

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 19/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„MANTAPINI XIOY” (MANDARINI CHIOU)****NR WE: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Μανταπίνι Χίου” (Mandarini Chiou)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Mandarini Chiou”, mandarynka z gatunku *Citrus Deliciosa Tenore* należąca do odmiany rozpowszechnionej w rejonie wyspy Chios (położonej na Morzu Śródziemnym), ma następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

Kształt: kulisty, obustronnie spłaszczony

Masa: 60–150 g

Rozmiar: 55–70 mm

Skórka: 1,5–3,5 mm, łatwa do oddzielenia od miąższu

Liczba owocolistków: 7–14, łatwe do oddzielenia od miąższu

Liczba cząstek: 8–24; małe; bielmo wielozarodkowe

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Owoc ma kolor żółtopomarańczowy delikatny, smaczny miąższ o wyrazistym zapachu i dość porołatą skórkę koloru lekko pomarańczowego.

Właściwości chemiczne:

Zawartość soku:	33–45 %
Stężenie cukrów:	> 9,0 stopni Briksa
Kwasowość:	0,7–1,75 %

Cukry/kwasy (wskaźnik dojrzewania): 5,4–15

Olejki eteryczne:

Orientacyjnie należy wymienić:  $\alpha$ -tujen,  $\alpha$ -pinen, kamfen,  $\beta$ -pinen,  $\beta$ -mircen, o-metylanizol, p-cymen, d-limonen,  $\gamma$ -terpinen, linalol i  $\beta$ -kariofilen. Podstawowym składnikiem, występującym w najwyższym stężeniu, jest d-limonen, a w dalszej kolejności –  $\gamma$ -terpinen. Olejki eteryczne otrzymuje się w drodze ekstrakcji z całego owocu lub jedynie z jego skórki przy zastosowaniu metod mechanicznych, a ilość otrzymanego olejku zależy od różnych czynników, takich jak: stopień dojrzałości owocu, jego rozmiar oraz zastosowana metoda.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa, produkcja, zbiory i sortowanie produktu „Mandaryni Chiou” muszą odbywać się na obszarze geograficznym wysp Chios, Psary i Inusses.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykietowanie mandarynek „Mandaryni Chiou” przetworzonych na wyroby cukiernicze, soki itp. lub różne wyroby pochodne, takie jak olejki eteryczne, musi być zgodne z komunikatem Komisji – Wytyczne w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki (Dz.U. C 341 z 16.12.2010, s. 3 i 4).

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Wnioskuje się o stosowanie ochrony oznaczenia w odniesieniu do obszaru wysp Chios, Psary i Inusses.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Warunki glebowe – baza geologiczna charakteryzuje się obecnością osadów aluwialnych będących produktem procesu wietrzenia skał wapiennych. Przeważają gleby gliniaste, bogate w węglan wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ), o czynnikach edaficznych sprzyjających uprawie „Mandaryni Chiou”.

Warunki klimatyczne – klimat panujący w omawianym regionie charakteryzuje się:

- występowaniem wiatrów sezonowych zmieniających kierunek w cyklu rocznym (wiatry etezyjskie w rejonie Morza Śródziemnego wiejące wyłącznie nad Morzem Egejskim), które łagodzą zmiany klimatu (i w związku z tym łagodzą klimat, zasadniczo chroniąc owoce przed przymrozkami) i rozpraszają chmury,
- wysokim nasłonecznieniem przez cały rok (w porównaniu z resztą kraju wyspa Chios charakteryzuje się największą liczbą godzin, podczas których niebo jest bezchmurne); w okresie wiatrów sezonowych (etezyjskich) czas nasłonecznienia jest najdłuższy oraz
- niskimi rocznymi wahaniami temperatur; w regionie tym zima jest krótka i łagodna, a lato – chłodne.

Powyższe cechy klimatyczne, w połączeniu z czynnikami takimi jak: a) utrzymywanie się wysokiej temperatury wód powierzchniowych (>22 °C), nawet w okresie jesiennym, b) położenie gruntów zapewniające wysokie nasłonecznienie oraz c) właściwości gleby omówione w poprzednim punkcie, wpływają na wielkość i jakość otrzymany owoców oraz na wysoką zawartość cukrów w owocach. Wysokie nasłonecznienie w połączeniu z wysokimi temperaturami w ciągu dnia, które wspomagają proces fotosyntezy, i z wysokimi temperaturami w nocy, które przyspieszają rozpuszczanie kwasów, powoduje wzrost wskaźnika dojrzałości.

#### Cukry

##### Zawartość kwasu cytrynowego

i w związku z tym słodki smak i intensywny zapach.

Czynniki antropogeniczne – uprawa owocu „Mandarini Chiou” nie tylko stanowiła działalność rolniczą, którą prowadzono nieprzerwanie przez wiele dziesięcioleci, wprowadzając niezbędne dostosowania, lecz także była powodem budowy stosownych obiektów oraz źródłem praktyk doskonale dostosowanych do celów tej działalności, które obejmują:

- szczególną architekturę wielu budynków (domów) należących do właścicieli gospodarstw: zasadniczo są to budynki dwukondygnacyjne zlokalizowane w sadach, co pozwala na lepsze nadzorowanie upraw,
- sposób nawadniania polegający na zastosowaniu kieratu pozwalającego na doprowadzenie dobrej jakości wody ze studni poprzez bruzdy; należy podkreślić, że systemy nawadniające stosowane na wyspie wprowadzili w XIV w. Genueńczycy, którzy zbudowali także jedyne wówczas na świecie systemy melioracyjne,
- rozwój skutecznych metod zbioru; jak twierdzą niektórzy, mieszkańcy Chios jako jedyni w Grecji opanowali właściwą technikę ścinania owoców z drzew; polegała ona na posługiwaniu się nożycami i odcinaniu łodyg przy samym owocu, aby pozostała jedynie szypułka, dzięki czemu zbyt długie łodygi nie uszkadzały owoców podczas transportu w wiadrach i w skrzyniach,
- metody i praktyki związane z użyźnianiem prowadzonych upraw, które przewidywały powszechne zastosowanie obornika pochodzącego od bydła, owiec, kóz i drobiu hodowanych przez rolników uprawiających cytrusy; jest to nadal jedna z najczęstszych praktyk nawożenia drzewek, zanika ona jednak z powodu niewystarczających ilości nawozu,
- metody i praktyki związane z ochroną przed przymrozkami poprzez wzniecanie kontrolowanych pożarów, zakładanie *toichogyria* (ogrodzeń) oraz bardzo gęste sadzenie drzewek (minimalne odległości między drzewkami wynoszą od 2 m do 2,5 m, na 1 000 m<sup>2</sup> sadi się więc około 100 drzewek).

#### 5.2. Specyfika produktu:

„Mandarini Chiou” jest jednym z najśłynniejszych tradycyjnych greckich produktów rolnych. Wraz z produktem o chronionym oznaczeniu geograficznym „Mastiha Chiou” jest to najważniejszy produkt na poziomie prefektury. „Mandarini Chiou” słynie ze szczególnego smaku oraz intensywnego, charakterystycznego aromatu. Mandarynki pochodzące z Chios należą do wyjątkowej odmiany. Uchodzi ona za jedną z najlepszych i jedną z najbardziej aromatycznych na świecie. Nawet niedojrzałe mandarynki mają niezwykle wyrazisty zapach, który utrzymuje się na osobach spożywających mandarynki nawet po zjedzeniu owocu. Zapach, jaki rozciągają sady „Mandarini Chiou”, jest tak silny, że zarówno w Grecji, jak i poza jej granicami, wyspa zyskała przydomek „pachnącej Chios”. Trudno się dziwić: zgodnie z powszechną opinią, osoba podróżująca w stronę zielonego centrum wyspy może poczuć aromat dochodzący z regionu Campos jeszcze na morzu.

Wniosek o uznanie „Mandarini Chiou” za produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym opiera się więc na jej renomie, której źródłem jest wyjątkowa jakość. Nazwa „Mandarini Chiou” utrwaliła się na rynku owoców świeżych od końca XIX w. i służy odnajdywaniu i rozpoznawaniu wysoce cenionego, oryginalnego produktu o charakterystycznym aromacie i szczególnym smaku, uprawianego na wyspie Chios przy zastosowaniu metod, dzięki którym zyskał on szczególną wartość rynkową.

W przeszłości, aby zachować szczególne właściwości owocu, mandarynki pakowano w papier. Oznacza to, że do konserwacji „Mandarini Chiou” po ich zebraniu używano papieru. Sposób ten odkryli producenci z wyspy Chios i nie stosowano go w żadnym innym rejonie Grecji. Najstarsze pisemne przekazy o tym, że na wyspie Chios pakowano owoce w papier, zamieszczono w 1878 roku we francuskim czasopiśmie poświęconym podróżom, zatytułowanym *Le Tour du Monde*. Ich autorem był Francuz, A. Testevuide.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Wyjątkowa renoma produktu wynika z połączenia jego szczególnych cech charakterystycznych, a także ze skutecznych działań podejmowanych przez człowieka.

Niezależnie od tego, „Mandarini Chiou” cieszy się szerokim uznaniem wśród konsumentów, zarówno w Grecji, jak i za granicą, w szczególności ze względu na swój charakterystyczny zapach i wyjątkowy smak, które w przeszłości w szczególny sposób wpłynęły na pomyślny rozwój lokalnej gospodarki oraz handlu z krajami europejskimi (Czechosłowacją, Bułgarią, Rumunią, Serbią, Polską i Niemcami). Wszystkie niepowtarzalne właściwości „Mandarini Chiou” szeroko opisali słynni podróżnicy (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros i Sotiriadou).

Środowisko naturalne również w dużym stopniu wpłynęło na budowanie renomy produktu. Szczególną rolę odegrały warunki glebowe i klimatyczne. Jeżeli chodzi o przekazywanie szczególnych właściwości produktu, istotną rolę odegrało włączenie jego uprawy do otoczenia gospodarczego i handlowego lokalnej społeczności.

Swą renomę „Mandarini Chiou” zawdzięcza również w dużej mierze szczególnym warunkom właściwym dla regionu geograficznego, w którym uprawia się ten owoc. Nie bez powodu więc wyspę nazywa się „pachnącą Chios”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

---