C/2025/5515

2025.10.13.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/5515)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Fesols de Santa Pau”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-1226-AM01 – 2025.7.31.

1. **A termék elnevezése**

„Fesols de Santa Pau”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium – Katalónia kormánya

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez standard módosításnak minősül, mivel a jóváhagyott változtatások nem érintik az oltalom alatt álló elnevezést vagy a környezettel való kapcsolatot, és nem vezetnek a termék kereskedelmének fokozott korlátozásához sem.

7. A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése

Cím

A megengedett fehérjetartalom- és tömegtartományok kiterjesztése

Leírás

Az OEM létrehozása óta eltelt években szerzett tapasztalatok és know-how alapján két fizikai-kémiai jellemző (a fehérjetartalom és a tömeg) megengedett tartományát kis mértékben kiterjesztették annak érdekében, hogy az éghajlat változékonyságához igazodjanak.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A termékleírás B. szakaszában (A termék leírása):

— A tömegre való hivatkozás a „tömegük 100 szemre vetítve 18–30 g” helyett „tömegük 100 szemre vetítve 16–32 g”-ra változott,

— A minimális fehérjetartalmat a „legalább 25 %”-ról a „száraz tömeg legalább 23 %”-ára csökkentették

Ezek a változtatások szükségessé teszik az egységes dokumentum, különösen a 3.2. szakasz (A termék leírása) módosítását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Numerikus skálák törlése az érzékszervi jellemzők leírásából

Leírás

A termékleírás B. szakaszában (A termék leírása) szereplő érzékszervi jellemzők leírásából törölték a numerikus skálákat. Az érzékszervi jellemzők leírása a B3. alszakaszból (Az oltalom alatt álló termék jellemzői) átkerült a B2. alszakaszba (A fajták leírása).

Az a) pontban részletezett változtatásokhoz hasonlóan ez a változás is a szerzett tapasztalatokon, valamint az e jellemzőknek a tanúsítási eljárás során történő értékelésével járó nehézségeken és költségeken alapul.

Ez a változtatás szükségessé teszi az egységes dokumentum módosítását, különösen a 3.2. szakaszban (A termék leírása).

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A szövegezés javítása.

Leírás

Az E2. alszakasz (Feldolgozási mód és tárolási feltételek) szövegezését javították.

Ez szükségessé tette az egységes dokumentum módosítását, konkrétabban a 3.4. alszakaszban (Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni), amelyben „a cséplés és a szemek megtisztítása” kifejezést a „cséplése és a szemek osztályozása” kifejezésre változtatták. Az „osztályozás” pontosabb szó a szemeknek a pelyva, valamint a standard méretkövetelményeknek meg nem felelő szemek eltávolítását célzó válogatási eljárására.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Fesols de Santa Pau”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-1226-AM01 – 2025.7.18.

1. **Elnevezés(ek)**

„Fesols de Santa Pau”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0713 33 90 – Más

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

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Fesols de Santa Pau” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a Tavella Brisa, a Setsetmanera és a Gra Petit hagyományos fajtához tartozó veteménybab (*Phaseolus vulgaris* L.) száraz, főtt és konzerv formájában forgalmazott szemeit védi. Ezek a meghatározott földrajzi területen termesztett fajták finom, főzve alig észrevehető héjukról, csekély mértékű lisztességükről és lágy ízükről ismertek.

Az OEM oltalma alá tartozó bab az „extra” kereskedelmi osztályba tartozik, és jellemzői a következők:

Morfológiai jellemzők: E három, a „Navy” kereskedelmi osztályba tartozó hagyományos fajta szemei fehérek és kerekek, tömegük 100 szemre vetítve 16 és 32 g között változik, nedvességtartalmuk pedig 12 %.

Kémiai jellemzők:

— Fehérjetartalom: magas – a száraz tömeg legalább 23 %-a.

— Nedvességtartalom: 15 %-nál kisebb.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Fesols de Santa Pau” OEM a száraz vagy főtt és konzerv formájában forgalmazott szemek védelmére szolgál. A feldolgozott termék kizárólag olyan szemekből készül, amelyek teljesítik az OEM követelményeit. A készítés során kizárólag víz és só adható hozzá a termékhez, sem más adalék, sem tartósítószer nem használható fel.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Fesols de Santa Pau” OEM segítségével védett veteménybabot a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell termeszteni, mert egyaránt szükség van hozzá a hagyományos csíraplazmára, a terület vulkáni eredetű talajára, valamint a megfelelő vegetációs időszakra és termesztési eljárásokra, amelyek együtt adják a végtermék sajátos jellemzőit. A meghatározott területen belül kell elvégezni különösen:

— a termesztést: a veteménybab kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen fekvő települések vulkáni eredetű talajain termeszthető,

— a növények szárítását,

— a cséplést és a szemek osztályozását,

— a rovarok elleni védekezést (fagyasztás), valamint

— a végtermék előállítását.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A száraz babszemek csomagolásához bármilyen, legfeljebb 25 kg befogadóképességű légáteresztő csomagolás felhasználható.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson kötelező jelleggel és jól láthatóan szerepelnie kell nyomtatásban a „Fesols de Santa Pau” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének, az OEM saját logójának és az uniós OEM-logónak, valamint a hatályos jogszabályokban általában előírt adatoknak.

A saját logó a következő alakú (színes és fekete-fehér változatban):



4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Fesols de Santa Pau” OEM segítségével védett veteménybab termesztésének és előállításának földrajzi területe Santa Pau (az előállítás első számú központja), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols és Sant Joan les Fonts települések közigazgatási területével egyezik meg (mindegyik település Spanyolország északkeleti részében, Katalónia autonóm közösség Garrotxa járásában található).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A kapcsolat összefoglalása

A „fesols”, azaz a veteménybab termesztése Santa Pau vulkanikus területén a 18. században kezdődött. A mezőgazdászok azóta alakítják a fajtákat: eleinte a kukoricával együtt, vegyes telepítéssel termeszthető genotípusokat részesítették előnyben, majd pedig, az 1970-esévektől kezdve, a kizárólagos termesztésre alkalmas, hatékonyan művelhető fajtákra kezdtek összpontosítani. Ennek során alakultak ki azok az elismert minőségű hagyományos fajták, amelyekre a „Fesols de Santa Pau” OEM védelme kiterjed: a Tavella Brisa, a Setsetmanera és a Gra Petit, amelyek nagyon jól alkalmazkodtak a helyi viszonyokhoz.

Az OEM segítségével védett veteménybabot a nagyon nagy fehérjetartalom, a maghéj alig észrevehető volta, a csekély mértékű lisztesség és a lágy íz jellemzi. Ezek a jellegzetességek a termesztési területnek otthont adó földrajzi terület talaj- és éghajlati viszonyainak, valamint a felhasznált hagyományos fajtáknak együttesen tudhatók be.

A termék termesztési területének éghajlata mediterrán jellegű, de a szárazföldi éghajlat egyes jegyei is érvényesülnek. Az éves csapadékmennyiség 1 000 l/m² körül van. A csapadék az év során egyenetlenül oszlik el: elsősorban tavasszal és ősszel esik sokat az eső, de nyáron is elegendő a csapadék ahhoz, hogy a veteménybab öntözés nélkül termeszthető legyen. Júliusban és augusztus első felében a legmagasabb hőmérsékletek a 35 °C-ot is elérhetik, de augusztus második felétől és szeptemberben mérséklődik a meleg, és a legmagasabb hőmérsékletek 27 °C alá csökkennek (enyhe időjárás).

Garrotxa területén 350 000 éve van szakaszos vulkanikus aktivitás, az utolsó vulkánkitörés 11 000 évvel ezelőtt történt. Az OEM földrajzi területének vulkáni kőzetei elsősorban bazaltok, amelyek csak csekély mértékben savasak, SiO2-ben szegények (a SiO2 mennyisége 52 %-tól 45 %-ig terjed). A talajtani folyamatok a bazaltot rendkívüli mértékben termékeny termőtalajjá alakították, amelynek jellemzői:

— a viszonylag magas szervesanyag-tartalom (általában 2,5–5,0 g/100 g),

— az enyhén savas vagy semleges pH (általában 6,0 és 7,5 közötti pH-érték),

— a kalcium-karbonát hiánya, és ebből következően a talaj kalciumszegény volta,

— a nagy kationcsere-kapacitás (általában 25 cmol+/kg felett), valamint

— a nagy vízmegtartó képesség.

A talaj e jellegzetességei közvetlenül befolyásolják az előállított termék minőségét és jellemzőit: a nagy kationcsere-kapacitás kedvez a termék magas fehérjetartalmának és az ehhez társuló alacsony lisztességének, míg a kis kalciumtartalom és az enyhén savas, illetve semleges pH a maghéj vékonyságához járul hozzá. E két tényező hatása a szemek érésekor jelentkezik, az augusztus közepétől tapasztalható enyhébb időjárás mellett. Az érés közbeni mérsékelt hőmérsékletek a kellemes íznek is kedveznek.

A terület éghajlati viszonyainak – különösen csapadékosságának és hőmérsékletének – változékonysága miatt kizárólag a helyi tapasztalatokkal rendelkező gazdák képesek jól megválasztani a vetés időpontját és a megfelelő fajtát (az érésnek augusztus közepétől kell bekövetkeznie, amikor a hőmérsékletek már enyhébbek). A gazdák általában mindhárom engedélyezett fajtát termesztik földjeiken (a három fajta a növekedés jellegében, a tenyészidő hosszában és a változékony környezeti viszonyokhoz való alkalmazkodás képességében különbözik egymástól), annak érdekében, hogy az évad időjárásától függetlenül mindig biztosítsanak egy minimális mennyiségű terméshozamot. A gazdák helyi tapasztalatai a szemek őszi szárításának sikerességéhez is szükségesek, tekintve, hogy a környezet nedvességtartalma ilyenkor általában jelentős – ez viszont a termék érzékszervi jellemzőinek érvényesülése szempontjából fontos.

A „Fesols de Santa Pau” számos hagyományos és avantgárd étel alapja, és központi helyet foglal el az úgynevezett „vulkáni konyhában” (Cuina volcánica), amely a gasztronómia és a hagyományos kultúra területén nagy vonzerőt kölcsönöz a térség számára. Mindez a „Fesols de Santa Pau” köré szervezett különböző eseményekben, elsősorban az 1991 óta minden évben január közepén megrendezett Santa Pau-i babünnepben ölt testet.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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