

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 82/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„FESOLS DE SANTA PAU”**

**Nr UE: ES-PDO-0005-01226-14.5.2014**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Fesols de Santa Pau”

**2. Państwo członkowskie/państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę, o której mowa w sekcji 1**

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.

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

**3.2.1. Fasola sucha, nieugotowana**

**3.2.1.1. Właściwości morfologiczne**

Nasiona fasoli należącej do trzech wymienionych odmian, objęte klasą handlową Navy, są białe, zaokrąglone, a ich waga wynosi od 18 do 30 g na 100 nasion, wilgotność zaś – 12 %.

**3.2.1.2. Właściwości chemiczne**

— Białko: wysoka zawartość białka, co najmniej 25 %.

— Wilgotność: poniżej 15 %.

**3.2.2. Fasola ugotowana zarówno w warunkach domowych, jak i w zakładach przetwórczych**

**3.2.2.1. Właściwości organoleptyczne**

— Gładka i słabo wyczuwalna skórka (2–4 w skali 0–10).

— Mączność: średnia niska (3–4 w skali 0–10).

— Delikatny smak fasoli (4 w skali 0–10), brak innych posmaków (0–1 w skali 0–10).

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. *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 w szczególności następujące etapy produkcji:

- Uprawa: prowadzona jest wyłącznie na glebach wulkanicznych w gminach położonych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4
- Suszenie roślin
- Młócenie i oczyszczanie ziarna
- Zastosowanie środków owadobójczych (zamrażanie)
- Przygotowanie produktu

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

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

3.6. *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):



PANTONE 1817 EC  
CO M86 Y65 K74

PANTONE 174 EC  
CO M82 Y84 K44

PANTONE 163 EC  
CO M50 Y54 K0

PANTONE 162 EC  
CO M25 Y30 K0

Negre  
CO M0 Y0 K100

4. **Zwiąże 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**

W wulkanicznym regionie Santa Pau fasolę zaczęto uprawiać już w XVIII. 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<sup>2</sup> 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 SiO<sub>2</sub> (zawartość SiO<sub>2</sub>: 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 węgla wapnia, a w konsekwencji niska zawartość wapnia,
- duża pojemność wymiany kationów (zazwyczaj powyżej 25 cmol<sup>+</sup>/kg),
- 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.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi obowiązującego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-fesols-santa-pau>

---