

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 19/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„MANTAPINI XIOY” (MANDARINI CHIOU)****EG-nummer: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Μανταπίνι Χίου” (Mandarini Chiou)

2. Lidstaat of derde land:

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De „Mandarini Chiou”, een mandarijn van de soort „Citrus deliciosa tenore”, meer bepaald de variëteit „gewone mandarijn van Chios” (gewone mediterrane mandarijn), vertoont de volgende kenmerken:

Fysische kenmerken

Vorm: bolvormig, afgevlakt aan de boven- en de onderkant

Gewicht: 60-150 g

Grootte: 55-70 mm

Schil: 1,5-3,5 mm, komt gemakkelijk los van het vruchtvlees.

Aantal vruchtbladeren: 7-14, gemakkelijk van elkaar te scheiden

Aantal zaden: 8-24 kleine polyembryonische endospermen

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Organoleptische kenmerken

De vrucht is geeloranje van kleur en heeft zacht en smakelijk vruchtvlees dat een uitgesproken aroma, een vrij ruig vlies en een lichtoranje kleur heeft.

Chemische kenmerken

Sapgehalte:	33-45 %
Suikerconcentratie:	> 9,0 Brix
Zuurtegraad:	0,7-1,75 %
Suikers/zuren (rijpingsindex):	5,4-15

Etherische oliën

Hierbij gaat het bijvoorbeeld om: α -thujeen, α -pineen, kamfeen, β -pineen, β -myrceen, o-methylanisol, p-cymeen, d-limoneen, γ -terpineen, linalol, β -caryofylleen. De belangrijkste stof, met de grootste concentratie, is d-limoneen, gevolgd door γ -terpineen. De etherische oliën worden op mechanische wijze uit de hele vrucht of enkel uit de schil geëxtraheerd en de geëxtraheerde hoeveelheid hangt af van diverse factoren, zoals de rijpheid en de grootte van de vrucht en de toegepaste methode.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

Het telen, produceren, oogsten, sorteren en kalibreren van „Mandarini Chiou” moeten in het geografische gebied van de eilanden Chios, Psara en Inousses plaatsvinden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:

—

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

De etikettering van „Mandarini Chiou” die in suikerwaren, sappen enz. is verwerkt, en van afgeleide producten daarvan (bijv. etherische oliën) moet in overeenstemming zijn met de „Mededeling van de Commissie — Richtsnoeren betreffende de etikettering van levensmiddelen die ingrediënten met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en een beschermde geografische aanduiding (BGA) bevatten” (PB C 341 van 16.12.2010, blz. 3 en 4).

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

De bescherming van de benaming wordt gevraagd voor de eilanden Chios, Psara en Inousses.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Bodemgesteldheid — De ondergrond wordt gekenmerkt door alluviale afzettingen die door de vertering van kalksteenrotsen zijn ontstaan. De bodem bestaat grotendeels uit klei en is rijk aan totaal, actief calcium (CaCO_3), wat de teelt van de „Mandarini Chiou” ten goede komt.

Klimatologische omstandigheden — Het klimaat van het gebied wordt gekenmerkt door:

- de aanwezigheid van de meltemia, jaarlijks terugkomende winden die in het Middellandse Zeegebied alleen in de Egeïsche Zee voorkomen. Deze winden hebben een stabiliserende invloed op de temperatuur (waardoor het klimaat zachter is en de vruchten meestal tegen vorst beschermd zijn) en verdrijven de wolken;
- veel zonneschijn, het hele jaar door (Chios telt het grootste aantal uren wolkenloze hemel in het hele land); vooral in de periode van de jaarlijks terugkomende winden (meltemia) worden de hoogste waarden inzake uren zonneschijn opgetekend;
- slechts kleine jaarlijkse temperatuurschommelingen en bijgevolg korte zachte winters en frisse zomers.

Deze klimaatkenmerken, gecombineerd met a) het feit dat de oppervlaktewateren warm blijven ($> 22\text{ }^{\circ}\text{C}$), ook in het najaar, b) de ligging van de terreinen die een grotere blootstelling aan de zon mogelijk maakt en c) de in de vorige alinea beschreven bodemgesteldheid, beïnvloeden de grootte en de kwaliteit van de geteelde vruchten, terwijl het hoge suikergehalte, dat een gevolg is van de grote blootstelling aan de zon (warme dagen bevorderen de fotosynthese), samen met de snelle afbraak van zuren tijdens de warme nachten, voor een hogere rijpingsindex (verhouding suikers/gehalte aan citroenzuur) zorgen en dus ook voor een zachtere smaak en een intenser aroma.

Menselijke factoren — De teelt van het product „Mandarini Chiou” is niet alleen een landbouwactiviteit die al decennialang ononderbroken en met de nodige aanpassingen wordt verricht, maar ligt ook aan de oorsprong van aangepaste constructies en praktijken die volledig ten dienste van de teelt staan, zoals:

- de bijzondere architectuur van de vele gebouwen/huizen van de eigenaars van de landbouwbedrijven; deze constructies bevinden zich in de boomgaarden en hebben meestal twee verdiepingen, wat een beter toezicht op de teelt mogelijk maakt;
- de irrigatiemethode, waarbij uitstekend putwater met een noria in kanaaltjes wordt gepompt. In dit verband wordt erop gewezen dat de irrigatiesystemen van het eiland in de 14e eeuw zijn ontwikkeld door de Genuezen, die ook draineersystemen aanlegden die toen uniek ter wereld waren;
- de zeer handige oogstechnieken. Volgens diverse bronnen waren de Chioten in Griekenland de enigen die het afsnijden van de vruchten technisch onder de knie hadden. Zij sneden de vruchten namelijk met een schaar van de bomen en vervolgens sneden zij het steeltje zo diep mogelijk af, zodat op de vrucht alleen nog het aanhechtingspunt overbleef. Zo werd vermeden dat te lange stelen de vruchten zouden beschadigen in de voor het vervoer gebruikte emmers en kisten;
- de gebruikelijke bemestingspraktijken en -methoden, waaronder het veralgemeend gebruik van mest van ook door de citrustelers gehouden runderen, schapen, geiten en pluimvee. Hoewel mest een van de fundamentele voedingswijzen voor de bomen blijft, neemt het gebruik ervan af omdat het niet in voldoende grote hoeveelheden beschikbaar is;
- de technieken en praktijken om tegen de vorst te beschermen, waaronder met name het gecontroleerd gebruik van vuurtjes, de „tichogiria” (omheiningsmuren) en de grote beplantingsdichtheid, waarbij de minimumafstand tussen de bomen 2 tot 2,5 meter bedraagt (ongeveer 100 bomen per $1\ 000\ \text{m}^2$).

5.2. Specificiteit van het product:

De „Mandarini Chiou” is een van de meest bekende traditionele landbouwproducten van Griekenland, en op het niveau van de nomos behoort dit product samen met „Masticha Chiou” (BOB) tot de belangrijkste producten. De vraag ernaar is groot, wegens de specifieke smaak en het intense, kenmerkende aroma. De op Chios geproduceerde variëteit mandarijnen is uniek. Er wordt gezegd dat deze mandarijn tot de beste behoort en een van de meest aromatische ter wereld is. Zelfs de nog onrijpe mandarijnen zijn zo geparfumeerd dat wie ervan eet, zich vervolgens verraadt door het langdurige aroma. Het aroma dat opstijgt uit de boomgaarden met „Mandarini Chiou” is zo intens dat Chios zowel in Griekenland als daarbuiten als het „welriekende” Chios bekend staat. Dit epitheton wekt bij de bezoekers geen verbazing op, aangezien de aroma's van de streek Kamos hen, naar men zegt, reeds op zee beroeren, vanaf het eerste ogenblik dat zij de tocht naar de groene kern van het eiland aanvatten.

De aanvraag om „Mandarini Chiou” als geografische aanduiding te beschermen is dus gebaseerd op de faam van het product, die op haar beurt op een bepaalde kwaliteit berust. Eind 19e eeuw reeds was „Mandarini Chiou” op de markt van de verse groenten ingeburgerd als term waarmee werd verwezen en gevraagd naar een specifiek product van Chios dat erg in trek was, een intens, kenmerkend aroma en een bijzondere smaak had en werd geproduceerd in omstandigheden die het een bijzondere handelswaarde verleenden.

Om de specifieke eigenschappen van de vrucht te behouden werd die in het verleden in papier verpakt; er werd m.a.w. papier gebruikt om de „Mandarini Chiou” na de oogst te bewaren. Deze praktijk werd door de telers van Chios ontdekt en werd in geen enkel ander deel van Griekenland toegepast. De oudste schriftelijke getuigenis met betrekking tot het gebruik van papier op Chios is die van de Fransman A. Testevuide in „Le tour du Monde”, een Frans reistijdschrift, van 1878.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De uitstekende reputatie van het product is het resultaat van de combinatie van de typische intrinsieke kenmerken en van een doeltreffend menselijk optreden.

In elk geval staat „Mandarini Chiou” in hoog aanzien bij de consument, zowel in Griekenland als daarbuiten, vooral wegens het kenmerkende aroma en de specifieke smaak. Deze elementen hebben voornamelijk in het verleden bijgedragen tot de bloei van de plaatselijke economie en tot de ontwikkeling van de handel met landen van Europa (Tsjechoslowakije, Bulgarije, Roemenië, Servië, Polen en Duitsland). Bekende reizigers, zoals Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros en Sotiriadou, hebben op tal van plaatsen naar deze kenmerken verwezen.

Ook de natuurlijke omgeving draagt aanzienlijk tot deze faam bij. Deze omgeving wordt vooral gekenmerkt door de bodemgesteldheid en de klimatologische omstandigheden van het gebied, terwijl de daadwerkelijke integratie van de teelt in de ruimere economische en commerciële omgeving van de plaatselijke gemeenschap wezenlijk heeft bijgedragen tot de betere bekendheid van de specifieke kenmerken van het product.

Tot slot wordt opgemerkt dat de faam van het product „Mandarini Chiou” in grote mate te danken is aan de specifieke eigenschappen van het geografische gebied waar het wordt geteeld. Het is dan ook geen toeval dat het eiland Chios het „welriekende Chios” wordt genoemd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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