



C/2024/2471

2.4.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/2471)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou”

Nr UE: PGI-GR-2461 – 28.6.2019

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt o nazwie „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” odnosi się do suszonych, łuskanych i łamanych nasion *Pisum sativum*, rośliny grochu. Jest to lokalna odmiana grochu, uprawiana na wyspie Amorgos od początku ubiegłego stulecia, która bardzo dobrze dostosowała się do warunków glebowo-klimatycznych wyspy. Groch ten ma barwę żółtopomarańczową. Jego cechą charakterystyczną jest wysoka zawartość białka: 100 g zawiera ponad 22 g białka. Jest również bardzo drobny; 1 000 ziaren grochu waży średnio 95,7 g (drobnoziarnisty).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy (przygotowanie gleby, siew, nawadnianie, nawożenie, odchwaszczanie, ochrona roślin) do zbioru i suszenia produktu oraz zbioru nasion na następny rok, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny to wyspa Amorgos, ponieważ to na wyspie Amorgos uprawia się roślinę, z której pochodzi groch zwany „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou”. Pod względem administracyjnym Amorgos należy do jednostki regionalnej Naxos w regionie Wyspy Egejskie Południowe.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” a środowiskiem geograficznym wyspy Amorgos wynika z jej szczególnych cech jakościowych łączących ją z odizolowaną wyspą Amorgos.

Na Amorgos panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się głównie ciepłymi, suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Średnie roczne opady deszczu zmieniają się z roku na rok. Opady deszczu występują jesienią, a zwłaszcza zimą.

Topografia Amorgos charakteryzuje gwałtownie wznoszącymi się zboczami o luźnych kamieniach różnej wielkości i innymi wznoszącymi się stokami, z tarasami lub bez. Groch obsiewa się na zboczach lub tarasach wyspy oraz na ograniczonych obszarach dolin.

Po pierwszych jesiennych deszczach zaczynają pojawiać się chwasty. Następnie dokonuje się orki w celu usunięcia chwastów w sposób naturalny. Odchwaszczanie można powtarzać dwukrotnie lub trzy razy, tak aby przed wysiewem „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” ziemia była wolna od chwastów. Orka poprawia również zdolność gleb tego obszaru do zachowania w nich dostępnej wilgoci i składników odżywczych. Uprawę prowadzi się bez nawadniania, polegając na wilgoci dostępnej w glebie. Producenci zazwyczaj decydują się na siew w styczniu, tak aby późniejsze opady deszczu zapewniły niezbędną wilgoć w glebie i umożliwiły dojrzewanie w przeważnie suchych warunkach. Wiele lat doświadczenia spowodowało ponadto, że producenci decydują się na styczniowy siew. Gwarantuje to również, że na wszystkich wrażliwych etapach cyklu wzrostu, od kwitnienia w marcu do zbiorów w maju, uprawy omija ciepły południowo-wschodni wiatr, zwany Libeccio, który wieje w regionie. Zbiory zazwyczaj rozpoczynają się pod koniec maja, przed początkiem wysokich temperatur letnich, które zwłaszcza w lipcu i sierpniu mogłyby zniszczyć groch.

Czynnik ludzki odgrywa również bardzo ważną rolę w rozwoju cech jakościowych produktu. Wiedza fachowa producentów opiera się na tradycyjnej metodzie uprawy, która przez setki lat była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Siew na polach odbywa się w tradycyjny sposób, ręcznie. Środki ochrony roślin są stosowane jak najbardziej oszczędnie. Na podstawie swoich doświadczeń producenci starannie wybierają ze swoich upraw groch, który zostanie wykorzystywany do obsiewania upraw w kolejnym roku. Czynią to w celu zachowania czystości genetycznej produktu, tak by uprawa bez nawadniania była rentowna, ponieważ wybrane w ten sposób nasiona są niezwykle dobrze dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych panujących na tym obszarze. Dzięki długoletniemu doświadczeniu producenci znają również odpowiedni czas na zbiory, kiedy strąki zmieniają kolor na charakterystyczny brązowo-zółty. Zbiór odbywa się zazwyczaj ręcznie ze względu na ukształtowanie terenu, który jest stromy z małymi i wąskimi tarasami i trudnodostępny dla maszyn do zbiorów. Odbywa się to zawsze wcześniej rano, kiedy wilgotność jest większa i powietrze łagodne, co lokalnie określa się jako „apalada”, aby uniknąć pęknięcia strąków i utraty grochu. Wreszcie łuszczenie i łupanie grochu odbywa się zazwyczaj przy użyciu ręcznych kamieni do rozdrabniania, chociaż można również stosować bardziej nowoczesne metody, takie jak rozdrabniarki elektryczne. W zależności od potrzeb produkcyjnych rozdrabniarki mogą być stołowe (w przypadku mniejszych ilości) lub wolnostojące (w przypadku większych ilości).

Do opisywania różnych etapów uprawy producenci zazwyczaj używają terminów pochodzących z lokalnych dialektów, na przykład „niasimo” w odniesieniu do procesu przygotowania gleby przed wysiewem w celu oczyszczenia z chwastów.

Dzięki doświadczeniom lokalnych producentów w zakresie specyficznych warunków glebowo-klimatycznych na wyspie Amorgos oraz zadomowienia lokalnej odmiany grochu, możliwa jest uprawa produktu „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” bez nawadniania. Czynniki te nadają również produktowi końcowemu charakterystyczne cechy jakościowe.

Populacja *Pisum sativum*, rośliny, z której otrzymuje się „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou”, była w stanie dostosować się i osiągnąć jednorodność genetyczną na wyspie Amorgos dzięki następującym czynnikom: izolacja geograficzna wyspy; lokalne warunki klimatyczne i glebowe; utrwalona i charakterystyczna (tradycyjna) metoda uprawy rośliny na Amorgos; uprawa bez nawadniania; wykorzystanie materiału siewnego z poprzedniej uprawy; oraz brak innych roślin strączkowych na wyspie.

Szczególne właściwości produktu „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” obejmują niewielkie rozmiary grochu i jego wysoką zawartość białka. W szczególności lokalna populacja *Pisum sativum* jest owocem: wieloletniej uprawy na wyspie; ciągłego wyboru przez producentów nasion z roślin o pożądanym cechach oraz wykorzystania lokalnego materiału siewnego z poprzedniej uprawy; braku zapylenia przez inne rośliny strączkowe, ponieważ na wyspie nie występują żadne inne; oraz selekcji naturalnej. Lokalna populacja charakteryzuje się wyjątkowo niewielkim rozmiarem grochu, co jest wynikiem uprawy bez nawadniania i gorących suchych warunków panujących na Amorgos. Populacja grochu charakteryzuje się również wysoką zawartością białka. Niewielki rozmiar grochu jest pożądaną cechą charakterystyczną roślin strączkowych, ponieważ powoduje, że przy gotowaniu wchłaniają wiele wody, co jest właściwością związaną z uzyskiwaniem w procesie gotowania aksamitnej konsystencji. Wysoka zawartość białka wynika głównie z niskiej wilgotności względnej i wysokich temperatur charakterystycznych dla gorącego suchego klimatu Amorgos.

Pisum sativum, z której otrzymuje się groch zwany „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou”, jest uprawiany na wyspie Amorgos od początku ubiegłego stulecia z uwagi na wysoką zawartość białka, aby zaspokoić podstawowe potrzeby żywnościowe. W odizolowanym środowisku, takim jak wyspa Amorgos, przetrwanie ludzi zależało od możliwości zaspokojenia potrzeb żywieniowych ze źródeł lokalnych. Dziś „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” ze względu na wysoką zawartość białka jest nadal jedną z najbardziej pożywnych i tanich opcji dla mieszkańców wyspy i odwiedzających. Groch jest ponadto wykorzystywany do produkcji fawy (żółty przecier z grochu) – dobrze znanej i powszechnej na wyspie potrawy.

Wszystkie znane źródła historyczne odnoszą się do „Το Φάβα της Αμοργού / To Fava tis Amorgou” rodzaju nijakim, podczas gdy we wszystkich innych regionach Grecji „fava” jest rzeczownikiem żeńskim; to samo dotyczy wszystkich nazwisk żeńskich w lokalnym dialekcie wyspy Amorgos.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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