

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 34/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (FAVA SANTORINIS)****N° CE: EL-PDO-0005-0520-09.01.2006****IGP () AOP (X)****1. Denomination:**

«Φάβα Σαντορίνης» (Fava Santorinis)

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Cotylédons séchés, pelés et concassés de la plante *Lathyrus clymenum* L. (famille des papilionacées ou fabacées), de couleur jaune pâle, en forme de disque aplati d'un diamètre de 2 mm environ, dont la teneur en eau est d'au plus 13 %. La composition du produit se caractérise par une teneur en protéines particulièrement élevée et une forte teneur en glucides. Les caractéristiques physicochimiques de la fève de Santorin font que sa cuisson est extrêmement aisée (le temps de cuisson est très bref); au final, elles donnent aux fèves cuisinées et aux plats préparés à partir de celles-ci des qualités organoleptiques uniques, telles qu'une texture aérienne et un goût légèrement sucré.

3.3. Matières premières:

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les étapes de la production de la fève de Santorin qui influent sur la formation des caractéristiques particulières du produit sont la culture du *Lathyrus clymenum* L. (*apakác*), la maturation (séchage) de ses graines, leur pelage et leur conditionnement. Ces étapes doivent intervenir dans l'aire délimitée, car ce sont les paramètres distinctifs de l'environnement, de cette culture et du processus de séchage (utilisation de la terre de Santorin) qui sont à l'origine du caractère particulier du produit et c'est dans une altération de ces paramètres que réside le plus grand risque d'une modification des qualités de la fève de Santorin.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le conditionnement doit être effectué à l'intérieur de l'aire géographique délimitée pour que la qualité et un contrôle efficace de l'origine du produit final soient garantis. Un conditionnement adéquat doit intervenir immédiatement et rapidement après le pelage et la séparation des cotylédons pour éviter que le produit final ainsi obtenu, qui est fragile, n'absorbe de l'humidité. Un conditionnement en dehors de Santorin implique obligatoirement un moyen de transport maritime en gros, procédure qui présente un risque élevé d'absorption d'humidité et de contamination par des ravageurs des cultures et des maladies et, partant, un risque de dégradation de la qualité du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Delimitation concise de l'aire géographique:**

L'aire géographique de production de la fève de Santorin comprend les îles grecques de Santorin, Thirassia, Paléa, Néa Kaméni, Aspronisi, Christiana et Askania situées dans le département des Cyclades (région du sud de la mer Égée).

Toutes ces îles se caractérisent par un sol volcanique et un microclimat très particulier. Plus précisément, le climat de la région, qui est décrit plus en détail au point 5.1.a, est chaud et sec, avec un taux d'ensoleillement très élevé, de forts vents du nord (*meltémi*), et une humidité relative avec une moyenne annuelle de 71.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

a) Climat: Les données présentées ci-dessous sont considérées comme des facteurs climatiques spécifiques à l'origine de la qualité de la fève de Santorin.

1) l'humidité relative de l'atmosphère, qui se maintient toute l'année à une valeur moyenne de 71

2) le niveau des précipitations annuelles, qui atteint 370 mm

3) les vents du nord, qui soufflent toute l'année

4) la température, dont la moyenne annuelle se situe à 17,5 °C

5) le taux d'ensoleillement, qui est de 202 jours par an

6) l'absence intrinsèque de gel.

b) Sol: Le matériau parental du sol volcanique qui recouvre la quasi-totalité de Santorin se compose de dépôts tertiaires de terre, de pierre ponce et de lave. Ces sols sont profonds et présentent un ravinement moyen, voire nul, ainsi que de faibles pentes. De manière générale, la structure du sol de l'île est fine et dépourvue des éléments inorganiques essentiels que sont le potassium et l'azote. Elle est également exceptionnellement pauvre en matières organiques. Enfin, les ressources aquifères sont minimales, voire inexistantes.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité fondamentale de la fève de Santorin réside dans les différentes espèces végétales qui sont utilisées pour sa production, à savoir, le *Lathyrus clymenum* L. de la famille des papilionacées ou fabacées. Cette plante est uniquement cultivée dans l'aire délimitée, la seule finalité de cette culture étant la production de la fève de Santorin.

C'est cette origine différente qui confère au produit ses qualités particulières et qui le distingue de produits similaires. Ses principales caractéristiques sont les suivantes:

Caractéristiques physiques: la fève de Santorin est constituée de morceaux de cotylédons des graines; de couleur jaune pâle, sa forme est celle d'un disque aplati d'un diamètre de 2 mm environ. Sa teneur maximale en eau est de 13 % et le pourcentage de cotylédons concassés varie de 1 % à 5 % en fonction du processus de production.

Caractéristiques chimiques: du fait des conditions pédologiques et climatiques et de la plante à l'origine de la production, la fève de Santorin présente des teneurs particulièrement élevées en glucides (63 %) et en protéines (20 %).

Il convient également de souligner que l'utilisation de la fève de Santorin dans la confection de mets confère à ces derniers des caractéristiques organoleptiques spécifiques, qui différencient cet aliment d'autres denrées similaires et contribuent à sa réputation. Les plus spécifiques sont les suivantes:

Texture aérienne: elle est due à la petite taille et à l'homogénéité des cotylédons, conjuguées à la haute teneur en glucides.

Capacité de conservation du produit: elle est due au degré élevé de déshydratation, mais aussi à la désinfection des graines de la fève de Santorin.

Cuisson facile: la petite taille et l'homogénéité des cotylédons, alliées à la concentration élevée de glucides, font que la cuisson du produit est rapide et nécessite très peu d'eau.

Goût: la présence de sucre dans le tissu végétal explique qu'au final le goût du produit soit légèrement sucré, contrairement à celui d'autres produits similaires, qui se caractérisent par leur légère amertume

5.3. Lien causal entre l'aire géographique du produit et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

L'ensemble des particularités de la fève de Santorin, telles qu'elles s'expriment dans ses caractéristiques physiques et chimiques, mais aussi dans les qualités organoleptiques des plats préparés avec cet ingrédient, est le résultat de l'influence combinée des caractéristiques de l'environnement, du savoir-faire local et de ressources génétiques uniques.

Toutes ces spécificités sont connues depuis l'Antiquité, époque à laquelle remonte la culture du *Lathyrus clymenum* L. (famille des papilionacées ou fabacées), ce qui explique la réputation de la fève de Santorin par rapport à d'autres produits similaires.

- a) Qualité: comme indiqué plus haut, les qualités particulières de la fève de Santorin proviennent de l'influence conjuguée de trois facteurs. Les effets de chacun d'entre eux sont brièvement décrits ci-dessous:

Matériel génétique: depuis l'Antiquité, l'espèce à partir de laquelle est produite la fève de Santorin (*Lathyrus clymenum* L. de la famille des papilionacées ou fabacées) est exclusivement cultivée à Santorin et dans ses îlots environnants. En effet, les conditions pédologiques et climatiques prévalant dans ces îles rendent difficile, voire impossible la culture de toute autre espèce utilisée dans la production de fèves. Le fruit récolté en dernier lieu sur l'aire de battage est conservé séparément afin d'être réutilisé pour les semences de l'année suivante. Cette pratique apparaît comme la seule raison expliquant que se soit perpétuée depuis 3 500 ans la culture de cette plante, variété locale distinctive des papilionacées, qui est uniquement utilisée pour la production de la fameuse fève de Santorin.

Le *Lathyrus clymenum* L. est à l'origine des caractéristiques physiques de la fève de Santorin, puisque celles-ci sont liées à l'expression phénotypique spécifique de caractéristiques taxinomiques majeures, telles que la taille et la couleur des cotylédons. De même, la composition chimique particulière des cotylédons constitue une caractéristique qualitative génétiquement contrôlée.

Savoir-faire: ce savoir-faire local renvoie aussi bien à la culture exclusive du *Lathyrus clymenum* L. qu'au traitement des graines, à l'origine de la faible teneur en eau et du faible pourcentage de cotylédons concassés.

Plus précisément, l'époque des semences comme celles de la récolte et du battage sont déterminantes dans les pratiques qui ont permis l'adaptation de la culture à l'environnement local; par ailleurs, le choix du matériel de multiplication pour les cultures de l'année suivante constitue une pratique spécifique qui explique que se soit perpétuée la culture de cette plante.

Un savoir-faire particulier a été élaboré pour la maturation des fruits. Celle-ci comporte deux éléments importants qui rattachent la fève de Santorin à son environnement local. Il s'agit de l'utilisation de la terre de Santorin et de l'enfouissement des magasins en vue respectivement de la conservation et du stockage des fruits. Cette procédure protège les fruits des attaques des insectes et contribue à l'obtention de la dureté souhaitée, qui leur permet de résister aux phases ultérieures du traitement sans s'émietter.

Environnement: l'influence de l'environnement concerne la culture du *Lathyrus clymenum* L., la formation de caractéristiques quantitatives telles que la composition chimique des cotylédons et l'existence de facteurs de production uniques comme la terre de Santorin.

Les conditions environnementales particulières ayant contribué au choix et à l'adaptation de la culture du *Lathyrus clymenum* L. sont la force des vents, les maigres ressources aquifères disponibles et la pauvreté du sol. Plante rampante, le *Lathyrus clymenum* L. est protégé des vents violents; par ailleurs, son caractère xérophyle lui permet de survivre dans des conditions quasiment désertiques; enfin, grâce à sa capacité de rétention de l'azote atmosphérique, cette plante peut remédier à l'absence d'éléments nutritifs fondamentaux. Le signe le plus clair de l'adaptation de cette culture à son environnement sur l'île de Santorin est qu'elle a survécu à l'explosion du volcan.

Enfin, la rareté des ressources en eau explique a contrario la teneur élevée en sucre de la plante, qui lui permet une assimilation accrue de l'eau par des phénomènes d'osmose.

- b) Réputation: la présence attestée de la fève de Santorin dans l'aire délimitée remonte au XVI^e siècle avant J.C., comme le prouvent les découvertes archéologiques rattachées à la période ultérieure du chalcolithique qui ont été faites lors des fouilles à Akrotiri, dans la maison ouest. Des restes de stocks de récoltes ont en effet été identifiés comme étant des graines de *Lathyrus clymenum* L.

De plus, le terme de fève apparaît pour la première fois sous forme écrite au VI^e ou V^e siècle avant J.C., dans un extrait d'une tragédie aujourd'hui disparue d'Eschyle, où il est utilisé pour désigner un plat de pauvres.

la première correspondance constatée entre le terme de fève et le plat bien connu est le fait de Dioscoride, au II^e siècle après J.C., qui fait référence à ce terme comme étant la dénomination latine du mot grec *κουκιά* (*Vicia faba* L.), la papilionacée la plus fréquemment utilisée pour la production de fèves.

Au VI^e siècle après J.C., Cyrille de Scythopolis mentionne l'utilisation de *πισαρίων*, soit d'une légumineuse de petite taille appelée à Santorin *απακάς* pour la production de fèves, établissant ainsi pour la première fois dans un texte littéraire un lien entre le terme *απακίσκο* des Grecs anciens et la production de fèves.

La fève, en tant que produit traditionnel de Santorin, apparaît comme la quatrième production de l'île dans un bulletin d'inventaire de 1850; en 1914, Gennadios évoque plus particulièrement l'excellente qualité de la fève de Santorin et reconnaît l'*απακάς* comme la plante à la base de sa production. Cette corrélation est mentionnée dans de nombreuses sources du XX^e siècle, mais ce n'est qu'en 1943 que Reching mentionne le lien entre la culture locale et le *Lathyrus clymenum* L.

C'est au XXI^e siècle que l'on établit la correspondance entre la dénomination traditionnelle locale *αρακάς* et le *Lathyrus clymenum* L. Pour l'élaboration du présent dossier, des échantillons de cette plante ont en effet été fournis au laboratoire de botanique systématique de l'université d'agronomie d'Athènes, qui a reconnu le *Lathyrus clymenum* L.

Il est par conséquent évident que la fève de Santorin est cultivée sans interruption dans cette région depuis plus de 3 600 ans.

Reference a la publication du cahier des charges

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