V

(Pareceres)

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 34/03)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (FAVA SANTORINIS)****N.º CE: EL-PDO-0005-0520-09.01.2006****IGP () DOP (X)****1. Nome:**

«Φάβα Σαντορίνης» (Fava Santorinis)

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Cotilédone seco, descascado e partido, da planta *Lathyrus clymenum L.*, leguminosa (família das Fabáceas), de cor amarelo-clara, forma circular achatada, com cerca de 2 mm de diâmetro e 13 %, em média, de teor de humidade. Possui composição caracterizada por teor especialmente elevado de proteínas e hidratos de carbono. As características físico-químicas da «Φάβα Σαντορίνης» tornam-na particularmente adequada para cozer (exige menos tempo de cozedura), conferindo-lhe, bem como aos pratos com que se conjuga, características organolépticas únicas, como textura leve e sabor ligeiramente doce.

3.3. Matérias-primas:

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

As fases de produção da «Φάβα Σαντορίνης» que influenciam as suas características peculiares envolvem o cultivo do tipo natural de *Lathyrus Clymenum L.* (cizirão), a maturação (dessecação) da semente, o descasque e a embalagem. Todas estas fases ocorrem obrigatoriamente na área identificada, pois o carácter peculiar do produto é determinado pelos parâmetros ambientais e culturais locais específicos e pelo método de dessecação (utilização dos terrenos de Santorini), evitando-se assim o perigo de alteração da qualidade da «Φάβα Σαντορίνης».

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O processo de embalagem realiza-se obrigatoriamente na área identificada, como forma de garantir a qualidade e o controlo da origem do produto final. Depois de descascado e escolhido, o produto tem de ser imediatamente embalado, para evitar exposição à humidade. A embalagem do produto fora de Santorini implica obrigatoriamente o transporte por mar e, conseqüentemente, elevado risco de humidade e contaminação por parasitas e doenças susceptíveis de deteriorar a qualidade do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica de produção da «Φάβα Σαντορίνης» inclui as ilhas de Santorini, Therasia, Palaia e Nea Caméni, Áspro (Asprónissi), Christiani e Ascaniá, do *nomós* (divisão administrativa) das Cíclades, região do Egeu Meridional, na República Helénica.

A característica comum que une as ilhas é o terreno vulcânico e o microclima peculiar que possuem. Especificamente, o clima da região (apresentado em mais pormenor no ponto 5.1.a) distingue-se por ser seco e quente, de elevada exposição solar, vento forte de quadrante norte (*meltémia*) e 71 de humidade relativa média anual.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

a) Clima: Considera-se que os dados climáticos seguidamente referidos influenciam directamente a qualidade do «Φάβα Σαντορίνης»:

1. Teor médio anual de humidade relativa do ar: 71;

2. Pluviosidade total anual: 370 mm;

3. Vento norte dominante durante todo o ano;

4. Temperatura média: 17,5 °C;

5. Exposição solar: 202 dias/ano;

6. Ausência de geada.

b) Solo: O principal elemento do solo vulcânico de praticamente toda a ilha é constituído por depósitos de pedra-pomes e lava. Os solos são profundos, apresentando raras ravinas e encostas suaves. Em geral, o solo apresenta estrutura fina e ausência dos elementos básicos K e N (potássio e azoto), sendo também extremamente pobre em matéria orgânica. Por último, os recursos hídricos do solo são mínimos ou mesmo inexistentes.

5.2. Especificidade do produto:

A principal característica da «Φάβα Σαντορίνης» reside no tipo diferente de planta utilizada na produção, ou seja, o *Lathyrus clymenum* L., leguminosa (família das Fabáceas). A planta é cultivada na área identificada, exclusivamente para a produção de «Φάβα Σαντορίνης».

A qualidade especial do produto deve-se à sua origem diferente, que o distingue de produtos idênticos. Salienta-se, nomeadamente:

Características físicas: A «Φάβα Σαντορίνης» é constituída por pedaços de cotilédones de sementes, de cor amarelo-clara, forma circular achatada de 2 mm de diâmetro, 13 % de humidade média e entre 1 % e 5 % de cotilédones partidos, consoante o processo de produção.

Características químicas: Devido às condições edafoclimáticas e ao tipo de planta, a «Φάβα Σαντορίνης» contém elevado teor de glícidos (63 %) e de proteínas (20 %).

Convém igualmente notar que a utilização de «Φάβα Σαντορίνης» na preparação de alimentos confere-lhes características organolépticas especiais que os distinguem de produtos semelhantes, contribuindo para o renome particular da «Φάβα Σαντορίνης». Destacam-se as seguintes características:

Textura leve: Resultado das pequenas dimensões e da homogeneidade dos cotilédones, associados ao elevado teor de glícidos.

Conservação do produto: A capacidade de conservação do produto deve-se ao seu elevado teor de dessecação e desinfecção.

Facilidade de cocção: As pequenas dimensões e a homogeneidade dos cotilédones, associados ao elevado teor de glícidos, contribuem para a rapidez de cozedura e a reduzida quantidade de água necessária.

Sabor: A presença de açúcar no tecido vegetal contribui para o sabor do produto, caracterizado por ligeiramente doce, contrariamente a produtos semelhantes, caracterizados por ligeiro amargor.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto:

O conjunto de particularidades da «Φάβα Σαντορίνης», expresso nas suas características físicas e químicas, mas também nas características organolépticas dos pratos com ela cozinhados, são o resultado das características do ambiente, do saber local e dos seus elementos genéticos únicos.

Estas particularidades são reconhecidas desde a Antiguidade, datando daí a cultura da planta *Lathyrus clymenum* L., Leguminosa (família das Fabáceas), justificando-se assim o renome que adquiriu e que a destaca de outros produtos semelhantes.

a) Qualidade: O desenvolvimento das características qualitativas especiais da «Φάβα Σαντορίνης» reconhece-se, tal como referido anteriormente, na reacção conjunta de três factores, seguidamente referidos:

Matriz genética: a «Φάβα Σαντορίνης» (*Lathyrus Clemenum*, leguminosa da família das Fabáceas) é cultivada obrigatoriamente em Santorini e nas pequenas ilhas que a rodeiam desde a Antiguidade. Tal deve-se às condições edafoclimáticas particulares prevaletentes que dificultam ou impossibilitam o cultivo de outro tipo de leguminosa utilizada para produção de «fava» (puré de cizirão). O grão resultante da malha é armazenado à parte, para utilização na sementeira do ano seguinte. Constatou-se que esta prática está na origem, há mais de 3 500 anos, do cultivo desta leguminosa, cuja variedade é utilizada obrigatoriamente para a produção da famosa «Φάβα Σαντορίνης».

Ao *Lathyrus clymenum* L. se devem as características peculiares da «Φάβα Σαντορίνης», de que se destacam o tamanho e a cor dos cotilédones. A composição química dos cotilédones constitui uma outra característica da qualidade genética do produto.

Modo de produção: O saber local é importante não só para o cultivo da planta *Lathyrus clymenum* L., mas também o tratamento da semente, e a ele se deve a baixa percentagem de humidade e a irrisória quantidade de cotilédones partidos.

Em especial, entre as práticas de cultivo responsáveis pela adaptação do produto ao ambiente local citam-se as épocas de sementeira, colheita e malha, bem como a escolha da semente a utilizar no ano seguinte, tendo-se desenvolvido particularmente o saber que se prende com a sua maturação.

Dois elementos são particularmente importantes na relação da «Φάβα Σαντορίνης» com o ambiente da ilha. Por um lado, o solo de Santorini e, por outro, os silos subterrâneos para conserva e armazenagem da semente, consoante os casos. Este procedimento protege-a de ataques de insectos e contribuiu para que adquira o grau de dureza que evita que se parta durante a transformação.

Ambiente: O cultivo do *Lathyrus clymenum* L. beneficia da influência do solo de Santorini, que se reflecte no teor dos componentes químicos dos cotilédones e nos factores únicos de produção.

A escolha do *Lathyrus clymenum* L. foi determinada pelos factores que caracterizam o ambiente, como os ventos fortes, a escassez de água e a pobreza do solo. O desenvolvimento rasteiro da planta ajuda-a a proteger-se do vento forte e a sua adaptação à seca permite-lhe sobreviver em condições praticamente desérticas; por último, a sua capacidade de fixação do azoto atmosférico permite-lhe compensar a ausência de nutrientes básicos. O indicador característico maior da adaptação da cultura ao ambiente de Santorini reside na sua sobrevivência após a erupção vulcânica.

Por último, a escassez de recursos hídricos é responsável pelo elevado teor de açúcar, o qual permite à planta aumentar a retenção de água através de fenómenos osmóticos.

- b) Reputação: A presença da «Φάβα Σαντορίνης» na área demarcada está documentada desde o século XVI a.C., de acordo com achados arqueológicos das escavações do Povoado Ocidental, em Acrotíri, relativas à posterior Idade do Cobre, que revelaram vestígios de colheitas armazenadas de semente da espécie vegetal *Lathyrus clymenum* L.

Além disso, o nome «cizirão» aparece em documento escrito pela primeira vez entre os séculos VI e V a.C., em excerto de uma tragédia de Ésquilo, utilizado para transmitir a ideia de alimento básico.

A primeira relação comprovada entre o termo «fava» e o famoso alimento deve-se a Dioscurides (séc. II), o qual refere «fava» como o nome que os latinos atribuíam à fava (*Vicia faba* L.), leguminosa que viriam a utilizar comumente na sua preparação.

No século VI é referida, por Cirilo, a utilização de «πισσάριον» («pissarion»), ou seja, pequena ervilha, para a preparação de puré de cizirão, estabelecendo pela primeira vez a relação, num documento literário, entre o «αρακίσκο» (araquísco) (espécie de lentilha) dos antigos com a produção de cizirão.

O cizirão, enquanto um dos produtos tradicionais de Santorini, surge como a quarta produção da ilha em cópia de um boletim de 1850, sendo igualmente referida a sua elevada qualidade em 1914, por Guenádio, que reconhece a «ervilheira» como o vegetal utilizado para produção da «Φάβα Σαντορίνης». Esta relação surge em inúmeras fontes do século XX, mas é só em 1943, através de Rechingher, que se estabelece a relação da cultura local com a planta *Lathyrus clymenum* L.

A identificação da designação tradicional local «ervilheira» com a planta *Lathyrus clymenum* L. dá-se já no século XXI, quando, no quadro da redacção do presente dossiê, foram enviadas amostras da planta ao laboratório de Botânica Sistemática da Universidade de Agronomia de Atenas, onde foi reconhecida como *Lathyrus clymenum* L.

Assim foi possível concluir que a «Φάβα Σαντορίνης» é cultivada ininterruptamente na área identificada há mais de 3 600 anos.

Referência à publicação do caderno de especificações

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