

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 19/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”MANTAPINI XIOY” (MANDARINI CHIOU)****EG nr: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

”Μανταπίκι Χίου” (Mandarini Chiou)

2. Medlemsstat eller tredje land:

Grekland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

”Mandarini Chiou” är en Medelhavsmandarin av gruppen *Citrus Deliciosa Tenore* och den lokala sorten Chios (Medelhavssort). Den har följande egenskaper:

Fysiska kännetecken:

Form: sfärisk, tillplattad vid polerna.

Vikt: 60–150 gr

Storlek: 55–70 mm

Skal: 1,5–3,5 mm, lossnar lätt från fruktköttet.

Antal fruktblad: 7–14, lossnar lätt från fruktköttet.

Antal klyftor: 8–24 små, polyembryonala endospermer.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Organoleptiska egenskaper:

Frukten är orangegul, fruktköttet sött, smakrikt med utpräglad arom. Skalet något skrovligt och lätt orange.

Kemiska egenskaper:

Fruktsaftinnehåll:	33–45 %
Sockerkhalt:	> 9,0 Brix
Syra:	0,7–1,75 %

Sockersyra (mognadsindikation): 5,4–15

Essentiella oljor:

Som vägledning kan följande nämnas: α -tujen, α -pinen, kamfen, β -pinen, β -myrcen, o-metylanisol, p-cymen, d-limonen, γ -terpinen, linalol, β -karyofyllen. Huvudkomponenten, med den högsta koncentrationen, är d-limonen, följt av γ -terpinen. De essentiella oljorna extraheras från hela frukten eller bara skalet, med mekaniska metoder. Kvantiteten som utvinns beror på olika faktorer, som fruktens mognad, dess storlek och vilken metod som används.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Odling, produktion, skörd, sortering och kalibrering av produkten "Mandarini Chiou" ska äga rum i det geografiska området som omfattar öarna Chios, Psara och Inousses.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

"Mandarini Chiou" som förädlats till konfekt, juice och olika produkter, exempelvis essentiella oljor måste märkas i enlighet med kommissionens meddelande – "Riktlinjer för märkning av livsmedel som innehåller ingredienser med ursprungsbeteckningar (SUB) och skyddade geografiska beteckningar (SGB)" (EUT C 341, 16.12.2010, s. 3–4).

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Skydd för geografisk beteckning begärs för öarna Chios, Psara och Inousses.

5. Samband med det geografiska området:**5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:**

Jordmån – Den geologiska strukturen kännetecknas av sedimentavlagringar till följd av söndervittring av kalksten. Huvuddelen av odlingsmarken är lerjord som är rik på aktivt kalkspat (CaCO_3), vilket gynnar odlingen av "Mandarini Chiou".

Klimat – Regionens klimat kännetecknas av följande faktorer:

- Årliga vindar ("meltemia" som i Medelhavet uppträder uteslutande i Egeiska havet) som mildrar klimatsvängningarna (gör klimatet varmare och skyddar i regel frukten från frost) och skingrar molnen.
- Mycket sol under hela året (Chios har störst antal molnfria soltimmar i hela landet), och framför allt är soltimmarna som flest under den period de årliga vindarna blåser.
- Relativt svaga temperaturväxlingar under året, vilket innebär milda och korta vintrar och svala somrar.

Dessa klimatfaktorer kombineras med följande faktorer: a) Havets ytemperatur förblir hög (> 22 °C) långt in på hösten. b) Odlingarnas placering ger en betydande solexponering. c) Jordmånen, som nämns i föregående punkt. Alla dessa faktorer sammantagna påverkar fruktens storlek och kvalitet och gynnar en produktion med högsta möjliga sockerhalt, tack vare den betydande solexponeringen i kombination med höga dagstemperaturer som förstärker fotosyntesen och relativt varma nätter som gynnar en snabb nedbrytning av syror.

Olika former av socker
citronsyrahalt

och följaktligen hög fullmogen söt smak och intensiv arom

Antropogena förhållanden – "Mandarini Chiou" har odlats oavbrutet under flera decennier, med nödvändiga anpassningar genom åren. Denna jordbruksverksamhet har också gett upphov till utformningen av lämpliga byggnader och av metoder som anpassats perfekt till odlingen och som kortfattat kan beskrivas som följer:

- Många av odlarnas bostadshus har en särpräglad arkitektur. De är byggda i själva odlingen och har oftast två våningar, vilket gör det lättare att övervaka odlingarna.
- Bevattningen sker med hjälp av en anordning som för upp vatten av mycket hög kvalitet från en brunn och till bevattningskanalerna. Bevattningssystemen på ön byggdes under 1300-talet av genoveserna, som också byggde dräneringssystem som på den tiden var världsunika.
- Särskilt praktiska skördemetoder har utvecklats. Enligt vissa var Chiosborna de enda i Grekland som skördade frukten med rätt teknik, det vill säga klippte av den med sax och såg till att skaftet klipptes så kort att det inte skadade frukten vid transport i hinkar och fruktådor.
- De metoder som används för att gödsla odlingarna har traditionellt baserats på naturgödsel från nötkreatur, får, getter och fjäderfä som föddes upp parallellt av citrusodlarna. Det är fortfarande den metod man helst använder sig av för att gödsla träden, men på grund av bristande tillgång används naturgödseln numer allt mindre.
- Odlingarna skyddas mot frost med särskilda bruk och metoder. Bland annat används kontrollerade bränder, odlingarna omges av skyddande murar (toichogyria) och träden planteras mycket tätt (minsta avståndet mellan dem är mellan 2 och 2,5 meter, vilket innebär att cirka 100 träd planteras på 1 000 m²).

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Mandarini Chiou" är en av Greklands mest kända traditionella jordbruksprodukter. Den är tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mastiha Chiou" SUB, regionens viktigaste produkt. Den är särskilt efterfrågad för sin speciella smak och karakteristiska intensiva arom. Den varietet av Medelhavsmandarin som produceras på Chios är unik. Den är känd som en av de godaste och mest aromatiska i världen. Även innan de är fullmogna har dessa Medelhavsmandariner en utpräglad och unik arom. Doften från fruktodlingarna som planterats med "Mandarini Chiou" är så stark att ön även utanför Greklands gränser är känd som "den doftande Chios". Denna benämning förväntas knappast en besökare, eftersom det sägs att man kan känna dofterna från Campos-regionen redan en bra bit ute till havs, så snart man börjar resan mot öns gröna hjärta.

Ansökan om skyddad geografisk beteckning för "Mandarini Chiou" grundas alltså på dess renommé, som i sin tur grundas på speciella kvalitetsegenskaper. Beteckningen "Mandarini Chiou" har använts på marknaden för färsk frukt sedan slutet av 1800-talet för att identifiera och efterfråga en mycket uppskattad och unik produkt som odlas på Chios, med en karakteristisk arom, en specifik smak och som odlas på ett sätt som ger den ett särskild marknadsvärde.

För att bevara fruktens specifika egenskaper förpackades den tidigare i papper, det vill säga att papper användes för att bevara "Mandarini Chiou" efter skörden. Denna metod uppfanns av producenterna på Chios och användes inte någon annanstans i Grekland. Vittnesmålet om bruket att slå in frukten i papper på Chios finns hos François A. Testevuide, i Le Tour du Monde, en fransk resetidskrift från 1878.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Det unika anseende som produkten åtnjuter beror på en kombination av dess särskilda inneboende egenskaper och människornas effektiva insatser.

Allt som allt är "Mandarini Chiou" mycket uppskattade av konsumenterna såväl i Grekland som i andra länder, särskilt på grund av sin karakteristiska arom och specifika smak, kvaliteter som genom tiderna har bidragit mycket till den lokala ekonomin och utvecklingen av handeln med länder runt om i Europa (Tjeckien, Bulgarien, Rumänien, Serbien, Polen, Tyskland). Alla dessa kännetecken nämns i flera reseskildringar av kända resenärer (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros och Sotiriadou)..

Den naturliga miljön har också en viktig del i detta goda anseende. Den omfattar särskilt jordmånen och klimatförhållandena. Fruktdodlingen är en integrerad del av det lokala samhällets ekonomiska miljö och näringsliv, vilket har spelat en viktig roll för spridningen av produktens särskilda egenskaper.

Avslutningsvis har den geografiska regionen där "Mandarini Chiou" odlas också en stor del i Medelhavsmandarinens goda anseende. Det är ingen slump att Chios kallas "den doftande Chios".

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006

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