

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 19/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«MANTAPINI XIOY» (MANDARINI CHIOU)****N.º CE: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****IGP (X) DOP ()****1. Nome:**

«Μανταπίνι Χίου» (Mandarini Chiou)

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

A tangerina de Quios «Μανταπίνι Χίου» (Mandarini Chiou) pertence à espécie *Citrus deliciosa tenore* e à variedade *Quios comum* (mediterrânica comum); apresenta as seguintes características:

Físicas:

Forma: esférica, achatada nos pólos

Peso: 60-150 gr

Calibre: 55-70 mm

Casca: 1,5-3,5 mm, destacando-se facilmente da polpa.

Número de carpelos: 7-14, facilmente destacáveis

Número de sementes: 8-24, pequenas

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Organolépticas:

O fruto apresenta cor amarelo-alaranjada, polpa tenra de sabor agradável, aroma intenso, membrana relativamente áspera e cor alaranjada clara.

Químicas:

Conteúdo em sumo:	33-45 %
Concentração de açúcares:	> 9,0 Brix
Acidez:	0,7-1,75 %
Açúcares/Ácidos (indicador de maturação):	5,4-15

Óleos essenciais:

Referem-se, a título de exemplo: α -tujeno, α -pineno, canfeno, β -pineno, β -mirceno, o-metilanisol, p-cimeno, d-limoneno, γ -terpineno, linalol, β -cariofileno. O principal componente, com maior concentração, é o d-limoneno, seguido do γ -terpineno. Os óleos essenciais são extraídos de todo o fruto ou apenas da casca, por métodos mecânicos, dependendo a quantidade extraída de diversos factores, como o grau de maturação do fruto, o calibre e o método utilizado.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

A cultura, produção, colheita, selecção e triagem da tangerina «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) ocorrem obrigatoriamente na área geográfica das ilhas de Quios, Psara e Oinousses.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

A rotulagem da «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) transformada em produto de confeitaria, sumo, etc., bem como os produtos dela compostos, como o óleo essencial, tem de respeitar o disposto na «Comunicação da Comissão — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP)» (JO C 341 de 16.12.2010, p. 3 e 4).

4. Delimitação concisa da área geográfica:

O pedido de protecção de denominação aplica-se às ilhas de Quios, Psara e Oinousses.

5. Relação com a área geográfica:**5.1. Especificidade da área geográfica:**

Características edáficas — Substrato rochoso caracterizado por depósitos de aluviões resultantes da desagregação de rochas calcárias/siliciosas. Os solos são maioritariamente limo-argilosos, ricos em cálcio total e activo (CaCO_3), propícios ao cultivo da «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou).

Características climáticas — Características do clima da região:

- ventos etésios (ventos que recebem a designação de «meltémia», presentes apenas no Egeu) que reforçam a estabilidade térmica (acentuando assim a qualidade do clima e protegendo, de um modo geral, os frutos da geada) e agem como dispersores da nebulosidade,
- elevada insolação anual (Quios apresenta o maior número de horas sem nebulosidade de todo o país), sobretudo durante o período de «meltémia», em que se registam os valores de insolação mais elevados,
- reduzida amplitude térmica anual e, conseqüentemente, invernos amenos e curtos e verões frescos.

Este perfil climático [aliado a: a) manutenção da elevada temperatura das águas de superfície (> 22 °C), inclusivamente no Outono; b) tipologia das parcelas, que favorece maior insolação; c) perfil edáfico acima referido] influencia o calibre e a qualidade dos frutos, devendo-se a produção de elevada percentagem de açúcar à elevada insolação, com dias quentes que intensificam a fotossíntese e noites quentes que contribuem para a rápida decomposição dos ácidos. Este conjunto de factores contribui para um elevado índice de maturação

Açúcares

acidez, em ácido cítrico

e para a doçura e o aroma intenso que apresentam.

Fatores humanos — A cultura da tangerina «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou), para além de actividade agrícola ininterrupta ao longo de muitos anos, submetida apenas às adaptações necessárias, fez igualmente surgir estruturas e práticas adaptadas que com ela se prendem, nomeadamente:

- a arquitetura específica de muitos edifícios/habitações dos ocupantes das explorações agrícolas, situados no meio dos pomares, quase sempre de dois andares, para melhor vigilância das culturas,
- modo de rega, que se processava por regadeiros, fazendo encaminhar a água de poços, de muito boa qualidade. Salienta-se que os sistemas de irrigação da ilha foram desenvolvidos no século XIV pelos genoveses, os quais construíram igualmente sistemas de drenagem únicos para a época,
- as técnicas especializadas de colheita desenvolvidas ao longo dos tempos. Diz-se que, na Grécia, só os habitantes de Quios sabiam colher os frutos com arte, ou seja, utilizando tesoura para os destacar da árvore, cortando seguidamente o pedúnculo, deixando no fruto apenas um pé curto, evitando assim lesões sofridas nos recipientes de recolha e nas caixas de transporte, infligidas pelos pedúnculos mais longos,
- as práticas e métodos de adubação e cultivo, entre os quais a utilização generalizada de estrume de bovino, ovino, caprino e aves de capoeira, criados paralelamente pelos cultivadores de citrinos. A utilização de estrume, embora se mantenha uma das práticas de eleição, diminuiu devido à penúria das quantidades necessárias,
- as técnicas e práticas de proteção das geadas, entre as quais se contam os fogos controlados, os muros circundantes e a grande densidade de plantação das árvores [as distâncias mais curtas entre árvores são de 2-2,5 m (cerca de 100 árvores por 10 ares)].

5.2. Especificidade do produto:

A «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) é um dos produtos agrícolas tradicionais famosos da Grécia e o produto mais importante da província, juntamente com a «Μαστίχα Χίου» (Masticha Chiou) DOP (almécega de Quios). A enorme procura deve-se ao seu sabor peculiar e aroma intenso característico. A variedade de tangerina produzida em Quios é única. Diz-se mesmo que é das melhores e uma das mais aromáticas do mundo. A própria tangerina verde é tão perfumada que o seu consumo é perceptível mais tarde, traído pela persistência do aroma. O perfume proveniente dos pomares de «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) é tão intenso que Quios se tornou famosa, dentro e fora das fronteiras da Grécia, como a ilha «perfumada». Tal epíteto não espanta o visitante, pois diz-se que o perfume do campo já se sente no mar, com a proximidade do núcleo verde da ilha.

A base da candidatura da «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) a produto IGP assenta na fama enraizada na qualidade. A designação «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) implantou-se no mercado da fruta fresca a partir do final do século XIX, como forma de reconhecimento e procura de um produto apreciado e peculiar produzido em Quios, que possui aroma característico e sabor distinto, em condições propícias à conquista de um valor comercial especial.

A conservação das características especiais do fruto, herdada de outros tempos, deve-se à utilização de papel na fase pós-colheita da «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou), descoberta e prática exclusiva dos produtores da ilha. A referência escrita mais antiga a esta utilização de papel em Quios é do francês Ad Testevuide, na revista de viagens francesa Le tour du Monde, de 1878.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A excelente reputação do produto resulta da combinação das suas características intrínsecas peculiares com a intervenção decisiva do Homem.

A «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) é altamente apreciada pelo consumidor dentro e fora das fronteiras da Grécia, sobretudo devido ao seu aroma característico e sabor peculiar, responsáveis, nomeadamente no passado, pelo florescimento da economia local e pelo desenvolvimento do comércio com países europeus (Checoslováquia, Bulgária, Roménia, Sérvia, Polónia e Alemanha). Os factos acima mencionados são frequentemente referidos por grandes viajantes (Galland, Testevuide, Zolotas, Tompazis, Sgouros e Sotiriadou).

Para a reputação granjeada contribui igualmente o ambiente natural, nomeadamente o perfil edáfico e climático da região. As características peculiares do produto são resultado, essencialmente, da gestão das explorações no ambiente económico e comercial mais lato da sociedade local.

Salienta-se ainda que a reputação da «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) muito deve às características especiais da região agrícola cultivada, não sendo por acaso que Quios é conhecida por «ilha perfumada».

Referência à publicação do caderno de especificações:

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006).

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