

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 34/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ” (FAVA SANTORINIS)**

Nr WE: EL-PDO-0005-0520-09.01.2006

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Φάβα Σαντορίνης” (Fava Santorinis)

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Suszone, obrane i skruszone liścienie rośliny *Lathyrus clymenum* L. (rodzina motylkowatych (bobowatych)), o jasnożółtej barwie, w kształcie płaskich krążków o średnicy około 2 mm, o zawartości wody najwyżej 13 %. Skład produktu charakteryzuje się szczególnie wysoką zawartością białka i wysoką zawartością węglowodanów. Właściwości fizykochemiczne bobu z Santorynu sprawiają, że proces gotowania przebiega niezwykle łatwo (czas gotowania jest bardzo krótki) i ostatecznie nadają one ugotowanemu bobowi i przygotowanym na jego bazie daniom wyjątkowe właściwości organoleptyczne, takie jak lekka konsystencja i delikatnie słodki smak.

3.3. *Surowce:*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Etapy produkcji bobu z Santorynu, które mają wpływ na ukształtowanie się szczególnych cech produktu, obejmują uprawę *Lathyrus clymenum* L. (*apakác*), dojrzewanie (suszenie) nasion, obieranie ich i pakowanie. Etapy te muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, ponieważ to właśnie charakterystyczne parametry środowiska, uprawy i procesu suszenia (wykorzystanie ziemi z Santorynu) są źródłem szczególnego charakteru produktu, a zmiana tychże parametrów wiąże się z ogromnym ryzykiem zmiany właściwości bobu z Santorynu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego w celu zagwarantowania jakości i skutecznej kontroli pochodzenia produktu końcowego. Odpowiednie pakowanie musi następować niezwłocznie, tuż po obraniu i oddzieleniu liścieni, aby otrzymany w ten sposób produkt końcowy, który jest delikatny, nie nabrał wilgoci. Pakowanie poza Santorynem wiąże się w sposób nieunikniony z masowym przewozem morskim środkiem transportu, tj. praktyką, która wiąże się z wysokim ryzykiem pochłaniania przez produkt wilgoci i zakażenia produktu przez szkodniki roślin i choroby, a tym samym ryzykiem obniżenia jakości produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Geograficzny obszar produkcji bobu z Santorynu obejmuje greckie wyspy Santoryn, Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspronisi, Christiana i Askania znajdujące się w departamencie Cyklady (region Południowego Morza Egejskiego).

Wszystkie te wyspy charakteryzują się glebą wulkaniczną i bardzo szczególnym mikroklimatem. Dokładniej klimat regionu, który opisano bardziej szczegółowo w pkt 5.1 lit a, jest ciepły i suchy z bardzo wysokim nasłonecznieniem, silnymi wiatrami północnymi (meltami) i średnią roczną wilgotnością względną równą 71 %.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

a) Klimat: dane przedstawione poniżej uznaje się za szczególne czynniki klimatyczne, które są źródłem jakości bobu z Santorynu:

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 wieją przez cały rok;
4. średnia temperatura roczna równa 17,5 °C;
5. nasłonecznienie, które osiąga 202 dni w ciągu roku;
6. naturalny brak przymrozków.

b) Gleba: oryginalnymi składnikami gleby wulkanicznej, która pokrywa prawie całe terytorium Santorynu, są trzeciorzędowe złoże ziemi, pumeksu i lawy. Są to gleby głębokie, w których erozja zachodzi w umiarkowanym lub znikomym zakresie, o niewielkim nachyleniu. Zasadniczo struktura gleby wyspy jest miąka i pozbawiona podstawowych związków i pierwiastków nieorganicznych, jakimi są potas i azot. Jest również wyjątkowo uboga, jeśli chodzi o substancje organiczne. Ponadto zasoby wodonośne są bardzo rzadkie, niemal niewystępujące.

## 5.2. Specyfika produktu:

Podstawowa specyfika bobu z Santorynu polega na stosowaniu w produkcji odmiennego gatunku roślinny, tj. *Lathyrus clymenum* L. z rodziny motylkowatych (bobowatych). Roślinę tę uprawia się wyłącznie na wyznaczonym obszarze, a jedynym przeznaczeniem tej uprawy jest produkcja bobu z Santorynu.

To odmienne pochodzenie nadaje właśnie produktowi jego szczególnych właściwości, które odróżniają go od podobnych produktów. Jego główne cechy charakterystyczne są następujące:

Właściwości fizyczne: bób z Santorynu składa się z kawałków liścieni nasion; ma jasnożółtą barwę i kształt płaskiego krążka o średnicy około 2 mm. Maksymalna zawartość wody wynosi 13 %, a ilość skruszonych liścieni waha się od 1 % do 5 % w zależności od procesu produkcji.

Właściwości chemiczne: ze względu na warunki glebowe i klimatyczne oraz na roślinę, która stanowi podstawę produkcji, bób z Santorynu charakteryzuje się wyjątkowo wysoką zawartością węglowodanów (63 %) i białka (20 %).

Należy również podkreślić, że stosowanie bobu z Santorynu przy przygotowywaniu potraw nadaje tym ostatnim szczególne właściwości organoleptyczne, które odróżniają dany środek spożywczy od innych podobnych produktów i przyczyniają się do jego renomy. Najbardziej specyficzne właściwości są następujące:

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

możliwość przechowywania produktu: wynika ona z wysokiego stopnia dehydratacji, ale również z dezynfekcji nasion bobu z Santorynu;

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

smak: obecność cukru w tkankach roślinnych wyjaśnia, dlaczego ostatecznie produkt ma 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:

Ogół szczególnych cech bobu z Santorynu, które znajdują odzwierciedlenie w jego właściwościach fizycznych i chemicznych, lecz także we właściwościach organoleptycznych dań przygotowanych z udziałem tego składnika, wynika z połączenia wpływu cech środowiska, lokalnego *know-how* i wyjątkowych zasobów genetycznych.

Wszystkie te cechy specyficzne są znane od czasów starożytności, epoki, z której pochodzi uprawa rośliny *Lathyrus clymenum* L. (z rodziny motylkowatych (bobowatych)), co wyjaśnia renomę bobu z Santorynu w porównaniu z innymi podobnymi produktami.

a) Jakość: jak wskazano powyżej, szczególne właściwości bobu z Santorynu wynikają z połączenia wpływu trzech czynników. Skutki każdego z nich opisano pokrótce poniżej:

Materiał genetyczny: od starożytności gatunek, z którego produkowany jest bób z Santorynu (*Lathyrus clymenum* L. z rodziny motylkowatych (bobowatych)) jest uprawiany wyłącznie na Santorynie i okolicznych wysepkach. Warunki glebowe i klimatyczne dominujące na tych wyspach utrudniają bowiem, a wręcz uniemożliwiają uprawę jakichkolwiek innych gatunków stosowanych do produkcji bobu. Owoc zebrany jako ostatni w miejscu do młócenia jest przechowywany oddzielnie w celu ponownego użycia do kolejnego zasiewu w następnym roku. Praktyka ta wydaje się być jedyną przyczyną wyjaśniającą fakt, że od 3 500 lat utrzymała się uprawa tej rośliny, odmiennej od innych motylkowatych lokalnej odmiany, którą stosuje się wyłącznie do produkcji słynnego bobu z Santorynu.

*Lathyrus clymenum* L. jest źródłem właściwości fizycznych bobu z Santorynu, ponieważ są one związane ze specyficzną ekspresją fenotypową głównych cech taksonomicznych, takich jak rozmiar i barwa liścieni. Podobnie szczególny skład chemiczny liścieni stanowi cechę jakościową kontrolowaną genetycznie.

*Know-how*: ten lokalny *know-how* odsyła zarówno do uprawy wyłącznie rośliny *Lathyrus clymenum* L., jak i obróbki ziaren, która powoduje niską zawartość wody i małą ilość skruszonych liści.

W szczególności okres zasiewu, a także zbioru i młócenia mają decydujące znaczenie w praktyce produkcyjnej, która pozwoliła na dostosowanie uprawy do lokalnego środowiska; ponadto wybór materiału rozmnożeniowego do uprawy w kolejnym roku stanowi szczególną praktykę, która wyjaśnia, dlaczego utrwała się uprawa tej rośliny.

Szczególny *know-how* rozwinięto w odniesieniu do dojrzewania owoców. Obejmuje on dwa ważne elementy, które łączą bób z Santorynu z jego miejscowym środowiskiem. Chodzi mianowicie o wykorzystanie ziemi z Santorynu i zasypywanie magazynów ziemią w celu odpowiednio przechowywania i magazynowania owoców. Ten sposób postępowania chroni owoce przed atakami owadów i przyczynia się do zapewnienia pożądanej trwałości produktu, która pozwala mu na przetrwanie bez pokruszenia późniejszych etapów obróbki.

Środowisko: wpływ środowiska dotyczy uprawy *Lathyrus clymenum* L., powstawania ilościowych cech charakterystycznych, takich jak skład chemiczny liści oraz istnienia wyjątkowych czynników produkcji takich jak gleba Santorynu.

Do szczególnych warunków środowiskowych, które przyczyniły się do wyboru i dostosowania uprawy *Lathyrus clymenum* L., zaliczają się siła wiatrów, niewielkie dostępne zasoby wodonośne i ubogie gleby. Roślina pnąca *Lathyrus clymenum* L. jest chroniona od silnych wiatrów, jej kserofilny charakter pozwala jej na przetrwanie w warunkach prawie pustynnych, ponadto dzięki zdolności do wiązania azotu z powietrza roślina ta potrafi zapobiec brakowi podstawowych składników odżywczych. Najbardziej wyraźnym znakiem dostosowania uprawy do środowiska wyspy Santoryn jest fakt, że przetrwała ona wybuch wulkanu.

Ponadto znikome zasoby wodne wyjaśniają na zasadzie przeciwieństwa wysoką zawartość cukru w roślinie, która pozwala jej na większe przyswajanie wody dzięki zjawisku osmozy.

- b) Renoma: potwierdzona obecność bobu z Santorynu na wyznaczonym obszarze sięga XVI w. p.n.e., jak dowodzą tego odkrycia archeologiczne łączone z późniejszym okresem eneolitu, 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 bób pojawia się po raz pierwszy na piśmie w VI lub V w. p.n.e., we fragmencie zaginionej obecnie tragedii Ajschylosa, w której użyto go na określenie potrawy dla biednych.

Pierwsze stwierdzone powiązanie terminu bób z dobrze znaną potrawą występuje w II w. p.n.e. u Dioskurydesa, który odnosi się do tego terminu jako łacińskiego odpowiednika greckiego słowa *kovkia* (*Vicia faba* L.), oznaczającego roślinę motylkową najczęściej stosowaną do produkcji bobu.

W VI w. p.n.e. Cyryl ze Scythopolis wspomina o stosowaniu *παραίων*, tj. niewielkich rozmiarów rośliny strączkowej zwanej w Santorynie *apakác*, do produkcji bobu, wskazując tym samym po raz pierwszy w tekście literackim na związek między terminem *apakisko* starożytnych Greków a produkcją bobu.

Bób, jako tradycyjny produkt Santorynu, widnieje jako czwarta produkcja na wyspie w spisie inwentaryzacyjnym z 1850 r.; w 1914 r. Gennadios wspomina w szczególności doskonałą jakość bobu z Santorynu i uznaje *apakác* za roślinę stanowiącą podstawę jego produkcji. Ta korelacja pojawia się w wielu źródłach w XX w., ale dopiero w 1943 r. Rechinger wspomina o związku między miejscową uprawą a *Lathyrus clymenum* L.

Dopiero w XXI w. powiązano tradycyjną lokalną nazwę *αρακάς* z gatunkiem *Lathyrus clymenum* L. Dla celów 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 bób z Santorynu jest uprawiany nieustannie w tym regionie od ponad 3 600 lat.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

---