

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 222/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ” (FIRIKI PILIOU)

NR WE: EL-PDO-0005-0540-27.03.2006

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności, Dyrekcja Rolnictwa Ekologicznego, Departament Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) – Produkty oryginalne i tradycyjne 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

Adres: Αχαρνών 29/Acharnon 29  
104 39 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 210212815053

Faks +30 2108821241

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

## 2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Ζwiązek Spółdzielni Rolniczych Pilonu i Sporad Północnych Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων

Adres: Ano Lehonia Magnesias

Tel. +30 2428093963 / 2428093572

Faks +30 2428094654 / 2428094379

E-mail: copilspr@otenet.gr

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

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

## 3. Rodzaj produktu:

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1. Nazwa:

„Φιρίκι Πηλίου” (Firiki Piliou)

##### 4.2. Opis produktu:

Firiki Piliou należy do gatunku *Malus domestica* Borkh i miniaturowej odmiany Firiki. Firiki Piliou to małej lub średniej wielkości jabłko o wydłużonym cylindrycznym kształcie, stosunku średnicy do długości mniejszym niż ma to miejsce w przypadku jabłek Firiki z innych regionów, jasnożółtej barwie, z intensywnie czerwonymi refleksami na stronie wystawionej na działanie słońca, wysokim stopniu twardości (6–8 kg/cm<sup>2</sup>), dużej zawartości cukru i niskiej kwasowości, które dają jabłku słodki i soczysty miąższ oraz wyjątkowo intensywny zapach.

Pakowanie wykonuje się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1221/2008.

W chwili zbiorów jabłka Firiki Piliou powinny posiadać następujące cechy charakterystyczne:

Twardość: 6-8 kg/cm<sup>2</sup>

Zawartość substancji stałych rozpuszczalnych: 11,5–13 Brix

Kwasowość: 0,10–0,20 % kwasu cytrynowego

Wielkość: 14–18 cm obwodu

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny obejmuje tereny górskie półwyspu Pilion. Został on zdefiniowany w oparciu o wysokość terenu (obszar upraw pomiędzy 300 a 900 m), warunki glebowo-klimatyczne (bliskość upraw do obszarów leśnych porośniętych kasztanami, bukami i poziomkowcami, nachylony mocno wysuszony teren, niewielkie wahania temperatur, dość duża wilgotność względna, mocne nasłonecznienie), jednorodność metod uprawy (na przykład uprawa na tarasach, ręczne zbiory), tradycję upraw jabłek Firiki Piliou – czynniki, które mają wpływ na powstawanie charakterystycznych cech organoleptycznych jabłek Firiki Piliou.

Ściślej rzecz ujmując, jabłko Firiki Piliou produkuje się w administracyjnych granicach następujących gmin miejskich i wiejskich:

gmina Portaria, gmina Makrynitsa, gmina Zagora, gmina Agria, gmina Artemida, gmina Mouresi, gmina Milies i gmina Afetes.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Firiki Piliou pochodzi z jabłoni Firiki uprawianych na wyznaczonym geograficznym obszarze produkcji i można je wprowadzać do obrotu jako produkty o ChNP wyłącznie po uzyskaniu zgody właściwych organów.

Działki pod uprawę zgłasza się do Związku Spółdzielni Rolniczych Pilonu i Sporad Północnych i rejestruje w celu sporządzenia listy działek spełniających kryteria miejsca uprawy i produkcji tych jabłek. Informacje te są następnie przekazywane organom kontrolnym.

Producent zgłasza swoje zbiory do zakładu produkującego, który znajduje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, podając powierzchnię i wyprodukowaną ilość jabłek Firiki Piliou.

Na pierwszym etapie przechowywania (najczęściej w plastikowych lub drewnianych skrzynkach) zakład pakujący rejestruje producenta i ilość produktu. Informacje te są następnie przekazywane organom kontrolnym.

Procedura kończy się pakowaniem; na tym etapie organ kontrolny przekazuje numerowane etykiety odpowiadające ilościom do zapakowania.

#### 4.5. *Metoda produkcji:*

Uprawa obejmuje wszelkie praktyki uprawowe, niezbędne do utrzymania żywotności i dobrego stanu drzew, tzn. zwykle stosowanie nawozów sztucznych, niszczenie szkodliwych roślin poprzez wycinanie i stosowanie środków chwastobójczych, nawadnianie wysokiej jakości wodą, przycinanie młodych drzewek i przycinanie drzew przed zbiorem, który jest zbiorem ręcznym, pielęgnacja poprzez ręczne usuwanie owoców. Niedające owoców drzewa zastępuje się nowymi lub tworzy się nowe sady, wykorzystując sadzonki wyprodukowane na wyznaczonym obszarze geograficznym z nasion Firiki Piliou albo dwuletnie drzewka szczepione na podkładkach MM106 i MM111 z sadzonek wyprodukowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym z nasion Firiki Piliou. Firiki Piliou rodzi owoce co dwa lata. Pierwszy zbiór ma miejsce po szóstym roku od zasadzenia drzewa, zazwyczaj w dziesiątym roku. Drzewo staje się wtedy drzewem szybko rosnącym.

Mimo nieregularnej rzeźby terenu w regionie owoce Firiki Piliou są zbierane ręcznie, jak wymaga tego tradycja, odkąd odmiana ta uprawiana jest w Pilonie. Firiki Piliou gromadzi się w sadzie i umieszcza zazwyczaj w plastikowych skrzynkach, zanim zostaną złożone w chłodniach. Wyrażnym celem jest tutaj skuteczniejsze utrzymanie jakości (zapobieganie stłuczeniom, obniżeniu twardości) i autentyczności produktu.

Istnieje możliwość przepakowania poza wyznaczonym obszarem geograficznym, o ile jest to związane z zaspokojeniem potrzeb rynku i promocją produktu.

#### 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się względnie dużą wysokością, od 300 do 900 m, łagodnym klimatem, chłodnym latem, małymi wahaniami temperatur, dużą wilgotnością względną (60,9%), znacznym nasłonecznieniem (210 godzin na miesiąc) i czystym powietrzem. Jeśli chodzi o gleby, podłoże składa się z łupku, co zasadniczo oznacza gleby niskiej jakości. Bliskość upraw do obszarów leśnych porośniętych kasztanami, bukami i poziomkowcami sprawia jednak, że gleby są lekkie i żyzne, bogate w substancje organiczne (2–3%), piaszczyste lub gliniaste, z pH w przedziale od 4 do 5 (kwaśne). Ponadto są to mocno wysuszone gleby ze względu na pochyłe położenie terenu w regionie, dlatego uprawa Firiki ma miejsce głównie na tarasach.

To właśnie uprawa na tarasach uniemożliwia przejazd ciągników i maszyn rolniczych, przez co wszystkie prace są wykonywane ręcznie. Producenci, korzystając ze swojego długiego doświadczenia i znając możliwości każdego drzewa, wykonują ręcznie i bardzo ostrożnie prace pielęgnacyjne, aby każde drzewo dało odpowiednią liczbę owoców i zapewniło tym samym wymaganą jakość. Drzewa przycina się także ręcznie, by zapobiec uszkodzeniom, jakie powstają, gdy używa się sekatorów pneumatycznych. Owoce zbiera się z wielką ostrożnością, aby nie oderwać ogonka i nie uszkodzić owocu, co gwarantuje uzyskanie owocu w nienaruszonym stanie, a to z kolei sprzyja jego przechowywaniu.

Niedające owoców drzewa zastępuje się nowymi lub tworzy się nowe sady, wykorzystując rośliny z sadzonek z regionu (ziarna Firiki Piliou), wyprodukowane przez samych producentów na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Jabłko Firiki Piliou wyróżnia się na tle jabłek Firiki uprawianych w innych regionach:

rozmiarem: jest mniejsze i bardziej wydłużone, z mniejszym stosunkiem średnicy do długości. Rozmiar sprawia, że nie łatwo ulega zbiciu lub spaleniowi przez słońce. Niewielki rozmiar jest uzyskiwany dzięki specjalnemu ekotypowi jabłoni Firiki uprawianemu od dawna w regionie, w dużym nasłonecznieniu, z niezbyt systematycznym i niezbyt obfitym nawadnianiem, na mocno wysuszonych glebach i dzięki umiejętnościom prawidłowej pielęgnacji owoców, która odbywa się ręcznie;

twardością: ma bardziej twardy i kruchy miąższ (6–8 kg/cm<sup>2</sup>), powierzchnia skóry jest gładka i woskowa. Twardość miąższu wynika z mniejszego rozmiaru owoców, z niezbyt systematycznego i niezbyt obfitego nawadniania oraz dużego stężenia cukru;

barwą: czerwień jabłka jest bardziej intensywna, ponieważ ze względu na nachylenie terenu i tradycyjną pielęgnację owoców jabłko jest w większym stopniu wystawione na działanie słońca;

słodyczą i zapachem: jest bardziej słodkie, smaczne, soczyste. Słodycz i intensywny zapach wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie. Po pierwsze, znaczne nasłonecznienie i tradycyjna ręczna pielęgnacja owoców zwiększają wystawienie na działanie słońca i fotosyntezę, co prowadzi do większego stężenia węglowodanów i cukrów stałych rozpuszczalnych. Po drugie, na wyznaczonym obszarze geograficznym temperatury są niskie, a wilgotność wysoka wieczorem we wrześniu, tj. w okresie dojrzewania owoców, co minimalizuje parowanie i utratę węglowodanów nagromadzonych w owocu.

Wyróżniki pod względem jakości i cech charakterystycznych jabłka Firiki Piliou, a mianowicie niewielki i wydłużony kształt, intensywnie czerwona barwa, twardy i chrupki miąższ, słodki smak i intensywny zapach, odróżniają je od jabłek Firiki z innych regionów, dlatego cieszy się ono wyższą ceną i większym powodzeniem na rynku.

#### Historia

Odmiana jabłek Firiki prawdopodobnie pochodzi z rejonu Morza Czarnego. Jej łacińska nazwa to *Malus domestica* Borkh. Od XVIII w. uprawiają ją doświadczeni rolnicy na niższych i wyższych górskich terenach Pilonu.

W 1889 r. Zosimas Esfigmentis informuje nas w swej książce „Prometeusz”, że Drakia i Ai Lavrentis posiadają 32 odmiany jabłek, w tym Firiki o nazwie „Ferikis”, które cieszą się ogromnym powodzeniem na targach w Atenach i Salonikach.

Kostas Liapis w swojej książce „Wielki Ai-Giorgis Pilonu” (1994) pisze, że zasadzono około 8 000 w Agios Georgios i że około 1915 r. owoce zaczynają rodzić jabłonie Firiki. Ten sam autor donosi o słynnych Firiki z Pilonu w swojej książce „Żywność i kuchnia w tradycyjnym Pilonie”.

W swojej książce „Pouri, wioska w Pilonie” N. Diamantakos pisze, że dominującą odmianą jabłek do 1935 r. w miejscowościach Zagora i Pouri była odmiana Firiki.

Ponadto w czasopiśmie „W Wolos” (numer 10, 2003 r.) Dionysos Valassas pisze à propos spółdzielni rolniczej Zagora w Pilonie, opierając się na informacjach dostarczonych przez spółdzielnię, że w 1938 r. rejestr członków liczył sobie 222 wpisów.

Poza wprowadzaniem do obrotu ziemniaków i orzechów spółdzielnia zajmowała się również sprzedażą jabłek Reinette, które wówczas nazywano „Koliabaséika”, od nazwiska niejakiego Koliabasisa, który pierwszy zaczął je uprawiać. Sprzedawano również jabłka Firiki, niegdyś „królowe wśród jabłek”.

Powyższe informacje dokumentują niezbitie pochodzenie oraz dowodzą renomy i szerokiego rozpowszechnienia Firiki z Pilonu, choć tylko na rynku krajowym, to jednak już od dziesiątków lat.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Prefektura Magnezja, Dyrekcja Rozwoju Obszarów Wiejskich Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης  
Adres: Διοικητήριο/Diikitirio  
380 01 Βόλος/Volos  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2421071345  
Faks +30 2421070970  
E-mail u11614@minagric.gr  
Internet: http://www.magnesia.gr

Nazwa: Jednostka certyfikacji i nadzoru produktów rolnych (O.P.E.GE.P.) – Agrocert Οργανισμός  
Πιστοποίησης και Επιβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) — Agrocert

Adres: Patision & Androu 1  
112 57 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Faks +30 2108231438

E-mail [agrocert@otenet.gr](mailto:agrocert@otenet.gr)

Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8. *Etykietowanie:*

—

---