



C/2024/2471

2.4.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/2471)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-2461 – 28.6.2019

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

ΕΛΛΑΔΑ

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή 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**

Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» αποτελείται από τα αποξηραμένα, αποφλοιωμένα και τεμαχισμένα σπέρματα του φυτού *Pisum sativum* (αρακάς). Πρόκειται για ένα τοπικό πληθυσμό αρακά που καλλιεργείται στο νησί της Αμοργού από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα και έχει προσαρμοστεί άριστα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του νησιού. Το χρώμα των σπερμάτων είναι κίτρινο-πορτοκαλί. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των σπερμάτων είναι η υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, σε 100 g περιέχονται > 22 g πρωτεΐνη καθώς και το πολύ μικρό μέγεθός τους αφού 1 000 σπόροι έχουν μέσο βάρος 95,7 g (μικρόσπερμα).

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**

Όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας από την καλλιέργεια (η προετοιμασία του εδάφους, η σπορά, η άρδευση, η λίπανση, η αντιμετώπιση των ζιζανίων, η φυτοπροστασία) έως τη συγκομιδή και την ξήρανση του προϊόντος, αλλά και τη συλλογή του σπόρου για την επόμενη χρονιά θα πρέπει να διενεργούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

3.6. **Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία**

—

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

«Ως γεωγραφική περιοχή ορίζεται το νησί της Αμοργού, καθώς το φυτό του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» καλλιεργείται στο νησί της Αμοργού. Διοικητικά, η Αμοργός ανήκει στην Περιφερειακή Ενότητα Νάξου της Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του προϊόντος «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» με το γεωγραφικό περιβάλλον του νησιού της Αμοργού βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά του χαρακτηριστικά που συνδέονται με το απομονωμένο νησί της Αμοργού.

Το κλίμα της Αμοργού είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο χειμώνα. Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος παρουσιάζει αστάθεια μεταξύ των ετών και οι βροχές εντοπίζονται το φθινόπωρο και κυρίως το χειμώνα.

Η μορφολογία του εδάφους της Αμοργού χαρακτηρίζεται από απότομες ανηφορικές πλαγιές με κινούμενες μικρές ή μεγαλύτερες πέτρες (σάρες) και επίσης από άλλες επικλινείς πλαγιές με ή χωρίς πεζούλες (αναβαθμίδες). Η σπορά γίνεται στις επικλινείς πλαγιές ή στις αναβαθμίδες και στις μικρής έκτασης κοιλάδες του νησιού

Μετά τις πρώτες βροχές του φθινοπώρου και την έναρξη φυτρώματος των ζιζανίων, πραγματοποιείται το όργωμα, με σκοπό την απομάκρυνση των ζιζανίων με φυσικό τρόπο. Το βοτάνισμα μπορεί να επαναληφθεί 2-3 φορές ώστε ο αγρός να είναι απαλλαγμένος από ζιζάνια πριν τη σπορά του προϊόντος «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou». Επίσης με το όργωμα βελτιώνεται η ικανότητα των εδαφών της περιοχής να συγκρατούν τη διαθέσιμη εδαφική υγρασία και θρεπτικά στοιχεία. Η καλλιέργεια είναι ξηρική και στηρίζεται στην διαθέσιμη εδαφική υγρασία. Οι παραγωγοί επιλέγουν να γίνεται η σπορά συνήθως τον Ιανουάριο ώστε οι βροχοπτώσεις που ακολουθούν να εξασφαλίζουν την απαιτούμενη εδαφική υγρασία στο έδαφος και η καλλιέργεια να αποδώσει ικανοποιητικά στις ξηρικές συνθήκες που επικρατούν. Επιπλέον, η σπορά τον Ιανουάριο έχει επιλεγεί από την μακροχρόνια εμπειρία των παραγωγών καθώς εξασφαλίζει ότι κατά τη διάρκεια των ευαίσθητων βλαστικών σταδίων της καλλιέργειας, από την ανθοφορία τον Μάρτιο μέχρι την συγκομιδή τον Μάιο, αποφεύγονται οι θερμοί νότιοι/ νοτιοανατολικοί άνεμοι (λίβας) που πνέουν στην περιοχή. Η συγκομιδή ξεκινά συνήθως στο τέλος Μαΐου πριν την επικράτηση των υψηλών θερμοκρασιών του καλοκαιριού (κυρίως Ιούλιο και Αύγουστο) οι οποίες θα μπορούσαν να καταστρέψουν τα σπέρματα.

Πολύ σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος παίζει και ο ανθρώπινος παράγοντας. Η τεχνογνωσία των παραγωγών στηρίζεται στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και μεταβιβάζεται εδώ και εκατοντάδες χρόνια από γενιά σε γενιά. Η σπορά στο χωράφι γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο με το χέρι. Η χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών είναι η ελάχιστη δυνατή. Οι παραγωγοί επιλέγουν με προσοχή και βάσει της εμπειρίας τους τον ιδιοπαραγόμενο σπόρο που θα χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική σπορά, ούτως ώστε να διαφυλαχτεί η γενετική καθαρότητα του προϊόντος και να είναι εφικτή η άνυδρη καλλιέργεια, καθόσον ο σπόρος αυτός είναι άριστα προσαρμοσμένος στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Επίσης, γνωρίζουν να συγκομίζουν στον κατάλληλο χρόνο, αποτέλεσμα της μακρόχρονης εμπειρίας τους, όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό. Η συγκομιδή γίνεται συνήθως χειρωνακτικά λόγω του ανάγλυφου του εδάφους (έντονη κλίση, μικρές και στενές πεζούλες – αναβαθμίδες – δύσκολη πρόσβαση μηχανημάτων συλλογής) και πάντα νωρίς το πρωί που η υγρασία είναι αυξημένη (απαλάδα) για να αποφευχθεί το άνοιγμα των λοβών και η απώλεια σπερμάτων. Τέλος, ο θρυμματισμός (σπάσιμο) των σπερμάτων και η αποφλοίωση τους πραγματοποιείται τις περισσότερες φορές με τους χειρόμυλους (πέτρινους χειροκίνητους μύλους), χωρίς να αποκλείεται και να χρησιμοποιούνται πιο σύγχρονες μέθοδοι όπως είναι οι ηλεκτροκίνητοι μύλοι. Οι μύλοι αυτοί, ανάλογα με τις ανάγκες της παραγωγής, είναι επιτραπέζιοι (για μικρές ποσότητες) ή επιδαπέδιοι (για μεγαλύτερες ποσότητες).

Είναι χαρακτηριστικό ότι οι παραγωγοί χρησιμοποιούν όρους από την τοπική διάλεκτο όπως για παράδειγμα το «νάσιμο» για την διαδικασία προετοιμασίας του εδάφους πριν τη σπορά που έχει στόχο να εξαλείψει τα ζιζάνια, προκειμένου να περιγράψουν στάδια της καλλιέργειας.

Επίσης, η εμπειρία των τοπικών παραγωγών σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί της Αμοργού και η εγκατάσταση του τοπικού πληθυσμού αρακά επιτρέπουν την άνυδρη καλλιέργεια του προϊόντος «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» και προσδίδουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

Η γεωγραφική απομόνωση του νησιού, οι τοπικές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες, ο μακρόχρονος και ιδιαίτερος (παραδοσιακός) τρόπος καλλιέργειας του φυτού στην Αμοργό, η άνυδρη καλλιέργεια, η χρήση ιδιοπαραγόμενου σπόρου και η απουσία άλλων Ψυχανθών στο νησί, ευνόησαν την προσαρμογή και την γενετική ομοιογένεια του πληθυσμού του φυτού *Pisum sativum* στο νησί της Αμοργού, του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou».

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» είναι το μικρό μέγεθος των σπερμάτων καθώς και η σημαντική περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνη. Συγκεκριμένα, ο τοπικός πληθυσμός του *Pisum sativum* έχει προκύψει από την μακρόχρονη καλλιέργεια, τη συνεχή επιλογή από τους γεωργούς των σπόρων από τα φυτά με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά και την χρήση ιδιοπαραγόμενου σπόρου, την απουσία επικονιάσεων από άλλα ψυχανθή καθώς δεν υπάρχουν στο νησί και μέσα από το μηχανισμό της φυσικής επιλογής. Ο τοπικός αυτός πληθυσμός χαρακτηρίζεται από το εξαιρετικά μικρό μέγεθος των σπερμάτων, ως αποτέλεσμα της ξηρικής καλλιέργειας και των ξηροθερμικών συνθηκών της Αμοργού, καθώς και από την αυξημένη περιεκτικότητα πρωτεΐνης. Το μικρό μέγεθος σπερμάτων είναι επιθυμητό χαρακτηριστικό στα όσπρια καθώς έχει σαν αποτέλεσμα την εντονότερη απορρόφηση του νερού από τα σπέρματα κατά το βράσιμο, ιδιότητα που συνδέεται με την βελούδινη υφή που αποκτά το φάβα κατά το μαγείρεμα. Η υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών μπορεί να αποδοθεί κυρίως στην χαμηλή σχετική υγρασία και στην υψηλή θερμοκρασία, χαρακτηριστικά του ξηροθερμικού της κλίματος της Αμοργού.

Το φυτό *Pisum sativum* του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» καλλιεργείται στο νησί της Αμοργού ήδη από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα, για να καλύψει βασικές τροφικές ανάγκες, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του σε πρωτεΐνες. Η εγκατάσταση ανθρώπων σε ένα απομονωμένο περιβάλλον, όπως είναι το νησί της Αμοργού, τους επέβαλλε για την επιβίωσή τους, να καλύπτουν τις ανάγκες σε τροφή από πηγές που βρίσκονται πάνω στο νησί. «Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou» αποτελεί μέχρι και σήμερα μία από τις πλέον θρεπτικές και χαμηλού κόστους λύσεις για τους κατοίκους και τους επισκέπτες του νησιού, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνες. Επιπλέον, τα σπέρματα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της φάβας, γνωστού και ευρέως διαδεδομένου πιάτου του νησιού.

«Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou», αναφέρεται σε όλες τις ιστορικές πηγές μέχρι σήμερα, σε ουδέτερο πάντα γένος και όχι σε θηλυκό όπως στις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδας, γεγονός που χαρακτηρίζει όλα τα γυναικεία ονόματα στην τοπική διάλεκτο του νησιού της Αμοργού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodigrafes_fava_amorgou060723.pdf