C/2025/5515

13.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5515)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Fesols de Santa Pau»

Número de referência UE: PDO-ES-1226-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome do produto**

Fesols de Santa Pau

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentação — Governo da Catalunha

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é qualificada como uma alteração normalizada, uma vez que não afeta a denominação protegida, não ameaça a relação com a área geográfica e não implica um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)

Título

Alargamento dos intervalos admissíveis para o teor de proteínas e o peso

Descrição

Os intervalos admissíveis para duas características físico-químicas (teor de proteínas e peso) são ligeiramente alargados para os adaptar à variabilidade climática, com base na experiência e no saber-fazer adquiridos desde a criação da DOP.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na secção B (Descrição do produto) do caderno de especificações,

— a referência ao peso passa de «peso de 100 sementes compreendido entre 18 e 30 g» para «peso de 100 sementes compreendido entre 16 g e 32 g»,

— o teor mínimo de proteínas é reduzido de «igual ou superior a 25 %» para «igual ou superior a 23 % do peso em seco».

Estas alterações exigem uma alteração do documento único, especificamente na secção 3.2 (Descrição do produto).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das escalas numéricas da descrição das características organoléticas.

Descrição

As escalas numéricas são suprimidas da descrição das características organoléticas constante da secção B (Descrição do produto) do caderno de especificações. A descrição das características organoléticas é transferida da subsecção B3 (Características do produto protegido) para a subsecção B2 (Descrição das variedades).

Tal como acontece com as alterações descritas na alínea a), esta alteração baseia-se na experiência adquirida, bem como na dificuldade e nos custos inerentes à avaliação destas características durante o processo de certificação.

Esta alteração exige uma alteração do documento único, especificamente na secção 3.2 (Descrição do produto).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Melhoria da redação.

Descrição

A redação da subsecção E2 (Método de transformação e condições de armazenagem) é melhorada.

Tal exige uma alteração do documento único, mais especificamente na subsecção 3.4 (Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada), em que a expressão «debulha e limpeza da semente» é alterada para «debulha e calibração das sementes». O termo «calibração» designa de forma mais precisa o processo de triagem das sementes para remoção da casca e das sementes que não cumprem os requisitos normalizados de calibre.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Fesols de Santa Pau»

Número de referência UE: PDO-ES-1226-AM01 — 18.7.2025

1. **Nome(s)**

Fesols de Santa Pau

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0713 33 90 — Outro

0710 22 — Feijões (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A DOP «Fesols de Santa Pau» protege a semente de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) das variedades tradicionais *tavella-brisa*, *setsetmanera* e *gra-petit*, seca, cozida ou em conserva. Estas variedades obtidas na área geográfica delimitada são conhecidas pelo seu tegumento fino e praticamente impercetível quando cozinhadas, por serem pouco farinhentas e pelo seu sabor suave.

O feijão abrangido pela DOP pertence à categoria comercial «extra» e apresenta as seguintes características:

Características morfológicas: A semente das três variedades tradicionais, pertencentes à classe comercial *Navy*, é branca, arredondada e com peso de 100 sementes compreendido entre 16 g e 32 g, a 12 % de humidade.

Características químicas:

— Proteínas: teor elevado, igual ou superior a 23 % do peso em seco,

— Humidade: inferior a 15 %.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A DOP «Fesols de Santa Pau» protege semente de feijão seco, cozido e em conserva. A preparação do produto cozinhado abrange exclusivamente o feijão que cumpre as exigências da DOP, água e sal. É proibida a utilização de outro tipo de aditivos ou conservantes.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do feijão de DOP «Fesols de Santa Pau» tem de ocorrer dentro da área geográfica identificada no ponto 4; efetivamente, é o efeito combinado do germoplasma tradicional, do solo vulcânico, da época de cultivo e das técnicas de produção que confere ao produto final as suas características distintivas. Concretamente, devem realizar-se na área identificada as seguintes operações:

— cultivo: ocorre exclusivamente em terrenos de natureza vulcânica das divisões administrativas (municípios) que fazem parte da área geográfica identificada no ponto 4;

— secagem das plantas,

— debulha e calibração da semente,

— tratamento inseticida (congelação), e

— elaboração do produto.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Feijão seco: são autorizados todos os tipos de embalagem permeável de 25 kg de capacidade máxima.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Para além dos dados impostos pela legislação em vigor, as embalagens devem ostentar obrigatoriamente e de modo bem visível a menção «Denominação de Origem Protegida — Fesols de Santa Pau», o logótipo específico da DOP e o logótipo da UE para as DOP.

Reprodução do logótipo da DOP (versão a cores e a preto e branco):



4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica de produção e transformação do feijão DOP «Fesols de Santa Pau» corresponde às divisões administrativas (municípios) de Santa Pau (centro de produção principal), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols e Sant Joan les Fonts (todos pertencentes a Garrotxa, situada na Comunidad Autónoma de Catalunya, no nordeste de Espanha).

5. Relação com a área geográfica

Resumo da relação

O «fesols» (feijão) começou a ser cultivado na região vulcânica de Santa Pau no século XVIII. Desde então, os agricultores fizeram evoluir as variedades selecionando genótipos inicialmente adaptados à cultura mista com milho e mais tarde, a partir dos anos 70 (século XX), genótipos adaptados à monocultura e que permitiam uma gestão eficaz. Esta evolução deu origem às variedades tradicionais autorizadas para a DOP «Fesols de Santa Pau», *tavella-brisa*, *setsetmanera* e *gra-petit*, perfeitamente adaptadas às condições locais e de qualidade reconhecida.

O feijão DOP «Fesols de Santa Pau» caracteriza-se por elevado teor de proteínas, tegumento fino, por ser pouco farinhento e pelo seu sabor suave. Estas características devem-se quer às peculiaridades edafoclimáticas da área geográfica de cultivo, quer às variedades tradicionais utilizadas.

O clima da área geográfica da DOP é de tipo mediterrânico, com componentes continentais. A precipitação anual média aproxima-se de 1 000 l/m², repartida irregularmente e concentrada essencialmente na primavera e no outono; todavia, é suficientemente abundante no verão para permitir a cultura de sequeiro. As temperaturas máximas em julho e na primeira quinzena de agosto podem atingir 35 °C, mas, a partir da segunda quinzena de agosto e em setembro, as temperaturas máximas descem abaixo de 27 °C (temperaturas amenas).

A região de Garrotxa possui atividade vulcânica intermitente há 350 000 anos, datando a última erupção de há 11 000 anos. As rochas vulcânicas da área abrangida são essencialmente constituídas por basalto de natureza pouco ácida, ou seja, pobre em SiO_2 (SiO_2 entre 52 % e 45 %). Os processos edáficos transformaram o basalto em solos muito férteis, caracterizados por:

— teor relativamente elevado de matéria orgânica (geralmente entre 2,5 e 5,0 g/100 g),

— pH pouco ácido ou neutro, situado geralmente entre 6,0 e 7,5,

— ausência de carbonato de cálcio e, consequentemente, baixo teor de Ca,

— grande capacidade de troca catiónica (geralmente superior a 25 cmol +/kg), e

— elevada capacidade de retenção de água.

Estas especificidades edáficas influem diretamente na qualidade e nas características do produto, pois a grande capacidade de troca catiónica propicia o teor elevado de proteínas associado ao seu caráter pouco farinhento, sendo o baixo teor de cálcio e o pH pouco ácido ou neutro determinantes para a subtileza do tegumento. Estes dois fatores acentuam-se com a maturação da semente nas condições de temperatura amena registadas a partir de meados de agosto. As temperaturas moderadas durante a maturação propiciam igualmente o sabor suave.

Perante a irregularidade do clima da região e, em especial, a precipitação e a temperatura, só os agricultores locais podem determinar o momento adequado da sementeira e a variedade adequada (a maturação deve ocorrer a partir de meados de agosto, quando a temperatura é amena). Os agricultores combinam habitualmente em campos diferentes as três variedades autorizadas (que se distinguem entre si pelo índice de crescimento, a duração do ciclo vegetativo e o grau de tolerância às variações ambientais), de modo a assegurar a obtenção de um limiar mínimo de produção, independentemente das características climáticas do campo. Esta experiência local dos agricultores é necessária para levar a bom termo a secagem da semente no outono, em condições ambientais de grande humidade, que permitem a melhor expressão das características organoléticas do produto.

O «Fesols de Santa Pau», elemento essencial da cozinha dita «vulcânica» («Cuina volcánica»), constitui a base de diversos pratos tradicionais e de vanguarda, que tornam a região num destino gastronómico e de cultura tradicional, através de atividades associadas ao «Fesol de Santa Pau», tais como a «Feria del Fesol de Santa Pau», que, desde 1991, se celebra anualmente em meados de janeiro.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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