

DOCUMENT ÚNIC

« FESOLS DE SANTA PAU »

Nº UE: ES-PDO-0005-01226

DOP (X) IGP ()

1. NOM DE LA DOP

« FESOLS DE SANTA PAU »

2. ESTAT MEMBRE O TERCER PAÍS

Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

3.1. Tipus de producte

07 – HORTALISSES, PLANTES, ARRELS I TUBERCLES ALIMENTOSOS

0710 – Hortalisses, malgrat estiguin cuites en aigua o vapor, congelades

0710 22 - Mongetes (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

07 - HORTALISSES, PLANTES, ARRELS I TUBERCLES ALIMENTOSOS

0713 – Hortalisses de beines seques desbeinades, malgrat estiguin pelades o partides

0713 33 - Mongetes comuns (*Phaseolus vulgaris*)

0713 33 90 – Les altres

3.2. Descripció del producte que es designa amb el nom registrat

La Denominació d'Origen Protegida Fesols de Santa Pau protegeix les llavors de fesol (*Phaseolus vulgaris* L.) de les varietats tradicionals Tavella Brisa, Setsetmanera i Gra Petit, seques, cuites i en conserva. Són varietats, que cultivades a la zona geogràfica delimitada, són conegudes per, una cop cuites tenir una pell llisa i poc perceptible, una farinositat baixa i un sabor suau.

Els fesols secs emparats per aquesta DOP són de categoria comercial extra i presenten les següents característiques:

Característiques morfològiques

Les llavors d'aquestes 3 varietats tradicionals, que pertanyen a la classe comercial Navy, són blanques, arrodonides i amb un pes que oscil·la entre 16 i 32 g per 100 llavors, a 12% d'humitat.

Característiques químiques

- Proteïna: elevat contingut en proteïna, superior o igual al 23% sobre pes sec.
- Humitat: inferior al 15%

3.3. Pinsos (únicament en el cas de los productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el caso de productes transformats)

La DOP Fesols de Santa Pau protegeix les llavors de fesols seques, cuites i en conserva. La preparació del producte elaborat es fa únicament amb fesols que reuneixin les característiques exigides per la DOP, aigua i sal. No es permetrà la utilització de cap altre tipus d'additiu ni conservant.

3.4. Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida

La producció dels fesols de la DOP Fesols de Santa Pau s'ha d'efectuar dins de la zona geogràfica delimitada en el punt 4, ja que és la combinació del germoplasma tradicional amb la terra volcànica, l'època de cultiu i les tècniques de producció que confereixen les característiques particulars al producte acabat. Específicament s'han de realitzar dins l'àrea definida:

- Cultiu: es realitza exclusivament en les terres de naturalesa volcànica dels municipis que formen part de la zona geogràfica definida en l'apartat 4.
- Assecat de les plantes
- Batre i garbellar el gra
- Tractament insecticida (congelació)
- Elaboració del producte

3.5. Normes especials sobre el tall en rodanxes, el ratllat, l'envasament, etc.

Per als fesols secs es permet qualsevol tipus d'envàs transpirable amb una capacitat màxima de 25 kg.

3.6. Normes especials sobre el etiquetatge

Als envasos figurarà imprès de manera obligatòria i destacada, el nom de la Denominació d'Origen Protegida Fesols de Santa Pau, el logotip propi de la DOP i el logotip de la Unió Europea, a més de les dades, que amb caràcter general, determini la legislació vigent.

Reproducció del logotip propi (versió en color i versió en blanc i negre):



PANTONE 1817 EC
C0 M86 Y65 K74

PANTONE 174 EC
C0 M82 Y84 K44

PANTONE 163 EC
C0 M50 Y54 K0

PANTONE 162 EC
C0 M25 Y30 K0

Negre
C0 M0 Y0 K100

4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona geogràfica de producció i elaboració dels fesols emparats per la DOP Fesols de Santa Pau correspon als municipis de Santa Pau (principal nucli de producció), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols i Sant Joan les Fonts (tots pertanyents a la comarca de la Garrotxa, situada a la Comunitat Autònoma de Catalunya, en el N.E. d'Espanya).

5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

Els fesols es van començar a conrear a la regió volcànica de Santa Pau al segle XVIII. Des de llavors els agricultors han modelat les varietats tradicionals, seleccionant genotips primer adaptats al cultiu mixt amb el blat de moro (la varietat Tavella Brisa) i posteriorment, a partir dels anys 70 del segle XX, genotips aptes per al cultiu en solitari i un maneig eficient. Això ha donat lloc a les varietats tradicionals autoritzades a la DOP “Fesols de Santa Pau”, Tavella Brisa, Setsetmanera i Gra Petit, extremadament adaptades a les condicions locals i de qualitat reconeguda.

Els fesols protegits per la DOP Fesols de Santa Pau es caracteritzen per un contingut molt elevat en proteïna, baixa percepció de la pell, baixa farinositat i sabor suau. Aquestes característiques deriven tant de les característiques edafoclimàtiques de la zona geogràfica on es conreen com de les varietats tradicionals utilitzades.

El clima de la zona geogràfica de la DOP és de tipus mediterrani però amb components continentals. La pluviometria mitjana anual se situa al voltant dels 1000 l/m², amb distribució irregular, principalment concentrada a la primavera i la tardor, encara que amb suficient pluviometria a l'estiu per permetre el cultiu del fesol en secà. Les temperatures màximes al juliol i la primera meitat d'agost poden assolir els 35 °C, però a partir de la segona meitat d'agost i al setembre, les temperatures màximes descendeixen per sota dels 27 °C (temperatures suaus).

La zona de la Garrotxa ha tingut activitat volcànica intermitent des de fa 350.000 anys, datant l'última erupció de fa 11.000 anys. Les roques volcàniques de la zona a protegir són fonamentalment basalts, caracteritzats per la seva naturalesa poc àcida, és a dir pobre en SiO₂ (SiO₂ entre 52 i 45%). Els processos edàfics han convertit el basalt en terres extremadament fèrtils caracteritzades per:

- Contingut de matèria orgànica relativament elevat (habitualment entre 2,5 i 5,0 g/100g)
- pH feblement àcid o neutre, habitualment entre 6,0 i 7,5
- Absència de carbonat càlcic, i en conseqüència, baixa disponibilitat de Ca
- Elevada capacitat d'intercanvi catiònic (habitualment superior als 25 cmol⁺/kg)
- Elevada capacitat de retenció d'aigua

Aquestes característiques del sòl incideixen directament en la qualitat i característiques del productes obtingut ja que 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 la baixa percepció de la pell. Aquests dos factors es potencien en madurar la llavor amb les temperatures temperades que es presenten a partir de mitjan agost. Les temperatures moderades durant la maduració afavoreixen també el sabor suau.

La irregularitat climàtica de la zona, especialment referent a la pluviometria i temperatura, permet únicament als agricultors amb experiència local elegir el moment de la sembra i la varietat adequada (la maduració s'ha de produir a partir de mitjan agost, amb temperatures suaus). Normalment els agricultors combinen en diversos camps les tres varietats autoritzades (que es diferencien entre elles pel tipus de creixement, la longitud del cicle vegetatiu i el grau de tolerància a les variacions ambientals), per garantir un mínim de producció siguin quines siguin les característiques climàtiques de la campanya. Aquesta mateixa experiència local dels agricultors és necessària per aconseguir l'assecat de la llavor a la tardor, amb condicions ambientals de considerable humitat, que permet la màxima expressió de les característiques organolèptiques del producte.

Els Fesols de Santa Pau han originat diversos plats tradicionals i d'avantguarda, essent el centre de la denominada “Cuina volcànica”, que converteixen la zona en una destinació gastronòmica i de cultura tradicional a través de les activitats vinculades al Fesol de Santa Pau com la Fira del Fesol de Santa Pau que, des de 1991, se celebra anualment a mitjan gener.