

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 200/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ” (RODI ERMIONIS)

Nr UE: PDO-GR-02389 – 12.1.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ρόδι Ερμιόνης” (Rodi Ermionis)

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Rodi Ermionis” jest owocem drzewa granatowego *Ermioni*, lokalnej odmiany *Punica granatum* L. (granatowiec właściwy), która należy do rodziny granatowców uprawianych na obszarze gminy Ermionida – stąd jego nazwa. To lokalny ekotyp, który w wyniku upływu czasu i naturalnej selekcji przystosował się do warunków lokalnego klimatu oraz praktyk uprawy stosowanych przez lokalnych producentów. Rośliny te zapewniają również materiał rozmnożeniowy dla nowych nasadzeń na tym obszarze.

Przy wprowadzaniu do obrotu dojrzały owoc posiada następujące właściwości:

1. Właściwości fizyczne:

— Kształt: okrągły. Od zewnętrznej strony pokryty cienką, szorstką, jędrną i błyszczącą skórką. Wewnątrz owocu znajdują się nasiona, zawierające częściowo zdrewniały rdzeń otoczony średniej wielkości miękką otoczką, które można łatwo rozgryźć.

— Barwa: skórka, w zależności od powierzchni wystawionej na słońce, od żółtawo-różowej do czerwonej. Nasiona od barwy różowej do czerwonej.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2. Właściwości organoleptyczne:

Owoc zawdzięcza swój słodki smak zrównoważonemu stosunkowi cukru do kwasów. Nasiona są słodkie i miękkie, a ziarna w ich w środku można łatwo rozgryźć.

3. Właściwości fizyczno-chemiczne:

— Skala Brixa: co najmniej 15°,

— Kwasowość (% kwasu cytrynowego) maksymalnie 0,4.

Produkt jest wprowadzony do obrotu w postaci świeżych owoców oraz pakowanych nasion.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Rodi Ermionis” jest uprawiany w gminie Ermionida, która znajduje się w jednostce regionalnej Argolida w regionie Peloponez. Gmina Ermionida jest usytuowana we wschodniej części jednostki regionalnej Argolida składającej się z gmin: Kranidi, Ermioni i Portocheli oraz miejscowości: Koilada, Didyma, Fournoi, Thermisia i Iliokastro. Graniczy ona z Zatoką Argolidzką na zachodzie i Morzem Mirtejskim na południu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Określony obszar geograficzny to półwysep o nizinym krajobrazie. Na lokalny mikroklimat mają wpływ: obecność Góry Didymo, która tworzy północną granicę tego obszaru i ma wysokość 1 121 metrów (drugi najwyższy szczyt w Argolidzie); góry Aderes które rozciągają się wzdłuż wschodniego i północnwschodniego brzegu oraz morze graniczące z gminą Ermidiona na południu i zachodzie.

W ciągu roku klimat Ermionidy charakteryzują:

— brak ekstremalnych temperatur, zimy bez przymrozków oraz długie, delikatne i ciepłe lata,

— małe różnice temperatur między dniem a nocą,

— długie okresy bezchmurnego nieba,

— minimalne opady deszczu i stosunkowo niska wilgotność wiosną i jesienią (wrzesień–październik).

Granat „Rodi Ermionis” jest jedyny i wyjątkowy i bezpośrednio związany z obszarem, na którym rośnie ze względu na specyficzne czynniki klimatyczne połączone z praktykami uprawy, które definiują produkt końcowy.

„Rodi Ermionis” jest uprawiany w Ermioni od dziesięcioleci. Nazwa „Ermioni” nawiązuje lokalnej społeczności oraz dawnej gminy. Jest to obszar, na którym owoc się rozwijał i do którego z powodzeniem dostosował.

„Rodi Ermionis” jest lokalnym ekotypem, który z powodu doskonałego przystosowania się do terenu nazywany jest w internecie, czasopiśmie i innych mediach „odmianą Ermioni”. Jest to lokalna odmiana, która rozwinęła się na przestrzeni lat, a plantatorzy nieustannie selekcjonowali rośliny o pożądanych cechach charakterystycznych, by później rozmnożyć je wegetatywnie na danym obszarze. Cechą charakterystyczną tej lokalnej odmiany jest miękkie ziarno. Badania przeprowadzone przez Wydział Drzew Liściastych (Dział Drzew Owocowych) w Naousie pozwoliły przeanalizować znaczną liczbę genotypów granatów zebranych w różnych częściach Grecji i zarekomendowanych do uprawy (w tym „Rodi Ermionis”). Pośród innych zalet, badanie podkreśla wyjątkowość miękkich ziaren tej odmiany.

Słodki smak i elastyczna skórka to kolejne właściwości wynikające z czynników naturalnych i stosowanych praktyk uprawy, które wyróżniają „Rodi Ermionis”.

Formowanie granatowców w drzewa (możliwe dzięki brakowi przymrozków) zapewnia roślinom większą powierzchnię liści, a dzięki temu większą aktywność fotosyntetyczną, co gwarantuje słodki smak owoców. Umożliwia to drzewom odpowiednią wentylację oraz zwiększa powierzchnię ekspozycji na słońce. Warunki te sprzyjają wytwarzaniu cukrów oraz rozpuszczaniu kwasów, co zapewnia zrównoważoną słodycz owoców. Zawartość cukru (rozpuszczalne substancje stałe) musi wynosić co najmniej 15 ° w skali Brix, a kwasowość mniej niż 0,4 (wyrażona w % kwasu cytrynowego).

Skala Brix i kwasowość próbek „Rodi Ermionis” oraz innych granatów były mierzone przez Wydział Drzew Liściastych (Dział Drzew Owocowych) w Naousie. „Rodi Ermionis” miały najśłodszy sok, co wynika z połączenia wysokiej liczby w skali Brix z niską kwasowością.

Elastyczna skórka może łatwo się rozrywać. Jednak ze względu na czynniki naturalne oraz specyficzną praktykę uprawy na określonym obszarze geograficznym nie ma to miejsca. Wieloletnie doświadczenie producentów w uprawie „Rodi Ermionis” doprowadziło to rozwinięcia specyficznej techniki nawadniania, która po latach upraw i obserwacji roślin przyniosła korzyści w postaci poprawy zawiązywania owoców i pomogła zapobiegać rozrywaniu się owoców. W okresie kwitnienia i zawiązywania owoców (maj), zaprzestaje się nawadniania, co ułatwia zapylenie, umożliwia lepsze zawiązywanie owoców i stabilizację nowych owoców. Dzięki gorącym i suchym warunkom klimatycznym określonego obszaru geograficznego oraz praktyce uprawy, skórka owoców staje się elastyczna i nie rozrywa się łatwo. Szczególnie latem i wczesną jesienią, kiedy zbliża się czas zbiorów, uprawy nawadnia się w celu zapewnienia wystarczającej zawartości wilgoci w glebie. Pomaga to w zachowaniu elastyczności skórki i skuteczniejszemu zapobieganiu jej rozrywaniu się, jako że elastyczna skórka umożliwia bardziej jednolity wzrost tkanki zewnętrznej, co chroni owoc przed gwałtownymi zmianami, które powodują jego rozerwanie. Pozytywny wpływ ma również mała różnica temperatur między dniem a nocą przez cały rok oraz niskie opady w określonym obszarze geograficznym jesienią, czyli w okresie dojrzewania owocu.

Owoc jest zbierany bardzo ostrożnie i zawsze manualnie, przy użyciu specjalnych sekatorów lub ręcznie, ponieważ „Rodi Ermionis” ma miękką, cienką skórę, która może z łatwością nabrać plam. Niweluje to ryzyko zniszczenia i pozbiorniczego zarażenia pasożytami oraz gwarantuje wysoką jakość owoców.

Warunki środowiskowe w Ermionidzie nadały „Rodi Ermionis” specyficzne cechy charakterystyczne, które wyróżniają go od innych granatów oraz pozwoliły na uzyskanie znakomitej reputacji na rynku jako produkt, który spełnia specyficzne potrzeby i preferencje konsumenta. Od 2011 r. gmina Ermionida, we współpracy z plantatorami granatów i społeczności lokalnych zorganizowała Ermioniski Festiwal Granata. Obejmował on dekorowanie miasta i rozprowadzanie produktu w porcie i w sklepach w Ermioni, przygotowywanie wielu specjalów opierających się na granacie (jedzenie, słodycze, likier) oraz oferowanie ich uczestnikom, a także wydarzenia kulturalne i naukowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prodiagrafes_rod_ermioni290120.pdf