Ref. Ares(2015)2181296 - 26/05/2015

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

«Φάβα Φενεού» (Fava Feneou)

ΕΕ:

ΠΓΕ [X] ΠΟΠ [ ]

1. Ονομασία

«Φάβα Φενεού» (Fava Feneou)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

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)

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. Αλεσμένα τα σπέρματα του λαθουριού, ή βρασμένα σε μορφή πηχτού χυλού, αποτελούν το μαγειρικό παρασκεύασμα, γνωστό ως φάβα.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά των σπερμάτων είναι το υποκίτρινο χρώμα τους, το ιδιαίτερα μικρό μέγεθος, αφού το βάρος 1000 σπόρων δεν ξεπερνά τα 150g, το γωνιώδες και ακανόνιστο σχήμα τους, η μικρή διάμετρός τους που κυμαίνεται από 4 – 7mm και το μικρό ποσοστό θρυμματισμένων κοτυληδόνων (1% έως 5%). Η υγρασία τους δεν ξεπερνά το 13%.

Τα χημικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τη «Φάβα Φενεού» είναι η υψηλή περιεκτικότητά της σε:

- πρωτεΐνη (κατ' ελάχιστο 24%),
- υδατάνθρακες (από 44 έως 60%) και
- διαιτητικές (φυτικές) ίνες (από 12 έως 25%).

Τα χαρακτηριστικά αυτά καθιστούν τη «Φάβα Φενεού» προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας.

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 τη ξήρανση του προϊόντος, αλλά και τη συλλογή του σπόρου για την επόμενη χρονιά θα πρέπει να διενεργούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λ.π. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

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

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 τη Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής της «Φάβας Φενεού» ορίζονται οι Δημοτικές Ενότητες Φενεού και Στυμφαλίας, που ανήκουν στο Δήμο Σικυωνίων, του νομού Κορινθίας, της Περιφέρειας Πελοποννήσου.

Η «Φάβα Φενεού» καλλιεργείται κυρίως στα οροπέδια Φενεού και Στυμφαλίας. Από τη μία, η παρουσία των ορεινών όγκων Χελμού – Ντουρντουβάνας, Κυλλήνης και Ολίγυρτου – Σαϊτά που προστατεύουν το οροπέδιο του Φενεού σε συνδυασμό με την ύπαρξη της τεχνητής λίμνης «Δόξα» και από την άλλη, οι ορεινοί όγκοι Ολίγυρτου και Κυλλήνης, που περιβάλλουν το οροπέδιο της Στυμφαλίας και τη φυσική λίμνη Στυμφαλίας, η

οποία αποτελεί τμήμα της πεδιάδας, δημιουργούν τις κατάλληλες γεωμορφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες στην περιοχή για την ανάπτυξη της καλλιέργειας και την παραγωγή ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας και μεγάλης διατροφικής αξίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Έδαφος

Τα εδάφη είναι αργιλοαμμώδη μέχρι αμμοαργιλώδη και χαρακτηρίζονται ως μέσης σύστασης με υψηλή υδατοϊκανότητα. 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 είναι ελαφρώς όξινα (pH<7) και έχουν ικανοποιητική αλατότητα (ηλεκτρική αγωγιμότητα) που δε δημιουργεί προβλήματα στην καλλιέργεια. Τα εδάφη του Φενεού που καλλιεργείται η «Φάβα Φενεού», αποτελούν τον πυθμένα της παλιάς φυσικής λίμνης Δόξα που υπήρχε στην περιοχή του Φενεού, με αποτέλεσμα να διατηρούν την υγρασία τους. Τα εδάφη τα οποία περιβάλλουν τη λίμνη Στυμφαλία είναι ένας εύφορος κάμπος που αρδεύεται από αυτήν. Οι παραπάνω εδαφικοί παράγοντες, διαμορφώνουν ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια του προϊόντος.

Κλίμα

Σύμφωνα με τα κλιματολογικά δεδομένα της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται γενικά ως ηπειρωτικό με ψυχρούς χειμώνες και θερμά καλοκαίρια. Λόγω όμως της μεγάλης δασοκάλυψης των ορεινών όγκων που περικλείουν τα οροπέδια του Φενεού και της Στυμφαλίας το κλίμα καθίσταται ηπιότερο με περισσότερο υγρούς χειμώνες και δροσερότερα καλοκαίρια. Η ύπαρξη της τεχνητής λίμνης Δόξα στο Φενεό και της φυσικής λίμνης Στυμφαλία στη Στυμφαλία συμβάλλουν στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής που συμβάλλουν στην άριστη ανάπτυξη της καλλιέργειας είναι:

✓ Η μέση μηνιαία μέγιστη θερμοκρασία είναι 28,8^{o} C, η μέση μηνιαία ελάχιστη είναι 0,6^{o} C και η μέση ετήσια είναι 12,8^{o} C.

✓ Τα ποσοστά βροχοπτώσεων στην διάρκεια του έτους ανέρχονται στα 600 χιλιοστά.

✓ Οι χαμηλές τιμές του μέσου μηνιαίου ύψους υετού (από 5,3 έως 9,4 χιλιοστά βροχής) που επικρατούν κατά τη διάρκεια του θέρους.

✓ Η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια που κατά τους καλοκαιρινούς μήνες κυμαίνεται από 346,6 έως 337,3 ώρες.

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 ικανότητα των παραγωγών να διακρίνουν 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.

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.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η «Φάβα Φενεού» καλλιεργείται συστηματικά στην οριοθετημένη περιοχή από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Η μακροχρόνια καλλιέργεια του προϊόντος οφείλεται στα φυσικά χαρακτηριστικά του, που είναι το μικρό μέγεθος των σπερμάτων, το υποκίτρινο χρώμα, η καλή εμφάνιση και η περιεκτικότητά τους σε υγρασία, που δεν ξεπερνά το 13%, αλλά κυρίως στην ιδιαίτερα υψηλή διατροφική του αξία, αφού είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και φυτικές ίνες.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

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

Οι εδαφοκλιματικοί παράγοντες της περιοχής του Φενεού, το μοναδικό φυσικό περιβάλλον, η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας, που παραμένει σχεδόν αναλλοίωτος εδώ και δεκάδες χρόνια από τους παραγωγούς της περιοχής, αλλά και η τεχνογνωσία και εμπειρία των τοπικών παραγωγών, είναι αυτοί που συνδέονται άμεσα με την υψηλή περιεκτικότητά του προϊόντος σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και φυτικές (διαιτητικές) ίνες, χαρακτηριστικά που καθιστούν τη «Φάβα Φενεού» ιδιότυπο προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας για τον άνθρωπο.

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, 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, που αποτελεί και την ιδιοτυπία του προϊόντος.

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 εφάρμοζαν 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.

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

Η φήμη της «φάβας Φενεού» επιβεβαιώνεται από αναφορές σε ιστορικές και βιβλιογραφικές πηγές, τη χρήση της ονομασίας σε συσκευασμένα προϊόντα που κυκλοφορούν στο εμπόριο, δημοσιεύσεις σε τοπικές και ευρείας κυκλοφορίας εφημερίδες, εκπομπές στα μαζικά μέσα ενημέρωσης και στο διαδίκτυο, κυρίως σε θέματα γαστρονομίας, τουρισμού, κ.λ.π.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος
(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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