

**ΤΟ ΦΑΒΑ ΤΗΣ ΑΜΟΡΓΟΥ**  
*Pisum sativum L.*



Φωτογραφία: Ν. Ρούσσο

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ  
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Κανονισμός (ΕΕ) 1151/2012

**ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

**ΟΝΟΜΑΣΙΑ:** ΤΟ ΦΑΒΑ ΤΗΣ ΑΜΟΡΓΟΥ (To Fava tis Amorgou)

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

**ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** Κλάση 1.6 – Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά  
ή μεταποιημένα

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	4
1. Όνομα του γεωργικού προϊόντος: «Το Φάβα της Αμοργού» - «Το Fava tis Amorgou» .....	4
2. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος .....	4
3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής .....	4
4. Απόδειξη Προέλευσης .....	4
5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής .....	5
6. Δεσμός .....	6
7. Οργανισμός Επιθεώρησης .....	9
8. Επισήμανση .....	10
9. Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις .....	10
Συνημμένα .....	10

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 1. Όνομα του γεωργικού προϊόντος: «Το Φάβα της Αμοργού» - «To Fava tis Amorgou»

### 2. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

«Το Φάβα της Αμοργού» αποτελούν τα σπέρματα του φυτού *Pisum sativum* (οικογένεια Leguminosae, υποοικογένεια Papilionoideae) (Συνημμένα 1α,β και 2-σελ.214, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια και Ιβ-σελ.219-225). Το φυτό αυτό αποκαλείται από τους ντόπιους «κατσούνι» λόγω της μορφής των ελύτρων του και της κυρτότητας των λοβών του (Συνημμένα 3, 4-σελ.18). Τα σπέρματα του *Pisum sativum*, αφού απομακρυνθούν από τον καρπό, στεγνωθούν, αποφλοιωθούν και τεμαχιστούν, χρησιμοποιούνται για το γνωστό, ως φάβα, μαγειρικό παρασκεύασμα (Συνημμένο 5).

Το χρώμα των σπερμάτων είναι κίτρινο-πορτοκαλί. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικά των σπερμάτων είναι η υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών, σε 100g περιέχονται > 22 g πρωτεΐνη. Επίσης έχουν μικρό μέγεθος αφού 1000 σπόροι σπόροι έχουν μέσο βάρος 95,70g (μικρόσπερμα) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια).

Τα σπέρματα αυτά διαφοροποιούνται από οποιαδήποτε άλλα σπέρματα που χρησιμοποιούνται για παρασκευή φάβας, λόγω του ότι προέρχονται από το φυτό *Pisum sativum* το οποίο καλλιεργείται στην Αμοργό για αυτόν ακριβώς τον σκοπό (Συνημμένο 1α, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια και Ιβ-σελ.219-225) και είναι διαφορετικό είδος από αυτά των χρησιμοποιούμενων στην υπόλοιπη Ελλάδα φυτικών ειδών για την παραγωγή φάβας (λαθούρι-*Lathyrus sativus* L., ωχροί-*Lathyrus ochrus*, L., κουκιά-*Vicia faba* L.) (Συνημμένο 2-σελ. 214, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια και Ιβ-σελ.219-225).

### 3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή (ζώνη) στην οποία καλλιεργείται το φυτό του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «το Φάβα της Αμοργού» είναι το νησί της Αμοργού το οποίο ανήκει διοικητικά στην Περιφερειακή Ενότητα Νάξου της Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου. Είναι το ανατολικότερο νησί του Νομού, ανάμεσα στις Μικρές Κυκλάδες και την Αστυπάλαια και έχει συνολική έκταση 121 km<sup>2</sup> (το 7ο σε μέγεθος νησί των Κυκλάδων), μήκος ακτών 112km και μήκος περίπου 32km (Συνημμένα 6, 7, 8).

### 4. Απόδειξη Προέλευσης

Για να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος τηρείται Μητρώο Παραγωγών με πληροφορίες σχετικά με τον παραγωγό, τον αγρό καλλιέργειας (κωδικός αγροτεμαχίου), την έκταση, την τοποθεσία και το έτος σποράς. Το Μητρώο τηρείται από την αιτούσα ομάδα. Το ίδιο μητρώο ή στοιχεία θα πρέπει να τηρούνται από οποιαδήποτε άλλη ομάδα ή επιχείρηση η οποία συνεργάζεται με παραγωγούς ή από μεμονωμένο παραγωγό που δεν είναι μέλος της αιτούσας ομάδας.

Η ενημέρωση του Μητρώου γίνεται κάθε χρόνο, ούτως ώστε οι πληροφορίες να χρησιμοποιούνται για την εκτίμηση της παραγωγής, με στόχο να υπάρχει η δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας διακίνησης ανά καλλιεργητική περίοδο.

Οι παραγωγοί έχουν την ευθύνη για την συγκομιδή του προϊόντος.

Η εμπορία του Φάβα της Αμοργού μπορεί να πραγματοποιείται είτε με απευθείας διάθεση του προϊόντος στην αγορά από τον ίδιο τον παραγωγό, είτε με πώληση σε εταιρείες τυποποίησης - διακίνησης, χονδρέμπορους, καταστήματα τροφίμων κλπ. Στην πρώτη περίπτωση ο παραγωγός διαθέτει στοιχεία από τα οποία προκύπτει η προέλευση του προϊόντος από αγροτεμάχια που είναι καταχωρημένα στο Μητρώο. Στη δεύτερη περίπτωση οι προμηθευτές και οι αποδέκτες του προϊόντος διαθέτουν τα απαραίτητα παραστατικά μέσω των οποίων τεκμηριώνεται η αγοροπωλησία συγκεκριμένης ποσότητας προϊόντος, η οποία προέρχεται από αγροτεμάχια που αναγράφονται στο Μητρώο. Σε κάθε περίπτωση όσοι εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας του προϊόντος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσδιορίσουν : α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων του προϊόντος β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν γ) την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο β), με την τήρηση σχετικών αρχείων εισροών-εκροών και των νόμιμων παραστατικών.

## **5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής**

Η παραγωγή «του Φάβα της Αμοργού» γίνεται ιστορικά και παραδοσιακά με τον ίδιο πάντα τρόπο (Συνημμένα 9, 10, 11), ως επί τω πλείστον χωρίς τη χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών. Ο κάθε παραγωγός κάνει τη δική του σποροπαραγωγή (από το συγκομιζόμενο σπόρο της προηγούμενης περιόδου) σε δικό του χωράφι.

Όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας από την καλλιέργεια (η προετοιμασία του εδάφους, η σπορά, η άρδευση, η λίπανση, η αντιμετώπιση των ζιζανίων, η φυτοπροστασία) έως τη συγκομιδή και την ξήρανση του προϊόντος, αλλά και τη συλλογή του σπόρου για την επόμενη χρονιά γίνονται στην Αμοργό που είναι ένα μικρό νησί το οποίο σε διάφορα σημεία του διαθέτει γαίες για γεωργική χρήση.

### **Προετοιμασία αγρού**

Η προετοιμασία του αγρού (νιάσιμο) γίνεται με σκοπό την έγκαιρη φυσική μόνον καταπολέμηση των ζιζανίων λόγω του μεγάλου ανταγωνισμού αυτών με την τοπική ποικιλία του φυτού, άρα και τη δυσκολία συνύπαρξης με τα ζιζάνια. Η διαδικασία αυτή γίνεται μερικές ημέρες μετά τα πρωτοβρόχια, όταν αρχίζουν να φυτρώνουν τα ζιζάνια και επαναλαμβάνεται όποτε χρειαστεί, μπορεί και 2-3 φορές, ώστε να καταστραφούν οι σπόροι των ζιζανίων και να μην υπάρχουν ζιζάνια κατά τη σπορά ή να φυτρώνουν αργότερα.

### **Κατεργασία εδάφους**

Το όργωμα γίνεται άλλοτε με άροτρο σε περιοχές μη προσβάσιμες και ακόμη σε περιοχές όπου δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί άροτρο, χρησιμοποιείται η αξίνη ή το δικέλι (παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία) ή με τη χρήση μηχανικών μέσων (τρακτέρ και φρέζας), όπου υπάρχει προσβασιμότητα.

### **Σπορά**

Οι παραγωγοί γνωρίζουν να επιλέγουν τους σπόρους που θα χρησιμοποιήσουν την επόμενη χρονιά. Η εναπόθεση των σπόρων στο χωράφι γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, στα πεταχτά με το χέρι.

## Λίπανση

Μετά το «νιάσιμο» και πριν τη σπορά ενδεχομένως γίνεται χρήση μικρής ποσότητας φωσφορούχων λιπασμάτων (π.χ. 0-25-0).

## Άρδευση

Η καλλιέργεια χαρακτηρίζεται ως ξηρική, επειδή δεν γίνεται άρδευση λόγω έλλειψης νερού.

## Συγκομιδή

Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι ή με δρεπάνι, ή με μηχανικά μέσα ανάλογα με την προσβασιμότητα με την προϋπόθεση ότι υπάρχει υγρασία στην ατμόσφαιρα «απαλάδα» όπως αποκαλούν οι ντόπιοι, ώστε το φυτό να είναι μαλακό και να μην θραύονται οι λοβοί (ή λουβιά). Δημιουργούνται στο χωράφι μικροί σωροί από το φυτό οι οποίοι αποκαλούνται «αλυταριές». Οι τεχνικές αυτές είναι ιδιαίτερες και η ορολογία τους είναι τοπική ιδιαίτερα γνωστή από τον περασμένο αιώνα στο νησί.

## Παραλαβή σπερμάτων - Αλώνισμα

Η παραλαβή των σπερμάτων γίνεται ή στο χωράφι με μηχανικά μέσα, εάν υπάρχει προσβασιμότητα (αλωνιστική μηχανή) ή στο αλώνι με μηχανικά μέσα ή με τη συμβολή ζώων, ανάλογα πάλι με την προσβασιμότητα. Στην πρώτη περίπτωση παραλαμβάνονται απευθείας τα καθαρά σπέρματα, ενώ στη δεύτερη ακολουθεί το κοσκίνισμα με στόχο την παραλαβή πάλι των καθαρών σπερμάτων.

## Θρυμματισμός

Τα καθαρά σπέρματα του φυτού θρυμματίζονται με χειρόμυλο ή με μηχανικό μύλο. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται χειρόμυλος, η διαδικασία ολοκληρώνεται με το «τουμπάνισμα». Δηλαδή το κοσκίνισμα με τον «τουμπανά» που έχει το σχήμα του κόσκινου και δερμάτινη βάση.

**Ιδιοπαραγόμενος σπόρος:** Η επιλογή του σπόρου που θα χρησιμοποιηθεί την επόμενη χρονιά για σπορά γίνεται βάσει των φαινοτυπικών χαρακτηριστικών του σπόρου και στηρίζεται κυρίως στη μακροσκοπική παρατήρηση. Ο σπόρος πρέπει να είναι γερός, υγιής και καθαρός από ξένους σπόρους. Δεν πρέπει να είναι παραμορφωμένος, καχεκτικός και να δείχνει συμπτώματα καχεξίας και προσβολής από εχθρούς και ασθένειες. Έτσι διασφαλίζεται η ρώμη και η φυτρωτική του ικανότητα, ώστε να δώσει υγιή, ομοιόμορφα και εύρωστα φυτά την επόμενη χρονιά. Αυτή η διαδικασία επιλογής του σπόρου εφαρμόζεται από τους παραγωγούς κάθε χρόνο.

## 6. Δεσμός

Ο δεσμός του προϊόντος «Το Φάβα της Αμοργού» με το γεωγραφικό περιβάλλον του νησιού της Αμοργού βασίζεται στην φήμη του η οποία αποκτήθηκε με την αξιοποίησή του λόγω των χαρακτηριστικών του που αποκτούν ιδιαίτερη σημασία σε ένα

απομονωμένο νησί όπως αυτό της Αμοργού. Το φυτό *Pisum sativum* του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «το Φάβα της Αμοργού» καλλιεργείται στο νησί της Αμοργού ήδη από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα, για να καλύψει βασικές τροφικές ανάγκες, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του σε πρωτεΐνες. Για τη διατροφή των Αμοργιανών, ο Αντώνης Μηλιαράκης (*Υπομνήματα Περιγραφικά των Κυκλάδων Νήσων*, 1928) αναφέρει ότι το κύριο φαγητό τους ήταν το «κατσούνι» «φημιζόμενον επί τη εξαιρέτω αυτού ποιότητα» (φημισμένο για την εξαιρετική ποιότητά του) και από το οποίο έκαναν «το φάβα». (Σημειώνεται ότι ο όρος «κατσούνι» στην τοπική διάλεκτο αναφέρεται στο φυτό) (συν. 4). Η εγκατάσταση ανθρώπων σε ένα απομονωμένο περιβάλλον, όπως είναι το νησί της Αμοργού, τους επέβαλλε για την επιβίωσή τους, να καλύπτουν τις ανάγκες σε τροφή από πηγές που βρίσκονται πάνω στο νησί. Αποτελεί μέχρι και σήμερα μία από τις πλέον θρεπτικές και χαμηλού κόστους λύσεις για τους κατοίκους και τους επισκέπτες του νησιού, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνες.

Το κλίμα της Αμοργού είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο χειμώνα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ). Η μορφολογία του εδάφους της Αμοργού χαρακτηρίζεται από απότομες ανηφορικές πλαγιές με κινούμενες μικρές ή μεγαλύτερες πέτρες (σάρες) και επίσης από άλλες επικλινείς πλαγιές με ή χωρίς πεζούλες (αναβαθμίδες) και την ποιότητα του εδάφους καθορίζει, κυρίως το ασβεστολιθικό του υπόστρωμα (Συνημμένα 6,7,8). Οι σάρες και οι απότομες πλαγιές με ασβεστολιθικό υπόστρωμα είναι τυπικοί οικότοποι ενδημικών ειδών. Αυτός είναι και ένας από τους βασικούς λόγους για τους οποίους τμήμα του νησιού έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα προστατευόμενων περιοχών ΦΥΣΗΣ-2000 (NATURA 2000).

Η μακρόχρονη καλλιέργεια του φυτού, η οποία είναι χωρίς τεχνητό πότισμα (ξηρική), στις συγκεκριμένες συνθήκες έγινε δυνατή λόγω της διαδικασίας της εξελικτικής προσαρμογής μέσα από το μηχανισμό της φυσικής επιλογής. Η γεωγραφική απομόνωση του νησιού, οι τοπικές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες, ο πολυετής και ιδιαίτερος (παραδοσιακός) τρόπος καλλιέργειας του φυτού στην Αμοργό και η απουσία άλλων Ψυχανθών στο νησί, ευνόησαν την προσαρμογή και την γενετική ομοιογένεια του πληθυσμού του φυτού *Pisum sativum* στο νησί της Αμοργού, του οποίου τα σπέρματα αποτελούν «το Φάβα της Αμοργού».

Η τεχνογνωσία της καλλιέργειας στηρίζεται στον παραδοσιακό τρόπο και μεταβιβάζεται εδώ και εκατοντάδες χρόνια από γενιά σε γενιά (Συνημμένα 9, 10). Η σπορά στο χωράφι γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο με το χέρι. Η χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών είναι η ελάχιστη που μπορεί να γίνει ή καθόλου. Οι παραγωγοί έχουν αναπτύξει τεχνογνωσία καθώς ιδιοπαράγουν τον σπόρο επιλέγοντας κάθε χρόνο τους κατάλληλους σπόρους που θα χρησιμοποιήσουν την επόμενη χρονιά, συγκομίζουν συνήθως χειρωνακτικά λόγω του ανάγλυφου του εδάφους (έντονη κλίση, μικρές και στενές πεζούλες – αναβαθμίδες – δύσκολη πρόσβαση μηχανημάτων συλλογής) και πάντα νωρίς το πρωί που η υγρασία είναι αυξημένη (απαλάδα) για να αποφευχθεί το άνοιγμα των λοβών και η απώλεια σπερμάτων. Τέλος, ο θρυμματισμός (σπάσιμο) των σπερμάτων και η αποφλοιώση τους πραγματοποιείται τις περισσότερες φορές με το χειρόμυλο (πέτρινους χειροκίνητους μύλους, χωρίς να αποκλείεται και να χρησιμοποιούνται πιο σύγχρονες μέθοδοι. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι παραγωγοί χρησιμοποιούν όρους από την τοπική διάλεκτο όπως για παράδειγμα το «νιάσιμο» για την διαδικασία προετοιμασίας του εδάφους πριν τη σπορά που έχει στόχο να εξαλείψει τα ζιζάνια, προκειμένου να περιγράψουν στάδια της καλλιέργειας (Συνημμένο 10).

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι η υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες > 22%. Η υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών μπορεί να αποδοθεί κυρίως στην χαμηλή σχετική υγρασία και στην υψηλή θερμοκρασία, χαρακτηριστικά του ξηροθερμικού της κλίματος της Αμοργού (Παράρτ. VIII, IX), καθώς και στο μικρό

μέγεθος των σπερμάτων που χαρακτηρίζει το Φάβα της Αμοργού (Παράρτημα Ια).

Η καλλιέργεια του Φάβα της Αμοργού χωρίς τεχνικό πότισμα (ξηρική) και οι ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί επηρεάζουν το μέγεθος των σπερμάτων του Φάβα της Αμοργού που είναι χαρακτηριστικά μικρό αφού 1000 σπόροι ζυγίζουν 95,7 γρ. Το μικρό μέγεθος σπερμάτων έχει σαν αποτέλεσμα την εντονότερη απορρόφηση του νερού από τα σπέρματα κατά το βράσιμο (Παραρτ. VII, VIII) ιδιότητα που συνδέεται με την βελούδινη υφή που αποκτά η φάβα κατά το μαγείρεμα.

Η φήμη του Φάβα της Αμοργού είναι αποτέλεσμα της μακροχρόνιας καλλιέργεια του φυτού *Pisum sativum* στην Αμοργό αποκλειστικά για την παραγωγή φάβας. Το προϊόν έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη όχι μόνο στην τοπική κοινωνία, στους επισκέπτες του νησιού αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Η φήμη αυτή αποδίδεται στα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του, γεγονός που αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών στη βιβλιογραφία, σε ιστοσελίδες με παραδοσιακές συνταγές, σε αφιερώματα διάσημων σεφ, καθώς και από αναφορές σε άρθρα εφημερίδων. «Το Φάβα της Αμοργού» προβάλλεται στο πλοίο της γραμμής ως χαρακτηριστικό προϊόν της Αμοργού, σε εκπομπές της τηλεόρασης (εκπομπή, στον Alpha TV, 60 λεπτά Ελλάδα, Αμοργός), σε ιστοσελίδες με παραδοσιακές συνταγές, (όπως στο ΒΗΜΑ Gourmet, Ιανουάριος, 2012, Realnews, Ιούλιος, 2012) σε σχετικά βιβλία, σε βραβεία για τους παραγωγούς που δόθηκαν σε συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Εθνοφαρμακολογίας για «το Φάβα της Αμοργού» το 2009. καθώς και σε ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στις 10 Μαρτίου 2017 με τίτλο «4η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες». Επίσης σε επιστημονικές εργασίες σχετικές με τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του (Συνημμένα 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20α,β, 21, 22, 23, 24), (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Για επιβεβαίωση των ανωτέρω παρατίθενται, ενδεικτικά οι κάτωθι αναφορές:

- Το 2009 πραγματοποιήθηκε στην Αμοργό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Εθνοφαρμακολογίας με τίτλο «Το φάβα της Αμοργού και η νόσος του Πάρκισον».
- Στο ΒΗΜΑ Gourmet (2011) «Το φάβα της Αμοργού» αναφέρεται: (Συνημμένο 12): «Το αμοργιανό φάβα (είναι ουδέτερο στην τοπική διάλεκτο) έχει βελούδινη γεύση, πανεύκολη παρασκευή και σημαντική θρεπτική αξία.»
- Στο ΒΗΜΑ Gourmet (2012) Ελληνική Γαστρονομία αναφέρεται: (Συνημμένο 13): « Στο νησί λέγεται το φάβα. Ουδέτερο.»
- Στην ιστοσελίδα (Συνημμένο 9):

<https://www.bluestarferries.com/el/%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BF%CE%B9-%CE%B5%CE%AF%CE%BC%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%B5/%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%AC-%CE%B5%CF%80%CE%B1%CE%B3%CE%B3%CE%AD%CE%BB%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/111-%CE%B1%CE%BC%CE%BF%CF%81%CE%B3%CF%8C%CF%82/71-%CE%B1%CE%BC%CE%BF%CF%81%CE%B3%CF%8C%CF%82,-%CE%BC%CE%B1%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%83%CF%85%CE%BD%CE%BF%CE%B4%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%8D-%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%AE->



<http://www.alatikaipiperi.gr/proionta/almira-2/1369-fava-revithada>

αναφέρεται: «Η φάβα της Αμοργού είναι γένους ουδέτερου, το φάβα δηλαδή λέμε στην Αμοργό. Η γεύση του όμως είναι γένους θηλυκού και μοναδική»

- Στην ιστοσελίδα <http://www.alatikaipiperi.gr/proionta/almira-2/1369-fava-revithada> (Συνημμένο 23) για το Φεστιβάλ Αμοργός 2017 αναφέρεται: «Το ξακουστό φάβα («το» το λένε εδώ).....»
- Αναφέρεται σε ομιλία στην Αθήνα από την αντιπεριφερειάρχη Ελ. Φτακλάκη στην εκδήλωση με θέμα «2013-Ετος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη» που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 16 Ιανουαρίου στο Μουσείο της Ακρόπολης «.....και η Αμοργός επίσης με το γλυκό στη γεύση φάβα της, που πρόσφατα ανακαλύφθηκε ότι περιέχει συστατικά που καταπολεμούν τη νόσο του Πάρκινσον, όπως αποκαλύφθηκε στο συνέδριο με τίτλο: Το φάβα της Αμοργού και η νόσος του Πάρκινσον, που διοργάνωσε στο νησί η Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας στις 27-28 Ιουνίου 2009».
- Στο πρώτο γαστρονομικό φεστιβάλ, η «Εβδομάδα Γαστρονομίας Αμοργού (Σεπτέμβριος-2017) (<http://www.bostanistas.gr/?i=bostanistas.el.article&id=4676>) αναφέρεται: «.....Εμβληματικό είναι το φάβα, όπως το ονομάζουνε στην Αμοργό, που μαζεύεται με το χέρι νωρίς το πρωί μην το κάψει ο ήλιος και σεβίρεται με λίγο λάδι, κάπαρη και ωμό κρεμμύδι».
- Σε οδοιπορικό του Νίκου Μάνεση ,στον Alpha TV, 60 λεπτά Ελλάδα, Αμοργός, αναφέρεται: «.....Το χρυσάφι του νησιού είναι ηφάβα. Το ΦΑΒΑ όπως λένε οι ντόπιοι. Ένα φαγητό που ανέθρεψε γενεές επί γενεών.....(<http://www.gossip-tv.gr/media-tv/story/371541/to-18o-odoiporiko-toy-nikoy-manesi-mas-odigei-stin-amorgo>)
- Στο Real Taste & Style (2012) ( Συνημμένο 16): «ΦΑΒΑ ΑΜΟΡΓΟΥ Γλυκιά και βελούδινη....»
- Σε ιστοσελίδες όπως <http://www.alatikaipiperi.gr/proionta/almira-2/1369-fava-revithada> «Το φάβα της Αμοργού –στο νησί, χρησιμοποιούν το ουδέτερο γένος για τη φάβα– προέρχεται από το κατσούνι (ποικιλία αρακά) και όχι από λαθούρι. Η γεύση του είναι εξαιρετική, η υφή του πραγματικά βελούδινη, ενώ είναι ιδανικό και για νοστιμότετους φαβοκεφτέδες»

«Το Φάβα της Αμοργού», αναφέρεται σε όλες τις ιστορικές πηγές μέχρι σήμερα, σε ουδέτερο πάντα γένος και όχι σε θηλυκό όπως στις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδας, γεγονός που χαρακτηρίζει όλα τα γυναικεία ονόματα στην τοπική διάλεκτο του νησιού της Αμοργού.

## 7.Οργανισμός Επιθεώρησης

1. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (ΕΛ.Γ.Ο.) ΔΗΜΗΤΡΑ  
(πρώην ΟΠΕΓΕΠ) AGROCERT)

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Τ.Κ. 11145 Αθήνα

Τηλ.: 210839200

Φαξ: 210-8231438

E-mail: agrocert@otenet.gr

Website: www.elgo.gr

## 2. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦ. ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Διεύθυνση: Π. Βαρδάκα & Σ. Καράγιωργα, Ερμούπολη, Σύρος, Τ.Κ. 841 00

Τηλ.: 22810-9828

Φαξ: 22810-98809

### 8. *Επισήμανση*

Ότι προβλέπεται από την Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

### 9. *Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις*

Ισχύουν οι προβλεπόμενες από τις Εθνικές και Ευρωπαϊκές διατάξεις.

### *Συνημμένα*

1. α. Νεκτάριος Α. (2009) Το φάβα της Αμοργού και η νόσος του Πάρκισον. Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας, 27-28 Ιουνίου 2009, Αμοργός
- β. Ρούσσοις Ν. (2009) Σύντομη ξενάγηση στην Αμοργιανή χλωρίδα. Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας, 27-28 Ιουνίου 2009, Αμοργός
2. Κουτσός Θ. (2012) Το Βασίλειο των φυτών (από τον Linnaeus στον Woese ) Συστηματική Βοτανική Αγγειοσπέρμων (APG III vs Cronquist). Ηλεκτρονικό βιβλίο, <http://plantsoftheworld.wordpress.com/>
3. AMORGAIA SHOP «Κατσούνι»
4. Μηλιαράκης Α. (1928) Υπομνήματα Περιγραφικά των Κυκλάδων Νήσων Αμοργός. Έκδοση Δεύτερη, Syndicate Press, Chicago, U.S.A. (Σελ. 16-18).
5. Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού Απασχόλησης & Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων και Διεθνών Συνεργασιών (2013) Ομιλία, Εκδήλωση «2013 – Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη», Αθήνα.
6. Τοπικό Σχέδιο Αποκεντρωμένης Διαχείρισης Αποβλήτων Δήμου Αμοργού
7. Διεπιστημονικό Ινστιτούτο Περιβαλλοντικών Ερευνών (2008) Δίκτυο Αειφόρων Νήσων Δάφνη «Αμοργός».
8. Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου (2014) Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 Αμοργός.
9. Παραδοσιακή παραγωγή Φάβας.  
<http://www.bluestarferries.gr/site/content.asp?sel=851&loc=1&query=>
10. ΕΘΝΟΣ (2011) ΑΜΟΡΓΟΣ / ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.  
<http://www.ethnos.gr/entheta.asp?catid=23310&subid=2&pubid=63293280>
11. Συνταγές της Αμοργού – [www.katapola-amorgos.com](http://www.katapola-amorgos.com)
12. ΒΗΜΑ Gourmet (2011) Το φάβα της Αμοργού.
13. ΒΗΜΑ Gourmet (2012) Ελληνική Γαστρονομία.

14. Συνταγές για «το Φάβα της Αμοργού» σε Γερμανική ιστοσελίδα στο διαδίκτυο (2011) <http://kunstpiste.com/2011/05/fava-lova/>
15. Συλλογικό Έργο (2008) Η Αμοργός μαγειρεύει. Εκδότης Media dell' Arte <http://www.patakis.gr/viewshopproduct.aspx?id=578728>
16. Taste & Style, Real News 8/7/2012: Κρυμμένοι Θησαυροί της Ελλάδας
17. Tasty Greece Γαστρονομικός Προορισμός Αμοργιανό Φάβα ή Μαγείρεμα. <http://www.tastygreece.gr/local-recipes/aegean-islands/amorgiano-fava-i-mageirama.html>
18. Το Αμοργιανό εδεσματολόγιο
19. Το 18ο οδοιπορικό του Νίκου Μάνεση μας οδηγεί στην Αμοργό, 60 λεπτά Ελλάδα (2015) εκπομπή ALPHA TV
- 20α,β.Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας (2009) ΕΠΑΙΝΟΣ Αμοργός
21. Rib and Sea (2013) Αμοργός. Το φωτεινό περιβόλι της Παναγιάς
22. Αλάτι & Πιπέρι (2014) Προβολή εμπορίας για το «Φάβα της Αμοργού»
23. Φεστβάλ Αμοργός, 2017
24. Κελάρι

### **Παραρτήματα**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια. Μελέτη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του Φάβα Αμοργού *Pisum sativum* L. για χαρακτηρισμό του ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, Μεταπτυχιακή Μελέτη, Ελένη Παναγιώτου, 2018, Εργαστήριο Γεωργίας, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ιβ. Πρακτικά, 13<sup>ο</sup> Συνέδριο Καλαμάτα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ Ετικέτες και Τιμολόγια

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ Κλιματολογικά στοιχεία από την meteofarm.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV Επιστημονικές δημοσιεύσεις. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V 2η και 4<sup>η</sup>

Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες, ΓΠΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI Καταστατικό Αγροτικού Συνεταιρισμού

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII : Giczewska A. and J. Borowska (2003). Physical properties of selected legume speeds as indicators of technological suitability of small-seed broad bean, *Pol. J. Food Nutr. Sci.*, 12/53, No2, pp 9-13

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII : Nikolopoulou D. et al (2007). Differences in chemical composition of field pea (*Pisum sativum*) cultivars: Effects of cultivation area and year, *Food Chemistry* 103, 847-852.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IX : Ali-Khan S.T. (1976) Seed yield, seed weight, percent protein and protein yield of field peas as affected by seeding dates, *Can. J. Plant Sci.* 57:17-20