

ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ

Lathyrus sativus L.

Βασίλειος Γ.
Παπαθανασίου



Κράτος - Μέλος: Ελλάδα

Π.Γ.Ε.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Π.Ο.Π. [] Π.Γ.Ε. [x]

Όνομασία : **Φάβα Φενεού (Fava Feneou)**

Κράτος – Μέλος : **Ελλάδα**

Τύπος Προϊόντος : **Κλάση 1.6 – Φρούτα, λαχανικά και
δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα**

1. Ονομασία του γεωργικού προϊόντος

«Φάβα Φενεού» (Π.Γ.Ε.) – «Fava Feneou» (P.G.I.)

2. Περιγραφή του προϊόντος

Η «Φάβα Φενεού» είναι ένα βρώσιμο όσπριο προερχόμενο από το λαθούρι του είδους *Lathyrus sativus* L. Το τμήμα του φυτού που συλλέγεται και καταναλώνεται ως τροφή από τον άνθρωπο είναι οι αποξηραμένες, αποφλοιωμένες και θρυμματισμένες κοτυληδόνες των σπερμάτων του. Τα σπέρματα έχουν διάμετρο 4 – 7 mm και είναι γωνιώδη με ακανόνιστο σχήμα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I). Αλεσμένα τα σπέρματα του λαθουριού, ή βρασμένα σε μορφή πηχτού χυλού, αποτελούν το μαγειρικό παρασκεύασμα, γνωστό ως φάβα.

Η «Φάβα Φενεού» που καλλιεργείται στην οριοθετημένη περιοχή του Φενεού και της Στυμφαλίας έχει μεγάλη διατροφική αξία, αφού αποτελεί πλούσια πηγή αμινοξέων, βιταμινών και ιχνοστοιχείων.

Η ιδιοτυπία όμως του προϊόντος «Φάβα Φενεού» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III) που το κάνει να ξεχωρίζει είναι η περιεκτικότητά του στις παρακάτω θρεπτικές ουσίες:

✓ **Ιδιαίτερα πλούσιο σε πρωτεΐνες** αφού στα 100g προϊόντος περιέχονται κατ' ελάχιστο 24,0g.

✓ **Ιδιαίτερα πλούσιο σε υδατάνθρακες** αφού στα 100g προϊόντος περιέχονται 44,0 – 60,0g.

✓ **Ιδιαίτερα πλούσιο σε φυτικές (δισαιτητικές) ίνες** αφού στα 100g προϊόντος περιέχονται 12 – 25g.

Οι παραπάνω περιεκτικότητες σε θρεπτικές ουσίες αφορούν σε προϊόν το οποίο καλλιεργείται με περιορισμένη χρήση εγκεκριμένων λιπασμάτων και φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων.

3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή περιλαμβάνει τις δύο Δημοτικές Ενότητες Φενεού και Στυμφαλίας που ανήκουν στο Δήμο Σικωνίων του νομού Κορινθίας, της Περιφέρειας Πελοποννήσου.

Η Δ.Ε. Φενεού αποτελείται από εννέα τοπικές κοινότητες (Αρχαία Φενεός, Γκούρα, Κάτω Ταρσός, Μάτι, Μεσινό, Μοσιά, Πανόραμα, Στενό, Φενεός). Ανήκει στο νότιο – δυτικό ορεινό τμήμα του Νομού Κορινθίας, το οποίο αποτελεί μέρος του ορεινού όγκου της Βόρειας Πελοποννήσου και βρίσκεται στο σημείο σύγκλισης των

Νομών Κορινθίας, Αρκαδίας και Αχαΐας. Διοικητικά ανήκει στο νομό της Κορινθίας και αποτελεί την πιο ορεινή Δημοτική Ενότητα του Δήμου Σικυωνίων.

Η περιοχή του Φενεού στην οποία καλλιεργείται η «Φάβα Φενεού» αποτελεί μια κλειστή πεδιάδα, συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης 47,1 στρεμμάτων, που προστατεύεται από τους ορεινούς όγκους Χελμού – Ντουρντουβάνας, Κυλλήνης, Ολίγυρτου – Σαϊτά (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Η ύπαρξη της τεχνητής λίμνης Δόξας που περιβάλλεται από δασική έκταση ελάτης και πεύκου προσδίδει στην περιοχή κλιματολογικές συνθήκες ιδανικές για την καλλιέργεια και την παραγωγή άριστου προϊόντος φάβας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Η Δημοτική Ενότητα Στυμφαλίας περιλαμβάνει τις τοπικές κοινότητες Ασπρόκαμπου, Δροσοπηγής, Καισαρίου, Καλιάνων, Καστανιάς, Κεφαλαρίου, Κυλλήνης, Λαύκας, Στυμφαλίας και Ψαρίου. Η περιοχή της Στυμφαλίας αποτελεί τμήμα ενός ευρύτερου ορεινού χώρου που εκτείνεται στους Νομούς Κορινθίας, Αργολίδας, Αρκαδίας και Αχαΐας. Εντός του Νομού Κορινθίας η περιοχή της Στυμφαλίας συνορεύει δυτικά με το οροπέδιο του Φενεού και ανατολικά με την ημιορεινή περιοχή της Νεμέας. Εκτός του Νομού Κορινθίας η περιοχή της Στυμφαλίας συνορεύει προς νότο και ανατολικά με την ορεινή περιοχή του νομού Αργολίδας και προς νότο και δυτικά με την ορεινή περιοχή του νομού Αρκαδίας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Η πεδιάδα της Στυμφαλίας βρίσκεται μεταξύ δύο ιδιαίτερου φυσικού κάλλους ορεινών όγκων, που έχουν ενταχθεί στο δίκτυο «Natura 2000». Πρόκειται για το Όρος Ολίγυρτος που υψώνεται στο νότιο άκρο της περιοχής και το Όρος Κυλλήνη (Ζήρεια) στο δυτικό (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Η Στυμφαλία λίμνη που αποτελεί μέρος της πεδιάδας, σχηματίζεται στη λεκάνη που δημιουργούν οι πρόποδες της Κυλλήνης και του Ολίγυρτου και τροφοδοτείται από τα ρέματα των ορεινών αυτών όγκων. Μέσα στη λίμνη υπάρχουν φυσικές καταβόθρες και τα νερά διοχετεύονται σε σήραγγες για την άρδευση της περιμετρικής πεδιάδας. Η περιοχή η οποία περιβάλλει τη λίμνη είναι ένας εύφορος κάμπος που αρδεύεται από αυτήν. Η πεδιάδα της Στυμφαλίας καλλιεργείται εντατικά, ακόμη και στα μέρη που αποσύρονται τα νερά το καλοκαίρι. Η καλλιεργούμενη έκταση (μαζί με τις αγραναπαύσεις) ανέρχεται σε 68,2 χιλιάδες στρέμματα περίπου.

Το μικροκλίμα της περιοχής όπως διαμορφώνεται από τη λίμνη της Στυμφαλίας και τους ορεινούς όγκους που την περιβάλλουν μοιάζει ιδανικό για την παραγωγή φάβας άριστης ποιότητας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

4. Απόδειξη προέλευσης

Για να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα τηρείται Μητρώο καλλιεργητών της «Φάβα Φενεού» με πληροφορίες σχετικά με τον καλλιεργητή (κωδικός καλλιεργητή), τον αγρό καλλιέργειας (κωδικός αγροτεμαχίου), την έκταση, την τοποθεσία και το έτος σποράς. Η τήρηση του Μητρώου γίνεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Κιάτου. Η ενημέρωση του Μητρώου γίνεται κάθε χρόνο έτσι ώστε οι πληροφορίες να χρησιμοποιούνται για την εκτίμηση της παραγωγής του λαθουριού, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας διακίνησης ανά καλλιεργητική περίοδο.

Οι παραγωγοί έχουν την ευθύνη για τη συγκομιδή του προϊόντος. Στις συσκευασίες διακίνησης της φάβας αναγράφονται πληροφορίες, όπως το όνομα παραγωγού, η περιοχή καλλιέργειας και ο κωδικός τυποποίησης (ιχνηλασιμότητα) μέσω των οποίων είναι δυνατή η αναγνώριση της προέλευσης του προϊόντος.

Η εμπορία του προϊόντος κυρίως πραγματοποιείται με πώληση σε μονάδες επεξεργασίας, τυποποίησης και διακίνησης οσπρίων. Τόσο οι προμηθευτές όσο και οι αποδέκτες του προϊόντος διαθέτουν τα απαραίτητα παραστατικά μέσω των οποίων τεκμηριώνεται η αγοροπωλησία συγκεκριμένης ποσότητας φάβας, η οποία προέρχεται από αγροτεμάχια που αναγράφονται στο Μητρώο.

5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Οι συνήθειες καλλιεργητικές διεργασίες που πραγματοποιούν οι παραγωγοί της καλλιέργειας στην περιοχή είναι ελάχιστες.

Κατεργασία του εδάφους: Κατά τα τέλη Σεπτεμβρίου – αρχές Οκτωβρίου πραγματοποιείται άροση σε βάθος 15 – 25cm, για την επίτευξη καλύτερου αερισμού του εδάφους και την καταστροφή υπολειμμάτων προηγούμενης καλλιέργειας. Λίγο πριν την σπορά, ακολουθεί φρεζάρισμα με την εφαρμογή φρέζας για να επιτευχθεί ψιλοχωμάτισμα του εδάφους, σπάσιμο τυχόν εδαφικής κρούστας, αερισμός του εδάφους και καταστροφή των ανοιξιότικων ζιζανίων.

Σπορά: Η σπορά ξεκινάει τέλη Μαρτίου με αρχές Απριλίου, είναι γραμμική και επιτυγχάνεται με σπαρτική μηχανή ακριβείας. Οι συνήθειες αποστάσεις σποράς μεταξύ των γραμμών είναι 30cm και επί των γραμμών 15cm. Η ποσότητα του σπόρου υπολογίζεται 20kg/στρ. περίπου. Ο σπόρος που χρησιμοποιείται, είναι καθαρός και απολυμασμένος και μπορεί να διαβρεχτεί για 24 ώρες περίπου, ώστε να επιτευχθεί καλύτερο ποσοστό φυτρώματος αν και δεν παρουσιάζονται προβλήματα κατά τη διάρκεια του φυτρώματος. Τα σπέρματα φυτρώνουν συνήθως μετά από 15 μέρες περίπου, αναλόγως με το μικροκλίμα της περιοχής που επικρατεί κάθε φορά.

Καθαρισμός σπόρου: Ο καθαρισμός-διαλογή γίνεται μετά την συγκομιδή, κυρίως με κόσκινα διαφόρων διαμετρημάτων, όπου το προϊόν καθαρίζεται και απαλλάσσεται από ξένες ύλες (πέτρες-χώμα) και ξένους σπόρους (σιτηρών-ζιζανίων). Στη συνέχεια τοποθετείται σε σάκους, συνήθως των 30 κιλών ή μεγάσακους και αποθηκεύεται μέχρι την επόμενη σπορά.

Απολύμανση σπόρου: Ο αποθηκευμένος σπόρος που θα παραμείνει στις αποθήκες μέχρι την επόμενη ανοιξιάτικη σπορά απολυμαίνεται ήδη νωρίς το φθινόπωρο για αποφυγή επιμόλυνσης από έντομα αποθηκών. Την εποχή της σποράς ακολουθεί εκ νέου διαδικασία απολύμανσης σπόρου. Η απολύμανση γίνεται συνήθως με επένδυση των σπόρων σποράς. Η εφαρμογή γίνεται με δύο τρόπους:

A. Η απολύμανση μεγάλων ποσοτήτων σπόρων γίνεται με τη βοήθεια ειδικών μηχανημάτων απολύμανσης σε συνεχή λειτουργία, με τη χρήση πυκνού πολτού του προϊόντος (slurry). Στην ποσότητα του νερού που απαιτείται, κατά περίπτωση, προστίθεται η απαιτούμενη ποσότητα σκευάσματος (βάσει των οδηγιών του σκευάσματος) μέσα στο δοχείο της μηχανής. Αφού διαλυθεί η βρέξιμη σκόνη, μπαίνει σε λειτουργία το σύστημα ανάδευσης για μερικά λεπτά της ώρας.

B. Με χρήση πιο απλών συσκευών (π.χ. μιας μπετονιέρας, βαρελιού ή και πλαστικών σάκων). Αρχικά ο σπόρος διαβρέχεται με λίγο νερό, με ανάμιξη για 1 λεπτό της ώρας. Ακολουθεί προσθήκη της αντίστοιχης ποσότητας σκευάσματος και ανάμιξη επί 3-5 λεπτά περίπου.

Άρδευση: η καλλιέργεια του λαθουριού είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στην ξηρασία ενώ υποφέρει από την πολλή υγρασία. Η συγκεκριμένη καλλιέργεια χαρακτηρίζεται ως ξηρική και γι' αυτό σπανίως εφαρμόζεται άρδευση.

Λίπανση – Θρέψη: Οι απαιτήσεις του φυτού είναι ελάχιστες σε θρεπτικά στοιχεία. Η εφαρμογή των λιπασμάτων γίνεται κυρίως μετά από περίοδο έντονου στρεσαρίσματος της καλλιέργειας, κυρίως λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών, όψιμων παγετών της άνοιξης, υψηλών παρατεταμένων θερμοκρασιών κατά την περίοδο του καλοκαιριού, καθώς και από τις μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας (10 – 40 °C) που παρατηρούνται τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο του βιολογικού κύκλου των φυτών.

Αντιμετώπιση ζιζανίων: Γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, κυρίως με βοτάνισμα και λιγότερο με τη χρήση ζιζανιοκτόνων. Επίσης, οι παραγωγοί αποτρέπουν τη δημιουργία στάσιμων νερών, αφού η περίσσεια υγρασία ευνοεί την ανάπτυξη ζιζανίων. Η απομάκρυνσή τους επιτυγχάνεται μέσω αυλάκων.

Φυτοπροστασία: Οι φυσικοί εχθροί της καλλιέργειας είναι ελάχιστοι και περιορίζονται στα σκουλήκια – αγροτίδες που προσβάλουν κυρίως τα νεαρά φυτά.

Οι ασθένειες σχεδόν απουσιάζουν από την καλλιέργεια, με εξαίρεση τη φουζαρίωση. Επίσης, ελάχιστες είναι οι προσβολές από σκωρίαση χωρίς να προκαλείται σημαντική οικονομική ζημιά στην καλλιέργεια. Οι απώλειες στην παραγωγή είτε από ασθένειες είτε από προσβολές εχθρών είναι μηδαμινές και για το λόγο αυτό επεμβάσεις με εγκεκριμένα φυτοπροστατευτικά σκευάσματα γίνονται σε περιορισμένο βαθμό και όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Συγκομιδή – Ξήρανση: Η συγκομιδή γίνεται κατά την περίοδο του Αυγούστου, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες της εκάστοτε χρονιάς και όταν οι λοβοί έχουν αποκτήσει το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό. Η συγκομιδή γίνεται κυρίως τις πρωινές ώρες, ώστε να αποφεύγεται το τίναγμα των λοβών. Τα φυτά κόβονται στη βάση τους ή ξεριζώνονται, συγκεντρώνονται σε σωρούς όπου παραμένουν στον ήλιο μέχρι να ξηραθούν τόσο, ώστε οι λοβοί να αποχωρίζονται εύκολα από τα σπέρματα και στη συνέχεια γίνεται αλωνισμός χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα. Η στρεμματική απόδοση κυμαίνεται από 100 έως 350 κιλά ανά στρέμμα.

Ιδιοπαραγώμενος σπόρος: Η επιλογή του σπόρου που θα χρησιμοποιηθεί την επόμενη χρονιά για σπορά γίνεται βάσει των φαινοτυπικών χαρακτηριστικών του σπόρου και στηρίζεται κυρίως στη μακροσκοπική παρατήρηση. Ο σπόρος πρέπει να είναι γερός, υγιής και καθαρός από ξένους σπόρους. Δεν πρέπει να είναι παραμορφωμένος, καχεκτικός και να δείχνει συμπτώματα καχεξίας και προσβολής από εχθρούς και ασθένειες. Έτσι διασφαλίζεται η ρώμη και η φυτρωτική του ικανότητα, ώστε να δώσει υγιή, ομοιόμορφα και εύρωστα φυτά την επόμενη χρονιά. Αυτή η διαδικασία επιλογής του σπόρου εφαρμόζεται από τους παραγωγούς κάθε χρόνο.

6. Δεσμός

6.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

6.1.1. Έδαφος

Τα εδάφη είναι αργιλοαμμώδη μέχρι αμμοαργιλώδη και χαρακτηρίζονται ως μέσης σύστασης. Το βάθος και η παραγωγικότητα του εδάφους εξαρτάται από το τοπικό κλίμα. Στα χαμηλότερα σημεία συναντάται έδαφος βαθύ και παραγωγικό και στα υψηλότερα αβαθές και φτωχό.

Γενικά, το έδαφος καθίσταται χουμώδες, εμπλουτισμένο με οργανική ουσία η οποία βρίσκεται σε ικανοποιητικά επίπεδα. Είναι επαρκώς εφοδιασμένο με νιτρικό άζωτο, μαγνήσιο και φώσφορο ενώ η περιεκτικότητα σε κάλιο είναι οριακή προς χαμηλή. Επιπροσθέτως, διαθέτει επαρκές ασβέστιο το οποίο είναι απαραίτητο για

την καλή ανάπτυξη του φυτού, των λοβών και των σπερμάτων. Στην πλειονότητά τους τα εδάφη έχουν ικανοποιητικό pH (ελαφρώς όξινα με $pH < 7$) και αλατότητα (ηλεκτρική αγωγιμότητα) που δεν δημιουργεί προβλήματα στην καλλιέργεια.

Οι εδαφικοί αυτοί παράγοντες (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV) ευνοούν την καλλιέργεια του λαθουριού στην οριοθετημένη περιοχή, παράγοντας ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

6.1.2. Κλίμα

Το κλίμα της Κορινθίας έχει σε γενικές γραμμές τα χαρακτηριστικά του Μεσογειακού κλίματος, δηλαδή ήπιους και βροχερούς χειμώνες, σχετικώς θερμά και ξηρά καλοκαίρια και μεγάλη ηλιοφάνεια όλο σχεδόν το χρόνο. Λόγω της μεγάλης δασοκάλυψης των ορεινών όγκων που περικλείουν το Φενεάτικο οροπέδιο και το οροπέδιο της Στυμφαλίας υφίστανται κάποιες αποκλίσεις όσον αφορά στα κλιματολογικά δεδομένα, που καθιστούν περισσότερο υγρούς τους χειμώνες και δροσερότερα τα καλοκαίρια.

Η ψυχρότερη περίοδος αφορά στους μήνες Ιανουάριο και Φεβρουάριο, όπου η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από 8,8 °C έως 9,3 °C, ενώ η θερμότερη αφορά τον Ιούλιο και τον Αυγούστου, όπου η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από 27,8 °C μέχρι 28,3 °C. Εκτός του δροσερού καλοκαιριού, η ύπαρξη της τεχνητής λίμνης Δόξα και της λίμνης Στυμφαλία συμβάλλουν στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος.

Οι υψηλότερες τιμές του μέσου μηνιαίου ύψους υετού αντιστοιχούν στους μήνες Νοέμβριο, Δεκέμβριο και Ιανουάριο, με την τιμή να κυμαίνεται από 71,5 έως 78,9 χιλιοστά βροχής, ενώ οι χαμηλότερες, στους μήνες Ιουνίου, Ιουλίου και Αυγούστου με τη τιμή να κυμαίνεται από 5,3 έως 9,4 χιλιοστά βροχής.

Η μέση σχετική υγρασία κυμαίνεται σε χαμηλά επίπεδα (από 52 έως 54,5%) κατά τους θερινούς μήνες, ενώ η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια κυμαίνεται από 346,6 έως 337,3 ώρες για την ίδια χρονική περίοδο.

Το μικροκλίμα της περιοχής μοιάζει ιδανικό για την ανάπτυξη της καλλιέργειας. Ξηρό και δροσερό με αρκετές πρώιμες ανοιξιάτικες ζέστες. Οι πρώιμες ζέστες της άνοιξης φαίνεται να ευνοούν την ανάπτυξη των νεαρών φυτών.

Το υψόμετρο της περιοχής επιτρέπει τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε ευνοϊκά επίπεδα αποφεύγοντας έντονες υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες του καλοκαιριού οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε μείωση παραγωγής από το στρεσάρισμα των φυτών.

Τα χαμηλά επίπεδα σχετικής υγρασίας που επικρατούν κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου συντελούν στον περιορισμό της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών επιζήμιων για την καλλιέργεια.

Οι κλιματικοί παράγοντες (θερμοκρασία, υγρασία, ύψος υετού και ηλιοφάνεια) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV) σε συνδυασμό με το άριστο μικροκλίμα της περιοχής, όπως αυτό διαμορφώνεται από την ύπαρξη των λιμνών Δόξα και Στυμφαλία, συντελούν στην παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος.

6.1.3. Ανθρώπινος παράγοντας

Πρωταρχικό ρόλο στη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος «Φάβα Φενεού» αποτελεί ο ανθρώπινος παράγοντας.

Χάρη στη χρήση οικογενειακού εργατικού δυναμικού, επί τω πλείστον, για την παραγωγή «Φάβας Φενεού» διατηρήθηκε σταθερή και αναλλοίωτη η καλλιεργητική τεχνική με την πάροδο του χρόνου.

Η τεχνογνωσία του παραγωγού – καλλιεργητή αποτελεί επίσης σημαντικό στοιχείο ιδιοτυπίας. Η ικανότητα του παραγωγού να διακρίνει το ακριβές χρονικό στάδιο στο οποίο οι λοβοί είναι έτοιμοι προς συγκομιδή (χαρακτηριστικός καστανοκίτρινος χρωματισμός των λοβών) διασφαλίζει την υψηλή περιεκτικότητα των σπόρων σε θρεπτικές ουσίες, καθιστώντας τη «Φάβα Φενεού» προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας.

Ακόμα, οι παραγωγοί της «Φάβας Φενεού» εδώ και πολλά χρόνια, εξακολουθούν να κάνουν ελάχιστη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων αφού γνωρίζουν πολύ καλά ότι οι προσβολές από εχθρούς και ασθένειες της συγκεκριμένης καλλιέργειας είναι ήσσονος σημασίας. Χρήση γίνεται μόνο σε περιπτώσεις προσβολών όπου η οικονομική ζημιά κρίνεται σημαντική.

Επιπροσθέτως, η συνεχής παρουσία των παραγωγών της περιοχής καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου του λαθουριού, από την σπορά μέχρι και τη συγκομιδή, είναι καθοριστική για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.

Τέλος, η ικανότητα και εμπειρία που διαθέτουν οι παραγωγοί για τη σωστή επιλογή των σπόρων που θα χρησιμοποιηθούν την επόμενη χρονιά για σπορά, βασιζόμενοι σε μακροσκοπική παρατήρηση και στα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των σπόρων, αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τη διασφάλιση της ρώμης και της φυτρωτικής ικανότητας των σπόρων, ώστε να δώσουν υγιή, ομοιόμορφα και εύρωστα φυτά την επόμενη χρονιά.

6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το καλλιεργούμενο προϊόν με την ονομασία «Φάβα Φενεού» από λαθούρι της οριοθετημένης περιοχής ανήκει στο είδος *Lathyrus sativus* L. Καλλιεργείται αυτόνομα στην περιοχή με ιδιαίτερα καλλιεργητικά και γευσσιολογικά χαρακτηριστικά από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα μέχρι σήμερα. Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος οφείλεται στα ιδιαίτερα φυσικά και κυρίως χημικά χαρακτηριστικά που το διακρίνουν.

Το μικρό μέγεθος, αφού το βάρος 1000 σπόρων δεν ξεπερνά τα 150gr, το υποκίτρινο χρώμα του (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I), η καλή εμφάνιση, η περιεκτικότητά του σε υγρασία που δε ξεπερνά το 13% (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III) είναι τα σημαντικότερα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά της «Φάβας Φενεού».

Κυρίως όμως, η ιδιαιτερότητα του προϊόντος οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και φυτικές (διαιτητικές) ίνες (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III), χαρακτηριστικά που καθιστούν τη «Φάβα Φενεού» ιδιότυπο προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας για τον άνθρωπο.

6.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος

6.3.1. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η «Φάβα Φενεού» είναι άριστα προσαρμοσμένη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Τα μέσης σύστασης, ελαφρώς όξινα προς ουδέτερα εδάφη (pH<7), με ικανοποιητικό βαθμό οργανικής ουσίας και στράγγισης (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV), σε συνδυασμό με τους σχετικά ήπιους, υγρούς χειμώνες, χωρίς όψιμους παγετούς και τα δροσερά καλοκαίρια, επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος ανώτερης ποιότητας.

Οι συνθήκες αυτές προσδίδουν στο προϊόν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και φυτικές ίνες.

Το ιδιαίτερο και μοναδικό περιβάλλον, δηλαδή τα οροπέδια Φενεού και Στυμφαλίας που περικλείονται και προστατεύονται από τους ορεινούς όγκους των Χελμού – Ντουρντουβάνας, Κυλλήνης και Ολίγυρτου – Σαϊτά (πεδιάδα Φενεού) και Ολίγυρτου και Κυλλήνης (πεδιάδα Στυμφαλίας), σε συνδυασμό με την ύπαρξη της τεχνητής λίμνης Δόξα και της φυσικής λίμνης Στυμφαλία, συμβάλλουν στη δημιουργία ιδανικών εδαφοκλιματικών συνθηκών, συντελώντας στη παραγωγή ενός άριστου προϊόντος που κερδίζει συνεχώς την ελληνική αγορά.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές των κατοίκων της περιοχής στηρίζονται στην μακροχρόνια πείρα και παραμένουν οι ίδιες με εκείνες που εφαρμόζαν οι πρόγονοι τους, αφού ακολουθούν μέχρι σήμερα τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας (π.χ. βοτάνισμα και συγκομιδή κυρίως χειρωνακτικά). Οι τοπικές καλλιεργητικές πρακτικές, η τεχνογνωσία για την σωστή επιλογή του χρόνου συγκομιδής, η αυστηρή επιλογή σπόρων για τη διαφύλαξη της καθαρότητας της «Φάβας Φενεού» που εφαρμόζουν οι παραγωγοί, σε συνδυασμό με τα εδαφοκλιματικές ιδιαιτερότητες της περιοχής, συμβάλλουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος δίνοντας ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Η χρήση εγκεκριμένων φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων και χημικών λιπασμάτων, όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο, καθώς επίσης και η αυστηρή επιλογή σπόρων για τη διαφύλαξη της καθαρότητας της «Φάβας Φενεού», δίνει ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Συνοψίζοντας, οι εδαφοκλιματικοί παράγοντες της περιοχής του Φενεού, το μοναδικό φυσικό περιβάλλον, η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας, που παραμένει σχεδόν ο ίδιος εδώ και δεκάδες χρόνια από τους παραγωγούς της περιοχής, αλλά και η τεχνογνωσία και εμπειρία των τοπικών παραγωγών, είναι αυτοί που συντελούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της «Φάβας Φενεού» και το καθιστούν ένα μοναδικό σε ποιότητα προϊόν.

6.3.2. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το οροπέδιο του Φενεού αποτελεί ουσιαστικά τον πυθμένα μιας παλιάς λίμνης. Στο χαμηλότερο σημείο του οροπεδίου, στα νοτιοανατολικά σχηματιζόταν μέχρι σχετικά πρόσφατα, η παλιά λίμνη Φενεού που κάλυπτε έως και 32 τ.χλμ. σε εποχές όπου οι καταβόθρες έκλειναν. Η λίμνη τροφοδοτούνταν από τους ποταμούς Όλβιο και Δόξα και χείμαρρους μικρότερης παροχής. Μόνιμα αίτημα των κατοίκων από την απελευθέρωση από τους Τούρκους έως και τον 19^ο αιώνα ήταν η αποξήρανσή της. Το 1895 η λίμνη αποστραγγίστηκε με φυσικό τρόπο και σήμερα παραμένει στεγνή αφού αποστραγγίζεται μόνιμα από τρεις καταβόθρες και οι οποίες διοχετεύουν τα νερά του οροπεδίου προς τις πηγές του Λάδωνα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Η εντατική καλλιέργεια λαθουριού ξεκίνησε στα εδάφη της περιοχής από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα, όταν ελευθερώθηκαν από τα νερά της λίμνης Φενεού. Σύμφωνα με τον Σαρή (2003), με την υποχώρηση των νερών της λίμνης, η έκταση που αποκαλύφθηκε μοιράστηκε. Στο χαμηλότερο και μεγαλύτερο τμήμα του οροπεδίου

έγινε αναδάσμος των κτημάτων και ανοίχτηκαν δρόμοι και χαντάκια για την αποστράγγιση των νερών. Έτσι έγινε συγκέντρωση των χωραφιών τους και με τις νέες και συστηματικότερες καλλιέργειες της πατάτας, των φασολιών, των ψυχανθών (φακής, λαθουριού, βίκου και ρόβης), των σιτηρών και της δενδροκαλλιέργειας, πέτυχαν ουσιαστική βελτίωση και αύξηση της παραγωγής (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Η πρωταρχική θέση που είχαν τα όσπρια στην διατροφή των Φενεατών, καταγράφεται επίσης στο βιβλίο του Σαρλή. Κατά τη μυθολογική παράδοση, τα όσπρια είναι τα δώρα της θεάς Δήμητρας προς τους Φενεάτες, επειδή τη φιλοξένησαν στον τόπο τους, όταν εκείνη αναζητούσε την κόρη της Περσεφόνη, κλεμμένη από τον Πλούτωνα που προσπαθούσε να τη φυγαδεύσει δια μέσου των βαράθρων της λίμνης Φενεού στο βασίλειο του Κάτω Κόσμου. Επομένως, πρώτοι οι Φενεάτες χρησιμοποίησαν τα όσπρια ως τροφή τους, ίσως γι' αυτό και φημίζονται τα φενεάτικα όσπρια ως τα πιο νόστιμα. Όσπρια που καλλιεργούσαν ήταν τα φασόλια, τα ρεβίθια, η φακή, τα κουκιά, τα μπίτζια, το λαθούρι. Το λαθούρι ελάχιστες φορές το έκαναν φάβα, όμως κατά την κατοχή του 1941 – 45 έκαναν μεγάλη χρήση του λαθουριού ως φαγητό ωμό, μαγειρεμένο αλλά και ως αλεύρι για την παρασκευή ψωμιού (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Όλες οι τοπικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις (πανηγύρια) που γίνονταν και συνεχίζουν να γίνονται μέχρι σήμερα στην περιοχή του Φενεού και της Στυμφαλίας είναι στενά συνυφασμένες με το προϊόν.

Ο θεσμός της εμποροζωοπανηγύρης στη Συβίστα (Φενεός) καθιερώθηκε το 1882 (ΦΕΚ 80/19-8-1882) και κρατά έως σήμερα. Ξεκινά στις 17 Σεπτεμβρίου στη θέση «Κοκκινιές» και διαρκεί από τέσσερις μέρες έως μία εβδομάδα. Στον «πανηγυρότοπο» έρχονταν έμποροι από τα γύρω χωριά του Φενεού, με τα ζώα τους φορτωμένα με σιτηρά, πατάτες, φασόλια, φακές και ακόμα κριθάρι, λαθούρι, ρόβη κ.α., ώστε να τα πουλήσουν (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Μάλιστα, λίγες μέρες νωρίτερα, στις 11 Σεπτεμβρίου το πανηγύρι λαμβάνει χώρα στα Κιόνια (Στυμφαλία) και στη συνέχεια μεταφέρεται στο Φενεό. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Στις μέρες μας πωλείται στα πανηγύρια του Φενεού και της Στυμφαλίας φάβα από λαθούρι. Στη Στυμφαλία διοργανώνεται ετήσια έκθεση τοπικών προϊόντων που λαμβάνει χώρα μαζί με τα «Στυμφαλία» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Το έθιμο να προσφέρεται φάβα στις θρησκευτικές τελετές, στις γιορτές της χαράς ή στις τελετές της λύπης διατηρείται κατά κάποιο τρόπο και στις μέρες μας στα χωριά του Φενεού. Πρέπει να αναφερθεί ότι στα παλιά τα χρόνια οι χωρικοί το εκλεκτότερο προϊόν τους, αυτό που έκανε ξακουστό τον τόπο τους το πρόσφεραν

στα πανηγύρια, τις γιορτές και τις τελετές τους. Και επειδή κάθε τόπος προσφέρει σε αυτές τις περιπτώσεις ότι εκλεκτότερο διαθέτει, η φάβα ήταν το εκλεκτότερο για την περιοχή (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Επίσης, η καλλιέργεια της «Φάβας Φενεού» στην οριοθετημένη περιοχή πιστοποιείται από:

✓ τα στοιχεία που έχει στη διάθεσή της η Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

✓ το αρχείο της ΕΑΣ Κιάτου που διατηρεί κατάσταση των παραγωγών ανά τοπική κοινότητα που καλλιεργούν λαθούρι (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

✓ Δελτία αποστολής – Τιμολόγια όπου στην «περιγραφή αγαθών» αναγράφεται «Λαθούρι Φενεού» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Η «Φάβα Φενεού» που καλλιεργείται στην οριοθετημένη περιοχή, έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη και αναγνωρισιμότητα. Η φήμη προκύπτει από αναφορές που υπάρχουν στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, στα ραδιοτηλεοπτικά μέσα και σε εξειδικευμένες εκπομπές μαγειρικής.

Επίσης, στο διαδίκτυο υπάρχουν πολλές αναφορές που αφορούν:

(α) στο προϊόν και στην ιδιαίτερη περιοχή καταγωγής του, το Φενεό και τη Στυμφαλία,

(β) σε επιλεγμένα εστιατόρια και παραδοσιακές ταβέρνες που συμπεριλαμβάνουν τη «Φάβα Φενεού» στο ιδιαίτερο μενού τους,

(γ) σε καταστήματα και παντοπωλεία τα οποία πωλούν παραδοσιακά προϊόντα όπως η «Φάβα Φενεού» και

(δ) σε συνταγές με τη «Φάβα Φενεού» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Πιο αναλυτικά υπάρχουν οι εξής αναφορές:

- Σε τοπικές και ευρείας κυκλοφορίας εφημερίδες:

Αναφορά σε φύλλο της εφημερίδας «Κυριακάτικη Ελευθεροτυπία» στις 30 Ιανουαρίου 2011 για το... ξεχασμένο Φενεό όπου ζωντάνεψε η καλλιέργεια φάβας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά σε φύλλο της εφημερίδας «Μακεδονία» στις 29 Ιανουαρίου 2009 και σε φύλλο της οικονομικής εφημερίδας «Ισοτιμία» στις 10 Ιανουαρίου 2009, για το λανσάρισμα στην αγορά των πρώτων κωδικών της νέας σειράς ελληνικών οσπρίων φάβα Φενεού Κορινθίας, από γνωστή ελληνική εταιρεία (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά του τοπικού τύπου «Πολιτιστικό Βήμα Μεσινού» στις 22 Φεβρουαρίου 2009 για την παρουσία της Φάβας Φενεού στα ράφια γνωστής αλυσίδας καταστήματος τροφίμων (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά σε φύλλο της τοπικής εφημερίδας «Εφημερίδα της Κορίνθου» για την εκπομπή «Μαγειρέματα» της Μυρσίνης Λαμπράκη που ταξίδεψε μέχρι την ορεινή Κορινθία και το Φενεό (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

- Σε περιοδικά και ένθετα περιοδικά εφημερίδων:

Στο ένθετο περιοδικό «Γαστρονόμος» (Μάιος 2010) της εφημερίδας «Καθημερινή» γίνεται παρουσίαση της φάβας Φενεού γνωστής εταιρείας και στην επίσημη ιστοσελίδα της εταιρείας γίνεται αναφορά στην ιδιαίτερη περιοχή του Φενεού (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Στο ένθετο περιοδικό «Οίκο», της εφημερίδας «Καθημερινή», στις 8 Μαρτίου 2011, γίνεται αναφορά στο οροπέδιο του Φενεού και στο προϊόν της φάβας γνωστής ελληνικής εταιρείας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Στο ένθετο περιοδικό «Γαστρονόμος» της εφημερίδας «Καθημερινή» στις 2 Απριλίου 2011 γίνεται αναφορά σε κατάσταση πώλησης φάβας Φενεού στην Αθήνα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά στο περιοδικό «IMPORT», Σεπτέμβριος 2007, για τις χωριάτικες ταβέρνες της Καστανιάς και της Στυμφαλίας που διαθέτουν φάβα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

- Σε ραδιοτηλεοπτικές εκπομπές:

Στην τηλεοπτική εκπομπή «Μαγειρέματα» της Μυρσίνης Λαμπράκη, που προβλήθηκε από τον ιδιωτικό τηλεοπτικό σταθμό ΣΚΑΪ το Φεβρουάριο του 2009, παρουσιάζεται η συνταγή «Φάβα με λαχανικά» με ένα από τα κύρια υλικά τη «Φάβα Φενεού» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά στη ραδιοφωνική εκπομπή της Μυρσίνης Λαμπράκη, από το ραδιόφωνο του «ΣΚΑΪ 100,3», για την επίσκεψή της στο Φενεό Κορινθίας με την εκπομπή «Μαγειρέματα» και για τη συνταγή «Φάβα με λαχανικά» (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

- Στο διαδίκτυο:

Αναφορές από Αθηναϊκά καταστήματα εμπορίας τροφίμων, όπως «Το φθινό υπόγειο», «Το μπακάλικο της γιαγιάς», «Πανδαισία παντοπωλείον», που πωλούν φάβα Φενεού Κορινθίας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

Αναφορά στο BlogSpot «food for thought» στις 13 Φεβρουαρίου 2011 για τη φάβα Φενεού που υπάρχει στον κατάλογο του εστιατορίου «Ριφιφί» στα Εξάρχεια Αθηνών (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

- Χρήση της ονομασίας:

Ονομασίες όπως «Φάβα από λαθούρι Φενεού», «Φάβα από το Φενεό», «Φάβα από λαθούρι από το Φενεό», «Φάβα Φενεού» αναγράφονται στις

συσκευασίες που διατίθενται στην αγορά μέσω των ελληνικών εταιρειών εμπορίας τροφίμων (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI).

7. Φορείς ελέγχου

1. Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – Δήμητρα (ΕΛ.Γ.Ο – ΔΗΜΗΤΡΑ), Πατησίων & Άνδρου 1, τ.κ. 11257 Αθήνα, τηλ.: 210 8231277, Fax: 210 8231438

2. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Κορινθίας, Κολιάτσου 36, τ.κ. 201 00, Κόρινθος, τηλ.: 27410 81080, Fax: 27410 81087

8. Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Φάβα Φενεού» Π.Γ.Ε., καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται από την Εθνική Νομοθεσία και Νομοθεσία της Ε. Ένωσης.

9. Εθνική – Κοινοτική Νομοθεσία

Ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις από την Εθνική Νομοθεσία και τη Νομοθεσία της Ε. Ένωσης σχετικά με το προϊόν.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική βιβλιογραφία

- Γεννάδιος Π.Γ., 1959. Λεξικόν Φυτολογικόν, Τόμος Β: 558.
- Ιωάννου Μαρία. Αντιοξειδωτικό περιεχόμενο και αντιοξειδωτική δράση ξηρών καρπών και οσπρίων από την ελληνική αγορά. Μεταπτυχιακή Διατριβή, (2007).
- Σαρλής Π. Βασίλειος Λαογραφικά Σύμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας (καταγραφή 1962 - 2000) Τόμος Α, (2003).

Ξένη βιβλιογραφία

- Archana Sharma, Manoranjan Kalia and S.R. Malhotra. Physico-chemical Characteristics and Chemical Composition of Khesari Seeds (*Lathyrus sativus*). J. Hum. Ecol., 13 (6), 471-473, (2002).
- Basaran U., Acar Z., Onal Asci O., Mut H., Tongel O. Cultivated local Lathyrus varieties in Turkey and their some agronomical traits. In : Porqueddu C. (ed.), Ríos S. (ed.). The contributions of grasslands to the conservation of Mediterranean biodiversity. Zaragoza : CIHEAM / CIBIO / FAO / SEEP, (2010). p. 129-133. (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 92).
- Campbell C.G. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 18. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research. Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, (1997).
- Eugeniusz R. Grela, Wojciech Rybinski, Renata Klebaniuk, Jan Matras. Morphological characteristics of some accessions of grass pea (*Lathyrus sativus* L.) grown in Europe and nutritional traits of their seeds Genet Resour Crop Evol. (2009).
- Hanbury C.D., White C.L., Mullan B.P., Siddique K.H.M. A review of the potential of *Lathyrus sativus* L. and *L. cicera* L. grain for use as animal feed. Animal Feed Science and Technology. 87, 1-27, (2000).
- Karadag Y. and Yavuz M. Seed yields and biochemical compounds of grasspea (*Lathyrus sativus* L.) lines grown in semi-arid regions of Turkey. African Journal of Biotechnology Vol. 9(49), pp. 8343-8348, (2010).
- Salim-ur-Rehman, Sarfraz H., Haq N., Muhammad M.A., Nuzhat H. and Waseem A.V. Preparation and Quality Evaluation of *Lathyrus sativus* L-bovine Milk Blend. Pakistan Journal of Nutrition 6 (2): 134-137, (2007).

- Tamburino R., Guida V., Pacifico S., Rocco M., Zarelli A., Parente A., Di Maro A. Nutritional values and radical scavenging capacities of grass pea (*Lathyrus sativus* L.) seeds in Valle Agricola district, Italy. Australian Journal of Crop Science 6 (1),149-156, (2012).
- Urga K., Fite A., Kebede B. Nutritional and anti-nutritional factors of grass pea (*Lathyrus sativus*) germplasms. Bull. Chem. Soc. Ethiop. 9 (1), 9-16, (1995).