

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 82/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«FESOLS DE SANTA PAU»

N. UE: ES-PDO-0005-01226-14.5.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Fesols de Santa Pau»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto la cui denominazione figura al punto 1

La denominazione d'origine protetta «Fesols de Santa Pau» protegge le sementi di fagioli (*Phaseolus vulgaris* L.) delle varietà tradizionali Tavella Brisa, Setsetmanera e Gra Petit, secchi, cotti e in conserva.

I fagioli che fruiscono di questa DOP appartengono alla categoria commerciale extra e presentano le seguenti caratteristiche:

3.2.1. Fagioli secchi, non cotti

3.2.1.1. Caratteristiche morfologiche

Le sementi di queste tre varietà tradizionali, che appartengono alla classe commerciale Navy, sono bianche, arrotondate e di peso compreso fra 18 e 30 g per 100 sementi, al 12 % di umidità.

3.2.1.2. Caratteristiche chimiche:

- proteine: tenore elevato, superiore o uguale al 25 %,
- tasso di umidità: inferiore al 15 %.

3.2.2. Fagioli adoperati al tempo stesso per le famiglie e per le imprese di trasformazione

3.2.2.1. Caratteristiche organolettiche:

- buccia liscia e poco percettibile (da 2 a 4 su una scala da 0 a 10),
- farinosità da bassa a media (da 3 a 4 su una scala da 0 a 10),
- sapore gradevole di fagioli (4 su una scala da 0 a 10) ed esente da sapori estranei (da 0 a 1 su una scala da 0 a 10).

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La DOP «Fesols de Santa Pau» protegge le sementi di fagioli secchi, cotti e in conserva. La preparazione del prodotto trasformato si effettua unicamente con fagioli che presentano tutte le caratteristiche richieste dalla DOP, acqua e sale. L'utilizzo di qualsiasi altro tipo di additivo o di conservante è vietato.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione dei fagioli che beneficiano della DOP «Fesols de Santa Pau» deve avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4; effettivamente è la combinazione del germoplasma tradizionale con il suolo vulcanico, il periodo di coltivazione e le tecniche di produzione, che conferisce le sue proprietà particolari al prodotto finale. Concretamente, le seguenti operazioni devono essere effettuate nella zona delimitata:

- coltivazione: è realizzata esclusivamente su suoli di natura vulcanica dei comuni che fanno parte della zona geografica delimitata di cui al punto 4,
- essiccazione delle piante,
- trebbiatura e mondata dei fagioli,
- trattamento insetticida (congelamento),
- elaborazione del prodotto.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Nel caso dei fagioli secchi, sono ammessi tutti i tipi di confezioni in materiale traspirante di una capacità massima di 25 kg.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre ai dati generalmente imposti dalla normativa in vigore, la dicitura «Denominació de Origen Protegida — Fesols de Santa Pau», il logo specifico della DOP e il logo dell'UE per le DOP devono obbligatoriamente figurare in maniera visibile sulle confezioni.

Riproduzione del logo della DOP (versione a colori e in bianco e nero):



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione e di elaborazione dei fagioli protetti dalla DOP «Fesols de Santa Pau» corrisponde ai comuni di Santa Pau (centro di produzione principale), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols e Sant Joan les Fonts (tutti appartenenti alla regione della Garrotxa, ubicata nella Comunità autonoma di Catalogna nel Nord-Est della Spagna).

5. Legame con la zona geografica

La coltivazione dei «fesols» (fagioli) nella regione vulcanica di Santa Pau ha avuto inizio nel XVIII secolo. Da allora, gli agricoltori hanno plasmato le varietà selezionando genotipi inizialmente adattati alla coltivazione mista con il granturco; successivamente, a partire dagli anni 70 (del XX secolo), genotipi adattati alla monocoltura e tali da consentire una gestione efficace. Questa evoluzione ha dato origine alle varietà tradizionali autorizzate nella DOP «Fesols de Santa Pau», Tavella Brisa, Setsetmanera e Gra Petit, perfettamente adeguate alle condizioni locali e di qualità riconosciuta.

I fagioli tutelati dalla DOP «Fesols de Santa Pau» sono caratterizzati da un tenore molto elevato in proteine, da una percezione molto lieve della buccia, scarsa farinosità e sapore dolce. Queste peculiarità derivano sia dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona geografica di coltivazione sia dalle varietà tradizionali adoperate.

Il clima della zona geografica della DOP è di tipo mediterraneo ma con alcune componenti continentali. La pluviometria media annua si colloca attorno ai 1 000 l/m², con distribuzione irregolare, principalmente concentrata in primavera e in autunno; le precipitazioni sono tuttavia sufficientemente abbondanti d'estate per consentire la coltivazione a secco del fagiolo. Le temperature massime nel mese di luglio e durante la prima metà di agosto possono raggiungere i 35 °C ma, a partire dalla seconda metà di agosto e nel mese di settembre, le temperature massime scendono al di sotto dei 27 °C (temperature miti).

La regione della Garrotxa conosce un'attività vulcanica intermittente da 350 000 anni; l'ultima eruzione risale a 11 000 anni fa. Le rocce vulcaniche della zona da tutelare sono costituite essenzialmente da basalti, caratterizzati dalla loro natura alquanto acida, ovvero povera in SiO₂ (SiO₂ fra 52 e 45 %). I processi pedologici hanno trasformato il basalto in suoli estremamente fertili, caratterizzati da:

- un tenore in materia organica relativamente elevato (generalmente fra 2,5 e 5,0 g/100 g),
- un pH scarsamente acido o neutro, che si colloca generalmente fra 6,0 e 7,5,
- la mancanza di carbonato di calcio e, di conseguenza, uno scarso tenore in calcio,
- una grande capacità di scambio cationico (generalmente superiore a 25 cmol⁺/kg),
- una elevata capacità di ritenzione idrica.

Queste caratteristiche pedologiche incidono direttamente sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto visto che la grande capacità di scambio cationico favorisce l'elevato tenore in proteine associato alla scarsa farinosità del prodotto mentre lo scarso tenore di calcio e il pH poco acido o neutro spiegano la scarsa percezione della buccia. Questi due fattori si accentuano al momento della maturazione delle sementi in condizioni di temperatura miti, che si registrano a partire dalla metà di agosto. Le temperature moderate durante la maturazione favoriscono anche lo svilupparsi del sapore dolce.

L'irregolarità climatica della regione, in particolare per quanto riguarda le precipitazioni e le temperature, permette solo agli agricoltori dotati di grande esperienza locale di stabilire il momento adatto per la semina e la varietà appropriata (la maturazione deve prodursi a partire dalla metà del mese di agosto, caratterizzata da temperature miti). Gli agricoltori combinano generalmente nei diversi campi le tre varietà autorizzate (che si contraddistinguono l'una dall'altra per il tipo di crescita, la lunghezza del ciclo vegetativo e il grado di tolleranza alle variazioni ambientali), allo scopo di garantire un tasso minimo di produzione indipendentemente dalle caratteristiche climatiche della campagna. Questa stessa esperienza locale degli agricoltori è necessaria per portare a buon fine l'essiccazione delle sementi in autunno, in condizioni ambientali di forte umidità che consentono alle caratteristiche organolettiche del prodotto di esprimersi al meglio.

I «Fesols de Santa Pau», elemento essenziale della cucina cosiddetta vulcanica («Cuina volcànica»), sono alla base di diversi piatti tradizionali e di avanguardia, che fanno della regione una destinazione gastronomica e di cultura tradizionale mediante le attività associate al «Fesol de Santa Pau», come la «Feria del Fesol de Santa Pau» che, dal 1991, è celebrata ogni anno alla metà di gennaio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento).

Il testo integrale del disciplinare di produzione può essere consultato sul seguente sito Internet:

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