

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 19/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“MANTAPINI XIOU” (MANDARINI CHIOU)

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Μανταρίνι Χίου” (*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:

“Mandarini Chiou”, *Citrus deliciosa Tenore* sugas Hijas (*Chios*) kinotītā ((Grieķijas administratīvi teritoriālā iedalījuma vienība) – šā kinotīta teritorija atrodas uz Vidusjūras salas) 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, viegli atdalās no mīkstuma

Augļlapu skaits: 7–14, viegli atdalās no mīkstuma

Daiviņu skaits: 8–24, nelielas; dīgļsomā veidojas vairāk nekā viens dīglis – poliembrionija

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Organoleptiskās īpašības

Auglis dzeltenīgi oranžā krāsā, mīkstums maigs, ar patīkamu garšu un izteiktu smaržu, miza grumbulaina un viegli oranžā krāsā.

Ķīmiskās īpašības

Sulas iznākums:	33–45 %
Cukuru koncentrācija:	> 9,0 °Brix
Skābums:	0,7–1,75 %
Cukuri/skābes (gatavības radītājs):	5,4–15

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 mizas, izmantojot mehāniskus līdzekļus, un ekstrahētais daudzums ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, no augļa gatavības pakāpes, izmēra 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:

Ja produktu "Mandarini Chiou" pārstrādā konditorejas izstrādājumos, sulā un citos pārstrādes produktos, piemēram, ēteriskajās eļļās, tad marķējumam 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 (AĢIN)" (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 nogulumi, kas radušies, sadēdot kaļķakmens iežiem. Lielākoties sastopamas māla augsnes, ar lielu kopējo aktīvā kalcija saturu (CaCO_3); edafiskie faktori ir labvēlīgi "Mandarini Chiou" audzēšanai.

Klimatiskie apstākļi – reģiona klimatu raksturo:

- vēju sezona katru gadu ("meltemi" – ziemeļvējš, kāds Vidusjūras apgabalā ir raksturīgs tikai Egejas jūrai), kas ierobežo klimata pārmaiņas (šādi nodrošinot maigu klimatu un visumā pasargājot augļus no sala) un izdzenā mākoņus,
- saules gaismas pārpilnība visa gada garumā (Hijas salā ir uzskaitīts visvairāk stundu bez mākoņiem, salīdzinot ar pārējo valsts teritoriju), jo īpaši laikā, kad iestājas vēju sezona (meltemi), saulains laiks šajā apgabalā saglabājas visilgāk, un
- nelielas temperatūras svārstības visa gada garumā, un līdz ar to ir maigas un īsas ziemas, bet vēsas vasaras.

Minētās klimata īpatnības apvienojumā ar šādiem faktoriem – a) paaugstinātas temperatūras saglabāšanās virszemes ūdenstilpnēs ($> 22\text{ }^{\circ}\text{C}$), arī rudenī, b) zemes gabalu izvietojums, kas ļauj plaši izmantot saules gaismu, un c) iepriekšējā punktā minētie augsnes apstākļi – ietekmē izaudzēto augļu lielumu un kvalitāti un veicina tajos augstāka cukuru līmeņa veidošanos, ko nodrošina saulainais klimats, kā arī paaugstināta temperatūra dienas laikā, kas pastiprina fotosintēzi un veicina straujāku skābju šķīšanu, jo augsta temperatūra saglabājas arī naktīs; šie faktori ietekmē produktā izveidojušos cukuru un skābju attiecību, ko shematiski izsaka šādi:

Cukuru saturs

Citronskābes saturs

un rezultātā pastiprina arī produkta saldo garšu un izteikto smaržu.

Cilvēkfaktori – produkta “Mandarini Chiou” audzēšana nav tikai lauksaimnieciska darbība, ko bez pārtraukuma praktizē daudzus gadu desmitus, veicot nepieciešamos pielāgojumus, tā ir arī noteikusi vajadzību būvēt atbilstošas ēkas un izstrādāt praktiskās 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 ievēdotajām vagām. Jāuzsver, ka irigācijas sistēmas šajā salā ir saglabājušās no 14. gadsimta, kad tās ierīkoja dženovieši, un tolaik viņi uzbūvēja arī visā pasaulē unikālas drenāžas sistēmas,
- tradicionālas augļu novākšanas metodes, kas ir izveidojušās laika gaitā. 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 ieaudzēto kultūru mēslošanas prakse un metodes, saskaņā ar kurām plaši izmanto liellopu, aitu, kazu un mājuputnu mēslus, jo citrusaugu kultūru audzētāji līdztekus augļkopībai nodarbojas arī ar lopkopību. Kaut arī kūtsmēsli joprojām ir viens no galvenajiem augļkoku barības vielu avotiem, to izmantošana arvien vairāk samazinās, jo to apjomi kļūst nepietiekami,
- prakse un metodes, ko pieņemts izmantot aizsardzībai pret salu, proti, kontrolētas atklātas liesmas izmantošana, “toichogyria” (iežogojuma mūri) un ļoti blīva koku stādīšana (minimālie attālumi starp tiem ir no 2 līdz 2,5 m, tādējādi 1 000 m² platībā iestāda aptuveni 100 koku).

5.2. Produkta specifikā:

“Mandarini Chiou” ir viens no tradicionālajiem lauksaimniecības produktiem ar vislabāko reputāciju visā Grieķijā. Tāpat kā Hijas mastika, kas apzīmēta ar aizsargātu 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 neatkarojamas 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” augludārzēm, 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 rajona smaržas viņš pārņem jau tad, kad viņš vēl atrodas jūrā – no pirmā acumirkļa, kad ceļotājs vēl nav nokāpis no kuģa un kad tas tikko sāk savu ceļojumu pa salas zaļo centru.

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 identifikāšanai, lai pircējs varētu pieprasīt šo produktu, kas ir ļoti augstu novērtēts, oriģināls, 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. Visnenākās 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 (AGIN):*

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 raksturīgās smaržas un specifiskās garšas dēļ – šīs īpašības arī pagātnē stipri 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 veicinājusi 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 reģiona raksturīgajām īpašībām, kurā šos mandarīnus audzē. Tādēļ nav nejaušība, ka Hijas salu dēvē par "smaržīgo Hiju".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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

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