

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 19/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«MANTAPINI XIOY» (MANDARINI CHIOU)****N° CE: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Μανταπίνι Χίου» (Mandarini Chiou)

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales, à l'état naturel ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

La «Mandarini Chiou», mandarine de l'espèce *Citrus deliciosa Tenore* et de la variété commune de Chios (commune méditerranéenne), présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

Forme: Sphérique, aplatie aux pôles

Poids: 60-150 gr

Taille: 55-70 mm

Écorce: 1,5-3,5 mm, se détachant facilement de la pulpe.

Nombre de carpelles: 7-14, se détachant facilement de la pulpe.

Nombre de quartiers: 8-24 petits, endospermes polyembryoniques.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques organoleptiques:

Le fruit a une couleur jaune orangé, une pulpe tendre, savoureuse, à l'arôme prononcé, une peau assez rugueuse et de couleur légèrement orange.

Caractéristiques chimiques:

Teneur en jus:	33-45 %
Concentration de sucres:	> 9,0 Brix
Acidité:	0,7-1,75 %
Sucres/acides (indice de maturation):	5,4-15

Huiles essentielles:

à titre indicatif, il convient de mentionner: α -thujène, α -pinène, camphène, β -pinène, β -myrcène, o-méthylanisol, p-cymène, d-limonène, γ -terpinène, linalol, β -caryophyllène. Le composant principal, dont la concentration est la plus importante, est le d-limonène, suivi du γ -terpinène. Les huiles essentielles sont extraites du fruit entier ou uniquement de la pelure, par des moyens mécaniques et la quantité extraite dépend de facteurs divers, tels que: le degré de maturité du fruit, sa taille et la méthode utilisée.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

La culture, la production, la cueillette, le tri et le calibrage du produit «Mandarini Chiou» doivent avoir lieu dans l'aire géographique des îles de Chios, de Psara et d'Inousses.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage de la «Mandarini Chiou» transformée en confiseries, en jus, etc., ou en produits dérivés divers, tels que des huiles essentielles, doit être conforme à la «communication de la Commission — Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients» (JO C 341 du 16.12.2010, p. 3 et 4).

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

La protection de l'appellation est demandée pour les îles de Chios, de Psara et d'Inousses.

5. Lien avec l'aire géographique:**5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

Conditions liées au sol — Le soubassement géologique se caractérise par des sédiments alluvionnaires résultant de la désagrégation de roches calcaires. La majorité des sols sont argileux, riches en calcium actif total (CaCO_3), facteurs édaphiques favorables à la culture de la «Mandarini Chiou».

Conditions climatiques — Le climat de la région se caractérise par:

- la présence de vents annuels (les meltèmes qui, en Méditerranée, se manifestent uniquement dans la mer Égée), qui tempèrent les changements climatiques (renforçant ainsi la douceur du climat et protégeant, de manière générale, les fruits du gel) et chassent les nuages,
- l'ensoleillement important, tout au long de l'année (Chios compte le plus grand nombre d'heures sans nuages, comparé au reste du pays) et notamment, lors des vents annuels (meltèmes), la durée de l'ensoleillement y est la plus longue, et
- de faibles variations annuelles de température et, par extension, des hivers doux et courts, ainsi que des étés frais.

Ces caractéristiques climatiques, combinées aux facteurs suivants: a) le maintien de la température élevée des eaux de surface (> 22 °C), même en automne, b) la localisation des terrains permettant un ensoleillement important et c) les conditions liées au sol, mentionnées au paragraphe précédent, ont influencé la taille et la qualité des fruits produits et ont favorisé la production d'un taux élevé de sucre, en raison de l'ensoleillement important, combiné aux températures diurnes élevées qui renforcent la photosynthèse et à la dissolution rapide des acides en raison des températures nocturnes élevées.

Sucres

Indice d'acide citrique

et, en conséquence, la saveur douce et l'arôme intense.

Conditions anthropogènes — La culture du produit «Mandarini Chiou» a non seulement été une activité agricole pratiquée de manière ininterrompue pendant de nombreuses décennies, avec les adaptations nécessaires, mais a aussi été à l'origine de la construction de bâtiments adéquats et de pratiques qui lui étaient parfaitement adaptées, et qui peuvent brièvement être décrits comme suit:

- dans l'architecture particulière d'un grand nombre de constructions-maisons appartenant aux propriétaires des exploitations agricoles. Elles sont construites dans les vergers et sont généralement à deux étages, ce qui permet de mieux surveiller les cultures,
- dans le mode d'irrigation, pratiquée à l'aide d'un manège qui acheminait une eau de très bonne qualité, tirée d'un puits, dans des sillons. Il convient de souligner que les systèmes d'irrigation de l'île furent mis au point au XIV^e siècle par les Génois, qui construisirent aussi des systèmes de drainage uniques au monde, à cette époque,
- dans les habiles méthodes de cueillette qui furent développées. Selon d'aucuns, les gens de Chios étaient les seuls en Grèce à savoir couper les fruits de l'arbre avec une technique appropriée, c'est-à-dire en se servant de ciseaux, et ensuite, en coupant la tige en profondeur pour ne laisser sur le fruit que le pédicule afin d'éviter que des tiges trop longues n'abîment les fruits transportés dans les seaux et les caisses de transport,
- dans les pratiques et méthodes de fertilisation des cultures instaurées, qui prévoyaient notamment l'utilisation généralisée de fumier de bovidés, d'ovins, de caprins et de volaille, élevés en parallèle par les cultivateurs d'agrumes. Si elle continue à être une des principales pratiques choisies pour enrichir les arbres, l'utilisation de fumier tend à disparaître, du fait de l'insuffisance des quantités,
- dans les pratiques et méthodes adoptées pour la protection contre le gel, comprenant notamment les feux contrôlés, les «toichogyria» (murs de clôture) et la plantation très dense des arbres (les distances minimales entre eux étant de 2 à 2,5 m, environ 100 arbres sont ainsi plantés par 1 000 m²).

5.2. Spécificité du produit:

La «Mandarini Chiou» est l'un des produits agricoles traditionnels les plus réputés de Grèce. Au niveau du département, ce sont avec la «Mastiha Chiou» d'appellation d'origine protégée, les produits les plus importants. Elle est très recherchée pour sa saveur particulière et pour son arôme intense, caractéristique. La variété de mandarine produite à Chios est unique. Elle passe pour l'une des meilleures et l'une de celles qui ont le plus d'arôme au monde. Alors même qu'elles ne sont pas encore mûres, les mandarines ont un tel arôme que quiconque en mange est ensuite trahi par la persistance de cet arôme. Celui qui émane des vergers plantés de «Mandarini Chiou» est si fort que l'île est connue, en Grèce comme au-delà de ses frontières, comme «Chios la parfumée». Ce qualificatif ne surprendra pas le visiteur car, dit-on, les senteurs de la région de Campos lui parviennent déjà alors qu'il est encore en mer, dès le premier instant où il commence son périple dans le noyau vert de l'île.

La candidature de la «Mandarini Chiou» au titre de produit d'indication géographique protégée repose donc sur sa réputation, elle-même fondée sur une qualité particulière. L'appellation «Mandarini Chiou» a été consacrée sur le marché des fruits frais dès la fin du XIX^e siècle comme moyen d'identification et pour demander un produit très apprécié, original, cultivé à Chios, d'arôme très caractéristique, de saveur particulière, cultivé d'une manière qui a contribué à lui conférer une valeur marchande particulière.

Aux fins de conserver les caractéristiques particulières du fruit, dans le passé, il était emballé dans du papier, c'est-à-dire qu'on utilisait du papier pour conserver la «Mandarini Chiou», après la cueillette. Cette pratique était une invention des producteurs de Chios et n'était utilisée nulle part ailleurs en Grèce. Le témoignage écrit le plus ancien sur l'emballage dans du papier pratiqué à Chios est dû au Français A. Testevuide, dans *Le Tour du Monde*, une revue française consacrée aux voyages, en 1878.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La réputation exceptionnelle que possède le produit résulte de la combinaison de ses caractéristiques innées particulières, mais aussi des interventions efficaces de l'homme.

Quoi qu'il en soit, la «Mandarini Chiou» jouit d'une grande estime auprès des consommateurs, en Grèce comme à l'étranger, surtout en raison de son arôme caractéristique et de sa saveur spécifique, qualités qui ont par le passé contribué de manière particulière à la prospérité de l'économie locale et au développement du commerce avec des pays d'Europe (Tchécoslovaquie, Bulgarie, Roumanie, Serbie, Pologne, Allemagne). Toutes ces particularités sont mentionnées dans quantités de récits de voyageurs célèbres (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros et Sotiriadou).

L'environnement naturel contribue lui aussi pour une part importante à cette réputation. Il comporte principalement les conditions liées au sol et les conditions climatiques. S'agissant de la transmission des caractéristiques particulières du produit, l'intégration de sa culture dans l'environnement tant économique que commercial de la société locale, a joué un rôle majeur.

Enfin, la réputation du produit «Mandarini Chiou» tient également dans une large mesure aux caractéristiques particulières de la région géographique où la mandarine est cultivée. Ainsi, ce n'est pas un hasard si l'île de Chios est appelée «Chios la parfumée».

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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