

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 222/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ” (FIRIKI PILIOU)

EK-sz.: EL-PDO-0005-0540-27.03.2006.

OEM (X) OFJ ()

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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 (Vidékfejlesztési és Élelmészügyi Minisztérium, Biomezőgazdasági Főosztály, Oltalom Alatt Álló Eredetmegjelölés (OEM), Oltalom Alatt Álló Földrajzi Jelzéses (OFJ) és Hagyományos Különleges (HKT) Termékek Osztálya)

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

Tel. +30 210212815053
Fax +30 2108821241
E-mail: ax29u030@minagric.gr, ax29u029@minagric.gr

2. Csoportosulás:

Név: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων (Pilion és az Észak-Szporádok Mezőgazdasági Szövetkezeteinek Szövetsége)

Cím: Ano Lechonia (Magnisia megye)

Tel. +30 2428093963 / 2428093572
Fax +30 2428094654 / 2428094379
E-mail: copilspr@otenet.gr
Internet: <http://www.coop-pilion.gr>
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb: ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12 o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Φιρική Πηλίου” (Firiki Piliou)

4.2. Leírás:

A „Firiki Piliou” a *Malus domestica Borkh.* fajon belül az apró gyümölcsű *Firiki (Ferik)* fajtához tartozik. A „Firiki Piliou” kis vagy legfeljebb közepes méretű alma, hengeres alakú, hosszúkás – a más tájakon termő *firiki (ferik)* almánál kisebb átmérő/hossz arányú –, alapszíne zöldessárga, a napos oldalon élénkpiros fedőszínnel, húskeménysége kiváló (6–8 kg/cm²), cukortartalma magas, savassága alacsony, aminek köszönhetően húsa édes és lédús, illata erős.

A termék áruvá készítése az 1221/2008/EK rendelet alapján történik.

Betakarítás idején a „Firiki Piliou”-nak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Keménység: 6–8 kg/cm²

Oldható szilárdanyag-tartalom: 11,5–13 Brix-fok

Savasság: 0,10–0,20 % (citromsavban kifejezve)

Méret: 14–18 cm kerület

4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi terület a hegyvidéki Pilion, amelynek meghatározása a tengerszint feletti magasság (300 m-től 900 m-ig terjedő művelési övezetek), a talaj- és éghajlati viszonyok (gesztenye-, bükk- és szamócafa-erdők az ültetvények szomszédságában, lejtős, jó lefolyású talaj, kis hőmérséklet-ingadozások, magas viszonylagos páratartalom, a napsütéses órák nagy száma), a művelés egyöntetűsége (pl. teraszos művelés, kézi betakarítás), a „Firiki Piliou” termesztésének hagyományai alapján történt: e sajátosságoknak köszönheti a „Firiki Piliou” az érzékszervi jellemzőit.

A „Firiki Piliou”-t közelebbről az alábbi településtársulások és tagtelepülések közigazgatási határain belül termesztik:

Portaria településtársulás, Makrinita tagtelepülés, Zagora településtársulás, Agria településtársulás, Artemida településtársulás, Mouresi településtársulás, Milies településtársulás és Afetes településtársulás.

4.4. A származás igazolása:

A „Firiki Piliou” a meghatározott földrajzi termesztési területen telepített almafákról származik, és OEM termékként csak az illetékes szerveknél történő engedélyeztetés után forgalmazható.

A művelési parcellákat be kell jelenteni a Pilion és az Észak-Szporádok Mezőgazdasági Szövetkezetének Szövetségénél, ahol nyilvántartás készül a telepítési és termesztési helyre vonatkozó kritériumnak megfelelő parcellákról. Az így nyert adatokat megküldik az ellenőrző szerveknek.

A termelő bejelenti a termést a meghatározott földrajzi területen belül található csomagoló-kiszerező üzemben, megadva a terület nagyságát és a „Firiki Piliou”-ból termelt mennyiséget.

A betárolás során a csomagoló-kiszerező üzemben az első csomagolóeszköze (ez többnyire műanyag rekesz vagy faláda) rávezetik a termelő nevét és a termék mennyiségét, és ezeket az adatokat megküldik az ellenőrző szerveknek.

A folyamat a csomagolással egészül ki, amelynek során az ellenőrző szerv számozott címkéket ad, a kiszerezésre váró mennyiségeknek megfelelően.

4.5. Az előállítás módja:

A termesztés magában foglalja a fák vitalitásának és megfelelő állapotának fenntartásához szükséges összes művelési tevékenységet, így az alaptrágyázást összetett trágyával, a gyomirtást kaszással és gyomirtó vegyszer alkalmazásával, az öntözést jó minőségű felszíni vizekkel, a kézzel végzett alakító és termőre metszést és az ugyancsak kézi termésritkítást. A meddő fák kiváltására, illetve új almafaültetvények telepítésére a „Firiki Piliou” magjából a meghatározott területen belül nevelt magoncokat vagy a „Firiki Piliou” magjából a meghatározott területen belül nevelt magoncokra oltott MM106 és MM111 alanyokból származó kétéves csemetefákat használnak. A „Firiki Piliou” alternál, azaz minden második évben hoz termést. A telepítéstől számított hatodik év után – többnyire a tizedik évben – fordul termőre, és terjedelmes fává fejlődik.

A terület erőteljes domborzati tagoltsága ellenére a „Firiki Piliou” betakarítása hagyományos módon, kézzel történik, akárcsak a *firiki* almák piloni termesztésének kezdeteinél. A „Firiki Piliou”-t az almaföldön gyűjtik össze, rendszerint műanyag rekeszekbe csomagolják, majd tárolás céljából hűtőházakba szállítják a termék minőségének (ütődések, keménység csökkenésének elkerülése) és eredetiségének hatékonyabb védelme érdekében.

A meghatározott földrajzi területen kívül megengedett az újracsomagolás a piaci igények jobb kielégítése és a termék népszerűsítése érdekében.

4.6. Kapcsolat:

A meghatározott területre viszonylag nagy tengerszint feletti magasság (300–900 méter), mérsékelt éghajlat, enyhe nyár, kis hőmérséklet-ingadozások, magas viszonylagos páratartalom (60,9 %), a napsütéses órák nagy száma (210 óra/hónap) és tiszta levegő jellemző. Ami a talajviszonyokat illeti, az anyaközet pala, ami rendszerint szegény talajt jelent, de az ültetvények szomszédságában található gesztenye-, bükk- és szamócafaerdőknek köszönhetően a talaj könnyű, jó termőképességű, szerves anyagban gazdag (2–3 %), összetétele homokos-agyagostól homokos-vályogossáig terjed, pH-ja 4–5 (savanyú). Emellett a talaj jó lefolyású a terület lejtős morfológiájának köszönhetően, és ugyanezen okból a *firiki* (*ferik*) fajtájú almát zömmel teraszos műveléssel termesztik.

A teraszos művelés az oka annak, hogy nem alkalmazhatók traktorok és mezőgazdasági gépek, és ezért az összes munkaművelet kézzel végzik. Hosszú tapasztalataik birtokában és az egyes fák termőképességének ismeretében a termesztők kézzel és különös gonddal végzik a gyümölcsszámot szabályozó termésritkítást a kívánt minőség elérésének érdekében. Kézzel történik a metszés is, mert a pneumatikus ollók sérüléseket okozhatnak a fákban. Különös gonddal végzik a betakarítást is, hogy ne szakadjon ki a „Firiki Piliou” kocsánya és ne keletkezzenek apró sérülések a gyümölcsön, mert a gyümölcs épsége növeli az eltarthatóságot.

A meddő fák kiváltására, illetve új almafaültetvények telepítésére olyan palántákat használnak, amelyeket a terület („Firiki Piliou”-magokból keltetett) magoncaiból nevelnek az alma termesztői a meghatározott földrajzi területen belül.

A „Firiki Piliou” a más tájakon termesztett *firiki* (*ferik*) fajtájú almától az alábbiakban tér el:

A méret: kisebb, alakja hosszúkásabb, átmérő/hossz aránya kisebb. Méretének köszönhetően nehezebben keletkeznek rajta ütődések és kevésbé hajlamos a napégésre. Kis mérete a területen hosszú ideje termesztett *firiki* almafák ökotípusának, az erős napsugárzásnak, a nem rendszeres és intenzív öntözésnek, a jó lefolyású talajnak és a kézzel végzett szakszerű termésritkítésnek köszönhető.

A keménység: húsa keményebb (6–8 kg/cm²) és ropogósabb, héja sima és viaszos. Húsának keménysége a kis gyümölcsméretnek, a nem rendszeres és intenzív öntözésnek, a jó lefolyású talajnak és a magas cukorkoncentrációnak köszönhető.

A szín: élénkpiros színe elevebb, mivel a talaj lejtőssége és a hagyományos módon végzett termésritkítás miatt erősebb napsugárzás éri.

Édessége és illata: édesebb és ízesebb, telt ízhatású. Édessége és erős illata a táj természeti és emberi tényezőinek következménye. Mindenekelőtt azért, mert a napsütéses órák nagy száma és a hagyományos módon kézzel végzett termésritkítás következtében intenzívebb a napsugárzás és a fotoszintézis, ami a szénhidrátok és az oldható szilárdanyagok (cukor) koncentrációjának magas szintjéhez vezet. Emellett a meghatározott földrajzi területen szeptemberben – az érési időszakban – alacsony a hőmérséklet és magas a páratartalom az esti órákban, és ennek következtében mérséklődik a transzspiráció és a gyümölcsben elraktározott szénhidrátok távozása.

A fentebb ismertetett, a minőséget és az egyéb jellemzőket érintő egyedi sajátosságok, azaz a kis méret, a hosszúka alak, az élénkpiros szín, a kemény és ropogós gyümölcshús, az édes íz és az erős illat egyértelműen megkülönböztetik a „Firiki Piliou”-t a más tájakon termesztett *firiki (ferik)* fajtájú almáktól, és ezeknek köszönhetően magasabb áron értékesíthető és nagyobb iránta a kereslet.

Története

A *firiki (ferik)* almafajta a Fekete-tenger vidékéről származik. Latin elnevezése *Malus domestica* Borkh., és a 18. század óta termesztik nagy hozzáértéssel Pilion hegyes vagy félig hegyes vidékein.

1889-ben Zosimas Efigmenitis *Promithefs* (Prométheusz) című könyvében arról tudósít, hogy Drakiában és Ai-Lavrentisben 32 almafajtát termesztettek, köztük a „Feriki” (*firiki*) fajtát is, amely keresett termék az athéni és thesszaloniki piacon.

O „*megalos*” Ai-Giorgis tou Piliou (A pilioni „nagy” Agios Georgios község) című, 1994-ben megjelent könyvében Kostas Liapis megemlíti, hogy Agios Georgiosban 8 000 almafát telepítettek, amelyek a *firiki (ferik)* fajtához tartoztak és 1915 táján fordultak termőre. Ugyanez a szerző a híres „Firiki Piliou”-ról *Diatrofi kai mageiremata sto palio paradosiako Pilio* (Hagyományos táplálkozás és ételkészítés a régi Pilionban) című könyvében is megemlékezik.

N. Diamantakos *To Pouri, to polydrosos chorio tou Piliou* (Pouri, a hűsben megbúvó pilioni falu) című könyvében megemlíti, hogy Zagorában és Pouriban 1935-ig a legelterjedtebb almafajta a *firiki* volt.

Dionysios Valassas az *En Volo* című folyóirat 10. számában (megjelent 2003-ban) a pilioni Zagora Mezőgazdasági Szövetkezetéről megjegyzi, hogy a szövetkezet adatai szerint tagjainak száma 1938-ban 222 fő volt.

Burgonya és mogyoró forgalmazásán kívül a szövetkezet ranett alma értékesítésével is foglalkozott, amelyet akkoriban *koliabaseiko* néven emlegettek egy bizonyos Koliabasis nyomán, aki ezt a fajtát elsőként termesztette azon a vidéken. Emellett *firiki* almát is forgalmaztak, amely egy időben az „almák királya” volt.

A fenti adatok minden kétségen kívül bizonyítják a „Firiki Piliou” régi időkre visszanyúló eredetét, hírnevét és elterjedtségét, legalábbis a belső piacon.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης (Magnisia Megyei Önkormányzat, Vidékfejlesztési Főosztály)
Cím: Διοικητήριο/Dioikitirio
380 01 Βόλος/Volos
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2421071345
Fax +30 2421070970
E-mail: u11614@minagric.gr
Internet: <http://www.magnesia.gr>

Név: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — Agrocert (Mezőgazdasági Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet (OPEGEP) — Agrocert)
Cím: Patision & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2108231277
Fax +30 2108231438
E-mail: agrocert@otenet.gr
Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8. Címkézés:

—
