

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 215/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ” (FAVA SANTORINIS)****Nr UE: PDO-GR-00520-AM01 – 16.5.2018****ChNP ( X ) ChOG ( )****1. Nazwa lub nazwy**

„Φάβα Σαντορίνης” (Fava Santorinis)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Suszone, obrane i skruszone liścienie rośliny *Lathyrus clymenum* L. (rodzina roślin strączkowych), o jasnożółtej barwie, w kształcie płaskich krążków o średnicy około 2 mm, o maksymalnej wilgotności wynoszącej 13 %. Skład produktu charakteryzuje się szczególnie wysoką zawartością białka i znaczną zawartością węglowodanów. Właściwości fizykochemiczne bobu „Fava Santorinis” sprawiają, że proces gotowania przebiega niezwykle łatwo (czas gotowania jest bardzo krótki) i ostatecznie nadają one ugotowanemu „Fava Santorinis” i przygotowanym na jego bazie daniom wyjątkowe właściwości organoleptyczne, takie jak miękka, lekka konsystencja i delikatnie słodki smak.

**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 wyznaczonym obszarze geograficznym**

Etapy produkcji „Fava Santorinis”, które mają wpływ na ukształtowanie się szczególnych cech produktu, obejmują: uprawę *Lathyrus clymenum* L. (απαράξ), dojrzewanie (suszenie) nasion, obieranie ich i pakowanie. Etapy te muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, ponieważ szczególny charakter produktu wynika właśnie z charakterystycznych warunków środowiskowych i warunków uprawy oraz procesu suszenia (wykorzystanie ziemi z Santorynu); zmiana tych parametrów wiąże się z największym ryzykiem zmiany właściwości „Fava Santorinis”.

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

Pakowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego w celu zagwarantowania jakości oraz zapewnienia skutecznej możliwości weryfikacji pochodzenia produktu końcowego. Odpowiednie pakowanie musi następować niezwłocznie, tuż po obraniu łusek nasion i oddzieleniu liścieni, aby zapobiec wchłonięciu wilgoci przez wrażliwy produkt końcowy. Pakowanie poza Santorynem wymaga masowego przewozu produktu drogą morską, co wiąże się z wysokim ryzykiem wchłaniania przez produkt wilgoci i następującego po zbiorach zakażenia produktu przez szkodniki roślin i choroby, a tym samym wiąże się z ryzykiem obniżenia jakości produktu.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji „Fava Santorinis” obejmuje greckie wyspy Santorin, Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspronisi, Christiana i Askania znajdujące się w departamencie Cyklady w regionie Południowego Morza Egejskiego w Republice Greckiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

a) Klimat: dane przedstawione poniżej uznaje się za szczególne czynniki klimatyczne, które są czynnikiem decydującym o jakości „Fava Santorinis”:

1. wilgotność względna powietrza, która utrzymuje się przez cały rok na średnim poziomie 71 %;
2. roczna suma opadów wynosząca 370 mm;
3. wiatry północne, które utrzymują się przez cały rok;
4. średnia temperatura roczna równa 17,5 °C;
5. nasłonecznienie, które sięga 202 dni w roku;
6. praktycznie brak przymrozków.

b) Gleba: materiałem macierzystym gleby wulkanicznej, która pokrywa prawie całe terytorium Santorinu, są trzeciorzędowe złoża ziemi, pumeksu i lawy Thira. Są to gleby głębokie, w których erozja zachodzi w umiarkowanym lub znikomym zakresie i które charakteryzują się niewielkim nachyleniem. Zasadniczo struktura gleby wyspy jest miękka i pozbawiona podstawowych związków i pierwiastków nieorganicznych, takich jak potas czy azot. Jest również wyjątkowo uboga, jeśli chodzi o substancje organiczne. Ponadto zasoby wody na lądzie są niewielkie lub w ogóle tam nie występują.

5.2. *Specyfika produktu*

Główna specyfika „Fava Santorinis” polega na stosowaniu w produkcji konkretnego gatunku roślinny, tj. *Lathyrus clymenum* L. z rodziny roślin strączkowych. Roślinę tę uprawia się wyłącznie na wyznaczonym obszarze, a jedynym przeznaczeniem tej uprawy jest produkcja „Fava Santorinis”.

Właśnie to odmienne pochodzenie nadaje produktowi jego szczególne właściwości, które odróżniają go od podobnych produktów. Ma on następujące cechy charakterystyczne:

Właściwości fizyczne: „Fava Santorinis” składa się z kawałków liścieni nasion; ma jasnożółtą barwę i kształt płaskiego krążka o średnicy około 2 mm. Maksymalna zawartość wody wynosi 13 %. Odsetek skruszonych liścieni waha się od 1 % do 5 % w zależności od procesu produkcji.

Właściwości chemiczne: ze względu na warunki glebowe i klimatyczne oraz na odmianę rośliny „Fava Santorinis” charakteryzuje się wyjątkowo wysoką zawartością węglowodanów (63 %) i białka (20 %).

Należy również podkreślić, że stosowanie „Fava Santorinis” przy przygotowywaniu potraw nadaje im szczególne właściwości organoleptyczne, które wyróżniają te potrawy na tle innych potraw z nasion roślin strączkowych. Jest to jeden z powodów, dla których „Fava Santorinis” jest tak wysoko ceniony. Do najbardziej typowych właściwości produktu należą:

miękka i lekka konsystencja: wynika ona z niewielkiego rozmiaru i jednorodności liścieni w połączeniu z wysoką zawartością węglowodanów;

trwałość produktu: wynika ona z wysokiego stopnia odwodnienia, ale również z dekontaminacji nasion;

łatwość gotowania: niewielki rozmiar i jednorodność liścieni w połączeniu z wysoką zawartością węglowodanów sprawiają, że gotowanie produktu jest szybkie i wymaga niewielkiej ilości wody;

smak: cukry występujące w tkankach roślinnych nadają produktowi delikatnie słodki smak, w przeciwieństwie do smaku innych podobnych produktów, które charakteryzują się lekko gorzkim smakiem.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Szereg szczególnych cech „Fava Santorinis”, które znajdują odzwierciedlenie w jego właściwościach fizycznych i chemicznych, a także we właściwościach organoleptycznych dań przygotowanych z wykorzystaniem tego składnika, wynika z połączenia wpływu cech środowiska, lokalnego know-how i wyjątkowych zasobów genetycznych.

Początki uprawy rośliny *Lathyrus clymenum* L. (z rodziny roślin strączkowych) sięgają starożytności, podobnie jak uznanie dla szczególnych cech charakterystycznych tego produktu. Z tego właśnie powodu „Fava Santorinis” jest tak wysoko ceniony w porównaniu z innymi podobnymi produktami.

- a) Jakość: jak wskazano powyżej, szczególne właściwości „Fava Santorinis” wynikają z połączenia trzech czynników. Wpływ każdego z nich opisano pokrótce poniżej:

Materiał genetyczny: od starożytności odmiana roślin, z której produkowany jest „Fava Santorinis” (*Lathyrus clymenum* L. z rodziny roślin strączkowych), jest uprawiana wyłącznie na Santorynie i okolicznych wysepkach. Szczególne warunki glebowe i klimatyczne panujące na tych wyspach utrudniają bowiem, a wręcz uniemożliwiają uprawę jakichkolwiek innych odmian stosowanych do produkcji bobu. Nasiona zebrane jako ostatnie w miejscu młócenia są zwykle przechowywane oddzielnie w celu zasiania ich w roku kolejnym. Dzięki tej praktyce omawiana roślina, która stanowi odmienną od innych roślin strączkowych lokalną odmianę stosowaną wyłącznie do produkcji renomowanego „Fava Santorinis”, jest już uprawiana na Santorynie nieprzerwanie od 3 500 lat.

*Lathyrus clymenum* L. nadaje „Fava Santorinis” jego właściwości fizyczne, ponieważ są one związane ze specyficzną ekspresją fenotypową głównych cech taksonomicznych, takich jak rozmiar i barwa liścieni. Szczególny skład chemiczny liścieni również stanowi cechę jakościową kontrolowaną genetycznie.

Know-how: Niska wilgotność nasion oraz niski odsetek skruszonych liścieni wynikają z lokalnego know-how związanego zarówno z uprawą wyłącznie rośliny *Lathyrus clymenum* L., jak i obróbką jego nasion.

Podczas gdy metody siewu, zbioru i młócenia odzwierciedlają określone sposoby uprawy, które są dostosowane do warunków lokalnego środowiska naturalnego, wybór materiału rozmnożeniowego do posadzenia w kolejnym roku zapewnia ciągłość uprawy tej rośliny.

Szczególny know-how rozwinięto w odniesieniu do dojrzewania nasion – obejmuje on dwa ważne elementy, które wiążą „Fava Santorinis” z jego miejscowym środowiskiem: wykorzystanie ziemi z Santorynu i magazynów zasypywanych ziemią w celu odpowiednio przechowywania i magazynowania nasion. Ten proces chroni nasiona przed atakami szkodników i zapewnia ich wystarczającą twardość, aby mogły przetrwać dalsze etapy obróbki bez pokruszenia. Obecnie, dzięki dostępności nowoczesnych pomieszczeń i komór proces dojrzewania owoców może przebiegać również w specjalnych obiektach, gdzie istnieje możliwość kontrolowania temperatury i wilgotności, lub w suszarniach, z wykorzystaniem beczek magazynujących wykonanych z nowoczesnych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. W związku z tym okres dojrzewania można skrócić do trzech miesięcy. Maksymalna wilgotność produktu końcowego nie może jednak przekraczać poziomu 13 %, który jest charakterystyczny dla „Fava Santorinis”.

- b) Środowisko: wpływ środowiska wiąże się z uprawą *Lathyrus clymenum* L., rozwojem ilościowych cech charakterystycznych takich jak skład chemiczny liścieni oraz występowaniem wyjątkowych czynników produkcji takich jak gleba Santorynu.

Do szczególnych warunków środowiskowych, które przyczyniły się do wyboru i ukształtowania uprawy *Lathyrus clymenum* L., zaliczają się silne wiatry, ograniczone zasoby wodne i ubogie gleby. *Lathyrus clymenum* L. jako roślina pnąca jest chroniony przed silnymi wiatrami, a jako roślina kserofilna może przetrwać w warunkach prawie pustynnych. Ponadto dzięki zdolności wiązania azotu z powietrza roślina ta potrafi poradzić sobie z brakiem podstawowych składników odżywczych. Najbardziej przekonującym dowodem na przystosowanie rośliny do środowiska wyspy Santoryn jest fakt, że przetrwała ona wybuch wulkanu.

Ponadto niedobór wody wyjaśnia wysoką zawartość cukru w roślinie, która umożliwia jej lepsze przyswajanie wody dzięki zjawisku osmozy.

- c) Renoma: udokumentowana obecność „Fava Santorinis” na wyznaczonym obszarze sięga XVI w. p.n.e., jak dowodzą tego odkrycia archeologiczne pochodzące ze schyłkowej epoki brązu, których dokonano w trakcie prac wykopaliskowych w Akrotiri, w Domu Zachodnim. Pozostałości po zapasach ze zbiorów zostały bowiem zidentyfikowane jako nasiona *Lathyrus clymenum* L.

Ponadto termin „fava” („bób”) pojawia się po raz pierwszy na piśmie w VI lub V w. p.n.e., we fragmentach zaginionej tragedii Ajschylosa, w której terminu tego użyto w opisie potrawy dla biednych.

Pierwsze stwierdzone powiązanie terminu „fava” ze znanym obecnie produktem występuje w II w. n.e. u Dioskurydesa, który odnosi się do tego terminu jako łacińskiego odpowiednika greckiego słowa *κουκιά* (*Vicia faba* L.), oznaczającego roślinę strączkową najczęściej stosowaną do produkcji wspomnianej potrawy.

W VI w. p.n.e. Cyryl ze Scytopolis wspomina o stosowaniu do produkcji „fava” *πισαρίων*, tj. niewielkich rozmiarów rośliny strączkowej zwanej w Santorynie *απακάς*, wskazując tym samym po raz pierwszy w tekście literackim na związek między terminem *απακίοκο* starożytnych Greków a produkcją bobu.

Bób, jako tradycyjny produkt Santorynu, widnieje w spisie inwentaryzacyjnym z 1850 r. jako czwarty pod względem ważności produkt uprawny na wyspie. W 1914 r. Gennadios wspomina w szczególności doskonałą jakość „Fava Santorinis” i uznaje *απακάς* za roślinę stanowiącą podstawę jego produkcji. Ta korelacja pojawia się w wielu źródłach w XX w., ale dopiero w 1943 r. Rechingier wskazał, że tą miejscową rośliną jest *Lathyrus clymenum* L.

Dopiero w XXI w. powiązano tradycyjną lokalną nazwę *απακάς* z odmianą *Lathyrus clymenum* L. Na potrzeby opracowania niniejszej dokumentacji próbki tej rośliny zostały bowiem przekazane do laboratorium botaniki systematycznej Uniwersytetu Agronomicznego w Atenach, które rozpoznało *Lathyrus clymenum* L.

Tym samym wykazano ponad wszelką wątpliwość, że „Fava Santorinis” jest uprawiany w tym regionie nieprzerwanie od ponad 3 600 lat.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[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)

---