

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 164/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ» (FAVA FENEOU)

N. UE: EL-PGI-0005-01339 — 26.5.2015

DOP () IGP (X)

1. DENOMINAZIONE

«Φάβα Φενεού» (Fava Feneou)

2. STATO MEMBRO O PAESI TERZI

Grecia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Fava Feneou» è una leguminosa commestibile proveniente dalla cicerchia del tipo *Lathyrus sativus* L. La parte della pianta che viene raccolta e consumata come alimento sono i cotiledoni dei suoi semi essiccati, decorticati e tritati. I semi della cicerchia tritati, o lessati in forma di crema spessa, costituiscono la base del preparato culinario noto come «fava».

Caratteristiche fisiche dei semi sono il colore giallognolo, le dimensioni particolarmente ridotte, tanto che il peso di 1 000 semi non supera 150 grammi, la forma spigolosa e irregolare, il diametro ridotto, compreso tra 4 e 7 mm e la bassa percentuale di cotiledoni frantumati (compresa tra l'1 % e il 5 %). La loro umidità non supera il 13 %.

Le caratteristiche chimiche che contraddistinguono la «Fava Feneou» sono l'elevato tenore di:

- proteine (un minimo del 24 %),
- carboidrati (compresi tra il 44 % e il 60 %), e
- fibre vegetali (comprese tra il 12 % e il 25 %).

Queste caratteristiche della «Fava Feneou» ne fanno un prodotto di elevato valore nutritivo.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione, dalla coltivazione (preparazione del terreno, semina, irrigazione, fertilizzazione, protezione dai parassiti e misure fitosanitarie) alla raccolta ed essiccazione del prodotto fino alla raccolta dei semi per la semina successiva, devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Sugli imballaggi devono figurare obbligatoriamente la dicitura «Φάβα Φενεού» IGP, come pure le diciture previste dalla legislazione nazionale e dell'Unione europea.

4. DESCRIZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica delimitata di produzione della «Fava Feneou» è costituita dalle località di Feneos e Stimfalia (situate nel comune di Sykiona, provincia della Corinzia, regione del Peloponneso).

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Specificità della zona geografica

Suoli

I suoli sono di tipo argilloso-sabbioso e sono caratterizzati da una consistenza media e da un'elevata capacità di ritenzione idrica. In generale i suoli sono compatti e presentano un tenore soddisfacente di sostanze organiche, quali nitrato di azoto, magnesio e fosforo, mentre il tenore di potassio presenta valori minimi. È presente inoltre il calcio, sostanza essenziale per il corretto sviluppo della pianta, dei baccelli e dei semi. Nel complesso i suoli della zona sono leggermente acidi (pH < 7) con un soddisfacente tasso di salinità (conducibilità elettrica) che non presenta problemi per la coltivazione. La «Fava Feneou» viene coltivata sul letto del vecchio lago naturale Doxa che esisteva un tempo nella zona e che ha mantenuto la sua umidità relativa. I terreni che circondano il lago Stimfalia sono fertili e irrigati con l'acqua del lago. Le caratteristiche dei suoli sopradescritte garantiscono condizioni favorevoli per la coltivazione del prodotto.

Clima

La «Fava Feneou» è coltivata principalmente sugli altipiani delle località di Feneos e Stimfalia. La vicinanza dei massicci montani di Helmos — Dourdouvana, Killini, Oliyirtos — Saitas, che proteggono l'altipiano di Feneos in combinazione con la presenza del lago artificiale Doxa da un lato e gli stessi massicci di Oliyirtos e Killini che circondano l'altipiano di Stimfalia e l'omonimo lago naturale che costituisce parte integrante dell'altipiano, dall'altro, garantiscono, sul piano geomorfologico e climatico, le condizioni ideali per lo sviluppo della coltivazione e della produzione di un prodotto di elevata qualità e grande valore nutritivo.

Il clima della regione è in generale continentale, con inverni freddi ed estati calde. Grazie tuttavia alle estese foreste che coprono gli altipiani di Feneos e Stimfalia, la zona gode di un clima più mite con inverni più umidi ed estati più fresche. La presenza del lago artificiale Doxa a Feneos e del lago naturale Stimfalia nella omonima località garantiscono primavera con un clima mite.

Le seguenti caratteristiche specifiche del microclima della zona contribuiscono allo sviluppo ottimale delle coltivazioni:

- temperature medie mensili di 28,8 °C (massima) e 0,6 °C (minima) e temperatura media annuale di 12,8 °C,
- piovosità media annua della zona di 600 millimetri,
- precipitazioni medie mensili ridotte durante i mesi estivi (comprese tra 5,3 e 9,4 millimetri),
- soleggiamento medio mensile che durante i mesi estivi è compreso tra 346,6 e 337,3 ore.

Fattori umani

I fattori umani rivestono un ruolo fondamentale per garantire la qualità del prodotto «Fava Feneou».

Grazie soprattutto all'utilizzo di manodopera familiare per la coltivazione della «Fava Feneou» è stato possibile mantenere stabili e inalterati nel corso del tempo i metodi di coltivazione.

La capacità dei coltivatori di valutare con precisione il momento in cui i baccelli (che in tale fase presentano il caratteristico colore giallo-bruno) sono pronti per la raccolta garantisce che i semi abbiano un elevato tenore di sostanze nutritive, facendo della «Fava Feneou» un prodotto di elevato valore nutrizionale.

Infine, la capacità e l'esperienza dei produttori, che sanno scegliere i semi giusti da utilizzare nella semina successiva basandosi sull'osservazione macroscopica e sulle caratteristiche fenotipiche degli stessi, costituiscono un fattore essenziale per garantire la resistenza e la capacità germogliativa dei semi così da produrre piante sane, uniformi e resistenti nella stagione successiva.

Specificità del prodotto

La «Fava Feneou» è coltivata sistematicamente nella zona delimitata dalla fine del 19° secolo. La specie viene coltivata da moltissimi anni in virtù delle sue caratteristiche fisiche, ovvero le dimensioni ridotte dei semi, il colore giallognolo, la brillantezza e il tenore di umidità che non oltrepassa il 13 % ma, soprattutto, il valore nutritivo particolarmente elevato grazie alla ricchezza di proteine, carboidrati e fibre.

Descrizione del legame tra la qualità del prodotto e l'area geografica delimitata

I fattori pedoclimatici della zona di Feneos, l'ambiente naturale unico nel suo genere, i sistemi tradizionali di coltivazione, rimasti praticamente inalterati da parecchi decenni, ma anche le conoscenze e l'esperienza dei produttori locali, unitamente al tenore elevato di proteine, carboidrati e fibre vegetali del prodotto, rendono la «Fava Feneou» un prodotto di elevato valore nutritivo per l'uomo.

La «Fava Feneou» si adatta in modo ottimale alle condizioni pedoclimatiche della zona. I terreni di composizione media, caratterizzati da acidità leggera tendente al neutro ($\text{pH} < 7$), ben drenati e con un livello soddisfacente di sostanze organiche, in combinazione con gli inverni relativamente miti e umidi, senza gelate tardive, e le estati fresche, hanno effetti estremamente positivi sulla qualità del raccolto e consentono di ottenere un prodotto di qualità superiore. Sono queste condizioni che permettono di ottenere un prodotto con le seguenti caratteristiche specifiche: elevato tenore di proteine, carboidrati e fibre vegetali.

Un ambiente naturale unico caratterizzato dagli altipiani di Feneos e Stimfalia, circondati e protetti dai massicci montani di Helmos — Dourdouvana, Killini, Oliyirtos — Saïtas (altipiano di Feneos) e Oliyirtos e Killini (altipiano di Stimfalia), in combinazione con la presenza del lago artificiale Doxa e il lago naturale Stimfalia, contribuisce a creare le condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione di un prodotto di eccellente qualità che registra un successo costante sul mercato greco.

Le tecniche di coltivazione degli abitanti del luogo, basate su un'esperienza pluriennale e rimaste inalterate rispetto a quelle utilizzate dai loro avi, si basano ancora oggi sulle metodologie tradizionali (ad esempio, sarchiatura e raccolta effettuate prevalentemente a mano). Le pratiche di coltivazione locali, la capacità di individuare il momento propizio per la raccolta e la selezione rigorosa dei semi per mantenere la purezza della «Fava Feneou», unitamente alle caratteristiche pedoclimatiche della zona, contribuiscono a determinare le caratteristiche specifiche del prodotto e la sua qualità superiore.

Descrizione del legame della reputazione del prodotto con l'area geografica delimitata

La fama del prodotto «Fava Feneou» è confermata da riferimenti storici e bibliografici, dall'uso della denominazione sulle confezioni di prodotti reperibili sul mercato, dagli articoli comparsi nei quotidiani locali e nazionali, dalle trasmissioni televisive e su Internet in relazione prevalentemente alla gastronomia e al turismo ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare del prodotto

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_favas_feneou.pdf
