

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 19/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„MANTAPINI XIOY“ (MANDARINI CHIOU)****EG-Nr.: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Μανταπίνι Χίου“ (Mandarini Chiou)

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Griechenland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die Frucht Mandarinini Chiou, die zur Art *Citrus deliciosa Tenore* und zur Sorte Chiotiko Koino (gewöhnliche Mittelmeermandarine) gehört, weist nachstehend aufgeführte Eigenschaften auf.

## Physikalische Eigenschaften

Form: Kugelartig, an Ober- und Unterseite abgeflacht

Gewicht: 60-150 gr

Größe: 55-70 mm

Schale: 1,5-3,5 mm, leicht ablösbar vom Fruchtfleisch

Anzahl der Segmente: 7-14, leicht trennbar

Anzahl der Samen: 8-24 kleine polyembryonische Endosperme

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### Organoleptische Eigenschaften

Die Frucht ist gelblich-orangefarben und hat zartes, wohlschmeckendes, leicht orangefarbenes Fruchtfleisch mit intensivem Aroma und vergleichsweise rauer Segmenthaut.

### Chemische Eigenschaften

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Fruchtsaftgehalt:                     | 33-45 %    |
| Zuckergehalt:                         | > 9,0 Brix |
| Säuregehalt:                          | 0,7-1,75 % |
| Verhältnis Zucker/Säure (Reifeindex): | 5,4-15     |

### Ätherische Öle

Beispielsweise  $\alpha$ -Thujen,  $\alpha$ -Pinen, Camphen,  $\beta$ -Pinen,  $\beta$ -Myrcen, o-Methylanisol, p-Cymol, d-Limonen,  $\gamma$ -Terpinen, Linalool,  $\beta$ -Caryophyllen. Hauptbestandteil mit der größten Konzentration ist d-Limonen, gefolgt von  $\gamma$ -Terpinen. Die ätherischen Öle werden mechanisch aus der ganzen Frucht oder nur aus der Schale extrahiert, wobei die Menge des Ertrags von vielen Faktoren wie dem Reifegrad der Frucht, ihrer Größe und den angewendeten Verfahren abhängig ist.

#### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

#### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

#### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Anbau, Ernte, Auslese und Verpacken des Erzeugnisses Mandarini Chiou müssen in dem geografischen Gebiet der Inseln Chios, Psara und Inousses erfolgen.

#### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

#### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Verarbeitungserzeugnisse der Mandarini Chiou wie Süßigkeiten, Säfte usw. sowie ihre Nebenerzeugnisse wie ätherisches Öl sind gemäß der „Mitteilung der Kommission — Leitlinien für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Zutaten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) enthalten“ (Abl. C 341 vom 16.12.2010, S. 3-4) zu etikettieren.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Der Schutz des Namens wird für die Inseln Chios, Psara und Inousses beantragt.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der Faktor Boden — Charakteristisch für das Grundgestein sind alluviale Ablagerungen aus Kalkstein. Die Böden sind meist tonig-lehmig und reich an Volcalcium und Calciumcarbonat ( $\text{CaCO}_3$ ). Diese Bodenfaktoren begünstigen den Anbau der Mandarini Chiou.

Der Faktor Klima — Charakteristisch für das Klima des Gebiets sind

- Jahreszeitenwinde (im Mittelmeerraum weht der Wind Meltemi nur in der Ägäis), die zu einer stabilen Temperatur beitragen (damit für ein allgemein mildes Klima sorgen und die Früchte vor Frost schützen) und die Wolken vertreiben;
- die Tatsache, dass es das ganze Jahr über viel Sonnenschein gibt (auf Chios werden mehr bewölkungsfreie Stunden gemessen als an jedem anderen Ort in Griechenland), wobei die Sonnenscheindauer ihren Höchstwert während der Jahreszeitenwinde (Meltemi) erreicht;
- die geringe jährliche Schwankungsbreite der Temperatur, womit die Winter mild und kurz und die Sommer frisch sind.

Das oben erläuterte Klimaprofil hat in Verbindung mit a) der auch im Herbst hohen Temperatur des Oberflächenwassers (> 22 °C), b) der Lage der Plantagen, durch die die Frucht vermehrter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, und c) dem ebenfalls oben erläuterten Bodenprofil insofern die Größe und die Qualität des Erzeugnisses beeinflusst, als der hohe Zuckergehalt infolge der durch die intensive Sonneneinstrahlung und die warmen Tage verstärkten Photosynthese und die rasche Abspaltung der Säuren aufgrund der warmen Nächte zu einem erhöhten Reifeindex

Zuckergehalt  
Zitronensäuregehalt

und damit zum süßen Geschmack und intensiven Aroma beitragen.

Faktor Mensch — Der Anbau der Mandarinini Chiou ist eine seit vielen Jahrzehnten (mit den entsprechenden Anpassungen) kontinuierlich ausgeübte landwirtschaftliche Tätigkeit, für die geeignete Gebäude errichtet und immer bessere Verfahren entwickelt wurden. Zu nennen wären

- die besondere Bauweise der Wohnhäuser der Plantagenbetreiber, die innerhalb der Plantage liegen und gewöhnlich zweistöckig sind, um eine bessere Übersicht zu ermöglichen;
- die Art der Bewässerung, die durch Gräben und Schöpfwerke erfolgte, mit denen hochwertiges Wasser aus Brunnen geschöpft wurde. Die Bewässerungssysteme der Insel wurden im 14. Jahrhundert von Genuesern entwickelt, die auch für diese Zeit einzigartige Entwässerungssysteme anlegten;
- die ausgefeilten Erntetechniken. Einer Reihe von Quellen zufolge beherrschten in Griechenland nur die Chioten die Schnittekunst, d. h. sie lösten die Frucht mit Scheren aus dem Baum, entfernten den Stiel und beließen nur den Stielansatz an der Frucht, um zu verhindern, dass die Früchte bei der Beförderung in Eimern und Kisten durch längere Stiele schadhafte wurden.
- die Verfahren zur Düngung der Plantagen, darunter die allgemeine Verwendung des Dungs der Rinder, Schafe, Ziegen und des Geflügels, die bzw. das die Zitrusfruchtanbauer ebenfalls halten. Obwohl die Verwendung von Tierdung nach wie vor eine der wichtigsten Methoden zur Düngung der Bäume darstellt, ist sie mangels Masse rückläufig;
- die ausgeklügelten Frostschutzverfahren, darunter die kontrollierten Feuer, die „Toichogyria“ genannten Schutzmauern und die hohe Baumbesatzdichte mit einem Mindestabstand von 2-2,5 m zwischen den Bäumen (ca. 100 Bäume pro 0,1 ha).

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Mandarini Chiou ist eines der bekanntesten traditionellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse Griechenlands und zusammen mit Mastiha Chiou g.U. das wichtigste Erzeugnis des Nomos. Sehr begehrt ist die Frucht aufgrund ihres besonderen Geschmacks und ihres intensiven Aromas. Die auf der Insel Chios angebaute Mandarinsorte ist einzigartig. Es heißt sogar, sie sei eine der besten und aromatischsten Mandarinen der Welt. Auch die unreifen Mandarinen duften so sehr, dass sich aufgrund des lang anhaltenden Aromas später feststellen lässt, wer von ihnen gegessen hat. So stark ist das von den Plantagen der Mandarinini Chiou verströmte Aroma, dass die Insel Chios innerhalb und außerhalb Griechenlands als das „duftende“ Chios bekannt ist. Für den Besucher ist diese Bezeichnung alles andere als überraschend, da ihn die Düfte von Kambos, wie es heißt, schon auf dem Meer umfassen, spätestens aber von dem Augenblick an, da er sich auf Erkundungstour durch das grüne Herz der Insel begibt.

Die Grundlage für die Nominierung der Mandarinini Chiou als g.g.A.-Erzeugnis ist ihr auf Qualität beruhendes Ansehen. Der Name „Mandarini Chiou“ wurde seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert auf dem Markt für Frischobst zum Inbegriff eines sehr begehrten Erzeugnisses aus Chios mit intensivem, charakteristischem Aroma und einzigartigem Geschmack, und zwar unter Umständen, die der Frucht einen besonderen Handelswert verlieh.

Zur Konservierung der besonderen Eigenschaften der Mandarini Chiou diente früher auch die „Chartoma“ genannte Verpackung der Frucht mit Papier zur Haltbarmachung nach der Ernte — ein von den Landwirten auf Chios entwickeltes, sonst nirgends in Griechenland angewendetes Verfahren. Das älteste schriftliche Zeugnis für das Chartoma auf Chios ist von dem Franzosen Ad. Testevuide in dem französischen Reisemagazin „Le tour du Monde“ aus dem Jahre 1878 überliefert.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Das herausragende Ansehen des Erzeugnisses ist Ergebnis sowohl seiner besonderen genetischen Eigenschaften als auch der wirksamen Eingriffe des Menschen.

Der Frucht „Mandarini Chiou“ ist seitens der Verbraucher innerhalb und außerhalb Griechenlands vor allem wegen ihres besonderen Aromas und ihres einzigartigen Geschmacks große Wertschätzung zuteil geworden; dies hat insbesondere in der Vergangenheit zur Blüte des örtlichen Wirtschaftslebens und zur Entwicklung von Handelsbeziehungen mit den Ländern Europas (Tschechoslowakei, Bulgarien, Rumänien, Serbien, Polen, Deutschland) beigetragen. Viele bedeutende Reisende (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros und Sotiriadou) berichten davon.

Einen wichtigen Beitrag zu dem Ansehen der Frucht hat zudem die natürliche Umwelt geleistet, die hauptsächlich von den Boden- und Klimaverhältnissen des Gebiets geprägt ist. Weithin bekannt geworden sind die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses durch die Tatsache, dass der Anbau in das allgemeine Wirtschafts- und Handelsleben der örtlichen Gesellschaft einbezogen wurde.

Schließlich ist das Ansehen der Mandarini Chiou nicht zuletzt auf die besonderen Merkmale des geografischen Gebiets zurückzuführen — die Insel hat nicht zufällig den Beinamen „die Duftende“ erhalten.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1\\_for%20CD01.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1_for%20CD01.pdf)

---