

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 19/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„MANTAPINI XIOY“ (MANDARINI CHIOU)****EB Nr.: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****SGN (X) SKVN ()****1. Pavadinimas:**

„Μανταπινι Χίου“ (Mandarini Chiou)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. Produkto rūšis:**

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Citrus deliciosa tenore rūšies Chijo paprastųjų (Viduržemio paprastųjų) atmainos mandarinams *Mandarini Chiou* būdingos šios savybės:

Fizinės savybės

Forma: apskrita, iš viršaus ir apačios paplokščia

Svoris: 60–150 g

Dydis: 55–70 mm

Žievelė: 1,5–3,5 mm storio, lengvai atsiskiria nuo minkštimo

Skiltelių skaičius: 7–14, lengvai atskiriamos

Sėklų skaičius: 8–24 nedidelės kelių gemalų sėklos

(¹) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Organoleptinės savybės

Vaisius geltonai oranžinės spalvos, minkštimas švelnus, malonaus skonio, kvapnus, šviesiai oranžinės spalvos su gana šiurkščia plėvele.

Cheminės savybės

Sulčių kiekis:	33–45 %
Cukrų kiekis:	> 9,0 (Brikso vertė)
Rūgštingumas:	0,7–1,75 %
Cukrų ir rūgščių santykis (sunokimo rodiklis):	5,4–15

Eteriniai aliejai

Paminėtini α -tujenas, α -pinenas, kamfenas, β -pinenas, β -mircenas, o-metilanizolas, p-cimenas, d-limonenas, γ -terpinenas, linalolis, β -kariofilenas. Didžiausia koncentracija – d-limoneno, po jo – γ -terpineno. Eteriniai aliejai mechaniniu būdu gaunami iš viso vaisiaus arba tik iš jo žievelės, o jų kiekis priklauso nuo įvairių veiksnių, pavyzdžiui, vaisiaus sunokimo, jo dydžio ir taikomo metodo.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Mandarini *Chiou* turi būti auginami, renkami, atrenkami ir rūšiuojami geografinėje vietovėje, kurią sudaro Chijo, Psarų ir Inusų salos.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

—

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Perdirbtų *Mandarini Chiou*, pavyzdžiui, saldumynų, sulčių ir pan. arba iš jo pagamintų įvairių produktų, pvz., eterinio aliejaus, ženklinimas etiketėmis turi atitikti Komisijos komunikato „Maisto produktų, kuriuose kaip sudedamosios dalys naudojami saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) ir saugoma geografinė nuoroda (SGN) žymimi produktai, ženklinimo etiketėmis gairės“ (OL C 341, 2010 12 16, p. 3–4) nuostatas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Prašoma, kad nuorodos apsauga būtų taikoma Chijo, Psarų ir Inusų saloms.

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Dirvožemio savybės. Geologinis substratas sudarytas iš aliuvinių nuogulų, susidariusių yrant kalkakmeniui. Daugelyje vietų dirvožemis yra priemolio, jame gausu kalcio karbonato (CaCO_3), o šios dirvožemio savybės yra palankios *Mandarini Chiou* auginti.

Klimato ypatybės. Vietovės klimatui būdinga:

- kasmetiniai vėjai (meltemiai, kurie Viduržemio jūros regione pučia tik Egėjo jūroje), padedantys išlaikyti pastovią temperatūrą (dėl to klimatas švelnesnis ir vaisiams paprastai nepakenkia šalnos) ir išsklaidyti debesis,
- daug saulės ištisus metus (Chijo saloje giedros valandų daugiausia visoje šalyje), o tuo laikotarpiu, kai pučia kasmetiniai vėjai (meltemiai), saulėtumas didžiausias,
- nedideli metinės temperatūros svyravimai, taigi trumpos švelnios žiemos ir vėsios vasaros.

Nurodytos klimato ypatybės, taip pat: a) pastovi aukšta paviršinių vandenų temperatūra (> 22 °C), net ir rudenį; b) reljefas, dėl kurio vaismedžiai gauna daugiau saulės; ir c) pirmiau paminėtos dirvožemio savybės turi įtakos auginamų vaisių dydžiui ir kokybei, o didelis cukraus kiekis, kuris susidaro dėl to, kad dienos šiltos ir vaisiai ilgai būna saulėkaitoje, todėl intensyviau vyksta fotosintezė, ir tai, kad dėl šiltų naktų rūgštys greitai skyla, lemia

Cukrūs
rūgštys (citrinų rūgštis)

saldų skonį ir stiprų aromatą.

Žmogiškieji veiksniai. Daugelį dešimtmečių nuolat auginant *Mandarini Chiou*, atitinkamai prisitaikyta ir pradėti statyti reikiami statiniai ir taikyti tinkamiausi auginimo metodai. Tai yra:

- Ypatinga daugelio pastatų, tokių kaip ūkių savininkų gyvenamieji namai, architektūra – paprastai dviaukščiai pastatai statomi vaismedžių soduose, kad būtų patogiau stebėti vaismedžius.
- Drėkinimo sistema – naudoti grioveliai ir svirtys itin aukštos kokybės vandeniui iš šulinių semi. Drėkinimo sistemas saloje XIV a. išplėtojo Genujos gyventojai; jie sukūrė ir drenažo sistemas, kurių tais laikais niekur kitur pasaulyje nebuvo.
- Pažangūs vaisių rinkimo metodai. Remiantis įvairiais šaltiniais, Graikijoje tik Chijo salos gyventojai vaisiams rinkti taikė specialų metodą: jie žirkėmis nukirpdavo vaisius nuo šakų, tada nukirpdavo kotelį prie pat vaisiaus, kad ilgesni koteliai nesužalotų kibiruose ar dėžėse gabenamų vaisių.
- Vaismedžių tręšimo būdai ir metodai, įskaitant paplitusį tręšimą galvijų, ožkų ir avių arba paukščių, kuriuos laikė citrusinių augalų augintojai, mėšlu. Tręšimas mėšlu tebėra vienas iš pagrindinių vaismedžių tręšimo būdų, tačiau dėl to, kad mėšlo nepakanka, šis būdas taikomas vis rečiau.
- Apsaugos nuo šalnų būdai ir metodai, pavyzdžiui, deginami prižiūrimi laužai, sodas aptveriamas siena („tichoyiria“), vaismedžiai sodinami labai tankiai, tarp jų paliekant bent 2–2,5 m tarpus (maždaug 100 medžių 1 000 m² plote) ir kt.

5.2. Produkto ypatumai:

Mandarini Chiou yra vienas iš garsiausių Graikijos tradicinių žemės ūkio produktų, o prefektūroje šis produktas ir *Masticha Chiou* SKVN yra patys reikšmingiausi. Šie mandarinai itin paklausūs dėl ypatingo skonio ir stipraus savito kvapo. Chijo saloje auginama mandarinų veislė ypatinga. Ši veislė laikoma viena kvapniausių ir viena geriausių pasaulyje. Netgi neprinokę mandarinai yra tokie kvapnūs, kad juos suvalgius dar ilgai juntamas jų kvapas. *Mandarini Chiou* vaismedžių sodai skleidžia tokį stiprų aromatą, kad Chijo sala ir Graikijoje, ir kituose kraštuose pagarsėjo kaip *kvapnusis Chijas*. Toks įvardijimas salos svečių nestebina, nes, kaip teigiama, Kambo srities kvapai juntami dar plaukiant jūra, nuo pat kelionės link žaliojo salos centro pradžios.

Paraiška paskelbti *Mandarini Chiou* produktu, kurio geografinė nuoroda saugoma, grindžiama geru produkto vardu, kurį lemia aukšta jo kokybė. Pavadinimas *Mandarini Chiou* šviežių vaisių rinkoje pradėtas naudoti nuo XIX a. pabaigos, kad būtų lengviau atpažinti ir rasti Chijo saloje išaugintą paklausų išskirtinį produktą, kuriam būdingas stiprus savitas kvapas ir ypatingas skonis ir kurio auginimo sąlygos prisidėjo prie jo ypatingos komercinės vertės.

Siekiant išsaugoti išskirtines vaisių savybes, praeityje vaisiai vynioti į popierių, t. y. surinktiems *Mandarini Chiou* vaisiams laikyti buvo naudojamas popierius. Šis Chijo augintojų atrastas metodas niekur kitur Graikijoje netaikytas. Seniausią rašytinį liudijimą, kad Chijo saloje vaisiai vynioti į popierių, 1878 m. kelionių žurnale *Le tour du Monde* pateikė prancūzas A. Testevuide'as.

- 5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Ypatingą produkto vardą lemia jam būdingos išskirtinės savybės ir sėkmingos žmonių pastangos.

Visų pirma dėl savito kvapo ir ypatingo skonio *Mandarini Chiou* labai vertinamas vartotojų ir Graikijoje, ir kitose šalyse. Minėtosios savybės praeityje ypač prisidėjo prie vietos ekonomikos klestėjimo ir padėjo išvystyti prekybinius ryšius su Europos šalimis (Čekoslovakija, Bulgarija, Rumunija, Serbija, Lenkija, Vokietija). Tai paliudijo daugelis žinomų keliautojų (Galland'as, Testevuide'as, Zolotas, Tombazis, Sgouros ir Sotiriadou).

Geram produkto vardui svarbi ir gamtinė aplinka, visų pirma vietovės dirvožemio savybės ir klimato ypatybės, o produkto išskirtinėms savybėms išgarsėti ypač padėjo tai, kad minėtosios kultūros auginimas buvo tvirtai susietas su platesne vietos bendruomenės ekonomine ir prekybine veikla.

Taigi *Mandarini Chiou* gerą vardą didele dalimi lemia geografinės vietovės, kurioje auginama ši kultūra, ypatumai, todėl Chijo sala ne veltui vadinama *kvapniuouju* Chiju.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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