C/2025/5515

13.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5515)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Fesols de Santa Pau»

Numéro de référence UE: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Fesols de Santa Pau»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. Description de la ou des modifications standard approuvées

Intitulé

Augmentation des plages de teneur en protéines et de poids autorisées

Description

Les plages autorisées pour deux caractéristiques physicochimiques (teneur en protéines et poids) ont été légèrement augmentées, au vu de l'expérience et des connaissances acquises au cours des années de fonctionnement de l'AOP, afin de les adapter à la variabilité climatique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Plus précisément, à la rubrique B «Description du produit» du cahier des charges:

— la plage de poids «entre 18 et 30 g pour 100 semences» devient «entre 16 et 32 g pour 100 semences»;

— la teneur minimale en protéines est abaissée passant de «supérieure ou égale à 25 % du poids sec» à «supérieure ou égale à 23 % du poids sec».

Ces modifications entraînent une modification du document unique au point 3.2 «Description du produit».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression des échelles numériques dans la description organoleptique

Description

Les échelles numériques figurant dans la description organoleptique de la rubrique B «Description du produit» du cahier des charges sont supprimées. La description organoleptique est également déplacée de la rubrique B3 «Caractéristiques du produit protégé» à la rubrique B2 «Description des variétés».

Cette modification est effectuée comme décrit au point a), au vu de l'expérience acquise, ainsi que de la difficulté et du coût de son évaluation dans le cadre du processus de certification.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 3.2 «Description du produit».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Amélioration rédactionnelle

Description

La formulation de la rubrique E2 «Méthode de transformation et conditions de stockage» est améliorée.

Le libellé du document unique est modifié en conséquence au point 3.4 «Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée», dans lequel l'alinéa «le battage et le nettoyage du grain» est remplacé par «le battage et le criblage du grain», étant donné qu'il s'agit de procéder à un filtrage visant à éliminer les impuretés et les grains qui n'atteignent pas les dimensions standard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Fesols de Santa Pau»

Numéro de référence UE: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Fesols de Santa Pau»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0713 33 90 — Autres

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

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination visée*

L'appellation d'origine protégée «Fesols de Santa Pau» protège les semences de haricot (*Phaseolus vulgaris* L.) des variétés traditionnelles Tavella Brisa, Setsetmanera et Gra Petit, sèches, cuites et en conserve. Cultivées dans l'aire géographique délimitée, ces variétés se caractérisent, une fois cuisinées, par une faible perception de la peau, une faible farinosité et une saveur douce.

Les haricots bénéficiant de cette AOP appartiennent à la catégorie commerciale extra et présentent les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques morphologiques

Les semences de ces trois variétés traditionnelles, qui appartiennent à la classe commerciale Navy, sont blanches, arrondies et d'un poids compris entre 16 et 32 g pour 100 semences, à 12 % d'humidité.

Caractéristiques chimiques

— Protéines: teneur élevée, supérieure ou égale à 23 % en poids sec.

— Taux d'humidité: inférieur à 15 %.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'AOP «Fesols de Santa Pau» protège les semences de haricot sèches, cuites et en conserve. La préparation du produit cuit se fait uniquement avec des haricots présentant les caractéristiques exigées par l'AOP, de l'eau et du sel. L'utilisation de tout autre type d'additif ou de conservateur est proscrite.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des haricots bénéficiant de l'AOP «Fesols de Santa Pau» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4; en effet, c'est l'effet combiné du germoplasme traditionnel, du sol volcanique, de la période de culture et des techniques de production qui confère ses propriétés particulières au produit final. Concrètement, les opérations suivantes doivent être réalisées dans l'aire délimitée:

— la culture: est réalisée exclusivement sur les terres de nature volcanique des communes qui font partie de l'aire géographique délimitée au point 4,

— le séchage des plantes,

— le battage et le criblage du grain,

— le traitement insecticide (congélation),

— l'élaboration du produit.

4.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Dans le cas des haricots secs, tous les types d'emballage respirant d'une capacité maximale de 25 kg sont admis.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les données généralement imposées par la législation en vigueur, la mention «Denominación de Origen Protegida Fesols de Santa Pau», le logotype spécifique de l'AOP et le logotype de l'Union européenne pour les AOP doivent obligatoirement figurer de façon apparente sur les emballages.

Reproduction du logo de l'AOP (versions en couleur et en noir et blanc):



4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique de production et d'élaboration des haricots protégés par l'AOP «Fesols de Santa Pau» correspond aux communes de Santa Pau (centre de production principal), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols et Sant Joan les Fonts (qui appartiennent toutes à la région de la Garrotxa, située dans la communauté autonome de Catalogne dans le nord-est de l'Espagne).

5. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

La culture des «Fesols» (haricots) dans la région volcanique de Santa Pau a débuté au XVIII^{e} siècle. Depuis lors, les agriculteurs ont fait évoluer les variétés en sélectionnant des génotypes initialement adaptés à la culture mixte avec le maïs puis, à partir des années 70 (XX^{e} siècle), des génotypes adaptés à la monoculture et permettant une gestion efficace. Cette évolution a donné naissance aux variétés traditionnelles autorisées pour l'AOP «Fesols de Santa Pau», Tavella Brisa, Setsetmanera et Gra Petit, qui sont parfaitement adaptées aux conditions locales et dont la qualité est reconnue.

Les haricots protégés par l'AOP «Fesols de Santa Pau» se caractérisent par une teneur très élevée en protéines, une faible perception de la peau, une faible farinosité et une saveur douce. Ces caractéristiques découlent tant des caractéristiques édaphoclimatiques de l'aire géographique de culture que des variétés traditionnelles utilisées.

Le climat de l'aire géographique de l'AOP est de type méditerranéen, avec certaines composantes continentales. Les précipitations annuelles moyennes sont de l'ordre de 1 000 l/m^{2}, réparties irrégulièrement et concentrées essentiellement au printemps et en automne; elles sont toutefois suffisamment abondantes en été pour permettre une culture non irriguée du haricot. Les températures maximales en juillet et durant la première quinzaine d'août peuvent atteindre 35 °C, mais à partir de la seconde quinzaine d'août et en septembre, les températures maximales descendent en dessous de 27 °C (températures douces).

La région de la Garrotxa connaît une activité volcanique intermittente depuis 350 000 ans, la dernière éruption datant d'il y a 11 000 ans. Les roches volcaniques de la zone à protéger sont essentiellement constituées de basaltes, caractérisés par leur nature peu acide, soit pauvre en SiO_2 (SiO_2 entre 52 et 45 %). Les processus édaphiques ont transformé le basalte en sols extrêmement fertiles, caractérisés par:

— une teneur en matière organique relativement élevée (généralement entre 2,5 et 5,0 g/100 g),

— un pH faiblement acide ou neutre, situé généralement entre 6,0 et 7,5,

— l'absence de carbonate de calcium et, en conséquence, une faible teneur en calcium,

— une grande capacité d'échange cationique (généralement supérieure à 25 cmol^{+}/kg),

— une capacité de rétention d'eau élevée.

Ces caractéristiques édaphiques influent directement sur la qualité et les caractéristiques du produit étant donné que la grande capacité d'échange cationique favorise la teneur élevée en protéines associée à la faible farinosité du produit, tandis que la faible teneur en calcium et le pH peu acide ou neutre expliquent la faible perception de la peau. Ces deux facteurs s'accentuent lors de la maturation de la semence dans les conditions de température douces enregistrées à partir de la mi-août. Les températures modérées durant la maturation favorisent également la saveur douce.

L'irrégularité du climat de la région et, en particulier, des précipitations et des températures, ne permet qu'aux agriculteurs possédant une expérience locale de déterminer le moment adéquat pour l'ensemencement et la variété appropriée (la maturation doit se produire à partir de la mi-août, caractérisée par des températures douces). Les agriculteurs combinent habituellement dans différents champs les trois variétés autorisées (qui se distinguent entre elles par le taux de croissance, la longueur du cycle végétatif et le degré de tolérance aux variations environnementales), afin de garantir l'obtention d'un seuil minimal de production quelles que soient les caractéristiques climatiques de la campagne. Cette même expérience locale des agriculteurs est nécessaire pour mener à bien le séchage des semences en automne, dans des conditions environnementales de forte humidité qui permettent aux caractéristiques organoleptiques du produit de s'exprimer au mieux.

Les «Fesols de Santa Pau», élément essentiel de la cuisine dite «volcanique» («Cuina volcànica»), sont à la base de divers plats traditionnels et de pointe, qui font de la région une destination gastronomique et de culture traditionnelle à travers les activités associées au «Fesol de Santa Pau», comme la «Feria del Fesol de Santa Pau» qui, depuis 1991, est célébrée chaque année à la mi-janvier.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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