



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE

Codi: ES01
Revisió: 4
Pàgina 1 de 4

1. ZONA DE PRODUCCIÓ

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 Catalunya, en el N.E. d'Espanya).

La fase de cultiu queda limitada als sòls de naturalesa volcànica d'aquests municipis.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL CONREU

Els productors inscrits hauran de seguir les pautes de maneig descrites en l'ES02 sobre Recomanacions i especificacions d'autocontrol de la producció, envasat i elaboració.

En el cas que en una mateixa parcel·la es conreïn fesols protegits amb la DOP i fesols sense DOP caldrà definir clarament la subparcel·la dels de la DOP.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

3.1. Característiques varietals i agrobotàniques

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.

Els fesols de les varietats tradicionals Tavella Brisa, Setsetmanera i Gra Petit pertanyen a la classe comercial Navy, són blanques, arrodonides i amb unes dimensions que oscil·len entre 16 i 32 g per 100 llavors, a 12% d'humitat. Les plantes tenen creixements que van des de totalment determinat a parcialment enfiladís. Les flors són sempre completament blanques. L'origen de les tres varietats és mesoamericana i es caracteritzen per contenir faseolines del tipus S.

Tavella Brisa és una varietat tradicional amb plantes de creixement determinat i indeterminat i flors blanques. Té un cicle llarg, aproximadament de 110 dies. A l'inici de la maduració les beines es caracteritzen per tenir un color vinós (en català tavella brisa significa beina del color de l'eix del carràs i la pell del raïm negre premsats, d'on s'extreu el segon vi o reví). Aquest color vinós desapareix amb la maduració, fins a assolir un color blanc



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE

Codi: ES01
Revisió: 3
Pàgina 2 de 4

pergamí. Les produccions són relativament baixes (1000 kg/ha de mitjana). La Tavella Brisa es conreava fins als anys 1960 associada al blat de moro. Tanmateix la implantació progressiva dels blats de moro híbrids va separar els cultius, fet pel qual s'ha produït des de llavors, i de manera més o menys inconscient, la selecció per a port erecte de la planta i una major freqüència de plantes amb creixement determinat. Les plantes de Tavella Brisa estan especialment adaptades al règim pluviomètric irregular de la zona i amb les seves grans fulles protegeixen les flors durant els freqüents cops de calor.

Setsetmanera és una varietat tradicional constituïda per plantes de creixement determinat i flors blanques. Té un cicle curt, aproximadament de 85 dies. Les produccions són d'uns 1200 kg/ha. La varietat Setsetmanera es conreava de forma marginal fins als anys 1960, ja que la Tavella Brisa, de cicle més llarg, tenia una valoració gastronòmica superior. Quan la Tavella Brisa va deixar de ser conreada associada al blat de moro, el maneig més fàcil de la Setsetmanera, de tipus més erecte, va facilitar la seva expansió, encara que la seva llavor es continuava considerant d'inferior qualitat gastronòmica a la Tavella Brisa. Després d'un estudi exhaustiu d'aquesta varietat, s'ha posat de manifest que la Setsetmanera en sembra tardana té unes característiques sensorials similars a les de Tavella Brisa, amb la qual cosa les diferències atribuïdes inicialment a components genètics són simplement degudes a una maduració ràpida durant la primera quinzena d'agost, quan la Setsetmanera es sembra a finals de maig o a principis de juny. Si es fan coincidir els períodes de maduració entre Tavella Brisa i Setsetmanera, retardant la sembra d'aquesta última, s'igualen les condicions ambientals durant la maduració i el valor sensorial del producte acabat és el mateix.

Gra Petit és una varietat tradicional de creixement determinat, flors blanques i cicle llarg, aproximadament 115 dies. La seva producció és bastant irregular i depèn de la pluviometria i la temperatura. En ambients frescos i humits presenta produccions elevades (fins a 1600 kg/ha). En canvi, en els anys calorosos i secs la producció baixa dràsticament, per això els productors solen sembrar-la únicament a les zones més favorables de la DOP. A més del cicle llarg, la varietat Gra Petit es diferencia de les altres dues per tenir la llavor una mica més petita (al voltant de 22 grams per 100 llavors) fet que li dona el nom. Les inflorescències de la planta estan molt més exposades a la insolació que les de Tavella Brisa i Setsetmanera, aquest fet explicaria la menor tolerància als cops de calor que desseguen la flor si es produeixen en el període crític de la fecundació.

3.2. Característiques morfològiques dels fesols secs

⇒ Grans blancs, lleugerament brillants i arrodonits i amb un pes mig entre 16 i 32 g per 100 llavors, al 12% d'humitat.



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE

Codi: ES01
Revisió: 3
Pàgina 3 de 4

3.3. Característiques químiques dels fesols secs

- ⇒ Elevada proporció de proteïna (igual o superior al 23%).
- ⇒ Les llavors a comercialitzar hauran de tenir una humitat inferior al 15%.

3.4. Característiques organolèptiques dels fesols cuits

- ⇒ Des del punt de vista organolèptic les tres varietats autoritzades, 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.

3.5. Categoria

Hauran de pertànyer a la categoria extra.

4. MÈTODE DE PROCESSAT

Un cop batut el gra es neteja d'impureses i es selecciona amb l'objectiu que compleixi les toleràncies descrites per la categoria extra definides en la norma de qualitat vigent, eliminant els grans que no arribin a les dimensions estàndard o estiguin tacats.

Cal fer un tractament anticorrc per congelació dels fesols: cal que els fesols assoleixin -15°C durant un mínim de 48 hores abans de l'envasament comercial o la transformació (cal assegurar que tot el volum de producte tractat assoleixi la temperatura desitjada durant el període determinat).

El gra s'emmagatzemarà a humitat i temperatura baixes perquè conservi la seva qualitat, ja que les oscil·lacions brusques i l'augment d'aquests paràmetres poden provocar:

- ⇒ Alteracions causades per reaccions enzimàtiques intrínseques de les llavors, com l'enduriment del gra.
- ⇒ Desenvolupament de toxines derivades de creixements fúngics i/o bacterians.
- ⇒ Acceleració del procés d'envelliment del gra.

Les millors condicions per conservar el producte són els ambients secs i frescos. Per aquest motiu, s'optimitzarà el transport i els temps morts innecessaris al llarg de tots els processos. L'emmagatzematge en condicions adequades garantirà que el producte envasat conservi al màxim les propietats químiques i organolèptiques. Tot això evitarà especialment el fenomen del "hard cook" (dificultat de cocció) i per tant assegurarà la qualitat del producte.



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE

Codi: ES01
Revisió: 3
Pàgina 4 de 4

5. ENVASAT I ELABORAT

Els envasadors i elaboradors inscrits hauran de seguir les pautes de maneig descrites en l'ES02 sobre Recomanacions i especificacions d'autocontrol de la producció, envasat i elaboració.

L'elaboració del producte ha de realitzar-se dins els termes municipals que delimiten la zona de producció.

Els envasats i elaborats protegits per la DOP hauran de fer-se en instal·lacions prèviament inscrites en el consell regulador.

Per la preparació del producte elaborat es permetrà el remull previ o escaldat. No es permet la utilització de cap tipus d'additiu ni conservant (exceptuant la sal).

La cocció del producte es realitzarà a pressió ambient quan un cop envasat (ja sigui en atmosferes modificades o no) es comercialitzi directament o quan vagi a rebre un tractament posterior de pasteurització. Pels productes esterilitzats la cocció dels fesols es realitzarà dins els envasos finals i s'envasaran junt amb un líquid de govern format per aigua i sal (de 0 a 2%).

6. TRANSPORT I DISTRIBUCIÓ

Es presentarà el producte de tal manera que permeti el transport i la manipulació correctes i asseguri la seva arribada al lloc de destí en condicions satisfactòries.

Redactat per (signatura i data):

Revisat per (signatura i data):

Aprovat per (signatura i data):
