

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 19/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«MANTAPINI XIOY» (MANDARINI CHIOU)****N. CE: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Μανταπίνι Χίου» (Mandarini Chiou)

2. Stato membro o paese terzo:

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il «Mandarini Chiou», mandarino della specie *Citrus Deliciosa Tenore* e della varietà comune di Chios (varietà mediterranea comune), presenta le caratteristiche seguenti:

caratteristiche fisiche:

forma: sferica, appiattita ai poli

peso: 60-150 gr

dimensioni: 55-70 mm

buccia: 1,5-3,5 mm, si stacca facilmente dalla polpa

numero di carpelli: 7-14, si staccano facilmente dalla polpa

numero di spicchi: 8-24 piccoli, endospermi poliembrionici.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Caratteristiche organolettiche:

Il frutto ha una colorazione giallo-arancione, polpa tenera, saporita, l'aroma è pronunciato, la buccia piuttosto rugosa e di colore leggermente tendente all'arancione.

caratteristiche chimiche:

tenore in succo:	33-45%
concentrazione di zuccheri:	> 9,0 Brix
acidità:	0,7-1,75 %
zuccheri/acidi (indice di maturazione):	5,4-15.

Oli essenziali:

A titolo indicativo vanno citati: l'alfa-tuiene, l'alfa-pinene, il canfene, il beta-pinene, il beta-mircene, l'ometilanisolo, il p-cimene, il d-limonene, il gamma-terpinene, il linalolo, il beta-cariofillene. Il principale componente, che presenta la maggior concentrazione, è il d-limonene, seguito dal gamma-terpinene. Gli oli essenziali vengono estratti dal frutto intero oppure unicamente dalla buccia, utilizzando mezzi meccanici, e la quantità estratta dipende da vari fattori quali il grado di maturazione del frutto ed il metodo adoperato.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La coltivazione, la produzione, la raccolta, la cernita e la calibratura del prodotto «Mandarini Chiou» devono avere luogo nella zona geografica delle isole di Chios, di Psara e di Inousses.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il «Mandarini Chiou» trasformato in un prodotto della confetteria, in succo o in altro tipo di prodotto come gli oli essenziali deve essere etichettato conformemente alla «Comunicazione della Commissione — orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP)» (GU C 341 del 16.12.2010, pagine 3 e 4).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La protezione della denominazione è richiesta per le isole di Chios, di Psara e di Inousses.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Condizioni connesse alla natura del terreno — Il substrato roccioso è caratterizzato da sedimenti alluvionali originati dal disgregarsi delle rocce calcaree. La maggior parte dei terreni è argillosa, ricca di calcio attivo totale (CaCO₃) (fattori edafici favorevoli alla coltivazione del «Mandarini Chiou»).

Condizioni climatiche — Il clima della regione è caratterizzato dai seguenti elementi:

- presenza dei cosiddetti «venti annuali» (i *meltemi* che, nell'area mediterranea, si manifestano unicamente nel mar Egeo), che riducono le variazioni termiche (rendendo il clima più mite e proteggendo, in generale, i frutti dal gelo) e scacciano le nuvole,
- elevato soleggiamento durante tutto l'anno (a Chios si registra il maggior numero di ore senza nuvole di tutta la Grecia) e, in particolare, nel periodo in cui soffiano i *meltemi*, in cui la durata del soleggiamento è massima,
- deboli variazioni annuali di temperatura e, quindi, inverni miti e di breve durata nonché estati fresche.

Queste caratteristiche climatiche, unite ai seguenti fattori: a) mantenimento dell'elevata temperatura delle acque di superficie (> 22 °C) anche in autunno, b) ubicazione dei terreni che consente un elevato soleggiamento e c) condizioni legate al suolo (cfr. paragrafo precedente), oltre ad incidere sulle dimensioni e sulla qualità dei frutti prodotti, favoriscono la produzione di un tasso elevato di zucchero grazie al forte soleggiamento, unito ad elevate temperature diurne che rafforzano la fotosintesi ed alla rapida dissoluzione degli acidi dovuta alle elevate temperature notturne. Tali fattori spiegano l'elevato indice di maturazione

Zuccheri

Acidità, in acido citrico

e, di conseguenza, il sapore dolce e l'aroma intenso.

Condizioni antropogene — La coltivazione del prodotto «Mandarini Chiou» non soltanto è un'attività agricola praticata ininterrottamente da molti decenni, sia pure con i dovuti adeguamenti, ma ha dato anche origine alla costruzione di edifici adeguati e di pratiche perfettamente consone a questo tipo di produzione. Tali pratiche si possono sintetizzare come segue:

- architettura peculiare di numerose costruzioni-case appartenenti ai proprietari delle aziende agricole. Gli edifici sono costruiti in mezzo ai frutteti e si compongono in generale di due piani, il che permette di vigilare meglio sulle coltivazioni,
- metodo di irrigazione, praticato mediante un sistema di canali e di argani per estrarre acqua di buona qualità dai pozzi. Va sottolineato che i sistemi di irrigazione dell'isola furono messi a punto durante il XIV secolo dai genovesi che costruirono, fra le altre cose, anche sistemi di drenaggio all'epoca davvero unici al mondo,
- sviluppo di abili tecniche di raccolta. Stando a numerose fonti, gli abitanti di Chios erano gli unici in Grecia in grado di cogliere correttamente i mandarini dagli alberi, servendosi di forbici per staccare il frutto dal ramo in modo che al frutto restasse attaccato solo il peduncolo, e questo per evitare che rami troppo lunghi potessero danneggiare i frutti durante il trasporto negli appositi secchi e casse,
- pratiche e metodi di fertilizzazione che prevedono, in particolare, l'utilizzo generalizzato di letame di bovini, ovini, caprini e pollame, allevati dagli stessi agrumicoltori. L'uso del letame, pur continuando ad essere una delle principali opzioni scelte per apportare nutrimento agli alberi, tende a scomparire, vista la difficoltà di reperirne quantitativi sufficienti,
- pratiche e metodi adoperati per proteggere gli alberi dalle gelate, inclusi i fuochi controllati, i muri di recinzione («toichogyria») e l'impianto molto fitto di alberi (distanza minima tra gli alberi di 2-2,5 m, ovvero circa 100 alberi per 1 000 m²).

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Mandarini Chiou» è uno dei prodotti agricoli tradizionali più rinomati di tutta la Grecia e, insieme al «Mastiha Chiou», è il prodotto più importante dell'intera prefettura. Esso è molto ricercato per il suo sapore particolare e per l'aroma intenso e caratteristico. La varietà di mandarino prodotto a Chios è unica. Ha fama di essere una delle migliori al mondo e in assoluto la più aromatica. Anche quando sono ancora acerbi, i mandarini sono talmente profumati che chi li assaggia è immediatamente tradito dalla persistenza del loro aroma. L'aroma che emana dai frutteti di «Mandarini Chiou» è talmente intenso che l'isola è nota, sia in Grecia che all'estero, come «Chios la profumata». Questa descrizione non sorprende il visitatore dato che — così si dice — i profumi della regione di Campos lo raggiungono quando è ancora in mare, fin dal momento in cui ha inizio il suo periplo del cuore verde dell'isola.

La richiesta del «Mandarini Chiou» di ottenere la tutela dell'indicazione geografica protetta poggia dunque sulla sua fama, a sua volta fondata su una qualità del tutto particolare. La denominazione «Mandarini Chiou» è stata consacrata sul mercato della frutta fresca sin dalla fine del XIX secolo per identificare e richiedere un prodotto molto apprezzato, originale, coltivato a Chios, dall'aroma assolutamente caratteristico, dal sapore particolare, coltivato secondo modalità che hanno contribuito a conferirgli un valore commerciale anch'esso del tutto particolare.

Per mantenere intatte le caratteristiche precipue del frutto, dopo la raccolta lo si avvolgeva in carta. Questa pratica fu un'invenzione dei produttori di Chios e non veniva utilizzata in nessun'altra zona della Grecia. La più antica testimonianza scritta del fatto che a Chios si incartassero i mandarini risale allo scrittore francese A. Testevuide, nella rivista francese dedicata ai viaggi dal titolo *Le Tour du Monde*, nel 1878.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'eccezionale reputazione del prodotto deriva dalla combinazione delle sue precipue caratteristiche innate e degli efficaci interventi dell'uomo.

Ad ogni modo, il «Mandarini Chiou» gode di grande reputazione presso i consumatori, sia in Grecia che all'estero, soprattutto a causa del suo aroma caratteristico e del suo sapore unico, qualità che in passato hanno contribuito notevolmente alla prosperità dell'economia locale ed allo sviluppo del commercio con i paesi europei (Cecoslovacchia, Bulgaria, Romania, Serbia, Polonia, Germania). Tutto questo viene citato in numerosissimi scritti di celebri viaggiatori (Galland, Testevuide, Zolotas, Tom-bazis, Sgouros e Sotiriadou).

Alla reputazione di questo prodotto ha contribuito in modo determinante anche l'ambiente naturale, in particolare i terreni e le condizioni climatiche della regione. La diffusione delle caratteristiche peculiari del prodotto è stata notevolmente facilitata dal fatto che la sua coltura si è perfettamente integrata nel più ampio contesto economico e commerciale della comunità locale.

Infine, la reputazione del prodotto «Mandarini Chiou» è anche ascrivibile in ampia misura alle caratteristiche particolari della regione geografica in cui si coltiva il mandarino. Non è quindi un caso se l'isola di Chios è denominata «Chios la profumata».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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