

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 19/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## 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:**

„Μανταπίνι Χίου“ (Mandarini Chiou)

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Řecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**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

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

**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):	5,4–15

**Esenciální oleje:**

Orientačně je třeba uvést:  $\alpha$ -thujen,  $\alpha$ -pinen, kamfen,  $\beta$ -pinen,  $\beta$ -myrcen, *o*-methylanisol, *p*-cymen, *d*-limonen,  $\gamma$ -terpinen, linalol,  $\beta$ -karyofylen. Hlavní složkou s nejvýznamnější koncentrací jsou *d*-limonen a  $\gamma$ -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“ zpracovávají 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 ( $\text{CaCO}_3$ ), 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 nejdelší, 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) stálá vysoká teplota povrchových vod (> 22 °C), a to i na podzim, b) poloha pozemků, jež umožňuje značné ozáření sluncem a c) podmínky související s půdou uvedené 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 sklizně, 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 větévky 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 využívaných při hnojení stromů, postupně však mizí kvůli jeho nedostatečnému množství,
- postupy a metody zvolené pro ochranu před mrazem, jež zahrnují zejména řízené požáry, „toichogyrie“ (ohradní zídky) a velmi hustou výsadbu stromů (minimální vzdálenost mezi nimi činí asi 2 až 2,5 metru, na 1 000 m<sup>2</sup> 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 na svou plavbu 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, jíž se tento produkt těší, je výsledkem spojení jeho zvláštních přirozených vlastností, ale také účinných zásahů člověka.

V každém případě jsou „Mandarini Chiou“ velmi ceněny 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](http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1_for%20CD01.pdf)

---