

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ «ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ» «FIRIKI PILIOU»

### ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

#### **1 Ονομασία:**

«ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ» FIRIKI PILIOU

#### **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 επίχρυσμα 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. Το Φιρίκι Πηλίου παρειαυτοφορεί, δηλαδή δίνει σοδειά κάθε δεύτερο χρόνο. Μπαίνει σε καρποφορία μετά το 6<sup>ο</sup> έτος από τη φύτευση, συνήθως το 10<sup>ο</sup> έτος και εξελίσσεται σε δένδρο μεγάλης ανάπτυξης.

Το Φιρίκι Πηλίου προέρχεται από τη νανόκαρπη ποικιλία Φιρίκι. Η τυποποίηση εφαρμόζεται βάση του 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

#### **3 Γεωγραφική περιοχή:**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του Φιρικιού Πηλίου είναι αυτή του ορεινού Πηλίου, που οριοθετήθηκε με βάση την κατά παράδοση καλλιέργεια Φιρικιών Πηλίου, το υψόμετρο (ζώνη καλλιέργειας από 300μ έως 900μ), την ομοιομορφία στις καλλιεργητικές φροντίδες, αλλά και την ιδιαιτερότητα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες συντελούν στο να αποκτήσει το Φιρίκι Πηλίου τα συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Μέσα στην ζώνη παραγωγής υπάρχουν λίγοι αμιγείς φιρικεώνες, με ομογενή δομή, χωρίς να υπάρχουν ακατάλληλες περιοχές, ενώ πολλές φιρικές βρίσκονται μαζί με τις άλλες καλλιεργούμενες ποικιλίες κόκκινων μήλων. Το Φιρίκι Πηλίου παράγεται συγκεκριμένα μέσα στα διοικητικά όρια των Δήμων και Κοινοτήτων:

**Δήμος Πορταρίας, Κοινότητα Μακρινίτσης, Δήμος Ζαγοράς, Δήμος Αγριάς, Δήμος Αρτέμιδας, Δήμος Μουρεσίου, Δήμος Μελεών και Δήμος Αφετών.**

Όσον αφορά τη σημερινή κατάσταση καλλιεργούνται 250 στρέμματα στους 8 Δήμους και Κοινότητες που ανήκουν στην Γεωγραφική περιφέρεια του Πηλίου, με ετήσια παραγωγή στους 250 τόνους περίπου.

#### **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 και καταγράφονται στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων και καταγράφονται ώστε να γίνει κατάλογος με αγροτεμάχια που πληρούν τα κριτήρια του τόπου 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 Φιρικών Πηλίου.

Κατά την αποθήκευση, στην πρώτη συσκευασία (συνήθως σε πλαστικές κλούβες ή ξυλικιβώτια), 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.

#### **5 Μέθοδος παραγωγής:**

Η φύτευση, οι καλλιεργητικές φροντίδες, η συγκομιδή, και η πρώτη συσκευασία γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Πιο συγκεκριμένα η μέθοδος παραγωγής αναλύεται ως εξής:

##### **1. Καλλιεργητική τεχνική:**

*Φύτευση:* Για την αντικατάσταση μη παραγωγικών δένδρων ή για την δημιουργία νέων φιρικεώνων, χρησιμοποιούνται είτε σπορόφυτα που παράγονται εντός της οριοθετημένης περιοχής από σπόρους φιρικιού Πηλίου είτε διετή δενδρύλλια που προέρχονται από εμβολιασμό υποκείμενων MM106 και MM111 με σπορόφυτα που παράγονται εντός της οριοθετημένης περιοχής από σπόρους φιρικιού Πηλίου.

*Λίπανση:* Γίνεται βασική λίπανση με σύνθετο λίπασμα την άνοιξη ενώ πολλές φορές δεν εφαρμόζεται ούτε αυτή. Μπορούν να χρησιμοποιούνται και λιπάσματα, επιτρεπόμενα από την Κοινοτική νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία.

*Ζιζανιοκτονία:* Γίνεται με εφαρμογή Ζιζανιοκτόνου, σκευασμάτων επιτρεπόμενων από την Κοινοτική νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία, το Μάιο καθώς και κοπή με χορτοκοπτικό τον Ιούνιο - Ιούλιο.

*Άρδευση:* Γίνεται με επιφανειακά καλής ποιότητας νερά με την μέθοδο της κατάκλισης με αυλάκια. Γίνονται 2-3 αρδεύσεις ξεκινώντας τον Ιούλιο. Σε μερικές περιπτώσεις εφαρμόζεται και η στάγδην άρδευση.

*Κλάδεμα:* Το κλάδεμα διαμόρφωσης γίνεται με το χέρι και οδηγεί σε κυπελλοειδή διαμόρφωση. Το κλάδεμα καρποφορίας γίνεται με το χέρι τον Ιανουάριο – Φεβρουάριο.

*Αραίωμα:* Γίνεται με αφαίρεση καρπών με το χέρι κάθε δεύτερο χρόνο τον Ιούνιο – Ιούλιο. Βασιζόμενο στην εμπειρία των καλλιεργητών και επηρεάζοντας την ποιότητα του καρπού.

*Φυτοπροστασία:* Γίνεται είτε με ψεκασμό των δένδρων, ακολουθώντας την συμβατική μέθοδο με φυτοφάρμακα, είτε με μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Οι κυριότεροι εχθροί για τους οποίους γίνεται χημική καταπολέμηση είναι η Καρποκάψα και μερικά Κοκκοειδή. Για την καρποκάψα εφαρμόζονται ψεκασμοί κάλυψης με ρυθμιστές ανάπτυξης ξεκινώντας από το Μάιο, ενώ για τα κοκκοειδή γίνονται 2 ψεκασμοί τον Μάιο και Αύγουστο. Η κυριότερη ασθένεια είναι το φουζικλάδιο για το οποίο γίνονται ψεκασμοί κάλυψης με μυκητοκτόνα τον Μάρτιο – Απρίλιο.

## **2. Συγκομιδή:**

Η συγκομιδή των Φιρικών Πηλίου γίνεται με το χέρι τέλος Σεπτεμβρίου, όπως παραδοσιακά γινόταν και στο ξεκίνημα της καλλιέργειας των φιρικών στο Πήλιο. Παρά το ισχυρό ανάγλυφο της περιοχής, η συγκομιδή γίνεται με το χέρι, προσεκτικά, ώστε να μην έχουμε αποκόλληση του ποδίσκου από το Φιρίκι Πηλίου και να μην γίνονται μικροτραυματισμοί.

## **3. Μεταφορά:**

Τα Φιρίκια Πηλίου συγκεντρώνονται στο χωράφι και συσκευάζονται σε πλαστικές κλούβες και στην συνέχεια οδηγούνται προς αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους.

## **4. Συγκέντρωση – Αποθήκευση:**

Η συγκέντρωση και αποθήκευση των Φιρικών Πηλίου γίνεται σε ψυκτικούς θαλάμους για περίπου 6-8 μήνες.

## **5. Συσκευασία τυποποίηση:**

Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να γίνεται εντός της ζώνης καλλιέργειας για τον καλύτερο έλεγχο της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος, και κυρίως την αποφυγή τραυματισμών του προϊόντος με συνέπειες στην ποιότητα και την εμπορευσιμότητα του.

Η εξαγωγή των Φιρικών Πηλίου από τα ψυγεία γίνεται μόνο όταν πρόκειται να διατεθούν στην αγορά. Μετά την εξαγωγή τους από την ψυχοσυντήρηση, διαλέγονται βάση μεγέθους, τυποποιούνται και υποσυσκευάζονται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα όπως σε δυχτάκι ή σε χαρτοκιβώτιο και προωθούνται για πώληση.

Η συσκευασία στον τόπο προέλευσης είναι υποχρεωτική με προφανή στόχο να προστατευθεί καλύτερα η ποιότητα αποφυγή μωλωπισμών, μείωση της σκληρότητας και η αυθεντικότητα του προϊόντος και συνεπώς η φήμη της ονομασίας προέλευσης.

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

## **6 Δεσμός:**

Η οριοθετημένη ζώνη χαρακτηρίζεται από σχετικά υψηλό υψόμετρο 300-900 μέτρα, ήπιο κλίμα, δροσερό θέρος, 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 γεινίαση 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 φικικιάς γίνεται σε αναβαθμίδες.

Εξαιτίας ακριβώς της καλλιέργειας σε αναβαθμίδες, δεν είναι εφικτή η έλευση 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 αραίωσης 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 Φιρίκι Πηλίου και να αποφεύγονται οι μικροτραυματισμοί του καρπού, εξασφαλίζοντας την ακεραιότητα του καρπού που με την σειρά του βοηθάει στην διατήρηση του.

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

Το Φιρίκι Πηλίου σε σχέση με τα φικίκια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές παρουσιάζουν τις εξής διαφορές:

**Το μέγεθος:** είναι πιο μικρό και πιο επιμήκες, με μικρότερη σχέση διαμέτρου με μήκος. Το μέγεθός του δεν επιτρέπει να μωλωπίζεται εύκολα και να παθαίνει ηλιοεγκαύματα. Το μικρό μέγεθος οφείλεται στο συγκεκριμένο οικότυπο φιρικιάς 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, που επιτυγχάνεται με την παραμονή των καρπών μετά τη συγκομιδή σε συνθήκες εκτός ψύξης για 48 ώρες. 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 αραιώματος 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 αραιώμα 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 Φιρικιού 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 18<sup>ο</sup> αιώνα από έμπειρους καλλιεργητές. Περίφημο υπήρξε ειδικά το Φιρίκι του Πηλίου, το οποίο σε παλαιότερες δεκαετίες είχε αποκληθεί ο «Βασιλιάς του μήλου». Η παραδοσιακή αυτή

ποικιλία διατηρείται και καλλιεργείται μέχρι σήμερα με τα ιδιαίτερα ποιοτικά της χαρακτηριστικά, ενώ σε άλλες περιοχές της Ελλάδας καλλιεργούνται κάποιες μεγαλόκαρπες μεταλλαγές της, οι οποίες όμως δεν πλησιάζουν καθόλου την ποιότητα του παραδοσιακού πηλιορείτικου φιρικού.

1. Από το βιβλίο «**Διατροφή και μαγειρέματα στο παλιό παραδοσιακό Πήλιο**» του κ. Κ. Λιάπη, 1988 αποδεικνύεται στα αποσπάσματα, τα οποία και επισυνάπτουμε με την παρούσα αίτηση, ότι στο Πήλιο καλλιεργείται το φιρίκι και επίσης ότι το Πήλιο ανήκει στο οικολογικό περιβάλλον του φιρικού από τους αρχαίους χρόνους.

α) Στο βιβλίο στη σελίδα 146 (Η παραγωγή στο Πήλιο αγαθών διατροφής πριν από το εικοσιένα), αναγράφεται ότι: «...Έτσι από τους Διμητριείς (Γρηγόριο Κωνσταντά και Δανιήλ Φιλιππίδη) παίρνουμε γύρω στα 1790 την πληροφορία πως το Πήλιο «είναι κατάφυτο από δένδρα διάφορα (κάρπιμα) κερασιαίς, μηλιαίς, απιδιαίς, ...». Στην ίδια σελίδα του βιβλίου αναφέρεται ότι: «...Γίνονται προς τούτοις και κεράσια διάφορα απίδια πολλών λογίων, μήλα πολλά και πολλά είδη, καρύδια, καεσσά, αμύγδαλα, δαμάσκηνα, ρόιδα και κυδώνια...».

β) Τέλος, στη σελίδα 153 γίνεται αναφορά στην οικιακή οικονομία του Πηλίου στον τομέα των αγαθών της διατροφής, «...Έτσι από το λιοπερίβολο έπαιρναν τις ελιές (απαραίτητες σαν προσφάι) και το λάδι, από το κτηματάκι με τα «ξινά», που μπορούσε να είναι και ένα «παρτσιαδάκι» γης μέσα στο λιοπερίβολο, εξασφάλιζαν τα λεμόνια, τα πορτοκάλια, τα μανταρίνια, ακόμα και τα νεράτζια, τις φράπες και τα κίτρα τους, από τα οποία άφτιαχναν οι νοικοκυρές το καλύτερο γλυκό «της κουταλιάς», από το χωράφι τους (έτσι λένε πολλοί Πηλιορίτες ακόμα και σήμερα το κτήμα με τα οπωροφόρα) σοδεύανε τις τόσες και τόσες ποικιλίες τα μήλα τους, και κυρίως βέβαια τα ξακουστά φιρίκια που άντεχαν για πολλούς μήνες χωρίς να σαπίσουν...».

2. Στο βιβλίο «**Ιστορία της επαρχίας Βόλου και Αγιάς**» Γ. Κορδάτος, 1960

α) Στη σελίδα 214, αναφέρεται ότι: «...Γίνονται, προς τούτοις και κεράσια διάφορα, απίδια πολλών λογίων, μήλα πολλά και πολλά είδη, καρύδια, καεσσά, αμύγδαλα, δαμάσκηνα, ρόιδια, κηδώνια και τα τέτοια...».

β) Στη σελίδα 271: «...Σήμερα η Δράκια έχει κοντά 1700 κατοίκους. Οι πιο πολλοί είναι αγρότες και ζουν από την ελαιοπαραγωγή, την πατατοπαραγωγή και από τα φρούτα (μήλα κλπ.)...Ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης (βλ. περ. «Προμηθευς» χρ. Α' (1889), σ. 63-64, μας πληροφορεί ότι η Δράκια και ο Αη Λαυρέντης έχουν τούτες εδώ τις ποικιλίες μήλων: 1) Φερίκια, ... »

γ) Στο ίδιο βιβλίο ο συγγραφέας στηριζόμενος σε αναφορές του Γάλλου αρχαιολόγου Mezieres το 1850 για το χωριό Ζαγορά, γράφει: «...Πολύ κοντά στη Ζαγορά αρχίζει ένα δάσος από καστανιές, που σκεπάζει όλο το κάτω μέρος του βουνού, χώνεται και ξαναβγαίνει στις πιο απόκρημνες πλαγιές και φτάνει ως την ψηλότερη ζώνη όπου βρίσκονται οι οξυές. Οι καστανιές κάνουν κάστανα που εξάγονται στη Σαλονίκη, Πόλη και σμύρνη και είναι ένα παό τα έσοδα του χωριού. Το ψυχρό κλίμα της Ζαγοράς στα βόρεια αυτά δένδρα, καθώς και στις μηλιές, κερασιές και καρυδιές...»

δ) Τέλος, στη σελίδα 392 αναφέρει ότι: «...Ανάμεσα στα ελαιοπερίβολα υπάρχουν και πολλές φουντουκιές που βγάζουν καλά και πολλά φουντούκια, ενώ πάνω στο χωριό όλοι οι κήποι έχουν μηλιές. Τα λεγόμενα φερικία, που είναι περιζήτητα στην αγορά της Αθήνας και Σαλονίκης, ευδοκιμούν πολύ στη Ζαγορά...»

3. Στο βιβλίο «**Ο «μεγάλος» Αϊ – Γιώργης του Πηλίου**», 1994 του κ. Κ. Λιάπη αναφέρεται για τα φιρίκια,

α) Στη σελίδα 167: «...Όπως έχουμε σημειώσει σε προηγούμενα κεφάλαια από το τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα οι μηλιές, που ως τότε φυτεύονταν σποραδικά σχεδόν μόνο στους κήπους του Αϊ – Γιώργη, άρχισαν να κυριαρχούν ανάμεσα στις άλλες βουνίσιες δενδροκαλλιέργειες, σε θέσεις που ως τότε αποτελούσαν βοσκοτόπια. Άλλωστε αυτός ήταν και ο λόγος που η επέκταση της καλλιέργειάς τους συνάντησε πεισματική την αντίδραση των κτηνοτρόφων του χωριού, με τα αιματηρά επακόλουθα που περιγράψαμε. Παρ' όλες όμως τις σφοδρές αντιδράσεις που συνάντησε η δημιουργία των μηλοχώρων στον Αϊ – Γιώργη, τα τελευταία είχαν εξαπλωθεί στις αρχές του εικοστού αιώνα σε όλες σχεδόν τις γύρω και κυρίως τις πάνω απ' το χωριό τοποθεσίες, και συγκεκριμένα στις θέσεις «Κουφάλα», «Ντομούλια», ....»

β) Επίσης, στη σελίδα 168 του ιδίου, αναφέρεται: «...Και βέβαια, όπως έχουμε κιόλας σημειώσει, οι συντριπτικά περισσότερες απ' τις μηλιές που φυτεύθηκαν τότε – κάπου 8.000 δένδρα – ήταν φιρικιές, που άρχισαν ν' αποδίδουν καρπό γύρω στα 1915, για να φτάσουν στο μάξιμουμ της απόδοσης - γύρω στις 1.200.000 οκάδες τη διετία – στη δεκαετία του 1930. Έτσι, λοιπόν, στη δεκαετία του 1920 δεν είναι μόνο οι ελιές που φέρνουν την οικονομική άνθηση στην Αϊ – Γιώργη αλλά και τα νοστιμότατα ηλιορείτικα φιρίκια, που ως μοναδικά τότε στην Ελλάδα, γίνονταν ανάρπαστα στις αγορές του εσωτερικού και σε τιμές εξαιρετικά ικανοποιητικές για τους παραγωγούς. Τα ίδια πωλούνται αμέσως στους εμπόρους που καταφτάνουν στον Αϊ – Γιώργη ή αποθηκεύονται στα δροσερά υπόγεια των σπιτιών, για να πουληθούν αργότερα σε ακόμα συμφερότερους τιμές, ή ακόμα κουβαλιούνται απ' τους ίδιους τους παραγωγούς



με ζώα στις αγορές του Βόλου και του κάμπου, ή , τέλος,, φορτώνονται μέσα σε τσουβάλια στα καράβια που «πιάνουν» στο λιμάνι της Γατζέας και ταξιδεύουν για τα νησιά και για τα διάφορα καίκ-παζάρια του καιρού εκείνου ή εξάγονται ακόμα και στην Αίγυπτο...».

4. Στο βιβλίο «**Το Πουρί, το πολύδροσο χωριό του Πηλίου**» του κ. Ν. Διαμαντάκου, 1997, στις σελίδες 76 και 77, αναφέρεται: «...Ας πληροφορηθούν όσοι δεν γνωρίζουν ότι η καλλιέργεια των ντελίσιων ξεκίνησε από τα χτήματα της Π. Μιτζέλας το 1935. Πριν απλωθεί η καλλιέργεια των ντελίσιων, οι επικρατέστερες ποικιλίες ήταν τα φιρίκια και οι ρενέδες ή κολυμπασέικα, όπως τα λέμε αλλιώς ...».

5. Στο βιβλίο «**Το χρονικό ενός πολιτισμού, Μαγνησία**» Γ. Χουρμουζιάδη, Κ. Μακρή και Π. Ασημακοπούλου – Ατζακά, 1982, στις σελίδες 47 και 48 αναφέρεται ότι: «...Από μία πρόσφατη μελέτη των καρπών που βρέθηκαν στις ανασκαφές του Διμηνίου (Kroll 1979) ξέρουμε πως κατά την προϊστορική περίοδο αντικείμενα συλλογής ήταν τα αμύγδαλα, τα σύκα, τα μήλα, τα σταφύλια, τα αχλάδια κ.α...».

6. Τέλος, στο περιοδικό «**Εν Βόλω**», τεύχος 10, 2003 στο αφιέρωμα στην Υγιεινή διατροφή και τοπικά προϊόντα ο Άρης Βολιώτης για την Πηλιορείτικη κουζίνα, γράφει στη σελίδα 26: «...Φρούτα άφθονα όπως τα πορτοκάλια, μανταρίνα, λεμόνια, φράπες, πέργαμα, κίτρα και νεραντζιά, βερούκοκα, αχλάδια, ροδάκινα, σύκα, τζάνερα, κορόμηλα και μούσμουλα, κεράσια, βύσσινα, σταφύλια και φραφκοστάφυλα, κυδώνια, κάστανα, σουρβια, μέσπιλα και ρόδια. Μήλα κάθε ποικιλίας με βασιλιά τα φιρίκια του Πηλίου...»

Τέλος, στη σελίδα 103 ο Διονύσιος Βαλασσάς για τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ζαγοράς Πηλίου, , γράφει: «...Κατά την περίοδο του μεσοπολέμου ο Συνεταιρισμός διακινούσε περί το 50% της συνολικής παραγωγής της Ζαγοράς. 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 πόληση της ποικιλίας μήλων «ρενέδες», την οποία τότε αποκαλούσαν «Κολιαμπασέϊκα» από κάποιον Κολιαμπάση που την πρωτοκαλλιέργησε. Επίσης διακινούνταν μήλα φιρίκια, που υπήρξαν για μία εποχή «ο βασιλιάς του μήλου», όπως και ποικιλίες παλιές που έχουν σχεδόν εξαφανισθεί σήμερα, «μανιές», «σκιούπια», «γουάιν», «μπελφόρ» κλπ.

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

## **7 Αρμόδιες Αρχές Ελέγχου:**

**1.** Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης

**Διεύθυνση:** Διοικητήριο, 38001, Βόλος

**Τηλέφωνο:** 2421071345

**Fax:** 2421070970

Ιστοσελίδα: [www.magnesia.gr](http://www.magnesia.gr)

e-mail: [u11614@minagric.gr](mailto:u11614@minagric.gr)

**2.** Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) - Agrocert

**Διεύθυνση:** Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα

**Τηλέφωνο:** 2108231277

**Fax:** 2108231438

**Ιστοσελίδα:** [www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)

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

**8 Επισήμανση:**

**9 Εθνικές απαιτήσεις:**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ**



Φωτογραφία 1: Αναβαθμίδες



Φωτογραφία 2: Φιρικιά στο Πήλιο



Φωτογραφία 3: Δέντρο Φιρικιάς στο Πήλιο



Φωτογραφία 3: Φιρίκι Πηλίου το μήνα Ιούνιο



Φωτογραφία 5: Δέντρο Φιρκιάς στο Πήλιο. Γειτνίαση με δασικές εκτάσεις



Φωτογραφία 6: Τοπίο της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, με φρικεώνες



Φωτογραφία 7 Φιρίκι Πηλίου



Φωτογραφία 8: Φιρίκι Πηλίου