

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 306/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis”

Nr UE: PDO-GR-02646 – 11.11.2020

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwą „Φακή Εγκλουβής” określa się nasiona rośliny należącej do lokalnej (prymitywnej) populacji soczewicy (*Lens culinaris* – *Fabaceae*) uprawianej na wysokim płaskowyżu Eglouvi na wyspie Leukada. Jeśli chodzi o właściwości fizyczne, nasiona „Φακή Εγκλουβής” klasyfikuje się jako drobnonasienne, a ich średnica wynosi 2,8–6,0 mm. Mają gładką powierzchnię i są mniej płaskie niż nasiona innych odmian soczewicy, przy czym średnica nasion soczewicy wynosi zazwyczaj 2–9 mm. Masa 1 000 nasion wynosi 26–30 gramów.

Skórka wewnętrzna charakteryzuje się mozaikowatością, w której dominują jasne i ciemne brązowo-zielonkawe i żółtawe odcienie. Znaczna część nasion (około 30 %) ma czarne lub ciemne znamiona lub plamki, co jest jedną z cech charakterystycznych „Φακή Εγκλουβής”. Inną cechą charakterystyczną jest obecność niewielkiej liczby (około 4 %) czarnych nasion.

Jeśli chodzi o skład chemiczny, stwierdzono, że nasiona soczewicy „Φακή Εγκλουβής” zawierają żelazo – Fe (100–200 mg/kg), potas – K (7 100–9 100 mg/kg), fosfor – P (2 200–3 800 mg/kg) i tłuszcze (ponad 1,7 %), źródło odżywczych kwasów tłuszczowych, takich jak kwas linolowy i kwas oleinowy.

Po ugotowaniu nasiona mają konkretne właściwości organoleptyczne, w szczególności:

- podczas gotowania szybko mięknią i pękają, dając kremowy, ugotowany produkt;
- są błyszczące i bardzo kremowe z wyglądu.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy (przygotowanie gleby, siew, nawadnianie, nawożenie, zwalczanie agrofagów, ochrona roślin) do zbioru, sortowanie produktu i zbiór nasion na następny rok, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie – klasyfikacja

Po tymczasowym przechowywaniu u producenta nasiona przewozi się do miejsca pakowania. Pakowanie odbywa się na obszarze uprawy, aby zagwarantować pełną kontrolę nad autentycznością produktu. W rzeczywistości jakość i renoma tego produktu mają wpływ na jego znacznie wyższą cenę. Dlatego konieczne jest zagwarantowanie pochodzenia produktu. Taki jest cel systemu identyfikowalności. W przeszłości w celu zaprzestania sprzedaży innych odmian soczewicy pod nazwą „Φακή Εγκλουβής” wszczynano postępowania sądowe. Produkt jest wprowadzany do obrotu w różnych opakowaniach o masie do 30 kg.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje granice okręgu miejskiego (lokalnej gminy) Eglouvi, jednostki miejskiej Karya, gminy Leukada, jednostki regionalnej Leukada, w regionie Wysp Jońskich.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z „Φακή Εγκλουβής” opiera się na jakości przedmiotowego produktu, która znajduje odzwierciedlenie w składzie bogatym w składniki nieorganiczne, które nadają mu wartość odżywczą i właściwości organoleptyczne, takie jak łatwość gotowania i gładki, kremowy wygląd ugotowanego produktu, ale także cechy genetyczne lokalnej prymitywnej populacji soczewicy uprawianej w regionie Eglouvi (wielkość i kolor nasion, krótki cykl rozwojowy).

*Specyfika obszaru geograficznego*

Obszarem uprawy „Φακή Εγκλουβής” jest noszący tę samą nazwę płaskowyż Eglouvi, zwany również Vouni. Płaskowyż ten jest ograniczony pasmem górskim Elati i stanowi równinę o łącznej powierzchni około 3 000 stremm (300 hektarów), z czego na prawie 1 000 stremm (100 hektarów) uprawa odbywa się na zasadzie zmianowania upraw i odłogowania. Płaskowyż leży na wysokości 750–950 metrów, a soczewicę uprawia się na odrębnych obszarach wysokiego płaskowyżu.

Wspólnymi cechami obszarów upraw „Φακή Εγκλουβής” są mikroklimat i gleba wysokiego płaskowyżu.

##### a) Klimat

Pod względem warunków klimatycznych uprawa „Φακή Εγκλουβής” odbywa się między styczniem (siew) a czerwcem (zbiory). Decydujące znaczenie dla jakości i ilości zebranego produktu mają jednak opady deszczu i wiatry wiejące od połowy kwietnia do końca maja. W tym okresie deszczowa pogoda oraz zachodnie i północno-zachodnie wiatry wiejące znad Morza Jońskiego sprzyjają doskonałemu nawożeniu, a tym samym bardzo dobrej produkcji.

W przypadku uprawy soczewicy odbywającej się głównie na obszarach suchych na wysokim płaskowyżu Eglouvi opady deszczu, wilgotność względna, poranna rosa i wspomniane korzystne wiatry są zatem elementami, które od wieków sprzyjają uprawie „Φακή Εγκλουβής” i w znacznym stopniu nadają produktowi cechy jakościowe.

#### b) Gleba

Składająca się z piasku i bogatej w węglany gliny gleba na obszarze Eglouvi jest niejednorodna, w większości płytka i ma cząstki średniej wielkości. Skutkuje to dobrym drenażem gleby.

Zmniejszona obecność węglanu wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ) w warstwie powierzchniowej obszaru upraw, do głębokości 30 cm, jest spowodowana znacznym wymywaniem. Wyraźnie widać, że elementy te stwarzają dogodne warunki do uprawy soczewicy.

Szczegółowe analizy gleby przeprowadzone w różnych częściach wysokiego płaskowyżu Eglouvi pozwoliły wyróżnić następujące kwestie.

Struktura gleby składa się w dużej mierze (ponad 60 %) z piasku i błota (gliny) i jest określana jako gliniasto-piaszczysta.

Wszystkie gleby zawierają wysoki poziom materii organicznej, co zwiększa ich porowatość. Powoduje to poprawę zdolności zatrzymywania wody i stwarza korzystne warunki napowietrzania. Ma to katalityczny wpływ na rośliny soczewicy, które rozwijają się w trudnych, suchych warunkach wysokiego płaskowyżu Eglouvi.

Wszystkie gleby zawierają co najmniej wystarczającą ilość azotu (N) i magnezu (Mg).

90 % gleb zawiera co najmniej wystarczającą ilość fosforu (P) i potasu (K), co prowadzi do wzrostu silnych pędów i ma decydujący wpływ na kwitnienie i właściwe owocowanie.

Zawartość żelaza (Fe) w glebie jest również co najmniej wystarczająca w przypadku 75 % gleb na wysokim płaskowyżu.

Węglan wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ) jest praktycznie nieobecny lub obecny w minimalnych ilościach w prawie 80 % gleb.

#### c) Czynniki ludzkie

Nasiona przeznaczone do siewu w następnym roku wybiera się spośród najbardziej wytrzymałych i najzdrowszych nasion, które wykazują cechy, o których mowa w punkcie 3.2.

Na tym etapie decydujące znaczenie mają umiejętności producentów w zakresie wyboru i wykorzystania produkowanych przez nich nasion.

Najczęściej siew przeprowadza się ręcznie, jako nawóz wykorzystuje się obornik, a zwalczanie chorób i agrofagów jest przeprowadzane przez sam ekosystem lub, w razie potrzeby, przy użyciu preparatów. Ponieważ uprawy są suche, niektóre tereny są rzadko nawadniane (jeśli są dostępne), a chwasty eliminuje się przez pienenie lub, rzadziej, za pomocą odpowiednich preparatów. Zbiory przeprowadza się głównie ręcznie, ale także mechanicznie, we właściwym czasie określanym dzięki doświadczeniu producentów. Ponadto do przesiewania wykorzystuje się dwa sита o różnej wielkości. Następnie ręcznie usuwa się zanieczyszczenia. Wszystko to podkreśla znaczenie czynnika ludzkiego dla tej prymitywnej lokalnej populacji soczewicy, którą uprawia się w regionie Eglouvi od co najmniej XVIII wieku i której nie mieszało z innymi odmianami lub populacjami soczewicy. Jest to zatem populacja, która jest wynikiem empirycznej selekcji stosowanej od dawna przez plantatorów na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### Specyfika produktu

Soczewica „Φακή Εγκλουβής” wyróżnia się kilkoma cechami, które czynią ją wyjątkową. Charakteryzuje się następującymi cechami:

cechy genetyczne: ponieważ soczewica jest rośliną samopylną, a obszar, na którym jest uprawiana w Eglouvi, jest odizolowany, roślina nie uległa erozji genetycznej, dzięki czemu populacja dostosowała się do warunków klimatycznych regionu, a tym samym jest stabilna i odporna na suszę, agrofagi itp.;

specyfika nasion: nasiona „Φακή Εγκλουβής” mają gładką powierzchnię i są mniej płaskie niż nasiona innych odmian soczewicy, co jest jedną z cech charakterystycznych tej soczewicy. Nasiona mają bardzo mały rozmiar. Należy również zauważyć, że znaczna część nasion ma czarne lub ciemne znamiona lub plamki, co jest cechą charakterystyczną tej soczewicy. Innym bardzo charakterystycznym elementem jest obecność niewielkiej liczby czarnych nasion. Podczas gotowania „Φακή Εγκλουβής”, jako soczewica drobnonasienna, podgrzewa się szybciej niż odmiany o średniej lub dużej wielkości, co powoduje mniejsze niszczenie jej składników odżywczych. Ograniczona utrata składników odżywczych podczas gotowania wynika z ograniczonego czasu ekspozycji nasion na działanie wysokich temperatur;

właściwości odżywcze: jeśli chodzi o skład chemiczny, stwierdzono, że nasiona „Φακή Εγκλουβής” są bogate w składniki odżywcze i mają wysoką zawartość lipidów, co nadaje im określoną wartość odżywczą. W tej ostatniej kwestii należy zauważyć, że wyższa zawartość lipidów w „Φακή Εγκλουβής” (średnio 1,8 %) w porównaniu z odpowiednimi wartościami innych soczewic obecnych na rynku greckim (średnio 0,9 %) i odpowiednimi zarejestrowanymi wartościami (USDA 1,1 %) jest oczywista;

właściwości organoleptyczne: wartość produktu podkreśla dodatkowo stosowanie przez właściwości organoleptycznej grupy degustatorów określeń opisowych, takich jak „kremowy wygląd” i „bardzo gładki wygląd”.

*Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP)*

Połączenie bardzo specyficznych warunków klimatycznych i glebowych, lokalnej populacji nasion i czynników ludzkich dało początek temu wyjątkowemu produktowi, którego uprawę na wysokim płaskowyżu Eglouvi potwierdzają historyczne wzmianki sięgające XVIII wieku.

Wielkość nasion – cechy genetyczne: szczególne cechy fizyczne nasion (wielkość, kolor, kształt) wynikają z lokalnego ekotypu soczewicy. Gwarancją stabilności lokalnej prymitywnej populacji „Φακή Εγκλουβής” jest fakt, że soczewica jest gatunkiem samopylnym, a przede wszystkim fakt, że obszar jej uprawy jest odizolowany geograficznie i charakteryzuje się szczególnym ukształtowaniem terenu. Dzięki temu lokalny ekotyp zachowuje swoje cechy genetyczne, które nie zmieniają się z czasem, takie jak krótki cykl rozwojowy i ograniczony rozmiar nasion (drobnonasienna). Należy zauważyć, że materiał genetyczny „Φακή Εγκλουβής”, czynniki klimatyczne, bogactwo całego środowiska naturalnego oraz długa historia rolnictwa na wysokim płaskowyżu Eglouvi doprowadziły do rejestracji i zatwierdzenia odmiany w banku materiału genetycznego Krajowej Fundacji Badań Rolniczych. Odmiana ta jest wynikiem interakcji między siłą naturalnej selekcji a szczególnymi warunkami glebowymi i klimatycznymi obszaru uprawy, ale także połączenia środowiska naturalnego i autonomicznych praktyk rolniczych rozwijanych od XVIII wieku, co oznacza, że odmiana jest zarejestrowana jako produkt prymitywnego materiału genetycznego przystosowanego do warunków panujących na wysokim płaskowyżu.

„Φακή Εγκλουβής” można znaleźć w Instytucie Roślin Pastewnych i Materiału Siewnego Roślin Pastewnych w Larissie oraz w Libanie, w archiwach genetycznych Międzynarodowego Centrum Badań Rolniczych na Obszarach Suchych (ICARDA), pod numerem ILL 293.

Właściwości odżywcze: skutkiem dobrego odwodnienia gleby i obecności wystarczających ilości azotu, fosforu, potasu, magnezu i żelaza na prawie wszystkich obszarach wysokiego płaskowyżu jest produkcja nasion o wysokiej zawartości żelaza, potasu, fosforu i lipidów, dzięki czemu są zdrowe i mają określoną wartość odżywczą.

Właściwości organoleptyczne: na łatwość gotowania nasion wpływają:

- wysokie stężenie fosforu (P) w glebie, które według badań naukowych zwiększa poziom kwasu fitynowego, który z kolei wiąże się z jonami Ca<sup>++</sup> i Mg<sup>++</sup>, zapobiegając ich wiązaniu z pektynami. Ułatwia to rozpuszczanie ścian komórkowych podczas gotowania;
- wielkość nasion, która pozostaje ograniczona (drobnonasienna);
- soczewicę zbiera się we właściwym czasie, przechowuje w pomieszczeniach o niskiej wilgotności i niskiej temperaturze oraz natychmiast sprzedaje w celu pakowania i spożycia.

Powyższe czynniki przyczyniają się do poprawy czasu gotowania „Φακή Εγκλουβής”.

Czynnik ludzki miał znaczący wpływ na lokalną (liczną) populację „Φακή Εγκλουβής” dzięki zdobytej z czasem wiedzy empirycznej, jak pokazano poniżej:

- rygorystyczna selekcja zdrowego materiału siewnego zgodnego ze specyfikacją produktu gwarantuje czystość lokalnej prymitywnej populacji;
- „Φακή Εγκλουβής” jest jedyną soczewicą w Grecji, którą wysiewa się od zimy do wiosny. Utrwalony przez wieki czynnik ludzki chroni tym samym specyfikę produktu;
- w zależności od pory siewu zbiory odbywają się we właściwym czasie, tj. gdy nasiona osiągną dojrzałość. Kolor strąków i „grzechotanie” nasion w strąkach są podstawowymi kryteriami dojrzałości;
- suszenie jest bezpośrednio związane z odpowiednim czasem zbioru. Dojrzałość strąków jest głównym kryterium zbiorów, więc zawartość wilgoci jest na ogół niska. Fakt, że w czasie zbiorów zebrana soczewica znajduje się przez kilka godzin w gorącym, suchym środowisku, jeszcze bardziej zmniejsza tę niską zawartość wilgoci;
- celem sortowania jest usunięcie z soczewicy ciał obcych za pomocą tradycyjnej metody (przesiewanie–odwiewanie), albo za pomocą środków mechanicznych (w zdecydowanej większości przypadków). Czynnik ludzki nadal odgrywa dużą rolę podczas podwójnego przesiewania, skrupulatnej kontroli i ręcznych manipulacji.

Z aktów notarialnych dotyczących dziedziczenia wynika, że uprawa soczewicy sięga XVIII wieku. Dokumenty te świadczą również o istnieniu kopulastych, kamiennych budynków („voltoi”), w których przechowywano soczewicę.

Odniesienia do „Φακή Εγκλουβής” przytaczane przez historyków, etnografów, dziennikarzy i inne osoby sięgają czasów, gdy Grecja pozostawała pod wpływami weneckimi.

Od początku XX wieku 6 sierpnia we wsi, w której znajdują się „voltoi”, celebryje się zwyczaj gotowania soczewicy.

Znany degustator Ilias Mamalakis w jednym ze swoich programów telewizyjnych zachwalał „Φακή Εγκλουβής” w następujący sposób: „Ezaw sprzedał swoje prawo pierworodztwa za miskę soczewicy. Ja, za miskę soczewicy Eglouvi, oddaję Państwu wszystkie rozkosze świata”.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod\\_faki\\_eglouvis201222.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod_faki_eglouvis201222.pdf)

---