C/2025/5515

13.10.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5515)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Fesols de Santa Pau"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-1226-AM01 – 31.7.2025

1. **Nazwa produktu**

Fesols de Santa Pau

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG
☑ ChNP
☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne
☐ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności – rząd Katalonii)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ wprowadzone zmiany nie mają wpływu na chronioną nazwę, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Zwiększenie dopuszczalnej zawartości białka i zakresów wagowych

Opis

Nieznacznie rozszerzono dopuszczalne zakresy dla dwóch właściwości fizykochemicznych (zawartość białka i masa), aby dostosować je do zmienności klimatu, w oparciu o wiedzę fachową i doświadczenie zdobyte od czasu rejestracji ChNP.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

W pkt B „Opis produktu” specyfikacji produktu

— odniesienie do masy zmieniono z „ich waga wynosi od 18 do 30 g na 100 nasion” na „ich waga wynosi od 16 do 32 g na 100 nasion”;

— minimalną zawartość białka obniżono z „co najmniej 25 %” do „co najmniej 23 % suchej masy”.

Zmiany te wymagają zmiany jednolitego dokumentu, w szczególności w pkt 3.2 (Opis produktu).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie skali liczbowych z opisu właściwości organoleptycznych.

Opis

Z opisu właściwości organoleptycznych w pkt B (Opis produktu) specyfikacji produktu usunięto skale liczbowe. Opis właściwości organoleptycznych przeniesiono z pkt B3 (Właściwości produktu objętego ochroną) do pkt B2 (Opis odmian).

Podobnie jak w przypadku zmian opisanych w lit. a), zmiana ta wynika ze zdobytego doświadczenia, a także z trudności i kosztów związanych z oceną tych właściwości podczas procesu certyfikacji.

Zmiana ta powoduje zmianę jednolitego dokumentu, w szczególności w pkt 3.2 (Opis produktu).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Poprawki redakcyjne.

Opis

Poprawiono brzmienie pkt E2 (Metoda przetwarzania i warunki przechowywania).

Wymagało to zmiany jednolitego dokumentu, w szczególności w pkt 3.4 (Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym), gdzie słowa „młócenie i oczyszczanie ziarna” zmieniono na „młócenie i sortowanie ziarna”. „Sortowanie” jest bardziej precyzyjnym określeniem procesu selekcjonowania nasion w celu usunięcia plew i nasion, które nie spełniają wymogów dotyczących standardowej wielkości.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Fesols de Santa Pau”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Fesols de Santa Pau

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0713 33 90 – Pozostałe

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

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia „Fesols de Santa Pau" obejmuje nasiona fasoli (*Phaseolus vulgaris* L.) tradycyjnych odmian Tavella Brisa, Setsetmanera i Gra Petit, suche, ugotowane i konserwowane. Odmiany te uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym znane są z cienkiej, słabo wyczuwalnej po ugotowaniu skórki, niskiej mączności i delikatnego smaku.

Fasola objęta ChNP należy do kategorii handlowej extra i charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Właściwości morfologiczne: Nasiona fasoli należącej do trzech wymienionych odmian, objęte klasą handlową Navy, są białe, zaokrąglone, a ich waga wynosi od 16 do 32 g na 100 nasion, wilgotność zaś – 12 %.

Właściwości chemiczne:

— Białko: wysoka zawartość białka, co najmniej 23 % suchej masy.

— Wilgotność: poniżej 15 %.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

ChNP „Fesols de Santa Pau" obejmuje suche, ugotowane i konserwowane nasiona fasoli. Produkt przetworzony może być produkowany wyłącznie z fasoli spełniającej kryteria ChNP, wody i soli. Niedopuszczalne jest stosowanie jakichkolwiek innych dodatków lub konserwantów.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja fasoli objętej ChNP „Fesols de Santa Pau" musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ charakterystyczne właściwości produktu końcowego wynikają z kombinacji następujących czynników: tradycyjnych zasobów genowych, gleb wulkanicznych, okresu uprawy i technik produkcji, które nadają produktowi końcowemu charakterystyczne właściwości. Na określonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

— Uprawa: prowadzona jest wyłącznie na glebach wulkanicznych w gminach położonych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4

— Suszenie roślin

— Młócenie i sortowanie ziarna

— Zastosowanie środków owadobójczych (zamrażanie) oraz

— Przygotowanie produktu

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W przypadku fasoli suchej dopuszczalne są wszelkiego rodzaju opakowania przepuszczające powietrze o maksymalnej pojemności 25 kg.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Na opakowaniach obowiązkowo musi widnieć w widocznym miejscu napis Denominación de Origen Protegida „Fesols de Santa Pau” (Chroniona Nazwa Pochodzenia „Fesols de Santa Pau”), logo odpowiadające tej nazwie, unijne logo Chronionych Nazw Pochodzenia, a także informacje, które zgodnie z obowiązującymi przepisami muszą zwykle znajdować się na opakowaniach.

Wzór logo (wersja kolorowa i czarno-biała):



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny produkcji i przygotowywania fasoli objętej ChNP „Fesols de Santa Pau” obejmuje gminy Santa Pau (główny obszar produkcji), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols oraz Sant Joan les Fonts (wszystkie leżące w regionie Garrotxa we Wspólnocie Autonomicznej Katalonii leżącej w północno-wschodniej Hiszpanii).

5. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

W wulkanicznym regionie Santa Pau fasolę zaczęto uprawiać już w XVIII wieku. Odtąd rolnicy kształtowali odmiany, wybierając genotypy dostosowane najpierw do upraw razem z kukurydzą, a następnie, począwszy od lat 70. XX wieku, genotypy przystosowane do samodzielnej uprawy i wydajnego wykorzystywania. W ten sposób uzyskano tradycyjne odmiany objęte ChNP „Fesols de Santa Pau”, czyli Tavella Brisa, Setsetmanera i Gra Petit, które są niezwykle wręcz przystosowane do lokalnych warunków i cieszą się dużą renomą.

Fasola objęta ChNP charakteryzuje się bardzo wysoką zawartością białka, słabo wyczuwalną skórką, niską mącznością i delikatnym smakiem. Właściwości te wynikają zarówno z cech glebowych i klimatycznych obszaru geograficznego upraw, jak i z wykorzystywania tradycyjnych odmian.

Klimat obszaru geograficznego produkcji fasoli objętej ChNP to klimat śródziemnomorski z elementami klimatu kontynentalnego. Średnie roczne opady wynoszą około 1 000 l/m^2 i są rozłożone nierównomiernie w ciągu roku, występując głównie wiosną i jesienią, chociaż w okresie letnim są wystarczające, by umożliwić uprawę fasoli bez sztucznego nawadniania. Maksymalna temperatura w lipcu i w pierwszej połowie sierpnia może wzrastać do 35 °C, natomiast od drugiej połowy sierpnia i we wrześniu maksymalne temperatury wynoszą poniżej 27 °C (temperatury łagodne).

Region Garrotxa od 350 tys. lat jest miejscem okresowej aktywności wulkanicznej, przy czym ostatni wybuch wulkanu miał miejsce 11 tys. lat temu. Skały pochodzenia wulkanicznego występujące na omawianym obszarze geograficznym to głównie bazalty, charakteryzujące się niską kwasowością, tj. są ubogie w SiO2 (zawartość SiO2: 52–45 %). W wyniku procesów glebotwórczych bazalt został przekształcony w niezwykle żyzną glebę charakteryzującą się następującymi cechami:

— stosunkowo wysoka zawartość substancji organicznych (zazwyczaj 2,5–5,0 g/100 g),

— lekko kwasowy lub obojętny odczyn pH (zazwyczaj 6,0–7,5),

— niewystępowanie węglanu wapnia, a w konsekwencji niska zawartość wapnia,

— duża pojemność wymiany kationów (zazwyczaj powyżej 25 cmol+/kg) oraz

— wysoka zdolność do zatrzymywania wody.

Te cechy charakterystyczne gleby wpływają bezpośrednio na jakość i właściwości otrzymywanego produktu, ponieważ duża pojemność wymiany kationów wpływa na wysoką zawartość białka, co z kolei jest związane z niską mącznością produktu, podczas gdy dzięki niskiej zawartości wapnia i lekko kwasowemu lub obojętnemu odczynowi pH skórka jest słabo wyczuwalna. Te dwa czynniki umożliwiają dojrzewanie nasion w umiarkowanych temperaturach występujących od połowy sierpnia. Umiarkowane temperatury podczas dojrzewania wpływają również na delikatny smak fasoli.

To zróżnicowanie pogodowe na obszarze geograficznym produkcji, zwłaszcza jeżeli chodzi o opady i temperaturę, powoduje, że jedynie rolnicy posiadający doświadczenie są w stanie wybrać właściwy moment wysiewu i odpowiednią odmianę (dojrzewanie musi mieć miejsce w sierpniu przy łagodnych temperaturach). Zazwyczaj rolnicy uprawiają na różnych polach trzy odmiany objęte ChNP (różniące się między sobą sposobem wzrostu, długością cyklu wegetacyjnego oraz tolerancją na zmiany pogodowe), tak by zagwarantować minimalną wielkość produkcji niezależnie od panujących w danym sezonie warunków pogodowych. Doświadczenie lokalnych rolników jest również konieczne dla suszenia nasion jesienią, w warunkach stosunkowo wysokiej wilgotności, co umożliwia osiągnięcie jak najlepszych właściwości organoleptycznych produktu.

Fasola objęta ChNP „Fesols de Santa Pau" jest głównym składnikiem licznych tradycyjnych i nowatorskich potraw, stanowiąc podstawę tzw. „cuina volcànica" („kuchnia wulkaniczna"), dzięki którym region ten stał się popularnym celem podróży gastronomicznych i kulturalnych związanych z fasolą „Fesols de Santa Pau", przykładowo z okazji targów „Feria del Fesol de Santa Pau", które od 1991 r. organizowane są corocznie w połowie stycznia.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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