

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 19/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MANTAPINI XIOY« (MANDARINI CHIOU)****EF-Nr.: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse:**

»Μανταπινί Χίου« (Mandarini Chiou)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Mandarini Chiou«, er en mandarin af den almindelige Chios-sort (almindelig Middelhavssort) af arten *Citrus deliciosa Tenore* og har følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber

Form: fladtrykt kugleform

Vægt: 60-150 g

Størrelse: 55-70 mm

Skal: 1,5-3,5 mm, let af frigøre fra kødet

Antal småfrugter: 7-14, skilles let ad

Antal kerner: 8-24 små polyembryoniske kerner.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Organoleptiske egenskaber

Frugten er orangegul, og frugtkødet er blødt og saftigt med en intensiv aroma. Skallen er forholdsvis ru.

Kemiske egenskaber

Saftindhold:	33-45 %
Sukkerindhold:	> 9,0 Brix
Syreindhold:	0,7-1,75 %
Sukker/syreforhold (modenhedsindeks):	5,4-15

Flygtige olier

De omfatter α -thujen, α -pinen, camphen, β -pinen, β -myrcen, o-methylanisol, p-cymen, d-limonen, γ -terpinen, linalol og β -caryophyllen. Hovedbestanddelen, der findes i den største koncentration, er d-limonen, fulgt af γ -terpinen. De flygtige olier udtrækkes mekanisk af hele frugten eller kun af skallen, og mængden af ekstraktet afhænger af forskellige faktorer, såsom frugtens modningsgrad, størrelse og den anvendte metode.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Dyrkning, plukning og kvalitets- og størrelsessortering af »Mandarini Chiou« skal finde sted på øerne Chios, Psara og Inousses.

3.6. Specifikke regler om udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

»Mandarini Chiou« forarbejdes til konfekturer, saft og andre produkter såsom flygtige olier og skal være mærket i overensstemmelse med »Kommissionens meddelelse om retningslinjer for mærkning af fødevarer med beskyttede oprindelsesbetegnelser (BOB) eller beskyttede geografiske betegnelser (BGB) som ingredienser« (EUT C 341 af 16.12.2010, s. 3 og 4).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Der ansøges om beskyttelse af den geografiske betegnelse for øerne Chios, Psara og Inousses.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Jordbund — Det geologiske substratum er kendetegnet ved flodaflejringer, der skyldes den kalkholdige klippegrunds forvitring. Jorden er hovedsagelig lerjord, der er rig på total og aktiv calcium (CaCO_3), som er gunstige faktorer for dyrkningen af »Mandarini Chiou«.

Klima — Klimaet i området er kendetegnet ved følgende:

- de årlige etesiske vinde (Meltemi-vindene, der i Middelhavet udelukkende manifesterer sig i Det Ægæiske Hav), som tempererer de klimatiske udsving (og gør klimaet mildere og generelt beskytter frugterne mod frost) og jager eventuelle skyer væk
- megen sol hele året rundt (Chios har det største antal soltimer uden skydække i hele Grækenland), og der er navnlig mest sol i perioderne med de årlige vinde, og
- kun små temperaturændringer i årets løb, dvs. korte milde vintre og svale somre.

De ovenfor beskrevne klimaforhold har sammen a) opretholdelse af høje vandoverfladetemperaturer (> 22 °C) selv om efteråret, b) arealer med mange solskinstimer om dagen, og c) de ovenfor beskrevne jordbundsforhold, betydning for frugternes størrelse og kvalitet og fremmer en produktion af frugter med højt sukkerindhold. De mange solskinstimer og de høje dagtemperaturer fremmer fotosyntesen, og de høje nattemperaturer bidrager til den hurtige nedbrydning af syrer.

Sukker

Syre udtrykt som citrussyre

forklarer den søde smag og den intense aroma.

Menneskelige faktorer — »Mandarini Chiou« er blevet dyrket uafbrudt i mange årtier, og dyrkningsmetoderne er blevet tilpasset efter behov med den følge, at der er opført passende bygninger og udviklet dyrkningsmetoder, som er helt tilpasset produktionen. De kan opsummeres som følger:

- Den særlige arkitektur for mange af de bygninger og hjem, der tilhører frugtproducenterne og er opført i selve frugtplantagerne og normalt har to etager, så man får et bedre overblik over afgrøderne.
- Vandingssystemet, der benytter grøfter og karruseler til at trække vand af høj kvalitet op af brønde. Det bemærkes, at øens vandingsystem blev udviklet i det 14. århundrede af genueserne, som også byggede afvandingsystemer, som der dengang ikke fandtes magen til andre steder i verden.
- De praktiske plukningsmetoder, der blev udviklet. Ifølge mange kilder var frugtdyrkerne på Chios de eneste grækere, der havde en hensigtsmæssig teknik, når frugterne skulle skæres ned fra træerne, idet de brugte sakse til at skære stilkene over nær frugten for at forhindre, at alt for lange stilke beskadiger frugten under transport i spande og kasser.
- De etablerede gødningsmetoder for afgrøderne, hvorved der navnlig anvendes gødning fra kvæg, får, geder og fjerkræ, som citrusfrugtavlernes opdrætter sideløbende. Selv om denne metode stadig er den foretrukne, når det drejer sig om at gøde træerne, er der en tendens til, at dyrenes gødning nu kun benyttes i mindre omfang, fordi disse gødningsmængder er utilstrækkelige.
- Den praksis og de metoder, der benyttes for at beskytte træerne mod frost, og som bl.a. omfatter kontrolleret ild, »tichoyiria« (indhegninger med mure) og en meget tæt beplantning (hvor minimumsafstanden mellem træerne er på 2-2,5 m, dvs. ca. 100 træer pr. 1 000 m²).

5.2. Produktets egenart:

»Mandarini Chiou« er et de mest berømte traditionelle landbrugsprodukter i Grækenland og er sammen med »Mastiha Chiou BGB« (mastiks fra Chios) præfekturets vigtigste produkter. De er meget efterspurgt på grund af den særlige smag og den karakteristiske intense aroma. Den sort mandariner, der dyrkes på Chios, er enestående. Den siges at høre til de bedste og mest aromatiske i hele verden. Selv umodne mandariner er så velsmagende, at man, når man spiser dem, bliver forbløffet over den vedvarende aroma. Aromaan fra plantager med »Mandarini Chiou« er så intens, at Chios både i Grækenland og i udlandet er blevet kendt som »velduftende« Chios. Det overrasker ikke de besøgende, da duftene fra Kampos-området kan fornemmes allerede ude på havet fra det første øjeblik, hvor de besøgende begynder deres rejse til øens grønne hjerte.

Ansøgningen om registrering af »Mandarini Chiou« som et BGB-produkt er baseret på frugternes anseelse, der skyldes deres særlige kvalitet. Navnet »Mandarini Chiou« blev etableret på friskfrugtmarkedet i slutningen af det 19. århundrede til at udpege og betegne et originalt efterspurgt produkt med en karakteristisk intens aroma og en særlig smag, som dyrkes på Chios på en måde, der øgede produktets særlige handelsværdi.

For at bevare frugternes særlige egenskaber blev »Mandarini Chiou« efter høst indpakket i papir. Denne procedure blev opfundet af dyrkerne på Chios og ikke benyttet andetsteds i Grækenland. Det første skriftlige bevis for indpakning af mandariner i papir på Chios findes i den franske forfatter A. Testevuides beskrivelse i det franske rejsemagasin »Le Tour du Monde« i 1878.

- 5.3. *Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets specifikke kvalitet, anseelse eller en anden egenskab (for BGB):*

Produktets fremragende ry skyldes kombinationen af frugtens egenskaber og dyrkernes effektive indsats.

»Mandarini Chiou« er under alle omstændigheder meget efterspurgt af forbrugerne både i Grækenland og i udlandet navnlig på grund af frugternes karakteristiske aroma og særlige smag, som tidligere var faktorer, der bidrog til opblomstringen af den lokale økonomi og udvikling af handelen med europæiske lande (Tjekkoslaviet, Bulgarien, Rumænien, Serbien, Polen og Tyskland). Referencer til denne berømmelse kan findes i mange rejseforfatteres skrifter (Galland, Testevuide, Zolontas, Tombazis, Sgouros og Sotiriadou).

Det fysiske miljø har også ydet et vigtigt bidrag til frugternes ry, navnlig jordbunden og klimaet, og udbredelsen af frugternes særlige egenskaber er blevet fremmet gennem integreringen af mandariner i øernes bredere økonomiske og kommercielle miljø.

Endelig bør det bemærkes, at frugternes ry i vid udstrækning skyldes de særlige egenskaber for det landbrugsområde, hvor »Mandarini Chiou« dyrkes. Det er ikke tilfældigt, at øen er kendt som »velduftende« Chios.

Reference for offentliggørelsen i varespecifikationen:

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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