

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

(2023/C 306/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης 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

«Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis»

Αριθ. ΕΕ: PDO-GR-02646 — 11.11.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis»

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 που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Ος «Φακή Εγκλουβής» ορίζονται οι σπόροι του φυτού του τοπικού (αβελτίωτου) πληθυσμού φακής (*Lens culinaris* — Fabaceae) που καλλιεργείται στο οροπέδιο της Εγκλουβής Λευκάδας. Όσον αφορά τα φυσικά χαρακτηριστικά της «Φακής Εγκλουβής» οι σπόροι της κατατάσσονται στους μικρόσπερμους με διάμετρο που κυμαίνεται από 2,8 έως 6,0 mm. Έχουν επιφάνεια λεία, είναι λιγότερο πεπλατυσμένοι από τους σπόρους άλλων ποικιλιών φακής, αφού η φακή γενικά έχει διάμετρο σπόρων που κυμαίνεται από 2 έως 9 mm. Το βάρος των 1 000 σπόρων κυμαίνεται μεταξύ 26 και 30 γραμμαρίων.

Το περισπέρμιο διακρίνεται από ποικιλοχρωμία όπου κυριαρχούν τα χρώματα υποπράσινο, υποκίτρινο, ανοικτό και σκούρο καστανό. Σημαντικό ποσοστό των σπόρων (περίπου 30 %) παρουσιάζει μαύρα ή σκούρα στίγματα ή κηλίδες, στοιχείο που αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Φακή Εγκλουβής». Ένα άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα είναι το μικρό ποσοστό (περίπου 4 %) μαύρων σπόρων.

Ός προς τη χημική σύσταση, διαπιστώνεται ότι οι σπόροι της «Φακής Εγκλουβής» περιέχουν σίδηρο — Fe (100-200 mg/kg), κάλιο — K (7 100-9 100 mg/kg) φωσφόρο — P (2 200-3 800 mg/kg.) και λίπος (άνω του 1,7 %), που αποτελεί πηγή λιπαρών οξέων, όπως το λινελαϊκό και το ελαϊκό.

Μετά το μαγειρέμά τους, οι σπόροι παρουσιάζουν συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως:

- γρήγορο μαλάκωμά τους, κατά τον βρασμό και διάρρηξή τους, με αποτέλεσμα το χύλωμα του μαγειρεμένου προϊόντος·
- είναι γυαλιστεροί με έντονα χυλωμένη κρεμώδη όψη.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- 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 (προετοιμασία του εδάφους, σπορά, άρδευση, λίπανση, αντιμετώπιση των ζιζανίων, φυτοπροστασία) έως τη συγκομιδή και τη διαλογή του προϊόντος, αλλά και τη συλλογή του σπόρου για την επόμενη χρονιά πρέπει να διενεργούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Συσκευασία –Τυποποίηση

Οι σπόροι, μετά την προσωρινή αποθήκευσή τους στο χώρο του παραγωγού, μεταφέρονται στον χώρο συσκευασίας. Η συσκευασία λαμβάνει χώρα εντός της ζώνης καλλιέργειας, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως ο έλεγχος της αυθεντικότητας του προϊόντος, αφού η ποιότητα και η φήμη του έχουν προσδώσει σημαντική υπεραξία. Γι' αυτό και η διασφάλιση της προέλευσης του προϊόντος αποτελεί αδήριτη ανάγκη. Τον σκοπό αυτό υπηρετεί το σύστημα ιχνηλασιμότητας. Στο παρελθόν έχουν υπάρξει νομικές διαδικασίες για την ανάσχεση της πώλησης άλλων ποικιλιών φακής ως «Φακής Εγκλουβής». Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες συσκευασίες βάρους έως 30 κιλών.

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

—

4. Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος (τοπικής κοινότητας) Εγκλουβής της Δημοτικής Ενότητας Καρυάς του Δήμου Λευκάδας, στην Περιφερειακή Ενότητα Λευκάδος της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Βάση του δεσμού της «Φακής Εγκλουβής» αποτελεί η ποιότητα του προϊόντος, όπως αποτυπώνεται στην πλούσια σε ανόργανα στοιχεία σύστασή του, η οποία του προσδίδει διατροφική αξία, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως η καλή βραστικότητα και η χυλωμένη και κρεμώδης όψη, αλλά και στα γενετικά χαρακτηριστικά του τοπικού αβελτίωτου πληθυσμού φακής που καλλιεργείται στην περιοχή της Εγκλουβής (μέγεθος και χρώμα των σπόρων, σύντομος βιολογικός κύκλος).

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ο τόπος καλλιέργειας της «Φακής Εγκλουβής» είναι το ομώνυμο οροπέδιο της Εγκλουβής, που αποκαλείται και Βουνί. Αυτό περικλείεται από τον ορεινό όγκο της Ελάτης και αποτελεί έναν κάμπο συνολικής έκτασης περίπου 3 000 στρεμμάτων, εκ των οποίων καλλιεργούνται περί τα 1 000 στρέμματα, με εφαρμογή αμειψισποράς και αγρανάπαυσης. Το υψόμετρό του κυμαίνεται από 750 ως 950 μέτρα και η φακή καλλιεργείται σε επιμέρους περιοχές του οροπεδίου.

Κοινά χαρακτηριστικά των περιοχών καλλιέργειας της «Φακής Εγκλουβής» αποτελούν το μικροκλίμα και το έδαφος του οροπεδίου.

α. Κλίμα

Όσον αφορά τις κλιματικές συνθήκες, το ενδιαφέρον για την καλλιέργεια της «Φακής Εγκλουβής» εστιάζεται στους μήνες Ιανουάριο (σπορά) έως Ιούνιο (συγκομιδή). Καθοριστικό ρόλο όμως για την ποιότητα και την ποσότητα του συγκομιζόμενου προϊόντος έχουν οι βροχοπτώσεις και οι άνεμοι από τα μέσα Απριλίου έως τα τέλη Μαΐου. Την εποχή εκείνη, ο βροχερός καιρός και οι δυτικοί-βορειοδυτικοί άνεμοι που πνέουν από το Ιόνιο πέλαγος οδηγούν σε πολύ καλή γονιμοποίηση και κατ' επέκταση παραγωγή.

Έτσι, στην κατά τεράστιο ποσοστό ξηρική καλλιέργεια της φακής στο οροπέδιο της Εγκλουβής, οι βροχοπτώσεις, η σχετική ατμοσφαιρική υγρασία, η πρωινή δρόσος και οι προαναφερθέντες ευεργετικοί άνεμοι είναι τα στοιχεία που αιώνες τώρα ευνοούν την καλλιέργεια της «Φακής Εγκλουβής» και συνεισφέρουν τα μέγιστα στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της.

β. Έδαφος

Τα εδάφη στην περιοχή της Εγκλουβής είναι ασυνεχή, στη μεγαλύτερη έκταση αβαθή, μέσης κοκκομετρίας, από άμμους και αργίλους πλούσιους σε ανθρακικό υλικό. Αποτέλεσμα των ανωτέρω είναι η καλή στράγγιση των εδαφών.

Η μειωμένη παρουσία ανθρακικού ασβεστίου (CaCO_3) στον εδαφικό ορίζοντα καλλιέργειας μέχρι βάθους 30 cm οφείλεται στην έντονη απόπλυσή του από τον ορίζοντα αυτόν. Τα ανωτέρω σαφώς ευνοούν την καλλιέργεια της φακής.

Από εκτεταμένες εδαφολογικές αναλύσεις σε διάφορες περιοχές του οροπεδίου της Εγκλουβής διαπιστώθηκαν τα εξής:

Η μηχανική σύσταση του εδάφους παρουσιάζει υψηλό ποσοστό (άνω του 60 %) άμμου και ιλύος (πηλού) και το έδαφος χαρακτηρίζεται ως αμμώδης αργιλοπηλός.

Η οργανική ουσία του εδάφους είναι υψηλή στο σύνολο των εδαφών, αυξάνοντας, έτσι, το πορώδες του εδάφους, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της υδατοϊκανότητας και τη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών αερισμού και λειτουργώντας έτσι καταλυτικά στην ανάπτυξη των φυτών της φακής στις δύσκολες και άνυδρες συνθήκες του οροπεδίου της Εγκλουβής.

Το άζωτο (N) και το μαγνήσιο (Mg) είναι επαρκή έως υπερεπαρκή στο 100 % των εδαφών.

Το 90 % των εδαφών χαρακτηρίζονται από επάρκεια έως υπερέπαρκεια σε φωσφόρο (P) και κάλιο (K), γεγονός που ευνοεί την καλλιέργεια φυτών με ισχυρούς βλαστούς και συμβάλλει καταλυτικά στη δημιουργία των ανθέων και την καλή καρποφορία.

Ο σίδηρος (Fe), επίσης είναι επαρκής έως υπερεπαρκής στο 75 % των εδαφών του οροπεδίου.

Το ανθρακικό ασβέστιο (CaCO_3) είναι σχεδόν μηδενικό έως ελάχιστο στο 80 % περίπου των εδαφών.

γ. Ανθρώπινοι παράγοντες

Η συλλογή σπόρων προς σπορά την επόμενη χρονιά γίνεται με διαχωρισμό των πλέον εύρωστων, υγιών και αυτών που έχουν τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 3.2.

Η τεχνογνωσία των παραγωγών στην επιλογή και τη χρήση του ιδιοπαραγόμενου σπόρου είναι αποφασιστικής σημασίας στην εφαρμογή των ανωτέρω.

Συνήθως, η σπορά γίνεται χειρωνακτικά, ως λίπασμα χρησιμοποιείται ζωική κοπριά, ενώ οι ασθένειες και οι εχθροί καταπολεμούνται από το ίδιο το οικοσύστημα ή με σκευάσματα, όπου απαιτείται. Δεδομένου ότι η καλλιέργεια είναι ξηρική και σπανίως αρδεύονται κάποια εκ των κτημάτων όπου υπάρχει πρασβασιμότητα, τα ζιζάνια απομακρύνονται με βοτάνισμα ή, σπανίως, με κατάλληλα σκευάσματα. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής συγκομίζεται χειρωνακτικά αλλά και με μηχανικά μέσα την κατάλληλη χρονική στιγμή, την οποία κρίνουν οι παραγωγοί βάσει της πείρας τους. Το κοσκίνισμα διεξάγεται με δύο μεγέθη κόσκινων και η μετέπειτα απομάκρυνση ξένων συσσωματωμάτων διενεργείται με τα χέρια. Όλα τα ανωτέρω αναδεικνύουν τη σημασία του ανθρώπινου παράγοντα σε αυτόν τον τοπικό (αβελτίωτο) πληθυσμό φακής, ο οποίος καλλιεργείται στην περιοχή της Εγκλουβής τουλάχιστον από τον 18ο αιώνα, χωρίς προσμείξεις από άλλες ποικιλίες ή πληθυσμούς φακής. Αποτελεί δηλαδή πληθυσμό που είναι αποτέλεσμα μακροχρόνιας εμπειρικής επιλογής από τους καλλιεργητές σε μια περιορισμένη γεωγραφική τοποθεσία..

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Η «Φακή Εγκλουβής» διακρίνεται από ορισμένα χαρακτηριστικά, τα οποία την καθιστούν ιδιαίτερη. Τα χαρακτηριστικά αυτά περιγράφονται ως εξής:

Γενετικά χαρακτηριστικά: λόγω του ότι η φακή είναι αυτογόνιμο φυτό και η περιοχή καλλιέργειάς της στην Εγκλουβή απομονωμένη, δεν έχει υποστεί γενετική διάβρωση, με αποτέλεσμα την προσαρμογή του πληθυσμού στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής και κατ' επέκταση την σταθερότητα, την ανθεκτικότητα στην ξηρασία, στους εχθρούς κ.ά.

Χαρακτηριστικά του σπόρου: οι σπόροι της «Φακής Εγκλουβής» έχουν επιφάνεια λεία και είναι λιγότερο πεπλατυσμένοι από τους σπόρους άλλων ποικιλιών φακής, στοιχείο που αποτελεί χαρακτηριστικό της συγκεκριμένης φακής. Οι σπόροι χαρακτηρίζονται από το ιδιαίτερα μικρό μέγεθός τους. Επίσης, σημειώνεται ότι σε μεγάλο ποσοστό σπόρων υπάρχουν μαύρα ή σκούρα στίγματα ή κηλίδες, στοιχείο που αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα. Ένα άλλο πολύ χαρακτηριστικό γνώρισμα είναι το μικρό ποσοστό μαύρων σπόρων. Η «Φακή Εγκλουβής», όντας μικρόσπερμη, κατά το μαγείρεμα θερμαίνεται γρηγορότερα σε σχέση με τις μεσαίου ή μεγάλου μεγέθους ποικιλίες και το γεγονός αυτό συνεπάγεται την μικρότερη καταστροφή θρεπτικών συστατικών της. Η περιορισμένη απώλεια θρεπτικών συστατικών της κατά τον βρασμό οφείλεται στον περιορισμένο χρόνο έκθεσης των σπόρων σε υψηλές θερμοκρασίες.

Διατροφικά χαρακτηριστικά: Ως προς τη χημική τους σύσταση, συμπεραίνουμε ότι οι σπόροι της «Φακής Εγκλουβής» είναι πλούσιοι σε θρεπτικά συστατικά και με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, γεγονός που της προσδίδει υψηλή διατροφική αξία. Επί του τελευταίου, σημειώνεται ότι είναι εμφανής η υπεροχή σε λιπαρά της «Φακής Εγκλουβής» (μέσος όρος 1,8 %) έναντι των αντίστοιχων τιμών άλλων φακών της ελληνικής αγοράς (μέσος όρος 0,9 %) και των αντίστοιχων βιβλιογραφικών τιμών (USDA 1,1 %).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Η χρήση περιγραφικών όρων από την ομάδα δοκιμαστών, όπως κρεμώδης όψη και έντονα χυλωμένη εμφάνιση αναδεικνύει ακόμη περισσότερο την αξία του προϊόντος.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ)

Ο συνδυασμός των λιαν ιδιαίτερων κλιματικών και εδαφικών συνθηκών, ο τοπικός πληθυσμός του σπόρου και οι ανθρωπογενείς παράγοντες οδήγησαν στην δημιουργία αυτού του προϊόντος, του οποίου η καλλιέργεια στο οροπέδιο της Εγκλουβής μαρτυράται από τον 18ο αιώνα βάσει ιστορικών αναφορών.

Μέγεθος του σπόρου — γενετικά χαρακτηριστικά: Τα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά των σπόρων (μέγεθος, χρώμα, σχήμα) οφείλονται στον τοπικό πληθυσμό της Φακής Εγκλουβής. Η σταθερότητα του τοπικού (αβελτίωτου) πληθυσμού της «Φακής Εγκλουβής» διασφαλίζεται από το γεγονός ότι η φακή είναι είδος αυτογονιμοποιούμενο και, προ πάντων, από τη γεωγραφική απομόνωση και το ιδιαίτερο εδαφικό ανάγλυφο της περιοχής καλλιέργειάς της. Ως αποτέλεσμα, ο τοπικός πληθυσμός διατηρεί αναλλοίωτα στο έπρασμα του χρόνου γενετικά χαρακτηριστικά, όπως σύντομο βιολογικό κύκλο, και το μέγεθος των σπόρων παραμένει σε συγκεκριμένα επίπεδα (μικρόσπερμη). Σημειώνεται ότι το γενετικό υλικό της «Φακής Εγκλουβής», οι κλιματικοί παράγοντες, το ευρύτερα πλούσιο φυσικό περιβάλλον και η μακρά γεωργική ιστορία του οροπεδίου της Εγκλουβής οδήγησαν στο να καταγραφεί και εγκριθεί από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικής Έρευνας ως αποτέλεσμα συνδυασμού των δυνάμεων της φυσικής επιλογής και των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής καλλιέργειας. Επιπλέον, αποτελεί συνδυασμό του φυσικού περιβάλλοντος και γεωργικών πρακτικών αυτάρκειας που αναπτύχθηκαν από τον 18ο αιώνα και αποτυπώνεται σε ένα προϊόν αβελτίωτου γενετικού υλικού προσαρμοσμένου στις συνθήκες του οροπεδίου.

Η «Φακή Εγκλουβής» απαντά στο Ινστιτούτο Κτηνοτροφικών Φυτών και Οσπρίων Λάρισας, καθώς και στο γενετικό αρχείο του Διεθνούς Κέντρου Αγροτικής Έρευνας για τις Ξηρές Περιοχές (ICARDA), στο Λίβανο με τον κωδικό ILL 293.

Διατροφικά χαρακτηριστικά: Το καλά στραγγιζόμενο έδαφος και η επάρκεια αζώτου, φωσφόρου, καλίου μαγνησίου και σιδήρου στο σύνολο σχεδόν των περιοχών του οροπεδίου συνεπάγεται την παραγωγή σπόρων με υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, κάλιο, φωσφόρο και λίπος, η οποία τους καθιστά υγιεινούς και υψηλής διατροφικής αξίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: η βραστικότητα των σπόρων επηρεάζεται από:

- την υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε φωσφόρο, η οποία, σύμφωνα με επιστημονικές έρευνες, αυξάνει τα επίπεδα φυτικού οξέος, το οποίο με τη σειρά του δεσμεύει τα ιόντα Ca^{++} και Mg^{++} , αποτρέποντας την πρόσδεσή τους στην ηκτινίνη. Με το τρόπο αυτό, διευκολύνεται η διάλυση των κυτταρικών τοιχωμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος·
- το μέγεθος των σπόρων, το οποίο παραμένει σε συγκεκριμένα επίπεδα (μικρόσπερμη)·
- η φακή συγκομίζεται την κατάλληλη εποχή, αποθηκεύεται σε χώρους με χαμηλή υγρασία και θερμοκρασία και διατίθεται άμεσα για τυλοποίηση και κατανάλωση.

Οι παραπάνω παράγοντες βοηθούν στη βελτίωση της βραστικότητας της «Φακής Εγκλουβής».

Ο παράγων άνθρωπος έχει επηρεάσει σε σημαντικό βαθμό τον τοπικό (αβελτίωτο) πληθυσμό της «Φακής Εγκλουβής» χάρη στην μακροχρόνια εμπειρική γνώση του, όπως περιγράφεται παρακάτω:

- Η αυστηρή επιλογή των υγιών σπόρων, οι οποίοι πληρούν τις προδιαγραφές του προϊόντος, εξασφαλίζει την καθαρότητα του τοπικού αβελτίωτου πληθυσμού·
- Η «Φακή Εγκλουβής» είναι η μοναδική στον ελλαδικό χώρο, της οποίας η σπορά είναι χειμερινή — εαρινή. Ο παράγων άνθρωπος δια μέσου των αιώνων προστατεύει με τον τρόπο αυτό την ιδιαιτερότητα του προϊόντος·
- Ανάλογα με την εποχή της σποράς, η συγκομιδή λαμβάνει χώρα στον κατάλληλο χρόνο, ταυτιζόμενη με την ωρίμαση των σπόρων. Το χρώμα του λοβού και το «κουδούνισμα» των σπερμάτων στο λοβό αποτελούν βασικά κριτήρια της ωρίμασης·
- Ως προς την ξήρανση, αυτή συναρτάται άμεσα με τον κατάλληλο χρόνο συγκομιδής. Η ωρίμαση των λοβών αποτελεί το κύριο κριτήριο της συγκομιδής, άρα η περιεκτικότητα σε υγρασία είναι γενικά μικρή. Η επί κάποιες ώρες έκθεση των συγκομισθέντων σωρών φακής στο ξηροθερμικό περιβάλλον της εποχής της συγκομιδής συντείνει στην περαιτέρω μείωση αυτής της χαμηλής περιεκτικότητας σε υγρασία·
- Η διαλογή, είτε γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο (αλώνισμα — λήχνισμα), είτε με μηχανικά μέσα (στο μεγαλύτερο ποσοστό), αποσκοπεί στην απομάκρυνση ξένων σωμάτων από τη φακή. Ο παράγων άνθρωπος και εδώ παρεμβαίνει σε σημαντικό βαθμό με διπλό κοσκίνισμα και με λεπτομερή έλεγχο και επέμβαση με το χέρι.

Από συμβολαιογραφικές πράξεις διαδοχής προκύπτει ότι η καλλιέργεια φακής ανάγεται στον 18ο αιώνα. Από τα έγγραφα αυτά προκύπτει επίσης η ύπαρξη κωνικών πέτρινων κατασκευών («βόλτοι»), που χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση φακών.

Ιστορικοί, λαογράφοι και δημοσιογράφοι και άλλοι έχουν αναφερθεί στη «Φακή Εγκλουβής» από την εποχή της Ενετοκρατίας. Από τις αρχές του 20ού αιώνα, την 6η Αυγούστου στο «χωριό» των βόλτων εορτάζεται το έθιμο του μαγειρέματος της φακής.

Ο γνωστός γευσιγνώστης Ηλίας Μαμαλάκης εκθείασε σε τηλεοπτική του εκπομπή τη «Φακή Εγκλουβής» ως εξής:

«Ο Ησαύ πούλησε τα πρωτοτόκια για ένα πιάτο φακής. Εγώ για ένα πιάτο φακής από την Εγκλουβή, σας χαρίζω όλες τις λιχουδιές του κόσμου».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod_faki_eglouvis201222.pdf
