

Το Φάβα της Αμοργού / Το Fava tis Amorgou

•



Φωτογραφία: Ν. Ρούσσος

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΕ) 1151/2012

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Το Φάβα της Αμοργού / Το 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.....	8
8. Επισήμανση	9
9. Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις	9
Συνημμένα	9

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

2. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Το Φάβα της Αμοργού» αποτελείται από τα αποξηραμένα, αποφλοιωμένα και τεμαχισμένα σπέρματα του φυτού *Pisum sativum* (αρακάς). Πρόκειται για ένα τοπικό πληθυσμό αρακά που καλλιεργείται στο νησί της Αμοργού από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα και έχει προσαρμοστεί άριστα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του νησιού. (Συνημμένα 1α,β και 2-σελ.214, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια και Ιβ-σελ.219-225). 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).

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 km² (το 7ο σε μέγεθος νησί των Κυκλάδων), μήκος ακτών 112km και μήκος περίπου 32km (Συνημμένα 3, 4, 5).

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 6, 7,), 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 ηλεκτροκίνητο μύλο. Οι μύλοι αυτοί, ανάλογα με τις ανάγκες της παραγωγής, είναι επιτραπέζιοι (για μικρές ποσότητες) ή επιδαπέδιοι (για μεγαλύτερες ποσότητες).

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 στα ιδιαίτερα ποιοτικά του χαρακτηριστικά που συνδέονται με το απομονωμένο νησί της Αμοργού

Το κλίμα της Αμοργού είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο χειμώνα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ). Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος παρουσιάζει αστάθεια μεταξύ των ετών και οι βροχές εντοπίζονται το φθινόπωρο και κυρίως το χειμώνα.

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).

Η σπορά γίνεται στις επικλινείς πλαγιές ή στις αναβαθμίδες και στις μικρής έκτασης κοιλάδες του νησιού.

Μετά τις πρώτες βροχές του φθινοπώρου και την έναρξη φυτρώματος των ζιζανίων, πραγματοποιείται το όργωμα, με σκοπό την απομάκρυνση των ζιζανίων με φυσικό τρόπο. Το βοτάνισμα μπορεί να επαναληφθεί 2-3 φορές ώστε ο αγρός να είναι απαλλαγμένος από ζιζάνια πριν τη σπορά του Φάβα της Αμοργού. Επίσης με το όργωμα βελτιώνεται η ικανότητα των εδαφών της περιοχής να συγκρατούν τη διαθέσιμη εδαφική υγρασία και θρεπτικά στοιχεία. Η καλλιέργεια είναι ξηρική και στηρίζεται στην διαθέσιμη εδαφική υγρασία. Οι παραγωγοί επιλέγουν να γίνεται η σπορά συνήθως τον Ιανουάριο ώστε οι βροχοπτώσεις που ακολουθούν να εξασφαλίζουν την απαιτούμενη εδαφική υγρασία στο έδαφος και η καλλιέργεια να αποδώσει ικανοποιητικά στις ξηρικές συνθήκες που επικρατούν. Επιπλέον, η σπορά τον Ιανουάριο έχει επιλεγεί από την μακροχρόνια εμπειρία των παραγωγών καθώς εξασφαλίζει ότι κατά τη διάρκεια των ευαίσθητων βλαστικών σταδίων της καλλιέργειας, από την ανθοφορία τον Μάρτιο μέχρι την συγκομιδή τον Μάιο, αποφεύγονται οι θερμοί νότιοι/ νοτιοανατολικοί άνεμοι (λίβας) που πνέουν στην περιοχή. Η συγκομιδή ξεκινά συνήθως στο τέλος Μαΐου πριν την επικράτηση των υψηλών θερμοκρασιών του καλοκαιριού (κυρίως Ιούλιο και Αύγουστο) οι οποίες θα μπορούσαν να καταστρέψουν τα σπέρματα.

Πολύ σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος παίζει και ο ανθρώπινος παράγοντας. Η τεχνογνωσία των παραγωγών στηρίζεται στον παραδοσιακό τρόπο και μεταβιβάζεται εδώ και εκατοντάδες χρόνια από γενιά σε γενιά (Συνημμένα 6 7). Η σπορά στο χωράφι γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο με το χέρι. Η χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών είναι η ελάχιστη δυνατή. Οι παραγωγοί επιλέγουν με προσοχή και βάσει της εμπειρίας τους τον ιδιοπαραγόμενο σπόρο που θα χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική σπορά, ούτως ώστε να διαφυλαχτεί η γενετική καθαρότητα του προϊόντος και να είναι εφικτή η άνυδρη καλλιέργεια, καθόσον ο σπόρος αυτός είναι άριστα προσαρμοσμένος στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Επίσης, γνωρίζουν να συγκομίζουν στον κατάλληλο χρόνο, αποτέλεσμα της μακρόχρονης εμπειρίας τους, όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό. Η συγκομιδή γίνεται 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 αποφλοίωση 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 7).

Επίσης, η εμπειρία των τοπικών παραγωγών σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί της Αμοργού και η εγκατάσταση του τοπικού πληθυσμού αρακά επιτρέπουν την άνυδρη καλλιέργεια του Φάβα της Αμοργού και προσδίδουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Φάβα της Αμοργού είναι το μικρό μέγεθος των σπερμάτων καθώς και η σημαντική περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνη. Συγκεκριμένα, ο τοπικός πληθυσμός του *Pisum sativum* έχει προκύψει από την μακρόχρονη καλλιέργεια, τη συνεχή επιλογή από τους γεωργούς των σπόρων από τα φυτά με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά και την χρήση ιδιοπαραγόμενου σπόρου, την απουσία επικονιάσεων από άλλα ψυχανθή καθώς δεν υπάρχουν στο νησί και μέσα από το μηχανισμό της φυσικής επιλογής. Ο τοπικός αυτός πληθυσμός χαρακτηρίζεται από το εξαιρετικά μικρό μέγεθος των σπερμάτων, ως αποτέλεσμα της ξηρικής καλλιέργειας και των ξηροθερμικών συνθηκών της Αμοργού, καθώς και από την αυξημένη περιεκτικότητα πρωτεΐνης. Το μικρό μέγεθος σπερμάτων είναι επιθυμητό χαρακτηριστικό στα όσπρια καθώς έχει σαν αποτέλεσμα την εντονότερη απορρόφηση του νερού από τα σπέρματα κατά το βράσιμο, ιδιότητα που συνδέεται με την βελούδινη υφή που αποκτά το φάβα κατά το μαγείρεμα. Η υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών μπορεί να αποδοθεί κυρίως στην χαμηλή σχετική υγρασία και στην υψηλή θερμοκρασία, χαρακτηριστικά του ξηροθερμικού της κλίματος της Αμοργού. Παραρτήματα IV, VII, VIII, IX)

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. 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. «Το Φάβα της Αμοργού» λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνες αποτελεί μέχρι και σήμερα μία από τις πλέον θρεπτικές και χαμηλού κόστους λύσεις για τους κατοίκους και τους επισκέπτες του νησιού, καθώς από τα σπέρματα αυτά παρασκευάζεται η φάβα (πουρές από τα σπέρματα), ένα πολύ γνωστό και διαδεδομένο φαγητό στο νησί.

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Φάβα Αμοργού του έχουν προσδώσει φήμη γεγονός που αποδεικνύεται με πλήθος αναφορών σε βιβλιογραφία και ιστοσελίδες, όπως στο ΒΗΜΑ Gourmet (2011) «Το φάβα της Αμοργού» αναφέρεται ότι: «*Το αμοργιανό φάβα (είναι ουδέτερο στην τοπική διάλεκτο) έχει βελούδινη γεύση, πανεύκολη παρασκευή και σημαντική θρεπτική αξία.*» (Συνημμένο 8)

Σε εκπομπές της τηλεόρασης (οδοιπορικό του Νίκου Μάνεση, στον Alpha TV, 60 λεπτά Ελλάδα, Αμοργός) αναφέρεται: «.....*Το χρυσάφι του νησιού είναι η φάβα. Το ΦΑΒΑ όπως λένε οι ντόπιοι* (Συνημμένο 9)

Σε Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Εθνοφαρμακολογίας στην Αμοργό το 2009 (Συνημμένο 10).

«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 (Συνημμένο 10, Παράρτημα V).

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.: 22810-98280

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. Ρούσσος 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. Τοπικό Σχέδιο Αποκεντρωμένης Διαχείρισης Αποβλήτων Δήμου Αμοργού
4. Διεπιστημονικό Ινστιτούτο Περιβαλλοντικών Ερευνών (2008) Δίκτυο Αειφόρων Νήσων Δάφνη «Αμοργός».
- 5.. Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου (2014) Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 Αμοργός.
- 6 Παραδοσιακή παραγωγή Φάβας.
<http://www.bluestarferries.gr/site/content.asp?sel=851&loc=1&query=>
7. ΕΘΝΟΣ (2011) ΑΜΟΡΓΟΣ / ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.
<http://www.ethnos.gr/entheta.asp?catid=23310&subid=2&pubid=63293280>
- 8 ΒΗΜΑ Gourmet (2011) Το φάβα της Αμοργού.
9. Το 18ο οδοιπορικό του Νίκου Μάνεση μας οδηγεί στην Αμοργό, 60 λεπτά Ελλάδα (2015) εκπομπή ALPHA TV
10. α,β. Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας (2009) ΕΠΑΙΝΟΣ Αμοργός

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^ο Συνέδριο Καλαμάτα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ Ετικέτες και Τιμολόγια

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ Κλιματολογικά στοιχεία από την meteofarm.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV Επιστημονικές δημοσιεύσεις.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V 2η και 4^η 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 seeds 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