C/2025/5515

13.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5515)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Fesols de Santa Pau”

EU:s referensnummer: PDO-ES-1226-AM01 – 31.7.2025

1. **Produktens namn**

Fesols de Santa Pau

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, boskap, fiske och livsmedel – Kataloniens regering

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är att betrakta som en standardändring eftersom de godkända ändringarna inte påverkar det skyddade namnet eller sambandet med omgivningen och inte heller leder till ökade hinder för handel med produkten.

7. Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts

Rubrik

Utökning av tillåtna proteinhalter och viktintervall

Beskrivning

De tillåtna intervallen för två fysikalisk-kemiska egenskaper (proteinhalt och vikt) har utökats något för att anpassa dem till varierande klimatförhållanden, baserat på erfarenheter och samlat kunnande sedan den skyddade ursprungsbeteckningen infördes.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

I avsnitt B (Produktbeskrivning) i produktspecifikationen har

— hänvisningen till vikten har ändrats från ”100 frön väger mellan 18 och 30 gram” till ”100 frön väger mellan 16 och 32 gram”, och

— lägsta proteinhalt minskats, från ”minst 25 procent” till ”minst 23 procent” av torrvikten”.

Dessa ändringar medför en ändring av det sammanfattande dokumentet, särskilt avsnitt 3.2 (Beskrivning av produkten).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

De numeriska skalorna stryks från beskrivningen av organoleptiska egenskaper.

Beskrivning

De numeriska skalorna har strukits från beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna i avsnitt B (Beskrivning av produkten) i produktspecifikationen. Beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna har flyttats från underavsnitt B3 (Den skyddade produktens egenskaper) till underavsnitt B2 (Beskrivning av sorter).

I likhet med de ändringar som beskrivs i punkt a bygger denna ändring på erfarenhet, och även på svårigheten med och kostnaden för att bedöma dessa egenskaper under certifieringsprocessen.

Denna ändring medför en ändring av det sammanfattande dokumentet, särskilt avsnitt 3.2 (Beskrivning av produkten).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förbättring av ordalydelsen.

Beskrivning

Ordalydelsen i underavsnitt E2 (Bearbetningsmetod och lagringsförhållanden) har förbättrats.

Detta medför en ändring av det sammanfattande dokumentet, särskilt avsnitt 3.4 (Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området), där orden ”Tröskning och rengöring av fröna” har ändrats till ”Tröskning och sortering av fröna”. ”Sortering” är ett mer korrekt ord för processen att sortera fröna för att avlägsna agnar och de frön som inte uppfyller standardkraven avseende storlek.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Fesols de Santa Pau”

EU:s referensnummer: PDO-ES-1226-AM01 – 18.7.2025

1. **Namn**

Fesols de Santa Pau

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0713 33 90 – Andra

0710 22 – Bönor (Vigna spp., Phaseolus spp.)

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Fesols de Santa Pau” utgörs av frön från följande traditionella bönsorter (*Phaseolus vulgaris* L.): Tavella Brisa, Setsetmanera och Gra Petit, torkade eller tillagade och konserverade. Dessa sorter som odlas i det avgränsade geografiska området är kända för sitt tunna, knappt förnimbara skal när de tillagas, sin låga mjölighet och sin milda smak.

”Fesols de Santa Pau” är klassificerad i kategorin ”extra” kommersiell, och har följande egenskaper:

Fysiska egenskaper: Fröna av dessa tre traditionella sorter, som är typer av krypbönor eller skärbönor, är vita och rundade, 100 frön väger mellan 16 och 32 gram och fukthalten är 12 procent.

Kemiska egenskaper:

— Proteinhalt: hög, minst 23 procent.

— Fukthalt: mindre än 15 procent.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Fesols de Santa Pau” är torkade eller tillagade och konserverade bönor. Den beredda produkten får endast innehålla bönor som uppfyller SUB-specifikationen. De måste dessutom uppfylla de föreskrivna vatten- och salthalterna. Inga andra tillsatser eller konserveringsmedel får användas.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Fesols de Santa Pau” måste produceras inom det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4, eftersom det är en kombination av den traditionella arvsmassan och de vulkaniska jordarna, odlingssäsongen och produktionsteknikerna som ger slutprodukten dess särskilda egenskaper. Följande steg måste äga rum i det avgränsade området:

— Odling: bönorna får endast odlas i naturlig vulkanisk jord i de kommuner som bildar det geografiska område som anges i punkt 4.

— Torkning av plantorna.

— Tröskning och sortering av fröna.

— Insektsbekämpning (frysning).

— Beredning av produkten.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

För torkade bönor är alla typer av förpackningar med luftgenomströmning tillåtna (högsta vikt 25 kg).

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fesols de Santa Pau” måste vara tydligt tryckt på förpackningen tillsammans med produktens egna logotyp, EU:s SUB-logotyp och andra upplysningar som krävs allmänt enligt gällande lagstiftning.

Återgivning av logotypen (en version i färg och en i svartvitt).



4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

”Fesols de Santa Pau” framställs och bereds i kommunerna Santa Pau (huvudsakligt produktionscentrum), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Olot, Sant Feliu de Pallerols och Sant Joan les Fonts (samtliga kommuner tillhör Garrotxa-provinsen i den autonoma regionen Katalonien i nordöstra Spanien).

5. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

Odlingen av *fesols* (bönor) i den vulkaniska regionen Santa Pau inleddes på 1700-talet. Sedan dess har jordbrukarna skapat de traditionella sorterna, först genom att välja genotyper anpassade till växelbruk med majs, och senare, från 1970-talet, genom att välja genotyper som är lämpade för monokultur och effektiv drift. Detta har gett upphov till de traditionella sorter som är godkända för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fesols de Santa Pau”, Tavella Brisa, Setsetmanera och Gra Petit, som är mycket väl anpassade till de lokala förhållandena och vars kvalitet är allmänt erkänd.

”Fesols de Santa Pau” har en mycket hög proteinhalt, tunt skal, låg mjölighet och mild smak. Dessa egenskaper härrör både från de jordmåns- och väderförhållandena i det geografiska område där de odlas och de traditionella sorter som används.

I det geografiska området råder Medelhavsklimat, dock med kontinentala inslag. Den genomsnittliga nederbörden per år är 1 000 l/m². Nederbörden är ojämnt fördelad och koncentreras främst till vår och sommar, även om det regnar tillräckligt mycket under sommaren för att bönorna ska kunna odlas utan bevattning. Som högst kan temperaturen nå 35 °C i juli och första halvan av augusti, men från mitten av augusti och i september sjunker maxtemperaturerna till under 27 °C (milda temperaturer).

Garrotxa-området har haft en oregelbunden vulkanisk aktivitet i 350 000 år, och det sista utbrottet skedde för 11 000 år sedan. Områdets vulkaniska berggrund består framför allt av basalt och är inte särskilt sur, vilket innebär att den är fattig på kiseldioxid (kiseldioxidhalten är mellan 52 och 45 procent). Jordbildningsprocesserna har förvandlat basalten till ytterst bördig jord med följande egenskaper:

— Förhållandevis hög partikelhalt (vanligen mellan 2,5 och 5,0 g/100 g).

— Lätt surt eller neutralt pH-värde, vanligen mellan 6,0 och 7,5.

— Avsaknad av kalciumkarbonat och följaktligen låg kalciumhalt.

— Hög katjonbyteskapacitet (vanligen över 25 cmol+/kg).

— Hög vattenlagringsförmåga.

Dessa jordegenskaper har en direkt inverkan på produktens kvalitet och egenskaper eftersom den ökade katjonbytes-kapaciteten gynnar en hög proteinhalt, vilket i sin tur ger låg mjölighet, och den låga kalciumhalten och det lätt sura eller neutrala pH-värdet ger i sin tur ett tunt skal. Dessa två faktorer fungerar ömsesidigt förstärkande när fröna mognar i de milda temperaturer som råder från mitten av augusti. De måttliga temperaturerna under mogningen ger dessutom bönorna en mild smak.

Områdets oregelbundna klimatväxlingar, särskilt när det gäller nederbörd och temperatur, innebär att endast jordbrukare med erfarenhet av de lokala förhållandena vet exakt vilken sort de ska så och när (bönorna ska helst börja mogna från mitten av augusti, med milda temperaturer). Jordbrukarna kombinerar oftast de tre godkända sorterna (som särskiljs från varandra efter odlingstyp, odlingsperiodens längd och graden av tolerans mot miljövariationer) på olika fält för att säkra en minimiproduktion oavsett väderleken varje år. De lokala jordbrukarnas erfarenhet är också mycket viktig för att se till att fröna torkas ordentligt på hösten, då det kan vara mycket vått, vilket gör att produktens organoleptiska egenskaper kommer till sin fulla rätt.

Fesols de Santa Pau har traditionellt använts i ett antal olika traditionella och innovativa maträtter, och utgör grunden för *Cuina volcánica* (vulkaniskt kök), som har gjort området till en gastronomisk destination med traditionell kultur på grund av de verksamheter som är kopplade till ”Fesols de Santa Pau”, t.ex. ”Feria del Fesol de Santa Pau” [”Fesol de Santa Pau”-mässan] som har hållits i mitten av januari varje år sedan 1991.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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