

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2019/C 215/04)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής της 18ης Δεκεμβρίου 2013.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων DOOR της Επιτροπής

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (FAVA SANTORINIS)

Αριθ. ΕΕ: PDO-GR-00520-AM01 – 16.5.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

## 1. Ονομασία/-ες

«Φάβα Σαντορίνης» (Fava Santorinis)

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Αποξηραμένες, αποφλοιωμένες και θρυμματισμένες κοτυληδόνες του φυτού *Lathyrus clymenum* L. της οικογένειας των ψυχανθών (οικ. Fabaceae), χρώματος υποκίτρινου, σχήματος πεπλατυσμένου δισκοειδούς με διάμετρο περίπου 2 mm και μέγιστη υγρασία 13 %. Η σύστασή της χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών και αυξημένη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της «Φάβας Σαντορίνης», την καθιστούν πολύ βραστερή (απαιτείται μικρότερος χρόνος μαγειρέματος) και τελικά προσδίδουν στη μαγειρεμένη «Φάβα Σαντορίνης» και σε άλλα πιάτα στα οποία χρησιμοποιείται, μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως αφρώδη υφή και υπόγλυκη γεύση.

## 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

## 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια παραγωγής της «Φάβας Σαντορίνης» που επηρεάζουν την ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος, είναι η καλλιέργεια του φυτικού είδους *Lathyrus Clymenum* L. («αρακάς»), η ωρίμανση (αποξηράνση) των σπερμάτων του η αποφλοιώσή τους και η συσκευασία. Τα στάδια αυτά θα πρέπει να διατηρηθούν στην οριοθετημένη περιοχή, αφού στη διαφοροποίηση των περιβαλλοντικών και καλλιεργητικών παραμέτρων και της διαδικασίας ξήρανσης (χρήση θηραϊκής γης), συνίσταται ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του προϊόντος και εντοπίζεται ο μεγαλύτερος κίνδυνος για την αλλοίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της «Φάβας Σαντορίνης».

## 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η διαδικασία της συσκευασίας θα πρέπει να περιορίζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και να εξασφαλίζεται ο αποτελεσματικός έλεγχος της καταγωγής του τελικού προϊόντος. Η αποφλοιώση και ο διαχωρισμός των κοτυληδόνων θα πρέπει να ακολουθείται άμεσα και τάχιιστα από κατάλληλη συσκευασία του επεξεργασμένου προϊόντος, ώστε να προφυλάσσεται το ευπαθές πλέον τελικό προϊόν από πρόσληψη υγρασίας. Για τη συσκευασία του προϊόντος εκτός της Σαντορίνης απαιτείται υποχρεωτικά θαλάσσια χύδην μεταφορά του, διαδικασία που ενέχει υψηλούς κινδύνους πρόσληψης υγρασίας και επιμόλυνσης με μετασυλλεκτικούς εχθρούς και ασθένειες, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται η «Φάβα Σαντορίνης» περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα, Θηρασία, Παλαιά και Νέα Καμένη, Άστρο (Άσπρονήσι), Χριστιανή και Ασκανιά του νομού Κυκλάδων, της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου της Ελληνικής Δημοκρατίας.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

α) Κλίμα: Τα κλιματικά δεδομένα που παρουσιάζονται ακολούθως θεωρούνται ως ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες υπεύθυνοι για την ποιότητα της Φάβα Σαντορίνης:

1. η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας, η οποία διατηρείται σε μία μέση ετήσια τιμή 71,
2. η βροχόπτωση της οποίας το συνολικό ετήσιο ύψος φτάνει τα 370 χιλιοστά του μέτρου,
3. οι βόρειοι άνεμοι που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
4. η θερμοκρασία που διατηρεί μία μέση ετήσια τιμή 17,5 °C,
5. η ηλιοφάνεια η οποία επικρατεί για 202 ημέρες το χρόνο
6. και η ουσιαστική απουσία παγετών.

β) Έδαφος: Το μητρικό υλικό του ηφαιστειογενούς εδάφους, που απαντάται στο σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης, αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται ως βαθιά, με μέτριες έως καθόλου χαραδρωτικές διαβρώσεις και ελαφρές κλίσεις. Γενικότερα, το έδαφος της παρουσιάζει λεπτή δομή και έλλειψη των βασικών ανόργανων στοιχείων Κ και Ν, ενώ είναι και εξαιρετικά φτωχό σε οργανική ύλη. Τέλος, οι εδαφικοί υδάτινοι πόροι είναι από ελάχιστοι έως ανύπαρκτοι.

##### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η βασική ιδιαιτερότητα της «Φάβας Σαντορίνης» εντοπίζεται στο διαφορετικό είδους φυτού που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της, δηλαδή το είδος *Lathyrus clymenum* L. της οικογένειας των ψυχανθών (οικ. Fabaceae). Το φυτό αυτό καλλιεργείται αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή και με μοναδικό σκοπό την παραγωγή «Φάβας Σαντορίνης».

Αυτή η διαφορετική προέλευση του προϊόντος, είναι υπεύθυνη για τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που το διαφοροποιούν από υπόλοιπα ομοειδή, με πλέον χαρακτηριστικά τα ακόλουθα:

Φυσικά χαρακτηριστικά: η «Φάβα Σαντορίνης» αποτελείται από τεμάχια κοτυληδόνων των σπερμάτων, χρώματος υποκίτρινου, σχήματος πεπλατυσμένου δισκοειδούς με διάμετρο περίπου 2 mm, μέγιστη υγρασία 13 % και ποσοστό θρυμματισμένων κοτυληδόνων από 1 % έως 5 % αναλόγως της παραγωγικής διαδικασίας.

Χημικά χαρακτηριστικά: λόγω εδαφοκλιματικών συνθηκών και φυτικού είδους, η «Φάβα Σαντορίνης» περιέχει ιδιαίτερα υψηλά ποσοστά υδατανθράκων (63 %) και πρωτεϊνών (20 %).

Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι η χρησιμοποίηση της «Φάβας Σαντορίνης» στη παρασκευή τροφών προσδίδει σε αυτά ορισμένα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία και διαφοροποιούν την τροφή αυτή από τα υπόλοιπα ομοειδή, συμβάλλοντας στην ιδιαίτερη φήμη της «Φάβας Σαντορίνης». Ως πλέον χαρακτηριστικά από αυτά αναφέρονται τα ακόλουθα:

Αφρώδης Υφή: αποδίδεται στο μικρό μέγεθος και την ομοιομορφία των κοτυληδόνων σε συνδυασμό με την υψηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες.

Συντηρησιμότητα προϊόντος: η οποία αποδίδεται στον υψηλό βαθμό αφυδάτωσης αλλά και απολύμανσης των σπερμάτων της «Φάβας Σαντορίνης».

Ευκολία Μαγειρέματος: Το μικρό μέγεθος και η ομοιομορφία των κοτυληδόνων σε συνδυασμό με το υψηλό επίπεδο υδατανθράκων ευθύνονται για τον μικρό χρόνο μαγειρέματος και τις ελάχιστες απαιτήσεις σε νερό για το μαγείρεμα.

Γεύση: Η παρουσία σακχάρων στον φυτικό ιστό ευθύνεται για την τελική γεύση του προϊόντος η οποία χαρακτηρίζεται ως υπόγλυκη σε αντίθεση με τα υπόλοιπα ομοειδή προϊόντα τα οποία χαρακτηρίζονται ως υπόπικρα.

##### 5.3. Απώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος:

Το σύνολο των ιδιαιτεροτήτων της «Φάβας Σαντορίνης» όπως εκφράζονται από τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά της αλλά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μαγειρευμένων πιάτων με «Φάβα Σαντορίνης» αποτελούν προϊόν της συνδυασμένης επίδρασης των χαρακτηριστικών του περιβάλλοντος, της τοπικής τεχνογνωσίας και των μοναδικών γενετικών πόρων.

Το σύνολο των ιδιοτήτων αυτών αναγνωρίστηκε από τους αρχαίους χρόνους, όπου ανάγεται η καλλιέργεια του φυτού *Lathyrus clymenum* L. της οικογένειας των ψυχανθών (οικ. Fabaceae), με αποτέλεσμα να αποκτήσει η «Φάβα Σαντορίνης» ιδιαίτερη φήμη συγκρινόμενη με άλλα ομοειδή προϊόντα.

- α) Ποιότητα: Η ανάπτυξη των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών της «Φάβας Σαντορίνης» ανιχνεύεται, όπως προαναφέρθηκε, στη συνδυασμένη επίδραση τριών παραγόντων. Ακολουθώς παρουσιάζεται συνοπτικά η επίδραση του καθενός:

Γενετικό υλικό: Από την αρχαιότητα, το είδος από το οποίο προέρχεται η «Φάβα Σαντορίνης» (*Lathyrus Clemenum* L. της οικογένειας των ψυχανθών οικ. Fabaceae) καλλιεργείται αποκλειστικά στη Σαντορίνη και τα γύρω μικρονήσια. Αυτό συμβαίνει επειδή οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν εκεί καθιστούν ασύμφορη έως αδύνατη την καλλιέργεια οιοδήποτε άλλου είδους που χρησιμοποιείται για την παραγωγή φάβας. Ο καρπός που συγκομίζεται τελευταίος από το αλώνι κρατιέται ξεχωριστά, με σκοπό να χρησιμοποιηθεί για τη σπορά του επομένου έτους. Η πρακτική αυτή διαπιστώνεται ότι είναι αποκλειστικά υπεύθυνη για τη διατήρηση επί 3 500 έτη της καλλιέργειας του φυτού αυτού ως μιας διακριτής τοπικά καλλιεργούμενης ποικιλίας ψυχανθούς, η οποία χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή της ονομαστής «Φάβας Σαντορίνης».

Το φυτό *Lathyrus clymenum* L., είναι υπεύθυνο για τα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά της «Φάβας Σαντορίνης», αφού αυτά αναφέρονται στην ιδιαίτερη φαινοτυπική έκφραση σημαντικών ταξινομικών χαρακτηριστικών όπως το μέγεθος και το χρώμα των κοτυληδόνων. Επίσης γονιδιακά ελεγχόμενο ποιοτικό χαρακτηριστικό είναι η ιδιαίτερη χημική σύσταση των κοτυληδόνων.

Τεχνολογία: Η τοπικά κατεχόμενη τεχνολογία αναφέρεται τόσο στην αποκλειστική καλλιέργεια του φυτού *Lathyrus clymenum* L., όσο και στην επεξεργασία των σπερμάτων του, στην οποία οφείλεται το χαμηλό ποσοστό υγρασίας και το μικρό ποσοστό θρυμματισμένων κοτυληδόνων.

Ειδικότερα οι καλλιεργητικές πρακτικές στις οποίες οφείλεται η προσαρμογή της καλλιέργειας στο τοπικό περιβάλλον αποτελούν αφενός η εποχή φύτευσης, συγκομιδής και αλωνίσματος, και αφετέρου η ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική που ευθύνεται για τη διατήρηση της καλλιέργειας είναι η επιλογή του πολλαπλασιαστικού υλικού για την καλλιέργεια του επόμενου έτους.

Ιδιαίτερη τεχνολογία έχει αναπτυχθεί για την ωρίμανση των καρπών. Αυτή περιλαμβάνει δύο καιρία στοιχεία που δένουν τη «Φάβα Σαντορίνης» με το περιβάλλον του νησιού. Αφορούν δε τη χρήση της θηραϊκής γης και των υπόσκαφων αποθηκών για τη συντήρησή και αποθήκευση των καρπών αντιστοίχως. Η διαδικασία αυτή προστατεύει τους καρπούς από τις εντομολογικές προσβολές και συμβάλλουν στην απόκτηση της επιθυμητής σκληρότητας που τους επιτρέπει να υποστούν την περαιτέρω επεξεργασία χωρίς να θρυμματιστούν. Σήμερα, με τη διαθεσιμότητα συγχρόνων χώρων και θαλάμων ωρίμανσης, η διαδικασία αυτή μπορεί να γίνεται και σε ειδικούς χώρους με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας ή ξηραντήρια, χρησιμοποιώντας βαρέλια αποθήκευσης με σύγχρονα υλικά που είναι κατάλληλα για την αποθήκευση των τροφίμων. Έτσι ο απαιτούμενος χρόνος για την ωρίμανση μπορεί να μειωθεί θεαματικά φτάνοντας τους τρεις μήνες. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι στο τελικό προϊόν να επιτυγχάνεται ως μέγιστη τιμή υγρασίας το 13 % που χαρακτηρίζει τη «Φάβα Σαντορίνης».

- β) Περιβάλλον: Η επίδραση του περιβάλλοντος αναφέρεται στην καλλιέργεια του φυτού *Lathyrus clymenum* L., στην εκδήλωση ποσοτικών χαρακτηριστικών όπως η ποσοτική χημική σύσταση των κοτυληδόνων και στη διαθεσιμότητα μοναδικών παραγωγικών παραγόντων όπως η Θηραϊκή Γη.

Οι ειδικότερες περιβαλλοντικές συνθήκες που συντέιναν στην επιλογή και την προσαρμογή της καλλιέργειας του φυτού *Lathyrus clymenum* L. είναι οι δυνατοί άνεμοι, οι ελάχιστοι διαθέσιμοι υδάτινοι πόροι και το φτωχό έδαφος. Η έρπουσα ανάπτυξη του φυτού το βοήθησε να προστατεύεται από τους δυνατούς ανέμους, ενώ η ξηροφυτική προσαρμογή του επιτρέπει σε αυτό να επιβιώνει στις σχεδόν ερημικές συνθήκες και τέλος η δυνατότητα δέσμευσης του ατμοσφαιρικού αζώτου του επιτρέπει να αντεπεξέρχεται την έλλειψη βασικών θρεπτικών συστατικών. Ο πλέον χαρακτηριστικός δείκτης προσαρμογής της καλλιέργειας αυτής στο περιβάλλον της Σαντορίνης, είναι η ίδια η επιβίωση της μετά την έκρηξη του ηφαιστείου.

Τέλος, το χαμηλό επίπεδο διαθεσιμότητας υδάτινων πόρων ευθύνεται αντιστοίχως για την αυξημένη περιεκτικότητα σακχάρων, η οποία επιτρέπει στο φυτό να αυξάνει την πρόσληψη νερού μέσω ωσμωτικών φαινομένων.

- γ) Φήμη: Η επιβεβαιωμένη παρουσία της «Φάβας Σαντορίνης» στην οριοθετημένη περιοχή ανάγεται στον 16ο π.Χ. αιώνα, όπως επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα στις ανασκαφές της Δυτικής Οικείας στο Ακρωτήρι, αναγόμενα στην ύστερη εποχή του Χαλκού, σύμφωνα με τα οποία αναγνωρίστηκαν ως υπολείμματα αποθηκευμένης σοδείας σπέρματα του φυτικού είδους *Lathyrus clymenum* L.

Επιπρόσθετα το όνομα φάβα εμφανίζεται σε γραπτό κείμενο για πρώτη φορά τον 6ο προς 5ο π.Χ. αιώνα σε απόσπασμα μη σωζόμενης τραγωδίας του Αισχύλου και χρησιμοποιείται για να αποδώσει την έννοια του ευτελούς φαγητού.

Η πρώτη διαπιστωμένη σύνδεση μεταξύ του όρου φάβα και του γνωστού φαγητού γίνεται απ' τον Διοσκουρίδη τον 2ο μ.Χ. αιώνα, ο οποίος αναφέρει τη φάβα ως την ονομασία των Λατίνων για τα κουκιά (*Vicia faba* L.), το συνηθέστερα χρησιμοποιούμενο ψυχανθές στην παρασκευή της.

Τον 6ο μ.Χ. αιώνα αναφέρεται από τον Κύριλλο, η χρησιμοποίηση «πισαρίων», δηλαδή μικρού αρακά, για την παρασκευή φάβας συνδέοντας για πρώτη φορά σε λογοτεχνικό κείμενο τον «αρακίσκο» των αρχαίων με την παραγωγή φάβας.

Η φάβα ως ένα από τα παραδοσιακά προϊόντα της Σαντορίνης εμφανίζεται ως τέταρτη παραγωγική κατεύθυνση του νησιού σε απογραφικό δελτίο του 1850 μ.Χ. ενώ ιδιαίτερη μνεία για την υψηλή της ποιότητα γίνεται από τον Γεννάδιο το 1914, ο οποίος αναγνωρίζει τον «αρακά» ως το φυτό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της «Φάβας Σαντορίνης». Αυτή η διασύνδεση εμφανίζεται σε πληθώρα πηγών του 20ού αιώνα αλλά μόνο το 1943, από τον Rechingen, γίνεται η διασύνδεση της τοπικής καλλιέργειας με το φυτό *Lathyrus clymenum* L.

Η ταυτοποίηση δε της τοπικής παραδοσιακής ονομασίας «αρακάς» με το φυτό *Lathyrus clymenum* L. αποτελεί προϊόν του 21ου αιώνα όταν στο πλαίσιο σύνταξης του παρόντος φακέλου προσκομίστηκαν δείγματα του φυτού αυτού στο εργαστήριο Συστηματικής Βοτανικής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και αναγνωρίστηκε ως *Lathyrus clymenum* L.

Έτσι είναι φανερό ότι η «Φάβα Σαντορίνης» καλλιεργείται ανελλιπώς στην περιοχή αυτή για περισσότερα από 3 600 χρόνια.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/specifications\\_fava\\_santorinis150518.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/specifications_fava_santorinis150518.pdf)

---