C/2025/5515

13.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5515)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Fesols de Santa Pau“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-1226-AM01 – 31.7.2025

1. **Názov výrobku**

Fesols de Santa Pau

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Odbor poľnohospodárstva, chovu dobytka, rybolovu a potravín – samospráva Katalánska)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, lebo schválené zmeny nemajú vplyv na chránený názov ani na súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani neprinášajú zvýšené obmedzenia týkajúce sa obchodu s výrobkom.

7. Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)

Názov

Rozšírenie prípustného obsahu bielkovín a hmotnostného rozpätia

Opis

Prípustné rozsahy pre dve fyzikálno-chemické vlastnosti (obsah bielkovín a hmotnosť) boli mierne rozšírené, aby sa prispôsobili premenlivosti klímy na základe skúseností a know-how získaných za roky od zavedenia CHOP.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

V oddiele B (Opis výrobku) špecifikácie výrobku

— sa odkaz na hmotnosť zmenil z „s hmotnosťou v rozpätí od 18 do 30 g v 100 semenách“ na „100 semien váži od 16 g do 32 g“.

— Minimálny obsah bielkovín sa znížil z „minimálne 25 %“ na „minimálne 23 % suchej hmotnosti“.

Tieto zmeny si vyžadujú zmenu jednotného dokumentu, konkrétne v oddiele 3.2 (Opis výrobku).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie číselných stupníc z opisu organoleptických vlastností.

Opis

Z opisu organoleptických vlastností v oddiele B (Opis výrobku) špecifikácie výrobku sa vypustili číselné stupnice. Opis organoleptických vlastností sa presunul z pododdielu B3 (Vlastnosti chráneného výrobku) do pododdielu B2 (Opis odrôd).

Rovnako ako v prípade zmien uvedených v písmene a) aj táto zmena vychádza zo získaných skúseností, ako aj z náročnosti a nákladov spojených s posudzovaním týchto vlastností počas procesu certifikácie.

Táto zmena si vyžaduje zmenu jednotného dokumentu, konkrétne v oddiele 3.2 (Opis výrobku).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Spresnenie znenia.

Opis

Znenie pododdielu E2 (Spôsob spracovania a podmienky skladovania) sa vylepšilo.

To si vyžiadalo zmenu jednotného dokumentu, konkrétne v pododdiele 3.4 (Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti), kde sa slová „lúskanie a čistenie semien“ zmenili na „lúskanie a triedenie semien“. „Triedenie“ je presnejší výraz na opis procesu triedenia semien s cieľom odstrániť plevy a tie semená, ktoré nespĺňajú štandardné požiadavky na veľkosť.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Fesols de Santa Pau“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025

1. **Názov**

Fesols de Santa Pau

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0713 33 90 – Ostatné

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

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Ochrana vyplývajúca z CHOP „Fesols de Santa Pau“ sa vzťahuje na semená fazule (*Phaseolus vulgaris L.*) týchto tradičných odrôd fazule: Tavella Brisa, Setsetmanera a Gra Petit, sušené, varené i v konzervách. Tieto odrody pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú známe svojou jemnou, sotva badateľnou šupkou po uvarení, nízkou múčnatosťou a jemnou chuťou.

Fazuľa, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Fesols de Santa Pau“, patrí do obchodnej kategórie „extra“ a vyznačuje sa týmito vlastnosťami:

Morfologické vlastnosti: Semená predmetných troch tradičných odrôd, ktoré patria do obchodnej triedy „Navy“, sú biele a okrúhle; 100 semien váži od 16 g do 32 g, s obsahom vlhkosti 12 %.

Chemické vlastnosti:

— Bielkoviny: vysoký obsah bielkovín, najmenej 23 % suchej hmotnosti.

— Obsah vlhkosti: menej než 15 %

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

CHOP „Fesols de Santa Pau“ označuje semená sušenej fazule, varenej fazule a fazule v konzervách. Spracované produkty môžu obsahovať výlučne fazuľu spĺňajúcu špecifikáciu príslušného CHOP, vodu a soľ. Žiadna iná prídavná ani konzervačná látka nie je povolená.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fazule s CHOP „Fesols de Santa Pau“ sa musia produkovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, pretože osobitné vlastnosti konečného produktu vyplývajú z kombinácie gamét s vulkanickou pôdou, obdobím pestovania a technikou produkcie. Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa musia odohrávať tieto činnosti:

— pestovanie; výlučne na prírodnej vulkanickej pôde v obciach spadajúcich do zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4,

— sušenie rastlín,

— lúskanie a triedenie semien,

— ošetrenie insekticídom (zmrazenie) a

— príprava výrobku.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

V prípade sušenej fazule sú povolené všetky typy priedušného balenia (s maximálnou kapacitou 25 kg).

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na baleniach musí byť zreteľne uvedené CHOP „Fesols de Santa Pau“, logo samotného výrobku a logo Únie pre CHOP, ako aj akékoľvek iné informácie povinné podľa platných právnych predpisov.

Reprodukcia loga (farebná verzia a čierno-biela verzia):



4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Fazuľa s CHOP „Fesols de Santa Pau“ sa pestuje a spracúva v obciach Santa Pau (hlavné centrum produkcie), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols a Sant Joan les Fonts (všetky sa nachádzajú v okrese Garrotxa, v autonómnom spoločenstve Katalánsko na severovýchode Španielska).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zhrnutie súvislosti

Počiatky pestovania fazule („fesols“) vo vulkanickej oblasti Santa Pau siahajú do 18. storočia. Odvtedy poľnohospodári vyšľachtili odrody, pričom sa najskôr zamerali na výber genotypov prispôsobených na zmiešané pestovanie spolu s kukuricou a neskôr, od 70. rokov 20. storočia na výber genotypov vhodných na pestovanie ako monokultúra a umožňujúcich efektívnu manipuláciu. Vďaka tomu vznikli tradičné odrody povolené pre CHOP „Fesols de Santa Pau“: Tavella Brisa, Setsetmanera a Gra Petit, ktoré sú veľmi dobre prispôsobené miestnym podmienkam a majú uznávanú kvalitu.

Fazuľa s CHOP „Fesols de Santa Pau“ sa vyznačuje vysokým obsahom bielkovín, len nepatrne badateľnou šupkou semena a jemnou chuťou. Tieto vlastnosti vyplývajú tak z pôdnych a klimatických daností zemepisnej oblasti pestovania, ako aj z vlastností tradične používaných odrôd.

Podnebie vo vymedzenej oblasti CHOP je stredomorské ale s prvkami kontinentálneho podnebného pásma. Priemerný ročný úhrn zrážok je približne 1 000 l/m², pričom výskyt zrážok je počas roka nerovnomerný, sústredený predovšetkým na jar a jeseň. Napriek tomu je úhrn zrážok aj v lete dostatočný na to, aby umožňoval pestovanie bez zavlažovania. Maximálne teploty v júli a v prvej polovici augusta môžu dosahovať 35 °C, ale od polovice augusta a v septembri klesnú pod 27 °C (mierne teploty).

V oblasti Garrotxa dochádza už 350 000 rokov v nepravidelných odstupoch k sopečnej aktivite, pričom posledná erupcia nastala pred 11 000 rokmi. Sopečné horniny v predmetnej oblasti tvorí predovšetkým nie veľmi kyslý čadič, čo znamená, že má nízky obsah SiO_2 (SiO_2 na škále od 52 do 45 %). Pôsobením pôdotvorných procesov z čadičových hornín vznikla mimoriadne úrodná pôda, ktorá vykazuje tieto vlastnosti:

— pomerne vysoký obsah organickej hmoty (spravidla 2,5 až 5 g/100 g),

— mierne kyslé alebo neutrálne pH, spravidla 6,0 až 7,5,

— absencia uhličitanu vápenatého, a teda nízky obsah vápnika,

— veľká schopnosť výmeny katiónov (spravidla viac než 25 cmol+/kg) a

— výrazná schopnosť zadržiavať vodu.

Tieto pôdne vlastnosti priamo vplývajú na kvalitu a vlastnosti získaného produktu, keďže vysoká schopnosť výmeny katiónov má priaznivý vplyv na vysoký obsah bielkovín spojený s nízkou úrovňou múčnatosti produktu a nízky obsah vápnika a mierne kyslé alebo neutrálne pH sa podpisujú na tvorbe takmer nebadateľnej šupky semena. Tieto dva faktory naberajú väčší význam pri dozrievaní semena za miernych teplôt bežných od druhej polovice augusta. Mierne teploty počas dozrievania priaznivo vplývajú aj na tvorbu jemnej chuti.

Klimatické výkyvy, predovšetkým najmä pokiaľ ide o zrážky a teploty, sú dôvodom, prečo výber odrody na siatie i čas siatia môžu robiť len poľnohospodári so skúsenosťami a vedomosťami o danom regióne (fazuľa by mala začať dozrievať od polovice augusta pri miernych teplotách). Poľnohospodári spravidla kombinujú na rôznych poliach všetky tri povolené odrody (ktoré sa od seba navzájom líšia typom rastu, dĺžkou vegetatívneho cyklu a mierou tolerancie zmien v prostredí) s cieľom zabezpečiť minimálnu úrodu bez ohľadu na počasie počas poľnohospodárskeho roku. Skúsenosti miestnych poľnohospodárov sú takisto dôležité pri sušení fazule na jeseň, keď počasie môže byť veľmi vlhké, aby sa organoleptické vlastnosti výrobku mohli naplno rozvinúť.

Fazuľa Fesols de Santa Pau je prísadou ako v tradičných, tak v inovatívnych receptoch. Zároveň je základom „Cuina volcánica“ („sopečnej kuchyne“), vďaka ktorej sa oblasť stala centrom cestovného ruchu zameraného na gastronómiu i tradičnú kultúru. Turistickým magnetom sú podujatia súvisiace s fazuľou „Fesols de Santa Pau“, napríklad „Feria del Fesol de Santa Pau“ (trh s fazuľou „Fesol de Santa Pau“), ktorý sa každoročne organizuje v polovici januára už od roku 1991.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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