

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 19/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„MANTAPINI XIOY” (MANDARINI CHIYOU)**

EK-sz.: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Μανταπινί Χίου” (Mandarini Chiou)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Mandarini Chiou” a *Citrus deliciosa Tenore* fajon belül a közönséges híoszi (közönséges mediterrán) mandarin fajtához tartozik, és az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

Fizikai tulajdonságok:

Alak: gömbölyű, csúcsai ellapultak

Tömeg: 60–150 g

Méret: 55–70 mm

Héj: 1,5–3,5 mm, könnyen leválasztható a gyümölcshúsról

Termőlevelek száma: 7–14, könnyen szétválaszthatóak

Magszám: 8–24 apró, többcsírás mag

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Érzékszervi tulajdonságok:

A gyümölcs sárgás-narancsszínű, gyümölcshúsa narancssárga, puha, ízletes, intenzív aromájú, hárttyája viszonylag kemény.

Kémiai tulajdonságok:

Létartalom:	33–45 %
Cukorkoncentráció:	> 9,0 Brix-fok
Savasság:	0,7–1,75 %
Cukor/sav arány (érettségi mutató):	5,4–15

Illóolajok:

Ezek a következők: α -thujén, α -pinén, kamfén, β -pinén, β -mircén, o-metilanizol, p-cimén, d-limonén, γ -terpinén, linalol, β -kariofillén. A legnagyobb koncentrációban előforduló fő komponens a d-limonén, amelyet a γ -terpinén követ. Az illóolajokat mechanikus úton nyerik ki az egész gyümölcsből vagy annak héjából; a kinyert olajok mennyisége számos tényezőtől függ, mint például a gyümölcs érettségi fokától, méretétől és az alkalmazott módszertől.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Mandarini Chiou” termék termesztését, betakarítását, válogatását és osztályozását a Hiosz, Pszara és Inusszesz szigetét magában foglaló földrajzi területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A feldolgozott „Mandarini Chiou” – például a belőle készült édességek és gyümölcsök –, valamint származékos termékei – például a belőle nyert illóolaj – címkézésének meg kell felelnie az „Irány-mutatás az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott összetevők felhasználásával készült élelmiszerek címkézéséhez” című bizottsági közleménynek (HL C 341., 2010.12.16., 3–4. o.).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az elnevezés oltalmát Hiosz, Pszara és Inusszesz szigetére vonatkozóan kérelmezik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:**5.1. A földrajzi terület sajátosságai:**

Talajtani adottságok: a geológiai alap jellemzően mészkő mállásából keletkezett alluviális (hordalékkal feltöltött) üledék. A talaj zömmel vályogos-agyagos, szénsavas mészből (CaCO₃) gazdag; ez a két talajtani tényező kedvez a „Mandarini Chiou” termesztésének.

Éghajlati adottságok: a terület éghajlatát a következők jellemzik:

- északi szél (a Mediterráneumban csak az Égei-tengeren előforduló *meltemi*), amely elősegíti az egyenletes hőmérséklet fenntartását (enyhébb éghajlatot teremtve, és a termést jórészt megvédvé a fagytól), és eloszlatja a felhőket,
- a napsütéses órák magas száma az egész év folyamán (az egész országban Hioszon a legmagasabb a felhőmentes órák száma) és különösen az északi szél időszakában, amikor a napsütéses órák száma a legmagasabb, valamint
- az éves hőmérsékleti szélső értékek csekély eltérése, és ebből következően enyhe és rövid telek, valamint kellemesen hűvös nyarak.

Az említett éghajlati adottságok, párosulva a) a felszíni vizek még az őszi időszakban is jellemző magas hőmérsékletével (> 22 °C), b) a földterületek topológiájával, amely jobb benapozottságot tesz lehetővé, valamint c) és a fent említett talajadottságokkal rendelkező talajjal; mindezek kedvezően befolyásolják a termés méretét és minőségét, valamint magasabb cukortartalmat is eredményeznek. Mivel a fotoszintézist elősegítő meleg nappalok erős napsütésének köszönhető intenzív cukorképződés és a enyhe éjszakák folytán gyorsan lebomló savak magasabb érettségi mutatóhoz, azaz jobb

cukor
citromsavban kifejezett savtartalom

arányhoz vezetnek, ami édes ízt és intenzív aromát eredményez.

Emberi tényezők: a „Mandarini Chiou” terméket hosszú évtizedek óta termesztik a helyi adottságokhoz igazodó mezőgazdasági gyakorlatnak megfelelően, ami az alapjául szolgált a hatékonyabb termelést elősegítő létesítmények és eljárások megteremtéséhez is, amelyek az alábbiakban foglalhatók össze:

- Sajátos építészeti stílus jellemezi a gazdaságok tulajdonosainak lakóépületeit/otthonait, amelyek a gyümölcsösök területén épültek, és rendszerint kétszintesek, hogy jobban be lehessen látni az ültetvényt.
- Az öntözés is sajátos módon – árkokkal és öntözőkerekekkel – történik, amelyek kutakból emelik ki a rendkívül jó minőségű vizet. Megjegyzendő, hogy a sziget öntözőrendszereit a XIV. században a genovaiak építették ki, akik abban a korban egyedülálló vízelvezető rendszereket is létesítettek.
- Újszerű betakarítási eljárásokat fejlesztettek ki. Számos forrás szerint Görögországban csak a híosziak értettek a termés szakszerű levágásához, mivel ők ollóval vágják le a termést a fáról, majd a gyümölcszárát egészen tövig visszavágva csak a kocsányvéget hagyták a gyümölcsön, hogy így kerüljék el a hosszúra hagyott kocsány okozta sérüléseket a szállításra használt vödörökben és ládáknak.
- Olyan trágyázási eljárásokat és módszereket vezettek be, mint például a citrustermesztők által a termesztéssel párhuzamosan tartott szarvasmarha, kecske, juh és baromfi trágyájának általános hasznosítását. A trágyázás – noha napjainkban is a fák tápanyaggal való ellátásának egyik alapvető módszere – manapság egyre kevésbé jellemző, mivel nincs elegendő mennyiségű trágya.
- Sajátos fagyvédelmi technikákat és eljárásokat alkalmaznak a fák megóvására: így például ellenőrzött tüzet, falkerítést és nagy telepítési sűrűséget, amelynél a fák közötti legkisebb távolság 2–2,5 méter (ami 1 000 m²-ként körülbelül 100 fát jelent).

5.2. A termék sajátosságai:

A „Mandarini Chiou” Görögország leghíresebb hagyományos mezőgazdasági termékeinek egyike, megyei szinten pedig a „Masticha Chiou” OEM-termékkel együtt a térség legfontosabb terméke. Sajátos íze és intenzív, jellegzetes aromája miatt keresett gyümölcs. A Híoszon termesztett mandarinfajták sokfélesége a maga nemében egyedülálló. A világ legjobb és legízesebb mandarinjai között tartják számon. Még az éretlen gyümölcsök illata is olyan intenzív, hogy elfogyasztásuk után a mandarin tartós aromája még sokáig érződik. Az intenzív aroma a „Mandarini Chiou”-t termő mandarinligetektől az egész szigeten szétárad, és Híoszt Görögország-szerte és a határokon túl is „az illatozó Híosz” néven emlegetik. Az idelátogatók számára ez kézzelfogható valósággá válik, hiszen úgy hírlik: a kamboszi síkság illatai már a tengerparton magukkal ragadják a látogatót, amikor felkerekedik, hogy bejárja a sziget dúsán zöldellő belsejét.

A „Mandarini Chiou” OFJ-termékként történő bejegyzés iránti kérelem alapja tehát a gyümölcs egyedi minőségén alapuló hírneve. A friss gyümölcsök piacán a „Mandarini Chiou” megnevezés a XIX. század végén vált fogalomká egy olyan, jellegzetes, intenzív aromájú és sajátos ízű, keresett és egyedi termék megjelölésére, amelyet Híoszon termesztettek olyan körülmények között, amelyek hozzájárultak különleges kereskedelmi értékéhez.

A gyümölcsöt sajátos tulajdonságainak megőrzése céljából korábban selyempapírba csomagolták (*chartoma*), mellyel a betakarítás utáni eltarthatóságot biztosították; ezt az eljárást a híoszi termesztők alakították ki, és Görögországban sehol másutt nem alkalmazták. A híoszi chartoma legrégebbi írásos említése a francia Ad. Testevuide tollából származik, és a francia *Le Tour du monde* című utazási folyóirat 1878-as évfolyamában található.

- 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A termék kiváló hírneve az egyedi természetes jellemzők és a hatékony emberi beavatkozás együttes eredménye.

Tény, hogy a „Mandarini Chiou”-t a fogyasztók Görögország határain belül és azokon túl egyaránt nagyra becsülik, ami elsősorban jellegzetes aromájának és sajátos ízének köszönhető, és ez – különösen a múltban – nagy mértékben hozzájárult a helyi gazdaság felvirágzásához és az európai országokkal (Csehszlovákiával, Bulgáriával, Romániával, Szerbiával, Lengyelországgal és Németországgal) folytatott kereskedelem fellendüléséhez. Minderről említést találunk számos jelentős utazó (Galland, Testevuide, Zolotas, Tobazis, Sgouros és Sotiriadou) feljegyzéseiben.

Az említett hírnévhez a természeti környezet – különösen a terület talaj- és éghajlati adottságai – is számottevően hozzájárul; a termék sajátos tulajdonságainak elterjesztését érdemi módon segítette a termesztés funkcionális integrálása a sziget tágabb gazdasági és kereskedelmi környezetébe.

Végezetül meg kell említeni, hogy a „Mandarini Chiou” termék hírneve nagy mértékben köszönhető a termesztési terület sajátos tulajdonságainak – Híosz szigete nem véletlenül kapta az „illatozó Híosz” nevet.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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