



## RECOMANACIONS I ESPECIFICACIONS D'AUTOCONTROL DE LA PRODUCCIÓ, ENVASAT I ELABORACIÓ

Codi: ES02  
Revisió: 6  
Pàgina 1 de 5

### 1. RECOMANACIONS I REQUISITS D'AUTOCONTROL DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓ

#### 1.1. Llavors

Les llavors utilitzades per a la sembra hauran de complir les característiques morfològiques i físiques establertes en l'Especificació de producte ES01.

#### 1.2. Zona de producció geogràfica

La zona geogràfica de producció correspon als municipis de Santa Pau, Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols i Sant Joan les Fonts. La fase de cultiu queda limitada als sòls de naturalesa volcànica d'aquests municipis.

Els sòls volcànics de la zona tenen com a característiques més destacades:

- ⇒ Un contingut de matèria orgànica relativament elevat respecte al que sol ser comú a la comarca (habitualment entre 2,5 i 5 g/100g).
- ⇒ Un pH habitualment entre 6 i 7,5.
- ⇒ L'absència de carbonat càlcic i, en conseqüència, baixa disponibilitat de Ca.
- ⇒ L'elevada capacitat d'intercanvi catiònic (habitualment superior als 25 cmol\*Kg<sup>-1</sup>).
- ⇒ L'elevada capacitat de retenció d'aigua.
- ⇒ La presència d'alofanes, però només en aquells sòls agrícoles procedents de les erupcions volcàniques més recents i conreats des de fa pocs centenars d'anys.
- ⇒ La baixa densitat aparent (habitualment inferior a 1200 g L<sup>-1</sup>).

L'elevada capacitat d'intercanvi catiònic afavoreix l'elevat contingut en proteïna, associat a la baixa farinositat del producte, mentre que el baix contingut en calci i el pH feblement àcid o neutre indueixen una baixa percepció de la pell.

El consell regulador disposa d'un Registre de parcel·les de conreu amb aquestes característiques (parcel·les agrícoles en sòls volcànics). Aquest Registre és modificable, segons el procediment PR07 Actualització del registre de parcel·les de conreu.

#### 1.3. Sembra, marcs de plantació i condicions de cultiu

Les varietats s'han de sembrar a partir de mitjans de maig, tenint en compte que sembres molt tardanes corren el risc de veure's afectades per les gelades.

Independentment de la data de plantació, és imprescindible que la maduració de la llavor es produeixi a partir



## RECOMANACIONS I ESPECIFICACIONS D'AUTOCONTROL DE LA PRODUCCIÓ, ENVASAT I ELABORACIÓ

Codi: ES02  
Revisió: 6  
Pàgina 2 de 5

del 15 d'agost, ja que s'ha comprovat que la maduració en una època poc calorosa i amb baix contrast tèrmic entre el dia i la nit afavoreix la formació de pells poc perceptibles i textura més cremosa. Per això no seran acceptades dins la DOP llavors procedents de camps que el 15 d'agost tinguin més d'un 50% de beines seques.

El consell regulador, de forma extraordinària, podrà establir uns altres períodes de sembra i maduració, segons les condicions climatològiques de l'any en qüestió.

Per preparar el terreny es fan unes passades de cultivador per enterrar les restes del cultiu anterior. Després es llaura i es fresa per deixar el terreny preparat per la sembra, que es realitza amb una densitat d'aproximadament 80.000-130.000 plantes/ha. Densitats més elevades comprometen la qualitat del producte i fins i tot la producció en els anys de baixa pluviometria.

### 1.4. Recol·lecció

Es recomana tallar les plantes per la base, quan han arribat a la maduresa, per facilitar el seu assecat. Posteriorment es tomben i es mantenen en el camp tant de temps com sigui possible, per accelerar l'assecat natural. Si s'ha completat l'assecat en el camp (succeeix rarament) les plantes es baten *in situ*. En cas que no es pugui completar el procés (per dificultats climàtiques) s'ha d'assegarar l'assecat abans de batre. Per fer-ho es pot utilitzar el sistema tradicional que consisteix en col·locar sòcols de fusta en els mateixos camps i sobre ells s'edifiquen munts anomenats pallerons (element típic del paisatge de la zona durant la tardor), i s'ordenen les plantes de tal manera que l'arrel quedi en el centre i les beines a la perifèria, per facilitar la circulació de l'aire i l'assecat. Una vegada sec el material del palleró, es bat aprofitant les hores amb baixa humitat i alta insolació dels dies propicis amb vent del nord, habitualment molt sec.

### 1.5. Desinsectació del producte

La congelació és l'únic a mètode permès per a la desinsectació del gra. Caldrà registrar el procés de congelació i s'anotaran les dades següents:

- ⇒ Identificació del lot.
- ⇒ Quantitat de fesol.
- ⇒ Dia d'entrada al congelador.
- ⇒ Dia de sortida del congelador.



## RECOMANACIONS I ESPECIFICACIONS D'AUTOCONTROL DE LA PRODUCCIÓ, ENVASAT I ELABORACIÓ

Codi: ES02  
Revisió: 6  
Pàgina 3 de 5

### 1.6. Quadern de camp

Els productors inscrits hauran de disposar i omplir un quadern de camp on s'inclouran les dades següents:

- ⇒ Dades identificatives del productor:
  - Nom i cognoms.
  - Núm. d'inscripció al registre de productors.
  
- ⇒ Dades d'identificació de la parcel·la o la subparcel·la:
  - Nom de la finca.
  - Terme municipal.
  - Identificació de la parcel·la (polígon/parcel·la/recinte).
  
- ⇒ Dades relacionades amb les pràctiques de conreu:
  - Sembra: data sembra, varietat sembrada, superfície de la parcel·la o subparcel·la amb Fesols de Santa Pau i marc de plantació.
  - Adobs: data aplicació, tipus d'adob i dosis.
  - Productes fitosanitaris i herbicides utilitzats: data aplicació, nom comercial i dosis.
  - Registrar si les parcel·les a 15 d'agost tenen o no més d'un 50% de beines seques.
  - Recol·lecció: data de tall i data de batre.
  
- ⇒ Dades relacionades amb la producció:
  - Quantitat produïda i identificació del lot de partida o producció.
  - Dades del destinatari del lot: data, nom i quantitat.

S'hauran de conservar els albarans de compra de les llavors i dels productes fitosanitaris utilitzats durant el temps que duri la campanya.

### 1.7. Traçabilitat

Els productors hauran de disposar d'un sistema de traçabilitat que compleixi els requisits establerts en la normativa vigent.

A cada lot de fesol procedent d'una parcel·la se li donarà un identificador de lot que s'haurà de mantenir fins al lliurament del producte a l'envasador / elaborador. Aquest identificador haurà de figurar anotat al quadern de camp així com en el sac del producte.

### 1.8. Declaració de produccions

Els productors inscrits presentaran, un cop finalitzada la collita, i abans del 31 d'agost de l'any següent, la declaració de la collita obtinguda i la seva destinació. Les cooperatives i les associacions de productors podran tramitar, en nom dels seus associats, les esmentades declaracions.



## RECOMANACIONS I ESPECIFICACIONS D'AUTOCONTROL DE LA PRODUCCIÓ, ENVASAT I ELABORACIÓ

Codi: ES02  
Revisió: 6  
Pàgina 4 de 5

### 2. REQUISITS D'AUTOCONTROL DEL SISTEMA D'ENVASAMENT / ELABORACIÓ

Els productes elaborats i envasats hauran de complir les especificacions establertes en l'Especificació de producte ES01 i l'Especificació d'envasat i etiquetat ES03.

Els envasadors i elaboradors hauran de disposar d'un sistema de traçabilitat que compleixi els requisits establerts en la normativa vigent.

Hauran portar un Registre de traçabilitat que inclogui les dades següents:

- ⇒ Dades identificatives de l'operador:
  - Nom i cognoms.
  - Núm. d'inscripció al registre d'envasadors / elaboradors.
  
- ⇒ Recepció o entrada del producte:
  - Data de recepció.
  - Nom proveïdor.
  - Núm. d'inscripció al registre de productors.
  - Identificador del lot del proveïdor.
  - Quantitat.
  
- ⇒ Envasat i expedició de producte:
  - Data d'envasat o elaboració.
  - Tipologia envasament o elaboració.
  - Quantitat.
  - Identificador de lot de l'envasador/l'elaborador.
  - Relació d'etiquetes numerades.

En cas que s'envasi producte DOP i no DOP caldrà presentar un pla d'autocontrol que garanteixi que els dos productes no es barregen.

També hauran de disposar d'un registre de reclamacions i de les mesures a adoptar.



## RECOMANACIONS I ESPECIFICACIONS D'AUTOCONTROL DE LA PRODUCCIÓ, ENVASAT I ELABORACIÓ

Codi: ES02  
Revisió: 6  
Pàgina 5 de 5

### 2.1. Declaració de produccions

Els operadors inscrits en el registre d'envasadors / elaboradors presentaran, amb la freqüència establerta per la Comissió Rectora, i en tot cas abans del 31 d'agost de l'any següent, la declaració d'entrades i sortides, amb indicació de la seva procedència i destinació i la declaració d'existències de fesols sense envasar, les envasades i les elaborades.

---

Redactat per (signatura i data):

Revisat per (signatura i data):

Aprovat per (signatura i data):

---