

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1176/2012**ze dne 7. prosince 2012****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 4 první pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou)» předložená Řeckem byla v souladu s čl. 6 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie⁽²⁾.
- (2) Proti tomuto zveřejnění nebyla podána žádná formální námitka podle článku 7 uvedeného nařízení.
- (3) V příloze I části B části 2 oddílu II bodě B prováděcího nařízení Komise (EU) č. 543/2011⁽³⁾, které vstoupilo

v platnost po uvedené žádosti o zápis, se však stanoví, že minimální poměr cukrů a kyselin u ovoce tohoto druhu je 7,5:1. Řecké orgány v zájmu jasnosti a právní jistoty přizpůsobily jednotný dokument v tomto ohledu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. prosince 2012.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise*

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Úř. věst. C 19, 24.1.2012, s. 11.⁽³⁾ Úř. věst. L 157, 15.6.2011, s. 1.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

ŘECKO

Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (CHZO)

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MANTAPINI XIOY“ (MANDARINI CHIOU)

č. ES: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Μανταπινί Χίου“ (Mandarini Chiou)

2. Členský stát nebo třetí země

Řecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 - Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Mandarinka „Mandarini Chiou“ druhu *Citrus deliciosa tenore* a běžné odrůdy z ostrova Chios (lokalita ve Středozeří)
vykazuje tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti:

Tvar: kulovitý, na vrcholcích zploštělý.

Váha: 60–150 g

Velikost: 55–70 mm

Kůra: 1,5–3,5 mm, snadno oddělitelná od dužiny.

Počet karpelů: 7–14, snadno oddělitelné od dužiny.

Počet dílků: 8–24, malé polyembryonické endospermy.

Organoleptické vlastnosti:

Plod má žlutooranžovou barvu, měkkou šťavnatou dužinu s výraznou vůní, dost hrbolatou a slabě oranžovou kůru.

Chemické vlastnosti:

Obsah šťávy: 33–45 %

Koncentrace cukrů: >9,0 Brix

Kyselost: 0,7–1,75 %

Cukry/kyseliny (index zralosti): 7,5–1

Esenciální oleje:

Orientačně je třeba uvést: α -thujen, α -pinen, kamfen, β -pinen, β -myrcen, *o*-methylanisol, *p*-cymen, *d*-limonen, γ -terpinen, linalol, β -karyofylen. Hlavní složkou s nejvýznamnější koncentrací jsou *d*-limonen a γ -terpinen. Esenciální oleje jsou extrahovány mechanickou cestou z celého plodu nebo pouze ze slupky a extrahované množství závisí na různých činitelích, jako jsou například stupeň zralosti plodu, jeho velikost a použitá metoda.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

K pěstování, produkci, sklizni, třídění a kalibraci produktu „Mandarini Chiou“ musí docházet v zeměpisné oblasti, kterou tvoří ostrovy Chios, Psara a Inousses.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

„Mandarini Chiou“ zpracovávané na cukrovinky, džusy a jiné produkty, jako jsou například esenciální oleje, musejí být označeny v souladu se „sdělením Komise – Pokyny pro označování potravin s chráněným označením původu (CHOP) a s chráněným zeměpisným označením (CHZO) používaných jako složky“ (Úř. věst. C 341, 16.12.2010, s. 3 a 4).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Ochrana označení původu je požadována pro ostrovy Chios, Psara a Inousses.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti:

Podmínky související s půdou - Geologické podloží se vyznačuje náplavovými usazeninami vzniklými rozrušením vápencových hornin. Půdy jsou většinou jílovité, bohaté na celkový a aktivní vápník (CaCO_3), což jsou edafické faktory příznivé pro pěstování „Mandarini Chiou“.

Klimatické podmínky - Podnebí oblasti se vyznačuje:

každoročním výskytem větrů, (meltemi, které se ve Středozeří projevují **pouze** v Egejském moři), jež zmírňují klimatické změny (tím, že značně přispívají k mírnému podnebí a obecně chrání plody před mrazem) a rozhánějí mraky;

značnou dobou slunečního svitu v průběhu celého roku (Chios vykazuje největší počet hodin jasného počasí v porovnání se zbytkem země) a zejména během každoročních větrů (meltemi) je zde doba slunečního svitu nejdélejší a

slabými výkyvy ročních teplot, a proto analogicky mírnými a krátkými zimami, jakož i chladnými léty.

Tyto klimatické vlastnosti, ve spojení s následujícími činiteli: a) stálou vysokou teplotou povrchových vod ($>22^\circ\text{C}$), a to i na podzim, b) polohou pozemků, jež umožňuje značné ozáření sluncem, a c) podmínkami souvisejícími s půdou uvedenými v předchozím odstavci, ovlivnily velikost a kvalitu pěstovaných plodů a napomohly vzhledem ke značné době slunečního svitu ke zvýšenému obsahu cukru, který vzniká na základě spojení vysokých denních teplot, jež podporují fotosyntézu, a rychlého rozpouštění kyselin vlivem vysokých nočních teplot, což vysvětluje vysoký koeficient zralosti

cukry

kyselost vyjádřená jako kyselina citrónová

a v důsledku toho i sladkost a výraznou vůni.

Podmínky vytvořené člověkem - Pěstování „Mandarini Chiou“ nebylo pouze zemědělskou činností, která byla provozována s nezbytnými úpravami bez přerušení po celá desetiletí, nýbrž vedlo i k výstavbě vhodných budov a ke vzniku dokonale uzpůsobených postupů, jež lze stručně popsat takto:

— zvláštní **architektura** velkého počtu domů, které patří vlastníkům zemědělských provozů. Jsou vystavěny v sadech a jsou obvykle dvoupatrové, což umožňuje lepší kontrolu osázených ploch;

— způsob **zavlažování**, při němž se využíval žentour, který přiváděl k brázdám vysoce kvalitní vodu čerpanou ze studny. Je nutné zdůraznit, že zavlažovací systémy byly na ostrově vybudovány ve 14. století Janovany, kteří v oné době budovali také ve světě ojedinělé odvodňovací systémy;

— důmyslné metody **sklizení**, které byly vyvinuty. Podle některých tvrzení byli obyvatelé Chiosu jediní v celém Řecku, kteří dokázali česat plody vhodnou metodou, tedy používáním nůžek a tak, že odstříhli větvičku až u plodu, aby zůstala pouze stopka a příliš dlouhé větvičky nepoškozovaly plody při přepravě ve vědrech a bednách;

— postupy a metody **hnojení** pěstovaných plodin, které počítají především s využitím hovězího, prasečího, ovčího a drůbežího hnoje, neboť pěstitelé citrusů souběžně chovají domácí zvířata. I když je používání hnoje i nadále jedním z hlavních postupů využíváných při hnojení stromů, postupně však mizí kvůli jeho nedostatečnému množství;

- postupy a metody zvolené pro **ochranu před mrazem**, jež zahrnují zejména řízení požárů, „toichogyrie“ (ohradní zídky) a velmi hustou výsadbu stromů (minimální vzdálenost mezi nimi činí asi 2 až 2,5 metru, na 1 000 m² je takto vysázeno asi 100 stromů).

5.2. Specifičnost produktu

„Mandarini Chiou“ jsou jedním z nejproslulejších řeckých tradičních zemědělských produktů. V rámci kraje je spolu s chráněným označením původu „Mastiha Chiou“ nejdůležitějším produktem. Je velmi vyhledáván pro svou zvláštní chuť a charakteristickou výraznou vůni. Odrůda mandarinek pěstovaná na ostrově Chios je jedinečná. Je pokládána za jednu z nejlepších a z nejaromatictějších na světě. I v době své nezralosti voní mandarinky tak, že prozradí každého, kdo je jedl, svou přetrvávající vůní. Vůně, která se line z vysázených sadů „Mandarini Chiou“, je tak silná, že ostrov je v Řecku i v zahraničí znám jako „voňavý Chios“. Tento přívlastek návštěvníka nepřekvapí, neboť vůně z oblasti Campos prý k němu dolehne ještě na moři, od prvního okamžiku, kdy se vydá k zelenému středu ostrova.

„Mandarini Chiou“ se ucházejí o titul produktu s chráněným zeměpisným označením na základě své dobré pověsti, která sama o sobě pak spočívá ve zvláštní jakosti. Označení „Mandarini Chiou“ bylo zavedeno na trhu s čerstvým ovocem už na konci 19. století jako prostředek k rozpoznání velmi ceněného původního produktu, který byl pěstován na ostrově Chios, a pro účely poptávky po něm, totiž produktu s velmi charakteristickou vůní a zvláštní chutí, které mu pomohly získat zvláštní tržní hodnotu.

Aby byly v minulosti zachovány zvláštní vlastnosti ovoce, balily se plody do papíru, to znamená, že se k uchování „Mandarini Chiou“ po sklizni používal papír. Tento postup vynalezli pěstitelé na ostrově Chios a nikde jinde v Řecku nebyl používán. Nejstarší písemné svědectví o balení do papíru používaném na ostrově Chios pochází z roku 1878 od Francouze A. Testevuide z francouzského časopisu Le Tour du Monde, který byl zaměřen na cestování.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Mimořádná pověst, již se tento produkt těší, je výsledkem spojení jeho zvláštních přirozených vlastností, ale také účinných zásahů člověka.

V každém případě je „Mandarini Chiou“ velmi ceněna spotřebiteli v Řecku i v zahraničí, zvláště pro svou charakteristickou vůni a specifickou chuť, což jsou vlastnosti, které v minulosti významně přispěly k rozkvětu místního hospodářství a rozvoji obchodu s evropskými zeměmi (Československem, Bulharskem, Rumunskem, Srbskem, Polskem, Německem). Všechny tyto zvláštnosti jsou zmiňovány v mnoha slavných cestopisech (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros a Sotiriadou).

Přirozené přírodní prostředí rovněž významně přispívá k této pověsti. Zahrnuje hlavně podmínky související s půdou a klimatické podmínky. Pokud se jedná o předávání tradice zvláštních vlastností produktu, hlavní roli hrálo začlenění jeho pěstování do ekonomického i obchodního prostředí místní společnosti.

Pověst „Mandarini Chiou“ je tedy do velké míry spjata se zvláštními vlastnostmi zeměpisné oblasti, v níž se mandarinky pěstují. Ostrov Chios není totiž nazýván „voňavým Chiosem“ náhodně.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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