

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 34/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (FAVA SANTORINIS)**

EG-Nr.: EL-PDO-0005-0520-09.01.2006

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

1. **Name:**

Φάβα Σαντορίνης (Fava Santorinis)

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Getrocknete, geschälte und zerkleinerte Samen der Pflanze *Lathyrus clymenum* L. aus der Familie der Leguminosen (*Fabaceae* oder Hülsenfrüchtler), gelblich, flachrund mit etwa 2 mm Durchmesser, einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 13 % und einem besonders hohen Gehalt an Proteinen sowie einem hohen Gehalt an Kohlenhydraten. Aufgrund ihrer physischen und chemischen Eigenschaften wird die Fava Santorinis schnell gar (kürzere Kochzeit), und die zubereitete Fava Santorinis sowie alle Speisen, in denen sie verwendet wird, haben einzigartige sensorische Eigenschaften wie eine cremige Konsistenz und einen leicht süßlichen Geschmack.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

—

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Die typischen Merkmale der Fava Santorinis prägen sich während folgender Erzeugungsschritte aus: Anbau (Pflanzenart *Lathyrus clymenum* L. (Platterbse)), Ausreifen (Trocknen) der Samen, Schälen, Verpacken. Diese Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen, da die Einzigartigkeit der Fava Santorinis und ihre qualitativen Merkmale den besonderen Umwelt- und Anbaubedingungen und dem besonderen Verfahren der Trocknung (Verwendung der Santorin-Erde) zu verdanken sind.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Das Verpacken darf nur in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen, damit die Qualität des Erzeugnisses und eine wirksame Kontrolle seiner Herkunft gewährleistet sind. Unmittelbar nach dem Schälen und Spalten der Samen sind diese so zu verpacken, dass das nunmehr empfindliche Enderzeugnis vor Feuchtigkeit geschützt ist. Soll das Verpacken nicht auf Santorin erfolgen, muss das Erzeugnis als Massengut über See befördert werden; dabei ist die Gefahr groß, dass das Erzeugnis feucht wird oder von Schädlingen und Krankheiten befallen wird und dadurch an Qualität verliert.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Zu dem geografischen Gebiet, in dem die Fava Santorinis erzeugt wird, zählen die im Verwaltungsbezirk Kykladen der Region Süd-Ägäis in Griechenland gelegenen Inseln Santorin, Thirassia, Palea und Nea Kameni, Aspro (Aspronisi), Christiani und Askania.

Gemeinsame Merkmale dieser Inseln sind die vulkanischen Böden und ihr ganz besonderes Mikroklima. Das Klima der Region — das unter Punkt 5.1 näher erläutert wird — gilt als trockenwarmes Klima mit viel Sonnenschein, starken Nordwinden (Meltemi) und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 71 % im Jahresmittel.

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

a) Klima: Als die der Qualität der Fava Santorinis zugrunde liegenden besonderen Klimabedingungen gelten die nachstehend aufgeführten Faktoren:

1. die relative Luftfeuchtigkeit, die im jährlichen Mittel bei 71 % liegt;

2. die Niederschläge von jährlich 370 mm,

3. der das ganze Jahr über vorherrschende Nordwind;

4. die Temperatur von 17,5 °C im Jahresmittel;

5. die 202 Sonnentage jährlich;

6. die Tatsache, dass es praktisch nicht friert.

b) Boden: Fast ganz Santorin hat vulkanischen Grund, dessen Ursubstanz tertiäre Ablagerungen von Santorin-Erde, Bimsstein und Lava sind. Die Böden sind tief, ohne oder nur mit leichter Grabenerosion und in leichter Hanglage. Allgemein ist die Bodenstruktur fein, es fehlt an den anorganischen Grundelementen Kalium und Stickstoff, und auch der Anteil an organischer Substanz ist äußerst gering. Schließlich enthält der Boden kaum bzw. gar kein Wasser.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Einzigartigkeit der Fava Santorinis ist insbesondere darauf zurückzuführen, dass sie aus der besonderen Pflanzenart *Lathyrus clymenum* L. aus der Familie der Leguminosen (*Fabaceae*) gewonnen wird. Diese Pflanze wird nur in dem abgegrenzten Gebiet und ausschließlich zur Erzeugung der Fava Santorinis angebaut.

Auf diese einzigartige Herkunft sind die besonderen Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses zurückzuführen, die es von anderen ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden. Vor allem folgende Eigenschaften sind zu nennen:

Physische Eigenschaften: Die Fava Santorinis besteht aus den gespaltenen scheibenförmigen Samen mit einem Durchmesser von etwa 2 mm, hat gelbliche Färbung und höchstens 13 % Feuchtigkeitsgehalt; der Bruchanteil beträgt, je nach Herstellungsverfahren, 1 % bis 5 %.

Chemische Eigenschaften: Aufgrund von Bodenbeschaffenheit, Klimabedingungen und Pflanzenart hat die Fava Santorinis einen besonders hohen Gehalt an Kohlehydraten (63 %) und Proteinen (20 %).

Hinzu kommt, dass Speisen, die mit der Fava Santorinis zubereitet werden, bestimmte sensorische Eigenschaften erhalten, die sie von ähnlichen Speisen abheben und damit zum Renommee der Fava Santorinis beitragen. Als besonders charakteristische Eigenschaften sind zu nennen:

Cremige Konsistenz durch die geringe Größe und die einheitliche Form der Samenhälften sowie den hohen Gehalt an Kohlehydraten.

Haltbarkeit aufgrund der gründlichen Trocknung und Desinfektion des Erzeugnisses.

Leichte Zubereitung: Die kurze Garzeit und der geringe Wasserbedarf beim Kochen sind auf die geringe Größe und einheitliche Form der Samenhälften und den hohen Gehalt an Kohlehydraten zurückzuführen.

Geschmack: Der leicht süßliche Geschmack des Erzeugnisses — im Unterschied zum leicht bitteren Geschmack vergleichbarer Erzeugnisse — ist auf den im pflanzlichen Gewebe enthaltenen Zucker zurückzuführen.

## 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:

Die verschiedenen besonderen Eigenschaften der Fava Santorinis — die physischen und chemischen Eigenschaften sowie die sensorischen Eigenschaften der mit ihr zubereiteten Speisen — sind Ergebnis des Zusammentreffens von Umweltfaktoren, örtlichem Fachwissen und einem einzigartigen genetischen Substrat.

All diese besonderen Eigenschaften sind seit dem Altertum bekannt, und bereits damals wurde die Pflanze *Lathyrus clymenum* L. aus der Familie der Leguminosen (*Fabaceae*) angebaut. So genießt die Fava Santorinis im Vergleich zu ähnlichen Erzeugnissen ein besonders hohes Ansehen.

- a) Qualität: Der Ausprägung der spezifischen Qualitätsmerkmale der Fava Santorinis liegt, wie erwähnt, das Zusammenwirken dreier Faktoren zugrunde. Im Folgenden soll die Wirkung jedes einzelnen Faktors kurz beleuchtet werden.

Pflanzenmaterial: Seit dem Altertum wird die der Herstellung der Fava Santorinis zugrunde liegende Pflanzenart (*Lathyrus clymenum* L. aus der Familie der *Fabaceae*) ausschließlich auf Santorin und ihren Nebeninseln angebaut. Grund dafür ist, dass der Anbau einer anderen zur Herstellung von Püree (Fava) geeigneten Pflanzenart aufgrund der besonderen Boden- und Klimaverhältnisse auf diesen Inseln unrentabel bzw. unmöglich wäre. Die zuletzt geerntete Frucht wird am Dreschort abgeerntet, um im folgenden Jahr als Saatgut verwendet zu werden. Diesem Verfahren ist zu verdanken, dass der Anbau dieser ausschließlich zur Herstellung der berühmten Fava Santorinis verwendeten Pflanzenart als unverwechselbare örtliche Hülsenfruchtkultur über dreieinhalb Jahrtausende erhalten geblieben ist.

Die besonderen physischen Eigenschaften der Fava Santorinis sind auf die Pflanzenart *Lathyrus clymenum* L. zurückzuführen, da diese Eigenschaften an die spezifische phänotypische Expression zentraler taxonomischer Merkmale (wie Größe und Farbe der Samen) gekoppelt sind. Ein ebenfalls genetisch bestimmtes Qualitätsmerkmal ist die besondere chemische Zusammensetzung der Samen.

Fachwissen: Relevant ist das Fachwissen der Einheimischen sowohl für den Anbau der Pflanzenart *Lathyrus clymenum* L. als auch für die Verarbeitung der Samen, auf die der geringe Feuchtigkeitsgehalt und der geringe Bruchanteil zurückzuführen sind.

Während die spezifischen Verfahren bei Aussaat, Ernte und Dreschen an die örtlichen Bedingungen angepasst sind, sichert die besondere Art der Auswahl und Behandlung des Vermehrungsmaterials den Fortbestand der Kultur.

Ein spezielles Fachwissen hat sich bezüglich der Ausreifens der Frucht entwickelt; es umfasst zwei zentrale Aspekte, die den Zusammenhang zwischen der Fava Santorinis und der Umwelt der Insel schaffen, die Nutzung der Santorin-Erde und der höhlenartigen Speicher zur Konservierung bzw. Lagerung der Frucht. Dieses Verfahren schützt die Frucht vor Schädlingsbefall und trägt dazu bei, dass sie aushärtet und bruchfrei weiterverarbeitet werden kann.

Umwelt: Der Einfluss der Umwelt schlägt sich im Anbau der Pflanze *Lathyrus clymenum* L., in der Ausprägung quantitativer Merkmale (wie der chemischen Zusammensetzung der Samen) sowie im Vorhandensein einzigartiger Produktionsfaktoren (wie der Santorin-Erde) nieder.

Als im engeren Sinne ökologische Bedingungen, die zur Durchsetzung der *Lathyrus clymenum* L. und zur Ausprägung der spezifischen Produktionsmethoden beigetragen haben, sind die starken Winde, die Wasserknappheit und die Kargheit des Bodens anzusehen. Durch ihren Kriechwuchs ist die Pflanze vor den starken Winden geschützt; da sie Trockenheit gewohnt ist, kann sie unter den fast wüstenartigen Bedingungen der Insel überleben; und dank ihrer Fähigkeit, den in der Luft vorhandenen Stickstoff zu binden, trotzt sie dem Mangel an elementaren Nährstoffen. Beredtes Zeichen dafür, wie sehr sich die Pflanze an die Umweltbedingungen auf Santorin angepasst hat, ist die Tatsache, dass sie nach dem Ausbruch des Vulkans überleben konnte.

Die Wasserknappheit schließlich erklärt den hohen Zuckergehalt der Pflanze; diesem verdankt sie, dass sie mittels osmotischer Verfahren mehr Wasser aufnehmen kann.

- b) Ansehen: Die Fava Santorinis war in dem abgegrenzten Gebiet bereits im 16. Jahrhundert v. Chr. (späte Bronzezeit) bekannt, wie archäologische Funde bei Grabungen am Westhaus in Akrotiri belegen. Die in den Überresten eines Erntelagers entdeckten Samen wurden als Samen von *Lathyrus clymenum* L. bestimmt.

Erstmals schriftlich erwähnt wird das Wort Fava im 6. bzw. 5. Jahrhundert v. Chr. in einer nicht überlieferten Tragödie von Aischylos; es wird in der Bedeutung „Arme-Leute-Essen“ verwendet.

Die erste Belegstelle, in der das Wort Fava und die bekannte Speise miteinander in Verbindung gebracht werden, stammt von Dioscurides im 2. Jahrhundert. Ihm zufolge war Fava die Bezeichnung der Römer für die Ackerbohne (*Vicia faba* L.), die bei der Zubereitung von Fava am häufigsten verwendete Hülsenfrucht.

Im 6. Jahrhundert wird von Kyrill berichtet, dass für die Zubereitung von Fava „pisaria“, d. h. kleine Erbsen, verwendet werden; damit bringt er erstmals in einem literarischen Text den antiken Begriff „arakiskos“ mit der Zubereitung von Fava in Verbindung.

Unter den traditionellen Erzeugnissen der Insel Santorin wird Fava in statistischen Unterlagen von 1850 an vierter Stelle genannt. Ihre besondere Qualität wird im Jahr 1914 von Gennadios hervorgehoben, demzufolge die Fava Santorinis aus der Pflanze „arakas“ hergestellt wird. Diese Verknüpfung lässt sich im 20. Jahrhundert in zahlreichen Quellen finden, doch erst Rechinger identifizierte die auf Santorin angebaute Pflanze als *Lathyrus clymenum* L. (1943).

Sogar erst im 21. Jahrhundert wurde festgestellt, dass mit der auf Santorin gebräuchlichen Bezeichnung „arakas“ die Pflanze *Lathyrus clymenum* L. gemeint ist — als nämlich bei der Erstellung des vorliegenden Dossiers Proben der Pflanze im Labor für Systematische Botanik der Landwirtschaftlichen Universität von Athen untersucht und als *Lathyrus clymenum* L. bestimmt wurden.

Damit ist deutlich, dass die Fava Santorinis in diesem Gebiet seit über 3 600 Jahren kontinuierlich angebaut wird.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

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

---