710 22 — Bohnen (*Vigna spp., Phaseolus spp.*)

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Fesols de Santa Pau“ fallen die trockenen, eingekochten und zu Konserven verarbeiteten Samen der traditionellen Sorten Tavella Brisa, Setsetmanera und Gra Petit der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris* L.). Diese in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebauten Sorten sind in gekochter Form für ihre feine, kaum wahrnehmbare Haut, ihre geringe Mehligkeit und ihren milden Geschmack bekannt.

Die unter diese g.U. fallenden Bohnen gehören zur Handelskategorie Extra und weisen folgende Merkmale auf:

Aussehen Die Samen dieser drei traditionellen Sorten, die zur Handelsklasse Navy gehören, sind weiß und rundlich und verfügen bei einem Feuchtegehalt von 12 % über ein Gewicht von 16 bis 32 g pro 100 Samen.

Chemische Eigenschaften

— Proteine: hoher Proteingehalt von 23 % der Trockenmasse oder mehr

— Feuchtegehalt: unter 15 %.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Unter die g.U. „Fesols de Santa Pau“ fallen die trockenen, eingekochten und zu Konserven verarbeiteten Bohnensamen. Für die Zubereitung des Enderzeugnisses werden ausschließlich Bohnen, die die gemäß der g.U. geforderten Eigenschaften aufweisen, sowie Wasser und Salz verwendet. Die Verwendung anderer Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel ist nicht zulässig.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung der Bohnen mit der g.U. „Fesols de Santa Pau“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, weil das traditionelle Keimplasma in Verbindung mit dem Boden vulkanischen Ursprungs, der Anbauzeit und den Erzeugungstechniken dem Enderzeugnis seine besonderen Eigenschaften verleiht. Genauer ausgedrückt muss die Erzeugung in folgendem Gebiet stattfinden:

— Anbau: Der Anbau darf ausschließlich auf den vulkanischen Böden jener Gemeinden erfolgen, die zu dem in Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet gehören.

— Trocknen der Pflanzen

— Drusch und Sortierung der Körner

— Insektenbekämpfung (Gefrieren)

— Verarbeitung des Erzeugnisses

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Für die trockenen Bohnen ist jede Art von luftdurchlässiger Verpackung mit einem maximalen Fassungsvermögen von 25 kg zulässig.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf der Verpackung muss in gut sichtbarer Form der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fesols de Santa Pau“, das eigene Logo der g.U. sowie das Logo der EU für geschützte Ursprungsbezeichnungen aufgebracht sein, zusätzlich zu den Daten, deren Angabe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften allgemein vorgeschrieben ist.

Darstellung des eigenen Logos (Version in Farbe und Version in Schwarz-Weiß):



4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der unter die g.U. „Fesols de Santa Pau“ fallenden Bohnen entspricht den Gemeindegebieten von Santa Pau (Hauptproduktionsort), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols und Sant Joan les Fonts (alle genannten Gemeinden gehören zum Landkreis Garrotxa, der in der autonomen Region Katalonien, im Nordosten Spaniens, liegt).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Anbau von Bohnen (Katalanisch „Fesols“) in der vulkanischen Region von Santa Pau begann im 18. Jahrhundert. Seit dieser Zeit sorgten die Landwirte für eine Anpassung der Sorten, indem sie zunächst für den gemischten Anbau mit Mais geeignete Genotypen und ab den 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts für den alleinigen Anbau und eine effiziente Handhabung geeignete Genotypen auswählten. Daraus sind die in der g.U. „Fesols de Santa Pau“ zugelassenen traditionellen Sorten Tavella Brisa, Setsetmanera und Gra Petit hervorgegangen, die an die lokalen Bedingungen besonders gut angepasst sind und eine anerkannte Qualität aufweisen.

Die unter die g.U. fallenden Bohnen zeichnen sich durch ihren besonders hohen Proteingehalt, ihre kaum wahrnehmbare Haut, ihre geringe Mehligkeit und ihren milden Geschmack aus. Diese Eigenschaften sind sowohl durch die Bodenbeschaffenheit und das Klima des Anbaugebiets als auch durch die verwendeten traditionellen Sorten bedingt.

Im geografischen Gebiet der g.U. herrscht mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei ca. 1 000 l/m², wobei der Niederschlag ungleich verteilt ist und sich hauptsächlich auf Frühling und Herbst konzentriert; aber auch im Sommer fällt ausreichend Niederschlag, um den Bohnenanbau auf unbewässerten Flächen zu ermöglichen. Im Juli und in der ersten Augusthälfte können die Höchsttemperaturen 35 °C erreichen. Ab der zweiten Augusthälfte und im September sinken die Höchsttemperaturen jedoch unter 27 °C (milde Temperaturen).

Das Gebiet des Landkreises Garrotxa ist seit 350 000 Jahren immer wieder vulkanisch aktiv, wobei die letzte Eruption vor 11 000 Jahren stattfand. Das vulkanische Gestein des geschützten Gebiets besteht hauptsächlich aus Basalten, die sich durch ihren geringen Säuregehalt, d. h. einen geringen Gehalt an SiO_2 (SiO2 zwischen 52 und 45 %), auszeichnen. Die edaphischen Prozesse haben den Basalt in äußerst fruchtbare Böden mit folgenden Merkmalen verwandelt:

— relativ hoher Anteil an organischen Stoffen (meist zwischen 2,5 und 5,0 g/100 g);

— schwach saurer oder neutraler pH-Wert (meist zwischen 6,0 und 7,5);

— Fehlen von Calciumcarbonat und damit geringe Verfügbarkeit von Calcium;

— hohe Fähigkeit zum Austausch von Kationen (meist über 25 cmol+/kg);

— hohe Wasseraufnahmefähigkeit.

Diese Bodenmerkmale haben direkte Auswirkungen auf die Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses, weil die hohe Fähigkeit zum Austausch von Kationen den hohen Proteingehalt und damit die geringe Mehligkeit des Erzeugnisses begünstigt, während die schwach wahrnehmbare Haut auf den geringen Calciumgehalt und den schwach sauren bzw. neutralen pH-Wert zurückzuführen ist. Diese beiden Faktoren werden noch verstärkt dadurch, dass der Samen ab Mitte August bei milden Temperaturen reift. Die gemäßigten Temperaturen während des Reifeprozesses fördern außerdem den milden Geschmack.

Aufgrund des insbesondere hinsichtlich Niederschlag und Temperatur uneinheitlichen Klimas des Gebiets können nur Landwirte, die die örtlichen Gegebenheiten gut kennen, den richtigen Zeitpunkt für die Aussaat und die geeignete Sorte auswählen (die Reifung muss ab Mitte August bei milden Temperaturen erfolgen). Normalerweise kombinieren die Landwirte die drei zugelassenen Sorten (die sich voneinander in der Art des Wachstums, der Länge des Anbauzyklus und in ihrer Toleranz gegenüber schwankenden Umgebungsbedingungen unterscheiden) auf verschiedenen Feldern, um unabhängig von den klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahres eine gewisse Mindestproduktionsmenge sicherzustellen. Diese Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten benötigen die Landwirte auch, um die Samen im Herbst bei relativ hoher Feuchtigkeit zum Trocknen und so die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses voll zur Entfaltung zu bringen.

Die „Fesols de Santa Pau“ haben zum Entstehen verschiedener traditioneller und zeitgenössischer Gerichte geführt und stehen im Mittelpunkt der sogenannten „Cuina volcànica“ (Vulkanküche), die zahlreiche an der Gastronomie und der traditionellen Kultur interessierte Besucher im Gefolge von Veranstaltungen rund um die „Fesols de Santa Pau“ in das Gebiet bringt, wie z. B. zur „Feria del Fesol de Santa Pau“ (Bohnenmesse von Santa Pau), die seit 1991 jedes Jahr Mitte Januar hier stattfindet.

Elektronische Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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