

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/С 19/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за изменение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„MANTAPINI XIOU“ (MANDARINI CHIOU)

ЕО №: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Mantapini Xiou“ (Mandarini Chiou)

2. Държава-членка или трета държава:

Гърция

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1:

Mandarini Chiou, мандарина от вида *Citrus Deliciosa tenore* и от общия сорт на Хиос (общ средиземноморски сорт), притежава следните характеристики:

Физически характеристики:

Форма: сферична, сплескана на полюсите.

Тегло: 60—150 g

Размер: 55—70 mm

Кора: 1,5—3,5 mm, отделяща се лесно от меката част.

Брой на плодниците: 7—14, отделящи се лесно от меката част.

Брой на семенцата: 8—24 малки, полиембрионални ендосперми.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Органолептични характеристики:

Плодът е с жълто-оранжев цвят, нежна и вкусна мека част, с отличителен аромат, грапава кора със светлооранжев цвят.

Химични характеристики:

Сочност:	33—45 %
Съдържание на захари:	> 9,0 по Brix
Киселинност:	0,7—1,75 %
Захари/киселини (индекс на зрялост):	5,4—15

Етерични масла:

Те включват: алфа-туйен, алфа-пинен, камфен, бета-пинен, бета-мирцен, о-метиланизол, р-цимен, d-лимонен, гама-терпинен, линалол, бета-кариофилин. Основната съставка, чиято концентрация е най-висока, е d-лимоненът, следван от гама-терпинена. Етеричните масла се извличат от целия плод или само от кората по механичен начин и извлеченото количество зависи от различни фактори, като степента на зрялост на плода, големината му и използвания метод.

3.3. Суровини (само за преработените продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Отглеждането, производството, брането, сортирането и определянето на размера на продукта Mandarinі Chiou трябва да бъдат извършвани в географския район на островите Хиос (Χіος), Псара (Ψαρά) и Инусес (Οινούσες).

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Мандарината Mandarinі Chiou може да бъде продавана, преработвана в захарни изделия, в сок и в други продукти, като етерични масла, в съответствие със съобщението на Комисията — Насоки за етикетирание на храните, в чийто състав влизат продукти, регистрирани като защитени наименования за произход (ЗНП) и защитени географски указания (ЗГУ) (ОВ С 341, 16.12.2010 г., стр. 3—4).

4. Кратко определяне на географския район:

Закрилата на указанието се изисква за островите Хиос, Псара и Инусес.

5. Връзка с географския район:**5.1. Специфична характеристика на географския район:**

Почвени условия — геологичната основа се характеризира с алувиални отлагания, получени от разпадането на варовикови скали. Преобладаващата част от почвите са глинести, богати на активен общ калций (CaCO₃) — почвени фактори, благоприятни за отглеждането на Mandarinі Chiou.

Климатични условия — характерни за климата на региона са:

- наличието на годишни ветрове (мелтемите, които от Средиземноморския басейн се наблюдават само в Егейско море), правещи по-умерени климатичните промени (като смекчават по този начин климата и предпазват, общо взето, плодовете от измръзване) и прогонващи облаците,
- значителното слънцегреене през цялата година (в Хиос се отчита най-голям брой часове без облаци в сравнение с останалата част от страната) и по-специално по време на годишните ветрове (мелтемите), когато продължителността на слънцегреенето е най-дълга, и
- слаби годишни колебания на температурата, водещи до меки и кратки зими, както и до прохладни лета.

Тези климатични характеристики, в съчетание със следните фактори: а) поддържаната висока температура на повърхностните води (> 22 °C) дори през есента; б) разположението на засадените площи, даващо възможност за силно слънцегреене; и в) условията, свързани с почвата, посочени в предшестващия параграф, са оказали въздействие върху размера и качеството на произведените плодове и са благоприятствали получаването на високо съдържание на захар поради силното слънцегреене, съчетано с високи дневни температури, засилващи фотосинтезата и бързото отделяне на киселините поради високите нощни температури. Тези фактори обясняват високия индекс на зрялост.

Захари

киселинност (в лимоненакиселина)

и оттам — сладкия вкус и силния аромат.

Условия, свързани с човешката дейност — отглеждането на Mandarini Chiou е било не само селскостопанска дейност, извършвана непрекъснато в течение на много десетилетия с необходимите осъвременявания, но е залегнало и в основата на строителството на подходящи сгради, както и на идеално съобразени с него практики, които могат да бъдат описани накратко, както следва:

- специалната архитектура на голям брой къщи, принадлежащи на собствениците на земеделските стопанства. Те са построени в овощните градини и обикновено са двуетажни, което дава възможност за по-добро наблюдение на насажденията,
- начина на напояване, осъществявано с помощта на водно колело, което е извличало вода от кладенец с много добро качество и я е насочвало по бразди. Следва да се подчертае, че напоителните системи на острова са създадени през XIV-ти век от генуезците, които освен това са изградили дренажни системи, без аналог в света по онова време,
- създадените находчиви начини на бране. Според много източници жителите на Хиос единствени в Гърция умеели да отрязват плодовете от дървото с подходяща техника, тоест с помощта на ножици, след което отрязвали стъблото в дълбочина, оставяйки в плода само дръжката, за да не позволят на прекалено дългите стъбла да повредят плодовете, пренасяни в кофи или шайги,
- практиките и въведените начини на наторяване, които предвиждали между другото повсеместното използване на говежди, овчи, кози и птичи тор от животни, отглеждани успоредно от производителите на цитрусови плодове. Въпреки че остава една от основните практики, избирани за наторяване на дърветата, използването на животински тор е в процес на изчезване поради недостиг на необходимите количества,
- практиките и начините, използвани за защита от измръзване и включващи по-специално контролиран огън, оградни стени (τοιχοϋρία) и много гъстото засаждане на дърветата (минималните разстояния между тях са от 2 до 2,5 m, така че приблизително 100 дървета са засадени на 1 000 m²).

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Mandarini Chiou е един от най-известните традиционни земеделски продукти на Гърция. Наред със защитеното наименование за произход „Mastiha Chiou“, той е най-важният продукт в областта. Мандарината е много търсена заради специфичния си вкус и характерния си силен аромат. Произвежданият в Хиос сорт мандарина е единствен по рода си. Той се счита за един от най-добрите и най-ароматните в света. Дори когато не са още зрели, мандарините са толкова ароматни, че дори след изяждането им след тях остава траен аромат. Ароматът от овощните градини с Mandarini Chiou е толкова силен, че островът е известен както в Гърция, така и отвъд нейните граници, като „Хиос благоухания“. Този епитет няма да изненада госта, тъй като се говори, че уханието на региона Кампос стига до него, още докато е в морето от самото начало на пътуването му към зеления център на острова.

Заявката на Mandarini Chiou за продукт със защитено географско указание се основава следователно на неговата репутация, която на свой ред се дължи на специалното му качество. Наименованието Mandarini Chiou се среща на пазара на пресни плодове от края на XIX-ти век като начин за идентификация и за търсене на един много харесван, оригинален продукт, отглеждан в Хиос, с много характерен аромат, със специфичен вкус, отглеждан по начин, който е допринесъл за неговата специална пазарна стойност.

С цел да бъдат запазени специфичните характеристики на плода, в миналото той е бил опакован в хартия за запазване на Mandarini Chiou след брането, като тази практика е била открита от производителите на остров Хиос и не се използва никъде другаде в Гърция. Най-старото писмено свидетелство относно хартиената опаковка, използвана в Хиос, датира от 1878 г., от на французина А. Testevuide, в „Le Tour du Monde“ („Околосветско пътешествие“ — френско списание, посветено на пътешествията).

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ):*

Изключителната репутация, притежавана от продукта, се дължи както на съчетанието от присъщите му специфични особености, така и на ефикасната дейност на човека.

Във всеки случай Mandarini Chiou е ценена много високо от потребителите както в Гърция, така и в чужбина, преди всичко заради своя характерен аромат и специфичен вкус — качества, които в миналото имат голям принос за процъфтяването на местната икономика и за развитието на търговията с европейските страни (Чехословакия, България, Румъния, Сърбия, Полша, Германия). Всички тези особености са посочени в редица пътеписи на известни пътешественици (Galland, Testevuide, Ζολώτας, Τομπάζης, Σκουρός и Σωτηριάδου).

Природната среда също допринася до голяма степен за тази репутация. Тя включва главно почвените и климатичните условия. За придаването на характерните особености на продукта основна роля е изиграло включването на неговото отглеждане в икономическата и в търговската среда на местното общество.

И накрая, репутацията на продукта Mandarini Chiou се дължи в немалка степен и на характерните особености на географския район, където е отглеждана мандарината. Ето защо остров Хиос неслучайно е наречен „Хиос благоуханния“.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1_for%20CD01.pdf
