

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1176/2012**(2012. gada 7. decembris)****par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (AGIN)]**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 7. panta 4. punkta pirmo daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punkta pirmo daļu Grieķijas iesniegtais pieteikums reģistrēt nosaukumu „Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou)” ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾.
- (2) Pret minēto reģistrēšanu oficiāli iebildumi saskaņā ar minētas regulas 7. pantu nav saņemti.
- (3) Tomēr ar I pielikuma B daļas 2. daļas II sadaļas B punktu Komisijas Īstenošanas regulā (ES) Nr. 543/2011 ⁽³⁾, kas

stājusies spēkā pēc minētā reģistrēšanas pieteikuma, noteikts, ka minimālā cukuru un skābes attiecība ir 7,5:1. Skaidrības un juridiskās noteiktības labad Grieķijas iestādes šajā sakarā pielāgojušas attiecīgo vienoto dokumentu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Atjauninātais vienotais dokuments ir ievietots šīs regulas II pielikumā.

3. pantsŠī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2012. gada 7. decembrī

*Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ*

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.⁽²⁾ OV C 19, 24.1.2012., 11. lpp.⁽³⁾ OV L 157, 15.6.2011., 1. lpp.

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.6. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

GRIEĶIJA

Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (AÇIN)

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

„MANTAPINI XIOY (MANDARINI CHIOU)”

EK Nr. EL-PGI-0005-0709-27.06.2008

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

„Mavtapini Xiou (Mandarini Chiou)”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Grieķija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

„Mandarini Chiou”, *Citrus deliciosa* Tenore sugas Hijas [*Chios*] kinotītā ([Grieķijas administratīvi teritoriālā iedalījuma vienība] — šā kinotita teritorija atrodas uz Vidusjūras salām) sastopamās tautas selekcijas šķirnes mandarīniem, ir šādas īpašības:

Fizikālās īpašības

Forma: sfēriska, galos saplacināta.

Svars: 60–150 g.

Lielums: 55–70 mm.

Miza: 1,5–3,5 mm bieza, viegli atdalās no mīkstuma.

Augļlapu skaits: 7–14, tās viegli atdalās viena no otras.

Kauliņu skaits: 8–24, nelieli; dīgļsomā veidojas vairāk nekā viens dīgļis — poliembrionija.

Organoleptiskās īpašības

Auglis dzeltenīgi oranžā krāsā, mīkstums maigs, ar patīkamu garšu un izteiktu smaržu, miza grumbuļaina un gaiši oranžā krāsā.

Ķīmiskās īpašības

Sulas iznākums: 33–45 %.

Cukuru koncentrācija: > 9,0 °Briksa.

Skābums: 0,7–1,75 %.

Cukuru un skābes attiecība (gatavības rādītājs): 7,5:1.

Ēteriskās eļļas

Tajās ietilpst α -tujēns, α -pinēns, kamfēns, β -pinēns, β -mircēns, o-metilanizols, p-cimēns, d-limonēns, γ -terpinēns, linalools, β -kariofilēns. Galvenā sastāvdaļa ar vislielāko koncentrāciju ir d-limonēns, tam seko γ -terpinēns. Ēteriskās eļļas ekstrahē no visa augļa vai tikai no tā mizas, izmantojot mehāniskus līdzekļus; ekstrahētais daudzums ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, no augļa gatavības pakāpes, lieluma un izmantotās ekstrakcijas metodes.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Produkta „Mandarini Chiou” audzēšanai, ražošanai, ievākšanai, šķirošanai un kalibrēšanai ir jānotiek Chios, Psara un Inousses salas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

„Mandarini Chiou”, kas pārstrādāti konditorejas produktā, sulā vai cita veida produkcijā, piemēram, ēteriskajā eļļā, jāmarķē saskaņā ar „Komisijas paziņojumu — Pamatnostādnes par tādu pārtikas produktu marķēšanu, kuru sastāvā ietilpst produkti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AGIN)” (OV C 341, 16.12.2010., 3. un 4. lpp.).

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Norādes aizsardzība tiek pieprasīta attiecībā uz Chios, Psara un Inousses salu.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Augsnes īpašības — cilmiezi veido aluviālie nogulumu, kas radušies, sadēdot kaļķakmens iežiem. Sastopamas galvenokārt māla augsnes ar lielu kopējā un aktīvā kalcija saturu (CaCO_3); edafiskie faktori ir labvēlīgi „Mandarini Chiou” audzēšanai.

Klimatiskie apstākļi — reģiona klimatu raksturo:

ikgadējie sezonas vēji (*meltemi* — ziemēļu vēji, kādi Vidusjūras apgabalā ir raksturīgi **vienīgi** Egejas jūrai), kas ierobežo klimata pārmaiņas (šādi nodrošinot maigu klimatu un visumā pasargājot augļus no sala) un izklieš mākoņus;

apgabalā ir saules gaismas pārpilnība visa gada garumā (novērots, ka, salīdzinot ar pārējo valsts teritoriju, Hijas salā ir visvairāk skaidra laika stundu, kad debesīs nav mākoņu), bet saules spīdēšanas ilgums vislielākais ir jo īpaši *meltemi* vēju sezonā;

nelielas temperatūras svārstības visu gadu un līdz ar to — īsas un maigas ziemas, bet vēsas vasaras.

Minētās klimata īpatnības un: a) paaugstinātas temperatūras saglabāšanās virszemes ūdenstilpēs ($> 22^\circ\text{C}$) arī rudenī, b) zemes gabalu izvietojums, kas ļauj plaši izmantot saules gaismu, un c) iepriekšējā punktā minētie augsnes apstākļi ir faktori, kas ietekmē izaudzēto augļu lielumu un kvalitāti un līdztekus saulainajam klimatam veicina tajos augstāka cukuru līmeņa veidošanos, savukārt paaugstināta temperatūra, kas dienas laikā pastiprina fotosintēzi, naktīs saglabājas tāda pati un veicina skābju straujāku šķīšanu.

Cukuru satura un

citronskābes ekvivalentā izteiktā skābju satura attiecība

ir tāda, ka pastiprina produkta saldo garšu un izteikto smaržu.

Cilvēkfaktori — produkta „Mandarini Chiou” audzēšana nav tikai lauksaimnieciska darbība, kuru, veicot nepieciešamos pielāgojumus, bez pārtraukuma praktizē daudzus gadus desmitus, šī audzēšana ir arī noteikusi vajadzību būvēt atbilstošas ēkas un izstrādāt praktiskas metodes, kas ir šim procesam vislabāk piemērotas un ko var īsumā raksturot šādi:

— īpatnēja arhitektūra, kas raksturīga daudzām dzīvojamām un saimniecības ēkām lauksaimniecisko ražotāju īpašumos. Tās ir uzbūvētas augludārzos un parasti ir trijos stāvos, tāpēc ir iespējams labāk sekot līdzi kultūru augšanas un augļu nogatavošanās gaitai;

— **apūdeņošanas** veids, kas pārdomāti ierīkots tā, lai uzpludinātu ļoti labas kvalitātes ūdeni, ko no akām pārsūknē uz augludārzā ievaidotajām vagām. Jāuzsver, ka irīgācijas sistēmas šajā salā ir saglabājušās no 14. gadsimta, kad tās ierīkoja dženovieši; viņi uzbūvēja arī unikālas drenāžas sistēmas, kādu tolaik nekur citur pasaulē nebija;

— tradicionālas augļu **novākšanas** metodes, kas laika gaitā pilnveidotas. Saskaņā ar dažiem autoriem Hijas salas iemītnieki ir vienīgie visā Grieķijā, kas prot noņemt augļus no koka ar īpaši pielāgotu paņēmienu, proti, ar šķērēm nogriežot kātiņus iespējami tuvāk auglim, atstājot uz augļa tikai nelielu kātiņa daļu, lai nepieļautu, ka pārāk gari kātiņi iebojā augļus, kad tos pārnēsā spaiņos vai pārvadā kastēs;

— tradicionāli izaudzēto kultūru **mēslošanas** prakse un metodes, kas jo īpaši paredz plaši izmantot liellopu, aitu, kazu un mājpūtņu mēslus, jo citrusaugu kultūru audzētāji līdztekus augļkopībai nodarbojas arī ar lopkopību. Kaut arī kūtmēsli joprojām ir viens no galvenajiem augļkoku barības vielu avotiem, to izmantošana pakāpeniski samazinās, jo to apjomi kļūst nepietiekami;

- prakse un metodes, ko pieņemts izmantot **aizsardzībai pret salu**, proti, kontrolētas atklātas liesmas izmantošana, *toichogyria* (mūra iežogojums) un koku stādījumu lielais biežums (minimālie attālumi starp kokiem ir no 2 līdz 2,5 m, tādējādi 1 000 m² platībā iestāda aptuveni 100 koku).

5.2. Produkta specifika

„Mandarini Chiou” ir viens no tradicionālajiem lauksaimniecības produktiem ar vislabāko reputāciju visā Grieķijā. Tāpat kā Hijas mastika, kas apzīmēta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu „Mastiha Chiou”, šie mandarīni ir nozīmīgākais produkts nomen [Grieķijas administratīvi teritoriālā iedalījuma vienība] mērogā. Tie ir plaši pētīti īpatnējās garšas un izteikti raksturīgās smaržas dēļ. Hijas salā audzēto mandarīnu šķirnei ir neatkārtojamas īpašības. Atzīts, ka tie ir vieni no labākajiem un smaržīgākajiem mandarīniem visā pasaulē. Arī tad, ja tie vēl nav nogatavojušies, šie mandarīni ir tik smaržīgi, ka ikviens, kas tos apēdis, ir pārsteigts par to aromāta noturīgumu. Smarža, kas izplatās no „Mandarini Chiou” augludārziem, ir tik spēcīga, ka šī sala gan visā Grieķijā, gan arī aiz tās robežām kļuvusi labi pazīstama kā „smaržīgā Hijas sala”. Šāds apzīmējums nepārsteidz apmeklētāju, jo *Campos* apgabala smaržas viņu pārņem no sastapšanās pirmā acumirkļa — jau tad, kad viņš vēl atrodas jūrā, kad ceļotājs vēl nav nokāpis no kuģa vai kad viņš tikko sāk savu ceļojumu pa salas zaļo vidieni.

Tādēļ pieteikumu par aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes piešķiršanu produktam „Mandarini Chiou” pamato gan tā reputācija, gan arī izcilā kvalitāte. Sākot ar 19. gadsimta beigām, apzīmējums „Mandarini Chiou” ir nostiprinājies svaigo augļu tirgū, un to izmanto produkta identificēšanai, lai pircējs varētu pieprasīt šo produktu, kas tiek ļoti augstu vērtēts, ir oriģināls produkts, izaudzēts Hijas salā, tam ir ļoti raksturīga smarža, īpatnēja garša un tas tiek audzēts tā, ka tirgū tam ir īpaša vērtība.

Lai saglabātu augļiem raksturīgās īpašības, senāk tos iesaiņoja papīrā, proti, papīrs tika izmantots, lai pēc novākšanas „Mandarini Chiou” varētu ilgāk uzglabāt. Šāda prakse ir tieši Hijas salas augļkopju izgudrojums, un to neizmanto nekur citur Grieķijā. Vissenākās rakstu avotos saglabājušās liecības par Hijas salā pastāvošo praksi iesaiņot augļus papīrā ir atrodamas francūža A. Testvida [A. Testevuide] darbā, kas 1878. gadā publicēts Francijā, ceļojumiem veltītā žurnālā „Le Tour du Monde”.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AÇIN)

Šā produkta izcilā reputācija ir veidojusies gan tam piemītošo sevišķo īpašību dēļ, gan arī cilvēka mērķtiecīgas darbības rezultātā.

Jebkurā gadījumā gan Grieķijas, gan arī ārvalstu patērētāji augstu vērtē „Mandarini Chiou”, it īpaši to raksturīgās smaržas un specifiskās garšas dēļ — šīs īpašības arī pagātnē ievērojami veicināja vietējās ekonomikas uzplaukumu un tirdzniecības attīstību ar citām Eiropas valstīm (Čehoslovākiju, Bulgāriju, Rumāniju, Serbiju, Poliju un Vāciju). Visas šīs īpatnības ir minētas neskaitāmās atsauksmēs, ko snieguši slaveni ceļotāji (*Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros* un *Sotiriadou*).

Šīs reputācijas veidošanos lielā mērā veicinājuši arī dabas vide — galvenokārt augsnes un klimatisko faktoru dēļ. Produkta savdabīgo īpašību saglabāšanai paaudžu paaudzēs svarīga nozīme ir bijusi arī šīs kultūras iekļaušanai vietējās sabiedrības saimnieciskajā darbībā un tirdzniecības vidē.

Visbeidzot, produkta „Mandarini Chiou” labā slava lielā mērā ir saistāma arī ar tā ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajām īpašībām, kurā šos mandarīnus audzē. Tādēļ nav nejaušība, ka Hijas salu dēvē par „smaržīgo Hiju”.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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