C/2025/5515

13.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5515)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Fesols de Santa Pau”

ES atsauces numurs: PDO-ES-1226-AM01 –31.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Fesols de Santa Pau”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums:

Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības un pārtikas departaments, Katalonijas valdība

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis grozījums jāuzskata par standarta grozījumu, jo apstiprinātās izmaiņas neietekmē ne aizsargāto nosaukumu, ne saikni ar vidi, ne arī palielina produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts

Temats

Pieļaujamā olbaltumvielu satura un svara diapazonu paplašināšana

Apraksts

Divu fizikālķīmisko īpašību (olbaltumvielu saturs un svars) pieļaujamie diapazoni ir nedaudz paplašināti, lai tos pielāgotu klimata mainīgumam, pamatojoties uz pieredzi un zinātību, kas gūta gados kopš ACVN noteikšanas.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Produkta specifikācijas B iedaļā (“Produkta apraksts”):

— atsauce uz svaru “100 sēklas sver 18–30 g” ir aizstāta ar šādu tekstu: “100 sēklas sver 16–32 g”;

— minimālais olbaltumvielu saturs ir samazināts no “vismaz 25 %” līdz “vismaz 23 % no sausnas”.

Šo izmaiņu dēļ ir jāgroza vienotais dokuments, konkrētāk, 3.2. iedaļa (“Produkta apraksts”).

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Organoleptisko īpašību aprakstā svītrotas skaitliskās skalas.

Apraksts

No organoleptisko īpašību apraksta produkta specifikācijas B iedaļā (“Produkta apraksts”) ir svītrotas skaitliskās skalas. Organoleptisko īpašību apraksts ir pārcelts no B3. apakšiedaļas (“Aizsargātā produkta īpašības”) uz B2. apakšiedaļu (“Šķirņu apraksts”).

Tāpat kā a) apakšpunktā minētās izmaiņas, arī šīs izmaiņas pamato gūtā pieredze, kā arī grūtības un izmaksas, kas saistītas ar šo īpašību novērtēšanu sertifikācijas procesā.

Šo izmaiņu dēļ ir jāgroza vienotais dokuments, konkrētāk, 3.2. iedaļa (“Produkta apraksts”).

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Formulējuma uzlabošana.

Apraksts

Ir uzlabots E.2. apakšiedaļas (“Pārstrādes metode un uzglabāšanas apstākļi”) formulējums.

Tādēļ bija jāgroza vienotais dokuments, konkrētāk, 3.4. apakšiedaļa (“Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā”), kur vārdi “sēklu kulšana un attīrīšana” ir aizstāti ar “kulšana un sēklu šķirošana”. “Šķirošana” ir precīzāks vārds sēklu sijāšanas procesam, kurā tiek atdalītas pelavas un sēklas, kas neatbilst standarta izmēra prasībām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Fesols de Santa Pau”

ES atsauces numurs: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

“Fesols de Santa Pau”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0713 33 90 – citādi

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

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Ar ACVN "Fesols de Santa Pau" tiek aizsargātas pupiņu (*Phaseolus vulgaris* L.) tradicionālo šķirņu "Tavella Brisa", "Setsetmanera" un "Gra Petit", sēklas, kaltētas, vārītas un konservētas. Šīs šķirnes, kas audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir pazīstamas kā tādas, kam ir ļoti plāna, gandrīz nemanāma miziņa, kad tās ir vārītas, neliels miltainums un maiga garša.

Pupiņas, uz ko attiecas "Fesols de Santa Pau" ACVN, ir tirdzniecības šķiras "ekstra" pupiņas, un tām ir šādas īpašības.

Morfoloģiskās īpašības: šo trīs tradicionālo šķirņu pupiņu sēklas pieder pie balto pupiņu kategorijas, tās ir baltas, ieapaļas, 100 sēklas sver no 16–32 g, un sēklu ar mitruma saturs ir 12 %.

Ķīmiskās īpašības:

— olbaltumvielas: paaugstināts olbaltumvielu saturs, vismaz 23 % no sausnas;

— mitruma saturs: mazāk par 15 %.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

ACVN "Fesols de Santa Pau" aizsargā kaltētas, vārītas un konservētas pupiņu sēklas. Pārstrādātu produktu ražo tikai no pupiņām, kurām piemīt ACVN prasītās īpašības, un no ūdens un sāls. Nav atļauts izmantot nekādas citas piedevas vai konservantus.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Pupiņas ar ACVN "Fesols de Santa Pau" jāražo 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tradicionālais ģenētiskais materiāls apvienojumā ar vulkānisko augsni, audzēšanas periodu un ražošanas metodēm piešķir galaproduktam tā sevišķās īpašības. Noteiktajā apgabalā jāveic šādas darbības:

— audzēšana – pupiņas audzē tikai dabiskajā vulkāniskajā augsnē pašvaldībās, kuras atrodas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā,

— augu kaltēšana,

— kulšana un sēklu šķirošana,

— apstrāde kukaiņu iznīcināšanai (sasaldēšana) un

— produkta ražošana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Kaltētas pupiņas atļauts iepakot jebkādā gaiscaurlaidīgā iepakojumā, kura ietilpība nepārsniedz 25 kg.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Fesols de Santa Pau" jābūt skaidri uzdrukātam uz iepakojuma kopā ar paša ACVN produkta logotipu un ES ACVN logotipu, un citu vispārīga rakstura informāciju, kas ir prasīta saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Produkta logotipa attēlojums (krāsains un melnbalts)



4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Ar "Fesols de Santa Pau" ACVN aizsargāto pupiņu audzēšanas un apstrādes ģeogrāfiskais apgabals ir šādas pašvaldības: *Santa Pau* (galvenais ražošanas centrs), *Castellfollit de la Roca*, *Les Planes d'Hostoles*, *Les Preses*, *Olot*, *Sant Feliu de Pallerols* un *Sant Joan les Fonts* (visas šīs pašvaldības ietilpst *Garrotxa* komarkā, kas atrodas Katalonijas autonomajā apgabalā Spānijas ziemeļaustrumu daļā).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

"Fesols" (pupiņas) *Santa Pau* vulkāniskajā reģionā sāka audzēt XVIII gadsimtā. Kopš tā laika lauksaimnieki ir veidojuši šķirnes, vispirms selekcionējot genotipus, kuri ir piemēroti jauktai augkopībai kopā ar kukurūzu, un pēc tam, sākot ar XX gadsimta 70. gadiem, genotipus, kuri ir piemēroti audzēšanai monokultūrā un efektīvai pārvaldībai. Tā ir radušās ar ACVN "Fesols de Santa Pau" aizsargātās tradicionālās šķirnes "Tavella Brisa", "Setsetmanera" un "Gra Petit", kuras ir izcili piemērotas vietējiem apstākļiem un kuru kvalitāte ir plaši atzīta.

Ar ACVN "Fesols de Santa Pau" aizsargātajām pupiņām raksturīgs ļoti augsts olbaltumvielu saturs, plāna miziņa, neliels miltainums un maiga garša. Šīs īpašības veidojušās, pateicoties audzēšanas ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem un tradicionālo šķirņu izmantošanai.

ACVN ģeogrāfiskajā apgabalā valda Vidusjūras klimats ar kontinentālā klimata iezīmēm. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 1 000 l/m². Nokrišņu sadalījums ir nevienmērīgs – tie galvenokārt vērojami pavasarī un rudenī, tomēr arī vasarā līst pietiekami daudz, lai pupiņas varētu audzēt bez apūdeņošanas. Maksimālā gaisa temperatūra jūlijā un augusta pirmajā pusē var sasniegt 35 °C, bet augusta otrajā pusē un septembrī maksimālā temperatūra nokrītas zemāk par 27 °C (mērena temperatūra).

350 000 gadu laikā vulkāniskā aktivitāte *Garrotxa* reģionā laiku pa laikam atjaunojusies, un pēdējais izvirdums noticis pirms 11 000 gadu. Vulkāniskos iežus ACVN apgabalā veido galvenokārt bazalts, un tiem ir raksturīgs neliels skābums, proti, tie satur maz silīcija dioksīda (SiO2 52–45 %). Augsnes veidošanās procesos bazalts pārtapis par ļoti auglīgu augsni, kurai piemīt šādas īpašības:

— salīdzinoši augsts organisko vielu saturs (parasti 2,5–5,0 g/100 g),

— augsne ir vāji skāba vai neitrāla, pH parasti 6,0–7,5,

— nav kalcija karbonāta, un līdz ar to nav daudz Ca,

— liela katjonu apmaiņas kapacitāte (parasti vairāk nekā 25 cmol+/kg) un

— augsne ir ļoti ūdensietilpīga.

Šīs augsnes īpašības tieši ietekmē galaprodukta kvalitāti un īpašības, jo lielā katjonu apmaiņas kapacitāte veicina olbaltumvielu satura paaugstināšanos, kas samazina produkta miltainumu, savukārt nelielais kalcija saturs un vāji skābā vai neitrālā augsne veicina plānas miziņas veidošanos. Abi šie faktori veicina sēklu nogatavošanos mērenajā temperatūrā, kas vērojama no augusta vidus. Mērenā temperatūra nogatavošanās laikā veicina arī maigās garšas veidošanos.

Reģiona laika apstākļu mainīgums, it sevišķi nokrišņu daudzuma un temperatūras ziņā, ir iemesls, kāpēc tikai tādi lauksaimnieki, kas guvuši pieredzi uz vietas, spēj izvēlēties labāko brīdi un piemērotāko šķirni sēšanai (nogatavošanās procesam jāsākas augusta vidū, kad temperatūra kļūst zemāka). Lauksaimnieki parasti visas trīs apstiprinātās šķirnes (kuru augšanas veids, veģetācijas perioda ilgums un noturība pret vides apstākļu svārstībām atšķiras) dažādos laukos sēj kopā, lai garantētu minimālo ražu neatkarīgi no laika apstākļiem konkrētajā gadā. Uz vietas gūtā pieredze lauksaimniekiem vajadzīga arī, lai veiktu sēklu kaltēšanu rudenī, kad gaisa mitrums ir ievērojams, un tādējādi produkta organoleptiskās īpašības izpaužas vislabāk.

"Fesols de Santa Pau" izmanto dažādos tradicionālos un mūsdienu ēdienos, un šīs pupiņas ir pamatprodukts tā sauktajā "vulkāniskajā virtuvē" (*Cuina volcánica*), kas ļāvusi reģionam kļūt par gastronomiskā tūrisma galamērķi un tradicionālās kultūras glabātāju, pateicoties ar "Fesols de Santa Pau" saistītiem pasākumiem, piemēram, *Feria del Fesol de Santa Pau* (*Fesol de Santa Pau* svētkiem), kas kopš 1991. gada katru gadu notiek janvāra vidū.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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