C/2025/5515

13.10.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5515)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Fesols de Santa Pau“

Referenčna številka EU: PDO-ES-1226-AM01 – 31.7.2025

1. **Ime proizvoda**

Fesols de Santa Pau

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in prehrano – vlada Katalonije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Šteje se za standardno spremembo, saj odobrene spremembe ne vplivajo na zaščiteno ime ali povezavo z okoljem in ne povzročajo večjih omejitev pri trgovanju s proizvodom.

7. Opis odobrenih sprememb

Naslov

Razširitev dovoljene vsebnosti beljakovin in razponov teže

Opis

Dovoljena razpona dveh fizikalno-kemijskih lastnosti (vsebnost beljakovin in teža) sta bila na podlagi izkušenj in znanja, pridobljenih v letih od priznanja ZOP, nekoliko razširjena, da bi ju prilagodili spremenljivosti podnebja.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

V oddelku B (Opis proizvoda) specifikacije proizvoda

— je bila navedba teže spremenjena iz „njihova teža pa znaša med 18 in 30 g na 100 zrn“ v „njihova teža pa znaša med 16 in 32 g na 100 zrn“,

— je bila najnižja vsebnost beljakovin zmanjšana z „najmanj 25 %“ na „najmanj 23 % suhe snovi“.

Zaradi teh sprememb je potrebna sprememba enotnega dokumenta, in sicer v oddelku 3.2 (Opis proizvoda).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje številčnih lestvic iz opisa organoleptičnih lastnosti

Opis

V oddelku B (Opis proizvoda) specifikacije proizvoda so bile številčne lestvice črtane iz opisa organoleptičnih lastnosti. Opis organoleptičnih lastnosti je bil prestavljen iz pododdelka B3 (Značilnosti zaščitenega proizvoda) v pododdelek B2 (Opis sort).

Tako kot spremembe, opisane v točki (a), tudi ta sprememba temelji na pridobljenih izkušnjah ter na težavnosti in stroških, povezanih z ocenjevanjem teh lastnosti v postopku certificiranja.

Zaradi te spremembe je potrebna sprememba enotnega dokumenta, in sicer v oddelku 3.2 (Opis proizvoda).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Izboljšanje besedila

Opis

Besedilo pododdelka E2 (Metoda predelave in pogoji shranjevanja) je bilo izboljšano.

Zato je bila potrebna sprememba enotnega dokumenta, in sicer v pododdelku 3.4 (Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju), kjer je bila navedba „mlatenje in čiščenje zrn“ spremenjena v „mlatenje in razvrščanje zrn“. „Razvrščanje“ je natančnejši izraz za postopek sortiranja zrn, s katerim se odstranijo pleve in tista zrna, ki ne izpolnjujejo standardnih zahtev glede velikosti.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Fesols de Santa Pau“

Referenčna številka EU: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025

1. **Ime**

Fesols de Santa Pau

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0713 33 90 – drug

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

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

ZOP „Fesols de Santa Pau“ se uporablja za zrna naslednjih tradicionalnih sort fižola (*Phaseolus vulgaris* L.): tavella brisa, setsetmanera in gra petit, ki so lahko posušena ali kuhana in konzervirana. Te sorte, ki se gojijo na opredeljenem geografskem območju, so znane po svoji gladki lupini, ki se po kuhanju komaj zazna, nizki stopnji moknatosti in blagem okusu.

Fižol z ZOP „Fesols de Santa Pau“ ustreza trgovski kategoriji „ekstra“ in ima naslednje značilnosti:

Morfološke značilnosti: Zrna teh treh tradicionalnih sort, ki so vrste belega fižola, so bela in zaobljena, njihova teža pa znaša med 16 in 32 g na 100 zrn pri 12-odstotni vsebnosti vlage.

Kemijske lastnosti:

— beljakovine: visoka vsebnost beljakovin, in sicer najmanj 23 % suhe snovi,

— vsebnost vlage: manj kot 15 %.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

ZOP „Fesols de Santa Pau“ se uporablja za posušena ali kuhana in konzervirana zrna fižola. Predelani proizvod se pripravi izključno iz fižola, ki ustreza specifikaciji proizvoda za ZOP, ter vode in soli. Uporaba kakršnih koli drugih vrst dodatkov ali konzervansov ni dovoljena.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja fižola z ZOP „Fesols de Santa Pau“ mora potekati znotraj geografskega območja, opredeljenega v točki 4, saj je kombinacija tradicionalnega genskega materiala in vulkanskih tal ter rastne dobe in tehnik proizvodnje tista, ki končnemu proizvodu da posebne značilnosti. Na opredeljenem območju morajo potekati zlasti:

— gojenje: potekati mora izključno na vulkanskih tleh v občinah, ki so sestavni del geografskega območja, opredeljenega v točki 4,

— sušenje rastlin,

— mlatenje in razvrščanje zrn,

— razkuževanje z insekticidi (zamrznitev) in

— priprava proizvoda.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Za posušeni fižol je dovoljena kakršna koli vrsta embalaže, ki prepušča zrak in ima kapaciteto do 25 kg.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži se obvezno na vidnem mestu navedejo ime zaščitene označbe porekla „Fesols de Santa Pau“, logotip ZOP in simbol ZOP EU, pa tudi drugi podatki, ki se na splošno zahtevajo z veljavno zakonodajo.

Logotip ZOP (barvna in črno-bela različica):



4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje proizvodnje in predelave fižola z ZOP „Fesols de Santa Pau“ zajema občine Santa Pau (središče proizvodnje), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols in Sant Joan les Fonts (vse so del upravne enote Garrotxa v avtonomni skupnosti Kataloniji v severovzhodnem delu Španije).

5. Povezava z geografskim območjem

Povzetek povezave

Fižol (*fesols*) so v vulkanski regiji Santa Pau začeli gojiti v 18. stoletju. Od takrat so pridelovalci oblikovali tradicionalne sorte tako, da so najprej izbirali genotipe, prilagojene za mešano pridelavo skupaj s koruzo, od 70-ih let 20. stoletja dalje pa genotipe, primerne za monokulturo in učinkovito upravljanje. Tako so nastale tradicionalne sorte za ZOP „Fesols de Santa Pau“, in sicer tavella brisa, setsetmanera in gra petit, ki so izjemno prilagojene lokalnim razmeram, prav tako imajo priznano kakovost.

Za fižol z ZOP „Fesols de Santa Pau“ so značilni zelo visoka vsebnost beljakovin, komaj zaznavna lupina, nizka stopnja moknatosti in blag okus. Te značilnosti izvirajo tako iz značilnosti tal in podnebja geografskega območja, na katerem se fižol goji, kot tudi iz uporabljenih tradicionalnih sort.

Podnebje geografskega območja te ZOP je sredozemsko, vendar z nekaterimi značilnostmi celinskega podnebja. Povprečna letna količina padavin znaša okrog 1 000 l/m^2, porazdelitev padavin pa je neenakomerna, in sicer so padavine najpogostejše spomladi in jeseni, čeprav tudi poleti pade dovolj dežja, da se fižol lahko goji brez namakanja. Najvišje temperature v juliju in v prvi polovici avgusta lahko dosežejo 35 °C, od druge polovice avgusta in v septembru pa najvišje temperature padejo pod 27 °C (zmerne temperature).

Na območju Garrotxe se je pred 350 000 leti pojavila občasna vulkanska aktivnost, do zadnjega izbruha pa je prišlo pred 11 000 leti. Magmatske kamnine na zadevnem območju so predvsem bazaltne, zanje pa je značilna nizka stopnja kislosti, kar pomeni, da imajo nizko vsebnost SiO_2 (SiO_2 se giblje med 52 in 45 %). Zemeljski procesi so bazalt pretvorili v izjemno plodna tla, za katera so značilni:

— razmeroma visoka vsebnost organskega materiala (običajno med 2,5 in 5,0 g/100 g),

— rahlo kisla ali nevtralna vrednost pH, običajno med 6,0 in 7,5,

— odsotnost kalcijevega karbonata in posledično nizka razpoložljivost kalcija,

— visoka sposobnost kationske izmenjave (običajno večja od 25 cmol+/kg) in

— visoka sposobnost zadrževanja vode.

Te značilnosti tal neposredno vplivajo na kakovost in značilnosti pridelka, saj visoka sposobnost kationske izmenjave omogoča visoko vsebnost beljakovin, ki je povezana z nizko stopnjo moknatosti proizvoda, medtem ko sta nizka vsebnost kalcija in rahlo kisla ali nevtralna vrednost pH razlog, da je lupina komaj zaznavna. Ta dejavnika se okrepita z zorenjem zrn pri zmernih temperaturah od druge polovice avgusta. Zmerne temperature v času zorenja prispevajo tudi k blagemu okusu.

Zaradi podnebne nestanovitnosti območja, zlasti kar zadeva količino padavin in temperature, lahko samo pridelovalci z izkušnjami prav s tega območja izberejo pravi trenutek za setev in primerno sorto (fižol mora začeti zoreti od druge polovice avgusta, ko so temperature zmernejše). Pridelovalci običajno na različnih poljih kombinirajo vse tri odobrene sorte (ki se med seboj razlikujejo po tipu rasti, dolžini rastnega cikla in sposobnosti prenašanja sprememb v okolju), da zagotovijo vsaj minimalni pridelek ne glede na vreme v zadevnem letu. Izkušnje lokalnih pridelovalcev so tudi ključne za ustrezno sušenje zrn jeseni, ki je lahko zelo deževna, kar omogoča, da se v polnosti izrazijo organoleptične lastnosti proizvoda.

Fižol „Fesols de Santa Pau“ je sestavina različnih tradicionalnih in novodobnih jedi ter osnova t. i. vulkanske kuhinje (*cuina volcánica*), zaradi katere je to območje postalo gastronomska destinacija s tradicionalno kulturo, ki sloni na dejavnostih, povezanih s fižolom „Fesol de Santa Pau“, kot je na primer sejem fižola „Feria del Fesol de Santa Pau“, ki od leta 1991 poteka vsako leto sredi januarja.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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