

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1176/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Δεκεμβρίου 2012

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η αίτηση που υπέβαλε η Ελλάδα για την καταχώριση της ονομασίας «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* <sup>(2)</sup>.
- (2) Δεν έχει διατυπωθεί καμία επίσημη ένσταση δυνάμει του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού κατά της εν λόγω καταχώρισης.

- (3) Ωστόσο, το παράρτημα I, μέρος Β, μέρος 2, τμήμα II σημείο Β του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής <sup>(3)</sup>, ο οποίος άρχισε να ισχύει μεταγενέστερα από την εν λόγω αίτηση καταχώρισης, ορίζει ότι η απαιτούμενη ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα για τους καρπούς του συγκεκριμένου είδους είναι 7,5:1. Για λόγους σαφήνειας και ασφάλειας δικαίου, οι ελληνικές αρχές προσαρμόσαν το ενιαίο έγγραφο όσον αφορά το συγκεκριμένο σημείο,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

*Άρθρο 1*

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 2*

Το επικαιροποιημένο ενιαίο έγγραφο παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 3*Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Δεκεμβρίου 2012.

Για την Επιτροπή,  
εξ ονόματος του Προέδρου,  
Dacian CIOLOS  
Μέλος της Επιτροπής

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.<sup>(2)</sup> ΕΕ C 19 της 24.1.2012, σ. 11.<sup>(3)</sup> ΕΕ L 157 της 15.6.2011, σ. 1.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

**1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα**

ΕΛΛΑΔΑ

Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (ΠΓΕ)

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΧΙΟΥ» (MANDARINI CHIOU)

Αριθ. ΕΚ: EL-PGI-0005-0709-27.06.2008

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou)

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 - Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Μανταρίνι Χίου», που ανήκει στο είδος *Citrus deliciosa tenore* και στην ποικιλία Χιώτικο Κοινό (κοινό μεσογειακό), παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

## Φυσικά

Σχήμα: Σφαιρικό, πεπλατυσμένο στους πόλους

Βάρος: 60 – 150 gr

Μέγεθος: 55 – 70 mm

Φλοιός: 1,5 - 3,5 mm, εύκολα αποσπώμενος από τη σάρκα.

Αριθμός καρπόφυλλων: 7 - 14, εύκολα διαχωριζόμενα.

Αριθμός σπερμάτων: 8 - 24 μικρά, πολυεμβρυονικά ενδοσπέρματα.

## Οργανοληπτικά

Ο καρπός έχει χρώμα κιτρινοπορτοκαλί, σάρκα τρυφερή, γευστική, με έντονο άρωμα, σχετικά τραχεία μεμβράνη και χρώμα ελαφρώς πορτοκαλί.

## Χημικά

Περιεκτικότητα σε χυμό: 33 - 45%

Συγκέντρωση σακχάρων: &gt; 9,0 Brix

Οξύτητα: 0,7 - 1,75 %

Σάκχαρο/Οξύ (Δείκτης ωριμότητας): 7,5 – 1

## Αιθέρια έλαια

Ενδεικτικά αναφέρονται: α-θουιένιο, α-πινένιο, καμφένιο, β-πινένιο, β-μυρκενίο, ο-μεθυλανισόλη, p-κυμένιο, d-λιμονένιο, γ-τερπινένιο, λιναλοόλη, β-καρυοφυλλένιο. Το κύριο συστατικό με τη μεγαλύτερη συγκέντρωση είναι το d-λιμονένιο και ακολουθεί το γ-τερπινένιο. Τα αιθέρια έλαια εξάγονται από ολόκληρο τον καρπό ή μόνο από τη φλούδα με μηχανικές μεθόδους και η ποσότητα που εξάγεται, εξαρτάται από ποικίλους παράγοντες, όπως ο βαθμός ωριμότητας του καρπού, το μέγεθός του και η μέθοδος που χρησιμοποιείται.

## 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

## 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η καλλιέργεια, η παραγωγή, η συγκομιδή, η διαλογή και η κατά μέγεθος τυποποίηση του προϊόντος «Μανταρίνι Χίου» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής των νησιών Χίου, Ψαρών και Οινουσσών.

### 3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

### 3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση για το μεταποιημένο «Μανταρίνι Χίου», όπως γλυκίσματα, χυμοί κ.λπ., καθώς και για τα παράγωγά του, όπως είναι το αιθέριο έλαιο, θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την «Ανακοίνωση της Επιτροπής – Κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων στα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά προϊόντα με ΠΟΠ ή ΠΓΕ» (ΕΕ C 341 της 16.12.2010, σ. 3 και 4).

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η προστασία της ονομασίας ζητείται για τα νησιά Χίο, Ψαρά και Οινούσες.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

**Εδαφικά στοιχεία** - Το γεωλογικό υπόβαθρο χαρακτηρίζεται από αλυβιακές αποθέσεις από την αποσάθρωση ασβεστολιθικών πετρωμάτων. Τα περισσότερα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη, πλούσια σε ολικό και ενεργό ασβέστιο (CaCO<sub>3</sub>), εδαφικοί παράγοντες που είναι ευνοϊκοί για την καλλιέργεια του «Μανταρίνι Χίου».

**Κλιματικά στοιχεία** - Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από:

την παρουσία ετήσιων ανέμων (μελέτμια, που στη Μεσόγειο εμφανίζονται **μόνο** στο Αιγαίο) που ενισχύουν τη θερμική σταθερότητα (τονίζοντας έτσι την ηπιότητα του κλίματος και προστατεύοντας σε γενικές γραμμές τους καρπούς από παγετό) και δρουν ως νεφοδιαλύτες,

τη μεγάλη ηλιοφάνεια, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους (η Χίος έχει τις περισσότερες ώρες χωρίς νέφη σε όλη τη χώρα) και ειδικά την περίοδο των ετήσιων ανέμων (μελέτμια), οπότε σημειώνονται οι μέγιστες τιμές διάρκειας της ηλιοφάνειας, και

μικρό ετήσιο θερμομετρικό εύρος και, καθ' επέκταση, ήπιους και σύντομους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Το προαναφερόμενο κλιματικό προφίλ σε συνδυασμό α) με τη διατήρηση υψηλών θερμοκρασιών των επιφανειακών υδάτων (> 22°C), ακόμη και το φθινόπωρο, β) με την τοπολογία των κτημάτων που επιτρέπει μεγαλύτερη ηλιακή έκθεση και γ) με το εδαφολογικό προφίλ που αναφέρεται σε προηγούμενο σημείο, έχουν επιδράσει στο μέγεθος και την ποιότητα των παραγόμενων καρπών, καθώς η παραγωγή υψηλού ποσοστού σακχάρου, λόγω μεγάλης ηλιακής έκθεσης με θερμές ημέρες που ενισχύουν τη φωτοσύνθεση, και η ταχεία διάσπαση οξέων λόγω των θερμών νυχτών, συντελούν σε αυξημένο δείκτη ωριμότητας

### Σάκχαρα

Οξύτητα σε κιτρικό οξύ

και, συνεπώς, γλυκιάς γεύσης και εμφάνισης έντονου αρώματος.

**Ανθρωπογενή στοιχεία** - Η καλλιέργεια του προϊόντος «Μανταρίνι Χίου», εκτός από γεωργική δραστηριότητα, η οποία εφαρμόστηκε αδιάκοπα επί σειρά πολλών δεκαετιών, με τις αναγκαίες προσαρμογές, αποτέλεσε και την αφετηρία για τη διαμόρφωση κατάλληλων κατασκευών και πρακτικών που την εξυπηρετούσαν πληρέστερα, τα οποία συνοψίζονται ως ακολούθως:

— Στην ιδιαίτερη **αρχιτεκτονική** πολλών κτιρίων-οικιών των κατόχων των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, τα οποία βρίσκονται εντός των οπωρώνων και είναι συνήθως διώροφα για την καλύτερη εποπτεία της καλλιέργειας.

— Στον τρόπο **άρδευσης**, με αυλάκια και μάγγανο που αντλούσε νερό πολύ καλής ποιότητας από πηγάδι. Σημειώνεται ότι τα αρδευτικά συστήματα του νησιού αναπτύχθηκαν τον 14ο αιώνα από τους Γενοβέζους, οι οποίοι κατασκεύασαν και αποστραγγιστικά συστήματα, μοναδικά για τον κόσμο εκείνης της εποχής.

— Στις επιδέξεις τεχνικές **συγκομιδής** που αναπτύχθηκαν. Σύμφωνα με αρκετούς, μόνο οι Χιώτες ήξεραν στην Ελλάδα να κόβουν τους καρπούς τεχνικά, να κόβουν δηλαδή τους καρπούς από το δέντρο με τη χρήση ψαλιδιών και στη συνέχεια να κόβουν το μίσχο τους βαθιά, αφήνοντας πάνω στον καρπό μόνο τον ποδίσκο, προκειμένου να αποφεύγονται οι τραυματισμοί μεταξύ των καρπών στους κουβάδες και στα κιβώτια μεταφοράς τους από μίσχους που έμεναν μακρύτεροι.

— Στις πρακτικές και μεθόδους **λίπανσης** της καλλιέργειας που καθιερώθηκαν, μεταξύ των οποίων ήταν η γενικευμένη χρήση κοπριάς από βοοειδή, αιγοπρόβατα και πουλερικά που εκτρέφονταν παράλληλα από τους εσπεριδοκαλλιεργητές. Η πρακτική της χρήσης της κοπριάς, αν και παραμένει μία από τις βασικές επιλογές θρέψης των δέντρων, βαίνει μειούμενη, λόγω της έλλειψης επαρκών ποσοτήτων.

- Στις τεχνικές και πρακτικές **παγετοπροστασίας** που υιοθετήθηκαν, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται οι ελεγχόμενες φωτιές, τα «τοιχογύρια» (τοιχοί περίφραξης) και η μεγάλη πυκνότητα φύτευσης των δέντρων, με τις μικρότερες αποστάσεις των δέντρων να είναι στα 2-2,5 μέτρα (περίπου 100 δέντρα ανά στρέμμα).

#### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το «Μανταρίνι Χίου» είναι ένα από τα πιο φημισμένα αγροτικά παραδοσιακά προϊόντα της Ελλάδας, ενώ σε επίπεδο νομού, μαζί με τη «Μαστίχα Χίου» ΠΟΠ, είναι τα σημαντικότερα προϊόντα. Είναι περιζήτητο λόγω της ιδιαίτερης γεύσης του και του έντονου, χαρακτηριστικού αρώματός του. Η ποικιλία των μανταρινιών που παράγεται στη Χίο είναι μοναδική. Λέγεται μάλιστα ότι είναι μια από τις καλύτερες και τις πιο αρωματικές στον κόσμο. Ακόμα και τα άγουρα μανταρίνια είναι τόσο ευωδιαστά, ώστε όταν τα τρώει κανείς γίνεται αντιληπτός αργότερα γιατί τον προδίδει το μεγάλης διάρκειας άρωμά τους. Τόσο έντονο είναι το άρωμα που ξεχειλίζει από τους σπυρώνες με «Μανταρίνι Χίου» ώστε η Χίος να έχει γίνει γνωστή εντός και εκτός των συνόρων της Ελλάδας ως «μυροβόλος Χίος». Ο χαρακτηρισμός αυτός δεν προκαλεί καμία έκπληξη στους επισκέπτες, αφού φήμες λένε ότι τα αρώματα του Κάμπου τους αγγίζουν από τη θάλασσα ακόμα, από την πρώτη κιόλας στιγμή που θα ξεκινήσουν την περιήγησή τους στον πράσινο πυρήνα του νησιού.

Ως βάση λοιπόν για την υποψηφιότητα του «Μανταρίνι Χίου» για προϊόν ΠΠΕ έχει χρησιμοποιηθεί η φήμη του που στηρίζεται σε συγκεκριμένη ποιότητα. Ο όρος «Μανταρίνι Χίου» καθιερώθηκε στην αγορά των νωπών φρούτων από τα τέλη του 19ου αιώνα ως μηχανισμός αναγνώρισης και αναζήτησης ενός περιζήτητου, ιδιότυπου προϊόντος που είχε έντονα χαρακτηριστικό άρωμα και ιδιαίτερη γεύση και που καλλιεργούνταν στη Χίο υπό συνθήκες που συνέβαλλαν στην απόκτηση ιδιαίτερης εμπορικής αξίας.

Για τη διατήρηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του καρπού, πραγματοποιούνταν κατά το παρελθόν και το «χάρτωμα» των καρπών, δηλαδή η χρησιμοποίηση του χαρτιού για τη μετασυλλεκτική συντήρηση του «Μανταρίνι Χίου», η οποία ήταν ανακάλυψη των καλλιεργητών της Χίου και δε χρησιμοποιούνταν σε κανένα άλλο μέρος της Ελλάδος. Η παλαιότερη γραπτή μαρτυρία για το χάρτωμα στη Χίο είναι του Γάλλου Ad. Testevuide στο γαλλικό ταξιδιωτικό περιοδικό Le tour du Monde, το 1878.

#### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Η εξαιρετική φήμη που διαθέτει το προϊόν είναι το συνδυαστικό αποτέλεσμα των ιδιαίτερων εγγενών χαρακτηριστικών του και των αποτελεσματικών ανθρωπογενών παρεμβάσεων.

Σε κάθε περίπτωση, το «Μανταρίνι Χίου» έχει τύχει μεγάλης εκτίμησης εκ μέρους των καταναλωτών εντός και εκτός των ελληνικών συνόρων, ιδιαίτερα λόγω του χαρακτηριστικού αρώματος και της ιδιαίτερης γεύσης του, στοιχεία τα οποία συνέβαλαν ιδίως κατά το παρελθόν στην άνθηση της τοπικής οικονομίας και στην ανάπτυξη του εμπορίου με χώρες της Ευρώπης (Τσεχοσλοβακία, Βουλγαρία, Ρουμανία, Σερβία, Πολωνία, Γερμανία). Τα ανωτέρω μνημονεύονται σε πλήθος αναφορών από σημαντικούς περιηγητές (Galland, Testevuide, Ζολώτας, Τομπάζης, Σγουρός και Σωτηριάδου).

Στην ανωτέρω φήμη, σημαντική είναι και η συνεισφορά του φυσικού περιβάλλοντος, το οποίο, κατά κύριο λόγο, προσδιορίζεται από το εδαφολογικό και κλιματολογικό προφίλ της περιοχής, ενώ για τη διάδοση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος συνέβαλε ουσιαστικά η λειτουργική ένταξη της καλλιέργειας στο ευρύτερο οικονομικό και εμπορικό περιβάλλον της τοπικής κοινωνίας.

Τέλος σημειώνεται ότι η φήμη του προϊόντος «Μανταρίνι Χίου» οφείλεται σε σημαντικό βαθμό και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής που καλλιεργείται, γι' αυτό δεν είναι τυχαία η απόδοση, στο νησί της Χίου, του χαρακτηρισμού «μυροβόλος Χίος».

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

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