

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 19/08)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„MANTAPINI XIOY“ (MANDARINI CHIOU)****ES št.: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Μανταπίνι Χίου“ (Mandarini Chiou)

**2. Država članica ali tretja država:**

Grčija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6: sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:**

Mandarini Chiou je mandarina vrste *Citrus Deliciosa Tenore*, razširjena na območju otoka Hios (tudi Chios, sredozemska občina), ima naslednje lastnosti:

Fizične lastnosti:

Oblika: kroglasta s sploščenima poloma

Teža: 60–150 gr

Velikost: 55–70 mm

Lupina: 1,5–3,5 mm, zlahka odstopa od mesa

Število plodnih listov: 7–14, zlahka odstopajo od mesa

Število krljev: 8–24 majhnih, poliembrionalni endospermi

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

**Organoleptične lastnosti:**

Sadež je oranžno-rumene barve, njegovo meso je mehko in sočno, ima izrazito aromo, rahlo oranžna lupina je dokaj hrapava.

**Kemične lastnosti:**

Vsebnost soka:	33–45 %
Koncentracija sladkorjev:	> 9,0 Brix
Kislost:	0,7–1,75 %
Razmerje med sladkorji in kislinami (kazalec zrelosti):	5,4–15

**Eterična olja:**

Omeniti je treba zlasti  $\alpha$ -tujen,  $\alpha$ -pinen, kamfen,  $\beta$ -pinen,  $\beta$ -mircen, o-metilanizol, p-cimen, d-limonen,  $\gamma$ -terpinen, linalol in  $\beta$ -kariofilen. Glavna sestavina z največjo koncentracijo je d-limonen, ki mu sledi  $\gamma$ -terpinen. Eterična olja se izločijo iz celega sadeža ali le iz njegovega olupka z mehanskimi sredstvi, izločena količina pa je odvisna od različnih dejavnikov, na primer stopnje zrelosti sadeža, njegove velikosti in uporabljene metode.

**3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):**

—

**3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):**

—

**3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:**

Gojenje, pridelava, obiranje, sortiranje in preverjanje velikosti proizvoda Mandarini Chiou je treba opraviti na otokih Hios, Psara in Oinousses.

**3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:**

—

**3.7 Posebna pravila za označevanje:**

Proizvod Mandarini Chiou, predelan v slaščice, sokove in druge proizvode, kot so na primer eterična olja, mora biti označen v skladu s Sporočilom Komisije – Smernice za označevanje živil, ki vsebujejo sestavine z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in zaščiteno geografsko označbo (ZGO) (UL C 341, 16.12.2010, str. 3 in 4).

**4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:**

Zaščita označbe se zahteva za otoke Hios, Psara in Oinousses.

**5. Povezava z geografskim območjem:****5.1 Posebnost geografskega območja:**

Prst – za geološko podlago so značilne aluvialne usedline, nastale z razpadanjem apnenčastih kamnin. Prst je večinoma ilovnata in bogata s kalcijevim karbonatom ( $\text{CaCO}_3$ ), kar sta ugodna dejavnika za pridelovanje mandarinov Mandarini Chiou.

Podnebne razmere – za podnebje v zadevni regiji je značilno, da:

- pihajo letni vetrovi (meltemi, ki v Sredozemlju pihajo le v Egejskem morju), ki vzdržujejo stabilne temperature (zaradi česar je podnebje blažje, sadje pa zaščiteno pred zmrzaljo) in razženejo oblake,
- je skozi celo leto veliko sonca (Hios ima v primerjavi s preostalo državo največ ur brez oblačnosti), zlasti v času, ko pihajo letni vetrovi (meltemi), in
- so letna temperaturna nihanja majhna, kar pomeni, da so zime blage in kratke, poletja pa sveža.

Te podnebne značilnosti so skupaj z (a) vedno visoko temperaturo površinskih voda (> 22 °C), tudi jeseni, (b) zemljišči na močno osončenih lokacijah in (c) razmerami, povezanimi s prstjo, navedenimi v prejšnjem odstavku, vplivale na velikost in kakovost pridelanih sadežev ter pripomogle k visoki vsebnosti sladkorja. Dolgotrajna osončenost in visoke dnevne temperature spodbujajo fotosintezo, visoke nočne temperature pa spodbujajo hiter razpad kislin, zaradi česar sadeži bolje zorijo

sladkorji  
kislost kot citronska kislina

ter so slajši in imajo bolj intenzivno aromo.

Človeški dejavniki – pridelava proizvoda Mandarini Chiou je kmetijska dejavnost, s katero se prebivalstvo s potrebnimi prilagoditvami neprekinjeno ukvarja že desetletja, zanjo pa so bile zgrajene tudi primerne zgradbe in popolnoma prilagojene posebne prakse. To je mogoče na kratko povzeti z naslednjimi dejavniki:

- posebna arhitektura velikega števila zgradb/hiš, ki pripadajo lastnikom kmetijskih površin. Zgrajene so v nasadih in imajo večinoma dve nadstropji, kar omogoča boljši nadzor nad kulturami;
- poseben namakalni sistem, opremljen z mehanizmom, prek katerega se zelo kakovostna voda iz vodnjaka spelje v brazde. Treba je poudariti, da so namakalne sisteme na otoku v 14. stoletju izpopolnili Genovežani, ki so v tem obdobju zgradili tudi izsuševalne sisteme, ki veljajo za edinstvene na svetu;
- razvite so bile spretne obiralne metode. Po mnenju nekaterih so prebivalci Hiosa edini v Grčiji poznali ustrezno tehniko obiranja sadežev z drevesa, saj so sadež odrezali s škarjami, nato pa so steblo močno skrajšali, da je na njem ostal le pecelj, s čimer so preprečili, da bi predolga stebela poškodovala sadeže, ki so jih prevažali v transportnih vedrih ali zabojih;
- prakse in tehnike za gnojenje kultur, ki so jih razvili, so med drugim vključevale običajno uporabo gnoja goveda, ovac, koz in perutnine, ki jih pridelovalci agrumov redijo poleg pridelave sadja. Čeprav je uporaba gnoja še vedno ena od glavnih praks bogatenja dreves, ta metoda počasi izginja zaradi nezadostnih količin;
- prakse in tehnike za zaščito pred zmrzaljo, ki vključujejo zlasti nadzorovano prižiganje ognja, toichogyria (zaporne zidove) in zelo gosto posaditev dreves (minimalna razdalja med njimi je približno od 2 do 2,5 m, kar pomeni, da je na 1 000 m<sup>2</sup> posajenih približno 100 dreves).

## 5.2 Posebnost proizvoda:

Mandarini Chiou je eden od najbolj cenjenih grških tradicionalnih kmetijskih proizvodov. Na departmaji ravnih je z zaščitenimi oznakami porekla „Mastiha Chiou“ najpomembnejši proizvod. Te mandarine so zelo zaželene zaradi posebnega okusa in močne značilne arome. Sorta, ki se prideluje na Hiosu, je edinstvena. Velja za eno najboljših sort mandarin in najbolj aromatično na svetu. Ti sadeži celo še nezreli tako močno dišijo, da oseba, ki jih je zaužila, zatem ne more prikriti njihovega vonja. Dišave, ki vejejo iz nasadov Mandarini Chiou so tako močne, da se je otoka v Grčiji in onkraj njenih meja oprijel vzdevek „dišeči Hios“. Obiskovalca ta vzdevek vsekakor ne preseneti, saj naj bi ga dišave, ki se širijo iz campoške regije, dosegle že na morju, takoj ko odpluje proti zelenemu središču otoka.

Vloga za registracijo proizvoda Mandarini Chiou kot proizvoda z zaščitenimi geografskimi oznakami temelji na njegovem slovesu, ki izvira predvsem iz njegove kakovosti. Oznaka „Mandarini Chiou“ se je na trgu svežega sadja uveljavila že konec 19. stoletja, ko so z njo označevali in zahtevali zelo cenjen in izviren proizvod s Hiosa z zelo značilno aromo in posebnim okusom, katerega tržna vrednost se je povečala tudi zaradi posebnega načina pridelave.

Da bi ohranili posebne značilnosti sadežev, so jih nekoč zavijali v papir; obrane Mandarini Chiou so torej shranjevali zavite v papir. To prakso so si domislili pridelovalci s Hiosa in ni bila v uporabi nikjer drugje v Grčiji. Papirnato embalažo, ki se je uporabljala na Hiosu, je leta 1878 prvi opisal Francoz A. Testevuide v francoski reviji Le Tour du Monde (Pot okoli sveta), posvečeni potovanjem.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Izjemen sloves, ki ga uživa ta proizvod, temelji na kombinaciji njegovih posebnih lastnosti samih po sebi, pa tudi učinkovitih posegih človeka.

Mandarini Chiou vsekakor uživajo velik ugled pri porabnikih v Grčiji in tujini, in sicer zlasti zaradi značilne arome in posebnega okusa, kar je v preteklosti močno pripomoglo k razcvetu lokalnega gospodarstva in razvoju trgovine z evropskimi državami (Češkoslovaško, Bolgarijo, Romunijo, Srbijo, Poljsko in Nemčijo). Vse te posebnosti so v številnih zgodbah omenjali slavni popotniki (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros in Sotiriadou).

K temu slovesu pomembno pripomore tudi naravno okolje, zlasti prst in podnebne razmere na tem območju, medtem ko je širjenje posebnih značilnosti proizvoda zelo olajšalo vključevanje pridelave mandarin v širši gospodarski in trgovski okvir otoka.

Konec koncev pa je sloves proizvoda Mandarini Chiou močno povezan tudi s posebnimi značilnostmi geografske regije, v kateri se ta sorta mandarine prideluje. Tako otok Hios vzdevka „dišeči Hios“ nikakor ni dobil po naključju.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

[http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1\\_for%20CD01.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/Allin1_for%20CD01.pdf)

---