C/2025/5515

13.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5515)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Fesols de Santa Pau»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Fesols de Santa Pau»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata soddisfa la definizione di modifica ordinaria in quanto non comprende un cambiamento del nome protetto e non rischia di annullare il legame con la zona geografica né comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate

Titolo

Aumento degli intervalli del tenore di proteine e di peso autorizzati

Descrizione

Gli intervalli autorizzati per due caratteristiche fisico-chimiche (tenore proteico e peso) sono stati leggermente aumentati, alla luce dell'esperienza e delle conoscenze acquisite durante gli anni di esistenza della DOP, al fine di adattarli alla variabilità climatica.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Più precisamente, nella sezione B «Descrizione del prodotto» del disciplinare di produzione:

— l'intervallo di peso «fra 18 e 30 g per 100 sementi» diventa «fra 16 e 32 g per 100 sementi»;

— il tenore proteico minimo è ridotto passando da «superiore o uguale al 25 % in peso secco» a «superiore o uguale al 23 % in peso secco».

A seguito di tali modifiche, il documento unico è modificato al punto 3.2 «Descrizione del prodotto».

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Soppressione delle scale numeriche nella descrizione organolettica

Descrizione

Sono soppresse le scale numeriche nella descrizione organolettica della sezione B «Descrizione del prodotto» del disciplinare di produzione. Inoltre la descrizione organolettica è spostata dalla sezione B3 «Caratteristiche del prodotto protetto» alla sezione B2 «Descrizione delle varietà».

Tale modifica deve essere apportata come descritto alla lettera a), tenendo conto dell'esperienza acquisita, nonché della difficoltà e del costo della valutazione nell'ambito del processo di certificazione.

La modifica comporta una modifica del documento unico al punto 3.2 «Descrizione del prodotto».

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Miglioramento redazionale

Descrizione

È stata migliorata la formulazione della sezione E2 «Metodo di trasformazione e condizioni di conservazione».

La formulazione del documento unico è modificata di conseguenza al punto 3.4 «Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata», in cui il trattino «trebbiatura e mondatura dei fagioli» è sostituito da «trebbiatura e vagliatura dei fagioli», in quanto si effettua un filtraggio per eliminare le impurità e i fagioli che non raggiungono le dimensioni standard.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Fesols de Santa Pau»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025

1. **Nome**

«Fesols de Santa Pau»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0713 33 90 — Altri

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

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La denominazione d'origine protetta «Fesols de Santa Pau» protegge le sementi di fagioli (*Phaseolus vulgaris* L.) delle varietà tradizionali Tavella Brisa, Setsetmanera e Gra Petit, secchi, cotti e in conserva. Coltivate nella zona geografica delimitata, queste varietà, una volta cotte, sono caratterizzate da una scarsa percezione della buccia, da una bassa farinosità e da un sapore dolce.

I fagioli che fruiscono di questa DOP appartengono alla categoria commerciale extra e presentano le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche

Le sementi di queste tre varietà tradizionali, che appartengono alla classe commerciale Navy, sono bianche, arrotondate e di peso compreso fra 16 e 32 g per 100 sementi, al 12 % di umidità.

Caratteristiche chimiche

— Proteine: tenore elevato, superiore o uguale al 23 % in peso secco,

— tasso di umidità: inferiore al 15 %.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La DOP «Fesols de Santa Pau» protegge le sementi di fagioli secchi, cotti e in conserva. La preparazione del prodotto trasformato si effettua unicamente con fagioli che presentano tutte le caratteristiche richieste dalla DOP, acqua e sale. L'utilizzo di qualsiasi altro tipo di additivo o di conservante è vietato.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione dei fagioli che beneficiano della DOP «Fesols de Santa Pau» deve avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4; effettivamente è la combinazione del germoplasma tradizionale con il suolo vulcanico, il periodo di coltivazione e le tecniche di produzione, che conferisce le sue proprietà particolari al prodotto finale. Concretamente, le seguenti operazioni devono essere effettuate nella zona delimitata:

— coltivazione: è realizzata esclusivamente su suoli di natura vulcanica dei comuni che fanno parte della zona geografica delimitata di cui al punto 4,

— essiccazione delle piante,

— trebbiatura e vagliatura dei fagioli,

— trattamento insetticida (congelamento),

— elaborazione del prodotto.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Nel caso dei fagioli secchi, sono ammessi tutti i tipi di confezioni in materiale traspirante di una capacità massima di 25 kg.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre ai dati generalmente imposti dalla normativa in vigore, la dicitura «Denominación de Origen Protegida Fesols de Santa Pau», il logo specifico della DOP e il logo dell'Unione europea per le DOP devono obbligatoriamente figurare in maniera visibile sulle confezioni.

Riproduzione del logo della DOP (versione a colori e in bianco e nero):



4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica di produzione e di elaborazione dei fagioli protetti dalla DOP «Fesols de Santa Pau» corrisponde ai comuni di Santa Pau (centro di produzione principale), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols e Sant Joan les Fonts (tutti appartenenti alla regione della Garrotxa, ubicata nella Comunità autonoma di Catalogna nel Nord-Est della Spagna).

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La coltivazione dei «fesols» (fagioli) nella regione vulcanica di Santa Pau ha avuto inizio nel XVIII secolo. Da allora gli agricoltori hanno plasmato le varietà selezionando genotipi inizialmente adattati alla coltivazione mista con il granturco e successivamente, a partire dagli anni 70 (del XX secolo), genotipi adattati alla monocoltura e tali da consentire una gestione efficace. Questa evoluzione ha dato origine alle varietà tradizionali autorizzate nella DOP «Fesols de Santa Pau», Tavella Brisa, Setsetmanera e Gra Petit, perfettamente adeguate alle condizioni locali e di qualità riconosciuta.

I fagioli tutelati dalla DOP «Fesols de Santa Pau» sono caratterizzati da un tenore molto elevato in proteine, da una percezione molto lieve della buccia, scarsa farinosità e sapore dolce. Queste peculiarità derivano sia dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona geografica di coltivazione sia dalle varietà tradizionali adoperate.

Il clima della zona geografica della DOP è di tipo mediterraneo ma con alcune componenti continentali. La pluviometria media annua si colloca attorno ai 1 000 l/m², con distribuzione irregolare, principalmente concentrata in primavera e in autunno; le precipitazioni sono tuttavia sufficientemente abbondanti d'estate per consentire la coltivazione a secco del fagiolo. Le temperature massime nel mese di luglio e durante la prima metà di agosto possono raggiungere i 35 °C ma, a partire dalla seconda metà di agosto e nel mese di settembre, le temperature massime scendono al di sotto dei 27 °C (temperature miti).

La regione della Garrotxa conosce un'attività vulcanica intermittente da 350 000 anni; l'ultima eruzione risale a 11 000 anni fa. Le rocce vulcaniche della zona da tutelare sono costituite essenzialmente da basalti, caratterizzati dalla loro natura poco acida, ovvero povera in SiO_2 (SiO^2 fra 52 e 45 %). I processi pedologici hanno trasformato il basalto in suoli estremamente fertili, caratterizzati da:

— un tenore in materia organica relativamente elevato (generalmente fra 2,5 e 5,0 g/100 g),

— un pH scarsamente acido o neutro, che si colloca generalmente fra 6,0 e 7,5,

— la mancanza di carbonato di calcio e, di conseguenza, uno scarso tenore in calcio,

— una grande capacità di scambio cationico (generalmente superiore a 25 cmol $^{+}$/kg),

— una elevata capacità di ritenzione idrica.

Queste caratteristiche pedologiche incidono direttamente sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto visto che la grande capacità di scambio cationico favorisce l'elevato tenore in proteine associato alla scarsa farinosità del prodotto mentre lo scarso tenore di calcio e il pH poco acido o neutro spiegano la scarsa percezione della buccia. Questi due fattori si accentuano al momento della maturazione delle sementi in condizioni di temperatura miti, che si registrano a partire dalla metà di agosto. Le temperature moderate durante la maturazione favoriscono anche lo svilupparsi del sapore dolce.

L'irregolarità climatica della regione, in particolare per quanto riguarda le precipitazioni e le temperature, permette solo agli agricoltori dotati di grande esperienza locale di stabilire il momento adatto per la semina e la varietà appropriata (la maturazione deve prodursi a partire dalla metà del mese di agosto, caratterizzata da temperature miti). Gli agricoltori combinano generalmente nei diversi campi le tre varietà autorizzate (che si contraddistinguono l'una dall'altra per il tipo di crescita, la lunghezza del ciclo vegetativo e il grado di tolleranza alle variazioni ambientali), allo scopo di garantire un tasso minimo di produzione indipendentemente dalle caratteristiche climatiche della campagna. Questa stessa esperienza locale degli agricoltori è necessaria per portare a buon fine l'essiccazione delle sementi in autunno, in condizioni ambientali di forte umidità che consentono alle caratteristiche organolettiche del prodotto di esprimersi al meglio.

I «Fesols de Santa Pau», elemento essenziale della cucina cosiddetta «vulcanica» («Cuina volcànica»), sono alla base di diversi piatti tradizionali e di avanguardia, che fanno della regione una destinazione gastronomica e di cultura tradizionale mediante le attività associate al «Fesol de Santa Pau», come la «Feria del Fesol de Santa Pau» che, dal 1991, è celebrata ogni anno alla metà di gennaio.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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