Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5515

13.10.2025

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie** [1]

(C/2025/5515)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**"Fesols de Santa Pau"**

**EU-referentienummer: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025**

1. **Naam van het product**

"Fesols de Santa Pau"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

*Naam*

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging omdat zij geen wijziging van de beschermde benaming omvat, het verband niet dreigt te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

*Titel*

Verhoging van het toegestane eiwitgehalte en het toegestane gewichtsbereik

*Beschrijving*

Het toegestane bereik voor twee fysisch-chemische kenmerken (eiwitgehalte en gewicht) is licht verhoogd, rekening houdend met de ervaring en kennis die is opgedaan in de jaren waarin de BOB in werking is getreden, om ze aan te passen aan de klimatologische variabiliteit.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Meer bepaald in rubriek B “Beschrijving van het product” van het productdossier:

— het gewichtsbereik “tussen 18 en 30 g voor 100 zaden” wordt “tussen 16 en 32 g voor 100 zaden”;

— het minimumeiwitgehalte is verlaagd van “25 % of meer van het drooggewicht” tot “minimaal 23 % van het drooggewicht”.

Als gevolg van deze wijzigingen wordt het enig document gewijzigd in punt 3.2 “Beschrijving van het product”.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Schrapping van numerieke schalen uit de organoleptische beschrijving

*Beschrijving*

De numerieke schalen in de organoleptische beschrijving in rubriek B “Beschrijving van het product” van het productdossier zijn geschrapt. De organoleptische beschrijving is ook verplaatst van rubriek B3 “Kenmerken van het beschermde product” naar rubriek B2 “Beschrijving van de variëteiten”.

Deze wijziging is aangebracht zoals beschreven onder punt a), rekening houdend met de opgedane ervaring en de moeilijkheid en de kosten van de beoordeling ervan in het certificeringsproces.

Deze wijziging houdt een wijziging in van het enig document onder punt 3.2 “Beschrijving van het product”.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Redactionele verbetering

*Beschrijving*

De formulering van rubriek E2 “Verwerkingsmethode en opslagvoorwaarden” is verbeterd.

De formulering van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd in punt 3.4 “Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden”, waarin de alinea “het dorsen en schoonmaken van de zaden” is vervangen door “het dorsen en zeven van de zaden”, aangezien het gaat om een filtrering om onzuiverheden en zaden die niet voldoen aan de standaardafmetingen, te verwijderen.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

**“Fesols de Santa Pau”**

**EU-referentienummer: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025**

1. **Naam/namen**

“Fesols de Santa Pau”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0713 33 90 — Overige

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

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de vermelde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming "Fesols de Santa Pau" heeft betrekking op zaden van de gewone boon (*Phaseolus vulgaris L.*), en wel op de traditionele variëteiten Tavella Brisa, Setsetmanera en Gra Petit, in droge en gekookte vorm en in conserven. Deze variëteiten die in het afgebakende geografische gebied worden geteeld, worden na het koken gekenmerkt door een nauwelijks waarneembare schil, een geringe meligheid en een zoete smaak.

De bonen met deze BOB behoren tot de handelscategorie "Extra" en hebben de volgende eigenschappen:

Morfologische kenmerken De zaden van deze drie traditionele variëteiten, die tot de handelsklasse Navy behoren, zijn wit en rond en wegen tussen de 16 en 32 g per 100 zaden bij een vochtgehalte van 12 %.

Chemische eigenschappen

— Eiwitten: hoog gehalte, ten minste 23 % in droog gewicht.

— Vochtgehalte: minder dan 15 %.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De BOB "Fesols de Santa Pau" heeft betrekking op zaden van droge en gekookte bonen en bonen in conserven. Het verwerkte product wordt uitsluitend bereid met bonen met de door de BOB vereiste kenmerken, water en zout. Het gebruik van andere additieven of conserveringsmiddelen is verboden.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van bonen met de BOB "Fesols de Santa Pau" moet plaatsvinden in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied; het is namelijk een combinatie van het traditionele kiemplasma, de vulkanische bodem, de teeltperiode en de productietechnieken die het eindproduct zijn specifieke eigenschappen verleent. Concreet moeten in het afgebakende gebied de volgende werkzaamheden worden verricht:

— de teelt: deze vindt uitsluitend plaats op vulkanische bodems in de gemeenten die deel uitmaken van het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied,

— het drogen van de planten,

— het dorsen en zeven van de zaden,

— het behandelen met insectenverdelgers (invriezen),

— de bereiding van het product.

4.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

In het geval van droge bonen zijn alle soorten ademende verpakking met een maximale capaciteit van 25 kg toegestaan.

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Behalve de gegevens die op grond van de geldende wetgeving verplicht zijn, moeten de vermelding “Denominación de Origen Protegida” (beschermde oorsprongsbenaming) — “Fesols de Santa Pau”, het specifieke BOB-logo en het EU-logo voor BOB’s duidelijk zichtbaar op de verpakking worden aangebracht.

Weergave van het BOB-logo (in kleur en in zwart-wit):




4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied voor de productie en verwerking van de bonen met de BOB “Fesols de Santa Pau” valt samen met de gemeenten Santa Pau (belangrijkste productiecentrum), Castellfollit de la Roca, Les Planes d’Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols en Sant Joan les Fonts (die alle behoren tot de “comarca” Garrotxa in de autonome regio Catalonië in het noordoosten van Spanje).

## 5. Verband met het geografische gebied

*Samenvatting van het verband*

In de achttiende eeuw werd begonnen met de teelt van “fesols” (bonen) in de vulkanische regio Santa Pau. Sindsdien hebben de landbouwers diverse variëteiten ontwikkeld door in eerste instantie genotypen te selecteren die zich leenden voor gemengde teelt met maïs. Vanaf de jaren zeventig van de twintigste eeuw werd echter gekozen voor genotypen die geschikt waren voor monocultuur en een efficiënt beheer mogelijk maakten. Dit heeft geleid tot het ontstaan van de traditionele variëteiten die voor de BOB “Fesols de Santa Pau” zijn goedgekeurd, namelijk Tavella Brisa, Setsetmanera en Gra Petit. Deze variëteiten zijn volkomen aangepast aan de plaatselijke omstandigheden en hebben een erkende kwaliteit.

De bonen met de BOB “Fesols de Santa Pau” worden gekenmerkt door een zeer hoog eiwitgehalte, een nauwelijks waarneembare schil, een geringe meligheid en een zachte smaak. Deze kenmerken zijn enerzijds te danken aan de bodem- en klimaatgesteldheid in het geografische teeltgebied en anderzijds aan de gebruikte traditionele variëteiten.

Het geografische gebied van de BOB heeft een mediterraan klimaat, met enkele continentale trekken. Er valt gemiddeld ongeveer 1 000 l/m$^2$ neerslag per jaar, ongelijkmatig verdeeld; de meeste neerslag valt in het voor- en najaar. Niettemin kent ook de zomer de nodige neerslag, zodat irrigatie bij de teelt niet nodig is. In juli en de eerste twee weken van augustus kan de temperatuur oplopen tot 35 °C, maar vanaf de tweede helft van augustus en in september daalt de maximumtemperatuur tot onder de 27 °C (milde temperaturen).

In Garrotxa komt al 350 000 jaar met tussenpozen vulkanische activiteit voor. De laatste uitbarsting vond 11 000 jaar geleden plaats. De vulkanische rotsen in het te beschermen gebied bestaan hoofdzakelijk uit basalt. Dat is arm aan $SiO_2$ ($SiO_2$ tussen 52 en 45 %) en heeft daarom een laag zuurgehalte. Door de bodemprocessen is het basalt uiterst vruchtbaar geworden, wat heeft geresulteerd in de volgende bodemeigenschappen:

— een relatief hoog gehalte organische stof (veelal tussen 2,5 en 5,0 g/100 g),

— een lichtzure of neutrale pH, veelal tussen 6,0 en 7,5,

— het ontbreken van calciumcarbonaat, met als gevolg een laag calciumgehalte,

— een grote kationenuitwisselingscapaciteit (meestal meer dan 25 cmol$^+$/kg),

— een groot waterhoudend vermogen.

Deze bodemeigenschappen hebben een rechtstreekse invloed op de kwaliteit en kenmerken van het product, aangezien de grote kationenuitwisselingscapaciteit bevorderlijk is voor het hoge eiwitgehalte en daarmee voor de geringe meligheid van het product, terwijl de minimale waarneembaarheid van de schil kan worden verklaard door het lage calciumgehalte en de lichtzure of neutrale pH. Deze twee factoren worden nog versterkt tijdens de rijping van de bonen bij de milde temperaturen vanaf half augustus. De gematigde temperatuur tijdens de rijping is tevens bevorderlijk voor de zachte smaak.

Door de wisselende klimaatomstandigheden in de regio en vooral door de onregelmatige neerslag en de temperatuurschommelingen, is het alleen voor landbouwers met lokale ervaring mogelijk het juiste moment voor het zaaien en de geschikte variëteit te kiezen (de rijping moet vanaf half augustus plaatsvinden bij een milde temperatuur). Gewoonlijk combineren de landbouwers de drie toegestane variëteiten (die van elkaar verschillen qua groeiwijze, duur van de vegetatiecyclus en mate waarin ze bestand zijn tegen omgevingsvariaties) op verschillende akkers om zeker te zijn van een minimaal productieniveau, ongeacht de weersomstandigheden tijdens het bonenseizoen. Dezelfde lokale ervaring is voor de landbouwers nodig om de bonen in het najaar op adequate wijze te laten drogen, bij een relatief hoge luchtvochtigheid, waardoor de organoleptische kenmerken van het product optimaal tot hun recht komen.

De “Fesols de Santa Pau”, een essentieel ingrediënt van de zogenaamde “vulkanische” keuken (“Cuina volcánica”), vormen de basis voor diverse traditionele en moderne gerechten waarop de faam van de regio als centrum van gastronomie en traditionele cultuur berust. Er worden allerlei activiteiten georganiseerd in verband met de “Fesol de Santa Pau”, zoals de “Feria del Fesol de Santa Pau” die sinds 1991 elk jaar halverwege januari wordt gehouden.

**Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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