

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1176/2012,**annettu 7 päivänä joulukuuta 2012,****nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Μαυταπίκι Χίου (Mandarini Hiou) (SMM)]**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Kreikan hakemus nimityksen "Μαυταπίκι Χίου" (Mandarini Hiou) rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ⁽²⁾ asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti.
- (2) Rekisteröintiä vastaan ei ole esitetty yhtään mainitun 7 artiklassa tarkoitettua väitettä.
- (3) Komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 543/2011 ⁽³⁾, joka tuli voimaan kyseisen rekisteröintiha-

kemuksen jälkeen, liitteessä I olevan B osan 2 osan II jakson B kohdassa kuitenkin vahvistetaan, että kyseisen hedelmälajin vaadittu sokeri- ja happopitoisuuksien suhteen vähimmäisarvo on 7,5:1. Selkeyden ja oikeusvarmuuden vuoksi Kreikan viranomaiset ovat mukauttaneet yhtenäistä asiakirjaa tältä osin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä oleva nimitys.

2 artikla

Päivitetty yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä joulukuuta 2012.

*Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä*

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUVL C 19, 24.1.2012, s. 11.

⁽³⁾ EUVL L 157, 15.6.2011, s. 1.

LIITE I

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

KREIKKA

Μανταρίνι Χίου (Mandarini Hiou) (SMM)

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”MANTAPINI XIOY” (MANDARINI HIOU)

EY-N:o: EL-PGI-0005-0709-27.6.2008

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Mavtapivi Xiou” (Mandarini Hiou)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kreikka

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Mandarini Hioulla”, joka kuuluu lajiin *Citrus deliciosa* Tenore ja on yleinen Hioksen lajike (yleinen Välimeren lajike), on oltava seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet

Muoto: Pallonmuotoinen, navoilta litistynyt

Paino: 60–150 g

Koko: 55–70 mm

Kuori: 1,5–3,5 mm, irtoaa helposti hedelmälihasta.

Lohkojen määrä: 7–14, helposti erotettavissa.

Siementen määrä: 8–24 pientä moniosaista siementä.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri keltaisenoranssi, hedelmäliha pehmeä, maukas, voimakastuoksuinen, karkeahkot kalvot, väri hiukan appelsiiniin vivahtava.

Kemialliset ominaisuudet

Mehupitoisuus: 33–45 %

Sokeripitoisuus: > 9,0 Brix-yksikköä

Happamuus: 0,7–1,75 %

Sokerit/happo (kypsyyden indikaattori): 7,5 – 1

Eteeriset öljyt

Esimerkkeinä mainittakoon seuraavat öljyt: α -tujeeni, α -pineeni, kamfeeni, β -pineeni, β -myrseeni, o-methyylianisoli, p-kymeeni, d-limoneeni, γ -terpineeni, linaloli, β -karyofylleeni. Suurimmat pitoisuudet on d-limoneenilla ja sen jälkeen γ -terpineenillä. Eteerisiä öljyjä voidaan uuttaa mekaanisesti joko kokonaisesta hedelmästä tai vain kuorista. Uuttuvan öljyn määrä riippuu monista tekijöistä, kuten hedelmän kypsyydestä ja koosta sekä käytetystä menetelmästä.

3.3. Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4. Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotteen "Mandarini Hiou" viljelyn, tuotannon, korjuun ja lajittelun on tapahduttava Hios-, Psara- ja Inousses-saarten maantieteellisen alueen sisällä.

3.6. Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7. Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Jalostetun "Mandarini Hioun" merkinnän esimerkiksi makeisina tai mehuina tai siitä saatavien tuotteiden, kuten eteeristen öljyjen, merkinnän on oltava komission tiedonannossa "Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä" (EUVL C 341, 16.12.2010, s. 3 ja 4) annettujen sääntöjen mukainen.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Suojattua merkintää haetaan Hios-, Psara- ja Inousses-saarille.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Maaperän ominaisuudet: alluviaalisia sedimenttejä, jotka ovat peräisin kalkkikivikallion murentumisesta. Maaperä on enimmäkseen savista ja sisältää runsaasti kalsiumkarbonaattia (CaCO_3). Nämä ominaisuudet ovat suotuisia Hioksen mandariinin viljelylle.

Ilmasto: Alueen ilmastolle ovat tyypillisiä

vuosittaiset tuulet (meltemit, joita Välimerellä esiintyy **vain** Egeanmerellä), jotka edistävät säiden vakautta (lämmen ilmasto, mikä yleisesti ottaen suojaa hedelmiä hallalta) ja hajottavat pilviä,

runsas auringonpaiste ympäri vuoden (Hioksella on vähiten pilvisiä päiviä koko Kreikassa), ja erityisesti meltemi-tuulten aikaan aurinko paistaa kauimmin, ja

vuosilämpötilan vaihtelut ovat pienet, ts. talvet ovat lämpimiä ja lyhyitä ja kesät miellyttävän vilpoisia.

Tällainen ilmasto sekä se, että 1) pintavedet pysyvät lämpiminä ($>22^\circ\text{C}$) jopa syksyllä, 2) maasto on sellainen, että viljelymaat ovat auringossa, ja 3) edellisessä kohdassa mainitut maaperän ominaisuudet vaikuttavat siten, että hedelmät ovat isoja ja laadukkaita, sillä ne sisältävät runsaasti sokeria, koska ilmat ovat lämpimät ja aurinko edistää yhteyttämistä. Samoin hapot hajoavat lämpimien öiden ansiosta, mikä myös edistää kypsymistä. Sokerin suhde happamuuteen sitruunahappona ilmaistuna (kypsymisindeksi) on korkea, mistä johtuu makea maku ja voimakas aromi.

Inhimilliset tekijät: Hioksen mandariinin viljely ei ole ollut ainoastaan maataloustoimintaa, jota on harjoitettu keskeytymättä vuosikymmenten ajan käytäntöjä tarvittaessa mukauttaen; sitä varten on kehitetty myös sopivia rakennuksia ja käytäntöjä, joita voidaan kuvata seuraavasti:

— Monet viljelijöille kuuluvat rakennukset ja asuintalot ovat **arkkitehtuuriltaan** erityisiä; näitä rakennuksia on hedelmätarhojen alueella, ja ne ovat usein kaksikerroksisia, jolloin viljelmiä voidaan valvoa paremmin.

— **Kastelu** hoidetaan laitteilla, joilla kaivoista johdetaan erittäin hyvälaatuista vettä vakoja pitkin. Saaren kastelujärjestelmiä kehittivät 1300-luvulla genovalaiset, jotka rakensivat myös siihen aikaan ainutlaatuiset ojitusjärjestelmät.

— **Korjuuta** varten kehitettiin erityiset kekseliäät tekniikat. Joidenkin mielestä Kreikassa vain hioslaiset osasivat leikata hedelmät hyvin. He leikkasivat ne puista saksilla, minkä jälkeen he leikkasivat kannan syvältä, jolloin hedelmään jäi vain hyvin pieni kanta. Tämän ansiosta pitkät varret eivät vahingoita hedelmiä kuljetukseen käytetyissä astioissa ja laatikoissa.

— Viljelyä varten kehitettiin **lannoitus**käytäntöjä ja -menetelmiä. Yleisesti käytettiin naudan, lampaiden, vuohien ja siipikarjan lantaa. Hedelmänviljelijät kasvattivat samalla näitä eläimiä. Lanta on edelleen peruskeino puiden lannoitukseen, mutta sen käyttö on vähenemässä, sillä sitä ei ole enää niin paljon saatavilla.

— Hedelmien **suojelemiseksi hallalta** käytetään esimerkiksi valvottuja nuotioita ja ympärysmuureja. Puut myös istutetaan tiheään, noin 2–2,5 metrin välein (noin 100 puuta 1 000 neliometriä kohden).

5.2. Tuotteen erityisyys

"Mandarini Hiou" on Kreikan maineikkaimpia perinteisiä maataloustuotteita. Aluetasolla se on alkuperämerkinnällä suojatun "Mastiha Hioun" ohella tärkein tuote. Se on erittäin kysyttyä erityisen maukkautensa ja luonteenomaisen, voimakkaan tuoksunsa takia. Hioksen mandariinilajike on ainutlaatuinen. Sen sanotaan olevan maailman parhaimpia ja tuoksuvimpia lajikkeita. Silloinkin kun syö mandariinin, joka ei ole vielä kypsä, sen pitkään viipyvää tuoksu hurmaa. Hedelmätarhoista leviävä Hioksen mandariinin tuoksu on niin voimakas, että Hios on Kreikassa ja sen ulkopuolella tunnettu "tuoksuvana Hioksena". Tämä ominaisuus ei tule yllätyksenä, sillä sanotaan, että tulija aistii Kamboksen seudun tuoksut jo merellä ennen kuin aloittaa kulkunsa kohti saaren vihreää sydäntä.

Perusteena suojatun maantieteellisen merkinnän hakemiseksi Mandarinini Hioulle on käytetty sen mainetta, joka perustuu erityisen hyvään laatuun. Nimitystä "Mandarini Hiou" käytettiin 1800-luvun lopulta alkaen tuorehedelmämarkkinoilla. Se osoitti, että Hioksen saarella kasvatettua, kysyttyä erikoistuotetta arvostetaan, ja syynä on hedelmän voimakas, luonteenomainen tuoksu ja erityinen maukkaus, josta johtuu tuotteen erityisen korkea kaupallinen arvo.

Mandariinin erityisominaisuuksien säilyttämiseksi hedelmät käärittiin ennen paperiin. Tämä oli Hioksen viljelijöiden keksintö, eikä sitä käytetty muualla Kreikassa. Ranskalainen A. Testevuide kertoi tästä paperiin pakkaamisesta ranskalaisessa matkailulehdessä *Le tour du Monde* jo vuonna 1878.

5.3. Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tuotteen erityinen maine on seurausta sen erityisistä ominaisuuksista ja myös tietyistä viljelykäytännöistä.

Joka tapauksessa Hioksen mandariini nauttii suurta arvostusta kuluttajien keskuudessa Kreikan rajojen sisällä ja niiden ulkopuolella erityisesti luonteenomaisen tuoksun ja erityisen maukkautensa takia. Nämä seikat myötävaikuttivat jo aiemmin paikallisen talouselämän kukoistukseen ja kaupan kehittymiseen Euroopan maiden (Tšekkoslovakia, Bulgaria, Romania, Serbia, Puola, Saksa) kanssa. Edellä mainitut seikat mainitaan useissa kuuluisien matkailijoiden (Galland, Testevuide, Zolotas, Tobazis, Sgouros ja Sotiriadou) kertomuksissa.

Tähän maineeseen vaikuttavat myös merkittävästi luonnonympäristö ja erityisesti alueen maaperä ja sääolot. Tuotteen erityisten ominaisuuksien kehittymiseen on myötävaikuttanut huomattavasti myös viljelyn nivoutuminen tiukasti paikallisyhteisön taloudelliseen ja kaupalliseen elämään.

Lopuksi mainittakoon, että tuotteen "Mandarini Hiou" maine johtuu suuressa määrin myös viljelyalueen erityisistä maantieteellisistä piirteistä, joiden vuoksi ei ole sattumaa, että Hios-saarta sanotaan "tuoksuvaksi".

Eritelmän julkaisutiedot

Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta.

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