

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 34/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ” (FAVA SANTORINIS)

EK-sz: EL-PDO-0005-0520-09.01.2006.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Φάβα Σαντορίνης” (Fava Santorinis)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A pillangósok (*Fabaceae*) családjába tartozó *Lathyrus clymenum* L. szárított, hántolt és tört sziklevelei sárgás színűek, lapított korong alakúak, átmérőjük kb. 2 mm, nedvességtartalmuk max. 13 %. Összetételükre a kiemelkedően magas fehérjeszázalék és a fokozott szénhidrátartalom jellemző. Fizikai és kémiai tulajdonságainak köszönhetően a „fava Santorinis” igen gyorsan fő (rövid elkészítési idejű), és a belőle készült, ugyancsak „fava Santorinis” néven ismert étel, valamint a többi étel, amelynek alkotóeleme, e tulajdonságok révén olyan kiváló érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint amilyen a laza állag és az édeskés ízhatás.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „fava Santorinis” sajátos termékjellemzőinek kialakulását befolyásoló termesztési szakaszok a *Lathyrus clymenum* L. („arakas”) művelése, magtermésének érlelése (szárítása) és hántolása, valamint a csomagolás. E szakaszok műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell végezni, mivel a termék sajátos jellege a környezeti és művelési paraméterek, valamint a szárítási folyamat (a szantorin föld használata) differenciáltságán alapul, és ebben rejlik a „fava Santorinis” minőségi jellemzői torzulásának veszélye is.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolási folyamatot a minőségbiztosítás és a végtermék eredetének hatékony ellenőrzése érdekében a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni. Közvetlenül a magok hántolása és felezése után, a lehető legrövidebb idő alatt kell sort keríteni a feldolgozott termék megfelelő módon történő csomagolására, hogy a nedvességfelvétel a kényes végtermékben ne okozzon kárt. Santorini szigetén kívüli csomagolás esetén elkerülhetetlen az ömlesztve történő tengeri szállítás, amely jelentősen megnöveli a nedvességfelvétel és a betakarítás utáni, kórokozókkel és betegségekkel való fertőződés kockázatát, ami a termék minőségének romlásához vezethet.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „fava Santorinis” termesztési területe a Görög Köztársaság dél-égy régiójában található Kyklades megye következő szigeteit foglalja magában: Thira (Santorini), Thirasia, Palea és Nea Kameni, Aspro (Aspronisi), Christiani és Askania.

E szigetek közös jellemzője a vulkanikus talaj és a rendkívül sajátos mikroklíma. Az 5.1.a. pontban részletezett éghajlat jellemzően meleg-száraz, magas a napsütéses napok száma, erős északi szelek („meltemi”) fújnak és a relatív páratartalom éves átlagértéke 71.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

a) Éghajlat: az alább ismertetett éghajlati adatok tekinthetők a „fava Santorinis” minőségét meghatározó sajátos klimatikus tényezőknek:

1. a levegő relatív páratartalma, amelynek éves átlagértéke 71,

2. a csapadék, amelynek éves mennyisége eléri a 370 mm-t,

3. az egész évben uralkodó északi széljárás,

4. a 17,5 °C éves átlaghőmérséklet,

5. a napsütéses napok száma eléri az évi 202-t,

6. és a fagy gyakorlatilag ismeretlen.

b) Talaj: a Santorini csaknem egész területén előforduló vulkanikus talaj anyagköze tercier szantorin-föld-lerakódásokból, tajtékkőből és lávakőből áll. A talajtakaró vastag, felszínét helyenként szakadékos erózió tagolja, felszíne enyhén lejtős. Összességében a talaj szerkezete finom, de az alapvető ásványi anyagok közül a kálium és a nitrogén hiánya jellemzi, és szerves anyagokban is rendkívül szegény. Emellett a talaj vízkészlete is minimális.

5.2. A termék sajátosságai:

A „fava Santorinis” alapvető jellegzetességét a termesztéséhez használt növény – a pillangósok (*Fabaceae*) családjába tartozó *Lathyrus clymenum* L. – fajbeli egyedisége adja meg. Ezt a növényt kizárólag a meghatározott földrajzi területen termesztik, egyes-egyedül „fava Santorinis” előállítására céljából.

A termék egyedi származásának köszönheti azokat egyedi minőségi jellemzőket, amelyek megkülönböztetik más hasonló termékektől, s amelyek közül a legfontosabbak az alábbiak:

Fizikai jellemzők: a „fava Santorinis” a magok szikleveleinek darabjaiból áll, sárgás színű, lapított korong alakú, kb. 2 mm átmérőjű, nedvességtartalma max. 13 %, a tört sziklevelek aránya az előállítási eljárástól függően 1–5 %.

Kémiai jellemzők: az éghajlati és talajviszonyok, valamint a fajtasajátosságok folytán a „fava Santorinis” magas százalékban tartalmaz szénhidrátot (63 %) és fehérjét (20 %).

Megjegyzendő, hogy a „fava Santorinis” a belőle készített ételeknek olyan érzékszervi jellemzőket kölcsönöz, amelyek megkülönböztetik más hasonló élelmiszerektől, és hozzájárulnak a „fava Santorinis” sajátos hírnevéhez. Ezek közül a legjellegzetesebbek az alábbiak:

Laza állag: a sziklevelek kis és egyenletes méretével, valamint a magas szénhidrát-tartalommal magyarázható.

A termék jó eltarthatósága: a „fava Santorinis” magjainak rendkívül csekély nedvességtartalmával és fertőtlenítésükkel magyarázható.

Jó főzhetőség: a sziklevelek kis és egyenletes méretének, valamint a magas szénhidrát-tartalomnak köszönhetően a főzési idő rövid, vízigénye minimális.

Íz: a növényi szövetekben található cukornak köszönhetően a termék végső, édeskés ízhatása, szemben más hasonló, de jellemzően kesernyés termékekkel.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „fava Santorinis” fizikai és kémiai jellemzőiben és a belőle készült ételek érzékszervi jellemzőiben megnyilvánuló sajátosságok összessége a környezet, a helyben kialakult emberi szakértelem és az egyedülálló genetikai források jellegzetességei között kialakult kölcsönhatás eredménye.

E sajátosságok összességét már az ókorban is felismerték – eddig nyúlik vissza a pillangósok (*Fabaceae*) családjába tartozó *Lathyrus clymenum* L. termesztése –, és a „fava Santorinis” ennek köszönheti sajátos hírnevét más hasonló termékekhez képest.

a) Minőség: amint arról már feljebb szó esett, a „fava Santorinis” sajátos minőségi jellemzőinek kialakulása három tényező kölcsönhatására vezethető vissza. Ezek szerepének tömör ismertetése a következő:

Génállomány: azt a növényfajt, amelyből a „fava Santorinis” származik (a pillangósok – *Fabaceae* – családjába tartozó *Lathyrus clymenum* L.), kizárólag Santorinon és a környező kis szigeteken termesztik. Ennek oka, hogy a helyi éghajlati és talajviszonyok miatt a lednek nemzetségbe tartozó semmilyen más hüvelyes („fava”) termesztése nem gazdaságos, illetve lehetséges. A szérűből utólag betakarított termést félreteszik azért, hogy ezt használják fel a következő évi vetésnél. Megállapítható, hogy kizárólag ennek a gyakorlatnak köszönhetően 3 500 éven keresztül fennmaradt ennek a növénynek a művelése, amely olyan, egyedi, helyben termesztett fajtája a pillangósvirágúaknak, amelyet kizárólag a híres „fava Santorinis” előállítására használnak.

A *Lathyrus clymenum* L. fajnak köszönhető a „fava Santorinis” sajátos fizikai jellemzői, amelyek olyan fontos taxonómiai bélyegek fenotípusos megnyilvánulására vonatkoznak, mint a sziklevelek mérete és színe. Genetikai minőségi jellemző a sziklevelek sajátos kémiai összetétele is.

Emberi szakértelem: a helyben birtokolt szakértelem kiterjed mind a *Lathyrus clymenum* L. kizárólagos művelésére, mind pedig a magtermés feldolgozására, amelynek köszönhetően alacsony marad a nedvességtartalom, és csekély a tört sziklevek aránya.

A művelésnek a helyi környezethez való alkalmazkodását szolgáló termesztési eljárás egyfelől a vetés, betakarítás és cséplés idejének megválasztása, másfelől a termesztés folyamatosságát szolgáló sajátos művelési gyakorlat, amellyel a rákövetkező évi szaporítóanyagot kiválasztják.

Különleges emberi szakértelem alakult ki a termés érlelésére. Ennek két sarkalatos fontosságú eleme, amelyek kapcsolatot teremtenek a „fava Santorinis” és a szigeti környezet között, a következő: a szantoriniföld és a tufába vájt tárolók használata a termés tartósításához, illetve tárolásához. Ez az eljárás megvédi a termést a rovarkároktól, és elősegíti a szükséges keménység elérését, amelynek köszönhetően az a további feldolgozás során nem válik törmelékessé.

Környezet: a *Lathyrus clymenum* L. termesztésében a környezet hatása olyan minőségi jellemzőkben mutatkozik meg, mint amilyen a sziklevek mennyiségi kémiai összetétele és olyan egyedülálló termesztési tényezők, mint a szantoriniföld.

A *Lathyrus clymenum* L. kiválasztásában és termesztési adaptációjában szerepet játszó sajátosabb környezeti feltételek az erős széljárás, a minimális nedvességtartalmú és tápanyagban szegény talaj. A növényt kúszó növekedési formája megóvta az erős szelektől, szárazságtűrése pedig lehetővé teszi fennmaradását a szinte sivatagi körülmények között, miközben a légköri nitrogénmegkötő képességének köszönhetően képes úrrá lenni az alapvető tápanyagok hiányán is. E növényi kultúrának a santorini környezethez való alkalmazkodását mi sem mutatja jobban, mint az, hogy túlélte a vulkánkitörést.

Végezetül megjegyzendő, hogy a vízkészlet rendelkezésre állásának csekély szintjével magyarázható a magas cukortartalom, amelynek köszönhetően a növény ozmotikus úton képes növelni a vízfelvételt.

- b) Hírnév: a meghatározott földrajzi területen a „fava Santorinis” jelenléte a Kr. e. 16. századtól ismert az Akrotiriben a Nyugati Ház ásatása során előkerült, késő-bronzkori leletek tanúsága szerint, mivel a *Lathyrus clymenum* L. ott előkerült magjairól megállapították, hogy azok a betakarított termés elraktározott maradványai.

Megjegyzendő, hogy a „fava” szó írott forrásban először a Kr. e. 6–5. század fordulóján, Aiszkhülosz egyik elveszett tragédiájának töredékében maradt fenn, ahol igénytelen ételt jelent.

A „fava” szó és az ismert étel közötti első ismert kapcsolatot a Kr. utáni 2. században élt Dioszkoridész-nél találjuk, aki megemlíti, hogy a latinok „faba” néven ismerik az elkészítéséhez legáltalánosabban használt hüvelvest, a lóbabot (*Vicia faba* L.).

A Kr. u. 6. században Kürillosz említi, hogy „pisarion”-t, azaz apró szemű csicseriborsót („arakas”) használtak a „fava” készítéséhez, s így irodalmi szövegben először ő utal az ókori görög „arakis-kosa” (apró szemű csicseriborsó) és a „fava” néven ismert étel közötti kapcsolatra.

A „fava” mint Santorini egyik hagyományos terméke a negyedik művelési ágként szerepel egy Kr. u. 1850-ben készült adatösszeírásban, Gennadiosz pedig 1914-ben külön is említi kiváló minőségét, és a „fava Santorinis” termeléséhez használt növényt „arakas”-ként (csicseriborsó) azonosítja. E kapcsolatra számtalan 20. századi forrásban találunk utalást, de csak Karl Rechingernak sikerült 1943-ban a helyi kultúrát a *Lathyrus clymenum* L. néven ismert növényvel azonosítania.

A hagyományos helyi elnevezés – az „arakas” – laboratóriumi azonosítása a *Lathyrus clymenum* L.-vel a 21. század eredménye: e dokumentáció összeállítása során mintákat küldtek az e néven ismert növényből az Athéni Agrártudományi Egyetem növényrendszertani laboratóriumába, ahol megállapították, hogy a növény a *Lathyrus clymenum* L.-vel azonos.

A fentiekből nyilvánvaló, hogy a „fava Santorinis”-t több mint 3 600 éve folyamatosan termesztik e területen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.minagric.gr/greek/data/Fava%20Santorinis%20-%20specifications.pdf>
