

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΦΑΡΜΑΚΩΝ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 222/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΣΥΝΟΨΗ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ» (FIRIKI PILIΟΥ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0540-27.03.2006

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

## 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π) — Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (Π.Γ.Ε) — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων

Διεύθυνση: Αχαρνών 29  
104 39 Αθήνα  
GREECE

Τηλ. +30 210212815053

Φαξ +30 2108821241

E-mail: ax29u030@minagric.gr, ax29u029@minagric.gr

## 2. Ομάδα:

Όνομα: Όνομα: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων

Διεύθυνση: Άνω Λεχώνια Μαγνησίας

Τηλ. +30 2428093963 / 2428093572

Φαξ +30 2428094654 / 2428094379

E-mail: copilspr@otenet.gr

Internet: <http://www.coop-pilion.gr>

Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές ( X ) Λοιποί: ( )

## 3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

(1) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

#### 4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

##### 4.1. Ονομασία:

«Φιρίκι Πηλίου» (Firiki Piliou)

##### 4.2. Περιγραφή:

Το Φιρίκι Πηλίου ανήκει στο είδος *Malus domestica* Borkh και στην νανόκαρπη ποικιλία Φιρίκι. Το Φιρίκι Πηλίου είναι μήλο, μικρού έως μεσαίου μεγέθους, με σχήμα κυλινδρικό επίμηκες με μικρότερη σχέση διαμέτρου προς μήκος σε σχέση με τα φιρίκια άλλων περιοχών, χρώμα πρασινοκίτρινο, με επίχρισμα έντονα κόκκινο στην πλευρά που το βλέπει ο ήλιος, υψηλή σκληρότητα σάρκας (6-8 Kg/cm<sup>2</sup>), μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και χαμηλή οξύτητα που δίνει γλυκιά και χυμώδη σάρκα και ιδιαίτερο έντονο άρωμα.

Η τυποποίηση εφαρμόζεται βάση του κανονισμού (ΕΚ) 1221/2008.

Όταν συλλέγονται τα φιρίκια Πηλίου πρέπει να έχουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά

Σκληρότητα: 6-8 kg/cm<sup>2</sup>

Διαλυτά στερεά: 11,5-13 Brix

Οξύτητα: 0,10-0,20 % Κιτρικό οξύ

Μέγεθος: 14-18 cm Περίμετρος

##### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή είναι αυτή του ορεινού Πηλίου και οριοθετήθηκε βάση του υψόμετρου (ζώνη καλλιέργειας από 300 μ. έως 900 μ.), των εδαφοκλιματικών συνθηκών (γεινίαση των καλλιεργειών με δασικές εκτάσεις καστανιάς-οξιάς και κουμαριάς, επικλινές καλά αποστραγγιζόμενο έδαφος, μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, αυξημένη σχετική υγρασία, υψηλή ηλιοφάνεια) της ομοιομορφίας των καλλιεργητικών φροντίδων (πχ καλλιέργεια σε αναβαθμίδες, συγκομιδή με το χέρι), της παράδοσης στην καλλιέργεια Φιρικιών Πηλίου, τα οποία συντελούν στο να αποκτήσει το Φιρίκι Πηλίου τα συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Το Φιρίκι Πηλίου παράγεται συγκεκριμένα μέσα στα διοικητικά όρια των Δήμων και Κοινοτήτων:

Δήμος Πορταριάς, Κοινότητα Μακρινίτσας, Δήμος Ζαγοράς, Δήμος Αγριάς, Δήμος Αρτέμιδας, Δήμος Μουρσίου, Δήμος Μελεών και Δήμος Αφετών.

##### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Τα Φιρίκια Πηλίου προέρχονται από φιρικές που καλλιεργούνται μέσα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και μπορούν να διατεθούν σαν προϊόντα Π.Ο.Π μόνο εφόσον λάβουν σχετική έγκριση από τους αρμόδιους φορείς.

Τα αγροτεμάχια καλλιέργειας δηλώνονται στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων και καταγράφονται ώστε να γίνει κατάλογος με αγροτεμάχια που πληρούν τα κριτήρια του τύπου φύτευσης και παραγωγής. Τα στοιχεία αυτά αποστέλλονται στους φορείς ελέγχου.

Ο παραγωγός κάνει δήλωση της συγκομιδής στο συσκευαστήριο — τυποποιητήριο που βρίσκεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, δηλώνοντας την έκταση και την παραγόμενη ποσότητα των Φιρικιών Πηλίου.

Κατά την αποθήκευση, στην πρώτη συσκευασία (συνήθως σε πλαστικές κλούβες ή ξυλοκιβώτια), καταγράφεται από το συσκευαστήριο — τυποποιητήριο ο παραγωγός και η ποσότητα του προϊόντος και τα στοιχεία αυτά αποστέλλονται στους φορείς ελέγχου.

Η διαδικασία συμπληρώνεται με την συσκευασία, κατά την οποία ο φορέας ελέγχου δίδει αριθμημένες ετικέτες οι οποίες αντιστοιχούν με τις προς συσκευασία ποσότητες.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η καλλιέργεια περιλαμβάνει όλες τις απαραίτητες καλλιεργητικές εργασίες διατήρησης της ζωτικότητας και καλής κατάστασης των δένδρων δηλαδή την βασική λίπανση με σύνθετο λίπασμα, τη ζιζανιοκτονία με χορτοκοπή και με εφαρμογή ζιζανιοκτόνου, την άρδευση με επιφανειακά καλής ποιότητας νερά, τα κλαδέματα διαμόρφωσης και καρποφορίας τα οποία γίνονται με το χέρι, το αραιώμα με αφαίρεση καρπών με το χέρι. Για την αντικατάσταση μη παραγωγικών δένδρων ή για την δημιουργία νέων φηρικιών, χρησιμοποιούνται είτε σπορόφυτα που παράγονται εντός της οριοθετημένης περιοχής από σπόρους φηρικού Πηλίου, είτε διετή δενδρύλλια που προέρχονται από εμβολιασμό υποκείμενων MM106 και MM111 με σπορόφυτα που παράγονται εντός της οριοθετημένης περιοχής από σπόρους φηρικού Πηλίου. Το Φηρικό Πηλίου παρνιαυτοφορεί, δηλαδή δίνει σοδειά κάθε δεύτερο χρόνο. Μπαίνει σε καρποφορία μετά το 6ο έτος από τη φύτευση, συνήθως το 10ο έτος και εξελίσσεται σε δένδρο μεγάλης ανάπτυξης.

Η συγκομιδή Φηρικών Πηλίου γίνεται με το χέρι, παρά το ισχυρό ανάγλυφο της περιοχής, όπως παραδοσιακά γίνονταν και στο ξεκίνημα της καλλιέργειας των φηρικών στο Πήλιο. Τα Φηρικά Πηλίου συγκεντρώνονται στο χωράφι και συσκευάζονται συνήθως σε πλαστικές κλούβες και στην συνέχεια οδηγούνται προς αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους με προφανή στόχο να προστατευθεί καλύτερα η ποιότητα (αποφυγή μωλωπισμών, μείωση της σκληρότητας και η αυθεντικότητα του προϊόντος.

Η δυνατότητα επανασυσκευασίας δεν απαγορεύεται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να εξυπηρετηθούν οι ανάγκες της αγοράς και η προώθηση του προϊόντος.

#### 4.6. Δεσμός:

Η οριοθετημένη ζώνη χαρακτηρίζεται από σχετικά υψηλό υψόμετρο 300-900 μέτρα, ήπιο κλίμα, δροσερό θέρους, μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, αυξημένη σχετική υγρασία (60,9 %), μεγάλη ηλιοφάνεια (210 ώρες/μήνα) και καθαρότητα της ατμόσφαιρας. Σε ότι αφορά στα εδάφη, το μητρικό πέτρωμα είναι σχιστόλιθος, που συνήθως, προϋποθέτει φτωχά εδάφη. Όμως, η γειτνίαση των καλλιεργειών με δασικές εκτάσεις καστανιάς-οξιάς και κουμαριάς, δημιουργεί ελαφρά και καλής γονιμότητας εδάφη, πλούσια σε οργανική ουσία (2-3 %), αμμοπηλώδη έως αμμοαργιλώδη με pH 4-5 (όξινα). Είναι, επίσης, καλώς αποστραγγιζόμενα, εδάφη, λόγω της επικλινούς μορφολογίας της περιοχής και για τον λόγο αυτό, στο μεγαλύτερο ποσοστό, η καλλιέργεια της φηρικής γίνεται σε αναβαθμίδες.

Εξαιτίας ακριβώς της καλλιέργειας σε αναβαθμίδες, δεν είναι εφικτή η έλεση ελκυστήρων και γεωργικών μηχανημάτων με αποτέλεσμα όλες οι εργασίες να γίνονται χειρωνακτικά. Οι παραγωγοί αξιοποιώντας τη μακρόχρονη εμπειρία τους και γνωρίζοντας την δυναμικότητα του κάθε δέντρου, πραγματοποιούν με το χέρι και με ιδιαίτερη φροντίδα τις εργασίες της αραιώσης για την απόδοση του κατάλληλου αριθμού φρούτων ανά δένδρο, ώστε να επιτύχουν την επιθυμητή ποιότητα. Το κλάδεμα γίνεται επίσης με το χέρι, προκειμένου να αποφευχθούν τραυματισμοί του δέντρου από αεροψάλιδα. Τέλος η συγκομιδή γίνεται προσεκτικά, ώστε να μην έχουμε αποκόλληση του ποδίσκου από το Φηρικό Πηλίου και να αποφεύγονται οι μικροτραυματισμοί του καρπού, εξασφαλίζοντας την ακεραιότητα του καρπού που με την σειρά του βοηθάει στην διατήρησή του.

Για την αντικατάσταση μη παραγωγικών δένδρων ή για την δημιουργία νέων φηρικιών, χρησιμοποιούνται φυτάρια που προέρχονται από σπορόφυτα της περιοχής (σπόροι από Φηρικό Πηλίου) τα οποία παράγονται από τους ίδιους τους παραγωγούς του προϊόντος εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Το Φηρικό Πηλίου σε σχέση με τα φηρικά που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές παρουσιάζουν τις εξής διαφορές:

Το μέγεθος: είναι πιο μικρό και πιο επίμηκες, με μικρότερη σχέση διαμέτρου με μήκος. Το μέγεθος του δεν επιτρέπει να μωλωπίζεται εύκολα και να παθαίνει ηλιοεγκαύματα. Το μικρό μέγεθος οφείλεται στο συγκεκριμένο οικότυπο φηρικής που καλλιεργείται εδώ και πολλά χρόνια στην περιοχή, στην έντονη έκθεση στον ήλιο, στη μη συστηματική και έντονη άρδευση, στα καλά στραγγιζόμενα εδάφη και στη γνώση του σωστού αραιώματος των καρπών που γίνεται με το χέρι.

Τη σκληρότητα: Έχει πιο σκληρή (6-8 kg/cm<sup>2</sup>) και τραγανή σάρκα με υφή επιδερμίδας λεία και κηρώδη. Η σκληρή σάρκα οφείλεται στο μικρό μέγεθος των καρπών, στη μη συστηματική και έντονη άρδευση και στην υψηλή συγκέντρωση σακχάρων.

Το χρώμα: Έχει πιο έντονο κόκκινο χρώμα καθώς λόγω του επικλινούς του εδάφους και του παραδοσιακού αρραιώματος έχει μεγαλύτερη έκθεση στον ήλιο.

Τη γλυκύτητα και άρωμα: Είναι πιο γλυκό και πιο εύγεστο, με χυμώδη γεύση. Η γλυκύτητα και το έντονο άρωμα είναι αποτέλεσμα ενός συνδυασμού των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων της περιοχής. Καταρχήν η μεγάλη ηλιοφάνεια και το παραδοσιακό αραίωμα των καρπών με το χέρι, αυξάνουν την έκθεση στον ήλιο και τη φωτοσύνθεση, γεγονός που οδηγεί σε υψηλή συγκέντρωση υδατανθράκων και στερεών διαλυτών σακχάρων. Επιπλέον στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη επικρατούν χαμηλές θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία κατά τις βραδυνές ώρες τον Σεπτέμβριο περίοδο που συμπίπτει με την ωρίμαση του καρπού, με αποτέλεσμα την μειωμένη διαπνοή και απώλεια υδατανθράκων που αποθησαυρίζονται στον καρπό

Οι παραπάνω διαφοροποιήσεις στην ποιότητα και στα χαρακτηριστικά του Φιρικού Πηλίου, δηλαδή το μικρό και επιμήκες σχήμα τους, το έντονο κόκκινο χρώμα, η σκληρή και τραγανή σάρκα, η γλυκιά γεύση και το έντονο άρωμα, το καθιστούν τα ξεχωριστό σε σχέση με τα φιρίκια άλλων περιοχών και για το λόγο αυτό απολαμβάνει μεγαλύτερη τιμή και προτίμηση στην αγορά.

#### Ιστορία

Η ποικιλία μήλων φιρίκι λέγεται ότι προήλθε από την περιοχή του Εύξεινου Πόντου. Η λατινική του ονομασία είναι *Malus domestica Borkh* και καλλιεργείται στον ορεινό και ημιορεινό όγκο του Πηλίου από το 18ο αιώνα από έμπειρους καλλιεργητές.

Στα 1889 ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης στο βιβλίο «Προμηθεύς» μας πληροφορεί ότι η Δράκια και ο Αη Λαυρέντης έχουν 32 ποικιλίες μήλων μεταξύ των οποίων είναι και τα φιρίκια με την ονομασία «Φερίκια», τα οποία ήταν περιζήτητα στην αγορά της Αθήνας και Θεσσαλονίκης.

Ο Κώστας Λιάπης στο βιβλίο «Ο μεγάλος» Αϊ — Γιώργης του Πηλίου, 1994 αναφέρει ότι στο Άγιο Γεώργιο φυτεύθηκαν κάπου 8 000 δένδρα τα οποία ήταν φιρίκιές, που άρχισαν ν' αποδίδουν καρπό γύρω στα 1915. Επίσης ο ίδιος συγγραφέας αναφέρει για τα ξακουστά Φιρίκια του Πηλίου στο βιβλίο του «Διατροφή και μαγειρέματα στο παλιό παραδοσιακό Πήλιο»

Ο κ. Διαμαντάκος στο βιβλίο του «Το Πουρί, το πολύδροσο χωριό του Πηλίου» αναφέρει ότι η επικρατέστερη ποικιλία μήλων μέχρι το 1935 στη Ζαγορά και Πουρί ήταν τα φιρίκια.

Τέλος ο Διονύσιος Βαλασσάς στο περιοδικό «Εν Βόλω», τεύχος 10, έκδοσης 2003, για τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ζαγοράς Πηλίου από στοιχεία του Συνεταιρισμού αναφέρει ότι το έτος 1938 καταμετρώνται στο Μητρώο Μελών 222 εγγεγραμμένα μέλη.

Εκτός από τη διακίνηση της πατάτας και του φουντουκιού, ο Συνεταιρισμός ασχολούνταν επίσης και με την πώληση της ποικιλίας μήλων «ρενέδες», την οποία τότε αποκαλούσαν «Κολιαμπασέικα» από κάποιον Κολιαμπάση που την πρωτοκαλλιέργησε. Επίσης διακινούνταν μήλα φιρίκια, που υπήρξαν για μία εποχή «ο βασιλιάς του μήλου».

Τα ανωτέρω στοιχεία αποδεικνύουν χωρίς αμφιβολία την προέλευση, τη φήμη και την ευρύτερη διάδοση του Φιρικού Πηλίου τουλάχιστον στην εσωτερική αγορά από τα παλιά χρόνια.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης  
Διεύθυνση: Διοικητήριο  
380 01 Βόλος  
GREECE

Τηλ. +30 2421071345  
Φαξ +30 24210709700  
E-mail: u11614@minagric.gr  
Internet: <http://www.magnesia.gr>

Όνομα: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — Agrocert  
Διεύθυνση: Πατησίων & Ανδρου 1  
112 57 Αθήνα  
GREECE

Τηλ. +30 2108231277  
Φαξ +30 2108231438  
E-mail: agrocert@otenet.gr  
Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8. *Επισήμανση:*

—

\_\_\_\_\_