

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 19/08)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**“MANTAPINI XIOY” (MANDARINI CHIOU)****Nru KE: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****IĠP (X) DPO ()****1. Isem:**

“Mavtapivi Xiou” (Mandarini Chiou)

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Il-Greċja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**3.1. Tip ta' Prodott:**

Klassi 1.6 – Frott, haxix u ċereali friski jew ipproċessati

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

Il-“Mandarini Chiou” hija mandolina tal-varjetà komuni Chios (varjetà komuni fil-Mediterran) tal-ispeċi *Citrus deliciosa tenore* u għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi

Forma: forma sferika ċattjata

Piż: 60-150 g

Daqs: 55-70 mm

Qoxra: 1,5-3,5 mm, li tinqala' faċilment minn mal-frotta

Għadd ta' karpelli: 7-14, li jinqalghu faċilment minn mal-frotta

Għadd ta' żerriegħa: 8-24 endosperma poliembrijonika żgħira

(1) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Karatteristiċi organolettiċi

Il-frotta għandha kulur isfar fl-oranġjo, polpa ta' lewn oranġjo ċar, ratba u mimlija toġhma, kif ukoll aroma qawwija u qoxra kemxejn harxa.

Karatteristiċi kimiċi

Kontenut ta' meraq:	33-45 %
Kontenut ta' zokkor:	> 9,0 Brix
Aċidità:	0,7-1,75 %
Zokkor/aċidi (indiċi ta' maturazzjoni):	5,4-15

Żjut essenzjali

Dawn jinkludu α -Tujene, α -Pinene, Kanfene, β -Pinene, β -Mirċene, o-Metilanizol, p-Ċimene, d-Limonene, γ -Terpinene, Linalol, u β -Karjofillene. Il-komponent prinċipali li għandu l-ogħla koncentrazzjoni huwa d-Limonene, u warajh γ -Terpinene. Iż-żjut essenzjali huma estratti mill-frotta shiha jew mill-qoxra biss permezz ta' mezzi mekkaniċi u l-kwantità prodotta tiddependi fuq għadd ta' fatturi, bhall-grad ta' maturazzjoni tal-frott, id-daqs tiegħu u l-metodu użat.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):

—

3.4. Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):

—

3.5. Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehhu fiż-żona ġeografika identifikata:

Il-kultivazzjoni, il-ħsad, id-distribuzzjoni u l-gradazzjoni tal-“Mandarini Chiou” għandhom isiru fuq il-gżejjer ta' Chios, Psara u Inousses.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.:

—

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

Il-“Mandarini Chiou” ipproċessata fi prodotti tal-helu, meraq u prodotti oħra bħaż-żjut essenzjali, għandu jkollha tikketta skont il-“Komunikazzjoni tal-Kummissjoni – Linji gwida dwar it-tikkettar ta' prodotti tal-ikel li bhala ingredjenti jużaw denominazzjonijiet protetti tal-origini (DPOs) jew indikazzjonijiet ġeografici protetti” (IGPs) (ĠU C 341, 16.12.2010, pp. 3 u 4).

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Qed tintalab il-protezzjoni tal-isem għall-gżejjer ta' Chios, Psara u Inousses.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Il-hamrija – is-sottostrat ġeoloġiku huwa magħmul minn depożiti alluvjali mid-dizintegrazzjoni tal-ġebbla tal-gir. Il-biċċa l-kbira tal-hamrija hija sedimentali u rikka fil-kalċju attiv totali (CaCO_3) – żewġ fatturi favorevoli għall-kultivazzjoni tal-“Mandarini Chiou”.

Il-klima – il-klima tar-reġjun hija kkaratterizzata minn:

- irjieh Etesji annwali (l-irjieh Meltemi li fiż-żona tal-Mediterran jonfhu biss fil-Baħar Eġew) li jgħinu biex jinżammu temperaturi stabbli (u b'hekk jipproduċu klima aktar moderata u li b'mod ġenerali jipproteġu lill-frott mill-ġlata) u li jxerrdu s-shab,
- ammont kbir ta' xemx matul is-sena kollha (il-ġżira ta' Chios għandha l-ikbar għadd ta' sigħat mingħajr shab fil-Greċja kollha) u b'mod partikolari matul il-perjodu tal-irjieh annwali, meta s-sigħat ta' xemx ikunu l-itwal, u
- varjazzjonijiet żgħar fit-temperatura matul is-sena u, bhala konsegwenza ta' dan, xtiewi moderati qosra u sjufr friski.

Il-karatteristiċi klimatiċi deskritti hawn fuq flimkien mal-fatturi li ġejjin: (a) temperatura tal-ilma tal-wieċ li tinzamm gholja (> 22 °C), anke fil-harifa, (b) it-teren li jippermetti esponiment ikbar għax-xemx u (c) il-karatteristiċi tal-hamrija, kif deskritti fil-punt precedenti, jinfluwenzaw id-daqs u l-kwalità tal-frott imkabbar, u b'hekk jiffavorixxu l-produzzjoni ta' kontenut għoli ta' zokkor. L-esponiment qawwi għax-xemx flimkien mat-temperaturi għoljin ta' matul il-ġurnata jipromwovu l-fotosintezi u t-temperaturi għoljin ta' matul il-lejl jghinu fid-dizintegrazzjoni mgħaġġla tal-aċidi, u b'hekk jagħtu indiċi ta' maturità oghla

Zokkor

acidità bhala acidu citriku

u bhala konsegwenza, toġhma helwa u aroma qawwija.

Fatturi umani – Il-“Mandarini Chiou” ilha tiġi kkultivata kontinwament għal hafna deċennji, bl-adattamenti neċessarji tal-prattiki, u wasslet ukoll għall-kostruzzjoni ta' bini adegwat u għall-iżvilupp ta' Prattiki adattati totalment għall-produzzjoni. Fil-qosor jistgħu jiġu deskritti kif ġej:

- L-arkitettura speċjali ta' hafna mill-bini/djar tas-sidien ta' azjendi agrikoli, mibnija fl-imsaġar u li generalment jikkonsistu f'zewġ sulari sabiex jippermettu monitoraġġ ahjar tal-prodott.
- Is-sistema tal-irrigazzjoni, bl-użu ta' kanali għall-ilma u ta' kapstini li jtellgħu ilma ta' kwalità eċċellenti mill-bjar. Ta' min jinnota li s-sistema tal-irrigazzjoni tal-gżira kienet żviluppata fis-seklu 14 mill-Ġenovizi, li bnew ukoll sistemi tad-drenaġġ li f'dik l-epoka kienu l-uniċi fid-dinja.
- Il-metodi intelliġenti tal-hsad li kienu ġew żviluppati. Skont diversi sorsi, il-produtturi ta' Chios kienu l-uniċi fost il-Griegi li kienu jafu l-metodu t-tajeb ta' kif jinqata' l-frott mis-siġar, jiġifieri bl-użu ta' mqassijiet kbar biex jaqtgħu z-zkuk u jġibuhom qosra hafna biex fuq il-frotta ma jibqa' xejn hlief il-bont. B'hekk ikun evitat li z-zkuk twal jagħmlu hsara lill-frott waqt it-trasportazzjoni tiegħu fil-bramel jew fil-kannestri.
- It-teknika u l-prattiki li ġew żviluppati għall-applikazzjoni tal-fertilizzanti, fosthom l-użu ġenerali ta' demel tal-baqar, tan-nagħaġ, tal-mogħoż u tat-tjur imrobbija li l-produtturi kienu jrabbu flimkien mas-siġar tal-frott. L-użu tad-demel, għalkemm jibqa' wiehed mill-metodi ewlenin għall-arrikkiment tas-siġar, jidher li qed jisparixxi minhabba li dan ma għadux ikun disponibbli fi kwantitajiet suffiċjenti.
- It-teknika u l-prattiki adottati għall-protezzjoni tas-siġar kontra l-ġlata, li jinkludu nirien ikkontrollati; it-tichoyiria (hitan għall-gheluq) u d-densità gholja tat-thawwil tas-siġar, b'distanza minima ta' 2 u 2,5 m bejn is-siġar (madwar 100 siġra għal kull 1 000 m²).

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-“Mandarini Chiou” hija waħda mill-iktar prodotti agrikoli tradizzjonali magħrufa tal-Greċja u, flimkien mad-DPO “Mastiha Chiou”, hija l-iktar prodott importanti tal-Prefettura. Hija partikolarment imfittxija għat-toġhma partikolari tagħha u għall-aroma intensa karatteristika tagħha. Il-varjetà tal-mandolina prodotta f'Chios hija unika. Jingħad li hija fost l-ahjar u l-iktar mandolin aromatiku fid-dinja. Anke meta l-mandolin ikun għadu ma mmaturax, tant ikollu riha tfuh li kull min jieklu jibqa' mistagħġeb bl-aroma persistenti tiegħu. L-aroma li toħroġ mill-imsaġar imhawlin bil-“Mandarini Chiou” hija tant qawwija li l-gżira hija magħrufa kemm fil-Greċja kif ukoll lil hinn mill-fruntieri tagħha bhala Chios “l-aromatika”. Dan mhuwiex ta' sorpriża għal min iżurha, minhabba li jingħad li l-irwejjah li jkunu ġejjin mid-distrett ta' Kampos jistgħu jinxtammu saħansitra minn fuq il-baħar, mill-ewwel mument li l-viżitaturi jibdedw iż-żjara tagħhom lejn il-qalba hađranija tal-gżira.

L-applikazzjoni għar-registrazzjoni tal-“Mandarini Chiou” bhala prodott b'IGP hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu, li hija stess hija bbażata fuq kwalità partikolari. Fl-ahħar tas-seklu 19, it-terminu “Mandarini Chiou” kien ġie stabbilit fis-suq tal-frott frisk bhala mezz ta' identifikazzjoni u talba għal prodott imfittex u oriġinali, b'aroma intensa karatteristika u b'toġhma partikolari, imkabbar fi Chios b'mod li kkontribwixxa għall-valur kummerċjali speċjali tal-prodott.

Sabiex il-karatteristiċi speċjali tal-frott ikunu pprezervati, il-“Mandarini Chiou” kien jiġi ppakkjat fil-karta wara li jinqata’. Din il-proċedura kienet invenzjoni tal-produtturi ta’ Chios u ma kienet użata fl-ebda parti oħra tal-Greċja. L-iktar evidenza antika bil-miktub dwar l-ippakkjar tal-mandolin fil-karta pprattikat fi Chios tmur lura għas-sena 1878, u hija tal-kittieb Franciż A. Testevuide fir-rivista Franciża ddedikata għall-vjaġġi, “Le Tour du Monde”.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Ir-reputazzjoni eċċellenti tal-prodott tirriżulta mill-kombinazzjoni tal-karatteristiċi inerenti tiegħu u mill-interventi effikaċi tal-bniedem.

Fi kwalunkwe każ, il-prodott “Mandarini Chiou” jgawdi stima kbira mill-konsumaturi, kemm fil-Greċja kif ukoll lil hinn minnha, l-aktar minhabba l-aroma karatteristika tiegħu u t-togħma speċjali, kwalitajiet li fil-passat ikkontribwew b’mod partikolari għall-prosperità tal-ekonomija lokali u għall-iżvilupp tal-kummerċ mal-pajjiżi Ewropej (iċ-Ċekoslovakkja, il-Bulgarija, ir-Rumanija, is-Serbja, il-Polonja u l-Ġermanja). Il-karatteristiċi ta’ hawn fuq jinsabu fir-rakkonti ta’ hafna vjaġġaturi ċelebri (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros u Sotiriadou).

L-ambjent fiżiku ta kontribut importanti wkoll għar-reputazzjoni tal-prodott, speċjalment fil-kundizzjonijiet marbutin mal-ħamrija u mal-klima taż-żona, filwaqt li l-propagazzjoni tal-karatteristiċi speċjali tal-prodott giet iffaċilitata bil-kbir bl-integrazzjoni tal-kultivazzjoni tiegħu fl-ambjent ekonomiku u kummerċjali aktar wiesa’ tal-gżejjer.

Fl-aħħar nett, ta’ min jinnota li r-reputazzjoni tal-“Mandarini Chiou” hija dovuta, fil-parti l-kbira, lill-karatteristiċi speċjali tar-reġjun agrikulturali fejn jitkabbar. Għalhekk mhuwiex b’kumbinazzjoni li l-gżira ta’ Chios hija magħrufa bħala Chios “l-aromatika”.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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