

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1176/2012 DE LA COMISIÓN**de 7 de diciembre de 2012****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro de la denominación «Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou), presentada por Grecia, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) No se ha formulado ninguna oposición formal con respecto a dicho registro al amparo del artículo 7 de Reglamento citado.
- (3) No obstante, el Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011 de la Comisión ⁽³⁾, que entró en vigor con

posterioridad a la solicitud de registro mencionada, establece en su anexo I, parte B, parte 2, sección II, punto B, que la relación mínima azúcar/ácido exigida en lo que respecta a los frutos de esta especie es de 7,5:1. En aras de la claridad y la seguridad jurídica, las autoridades griegas han adaptado este punto en el documento único correspondiente.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de diciembre de 2012.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente**Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ DO C 19 de 24.1.2012, p. 11.⁽³⁾ DO L 157 de 15.6.2011, p.1.

ANEXO

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

GRECIA

Μανταρίνι Χίου (Mandarini Chiou) (IGP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«MANTAPINI XIOY» (MANDARINI CHIOU)

Nº CE: EL-PGI-0005-0709-27.6.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Μανταρίνι Χίου» (Mandarini Chiou)

2. Estado miembro o tercer país

Grecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6 – Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La «Mandarini Chiou», mandarina de la especie *Citrus deliciosa Tenore* y de la variedad común de Quíos (variedad común mediterránea), presenta las características siguientes:

Características físicas:

Forma: esférica, achatada en los polos

Peso: 60 - 150 gr

Dimensiones: 55 - 70 mm

Corteza: 1,5 - 3,5 mm, se desprende fácilmente de la pulpa.

Número de carpelos: 7 - 14, se desprenden fácilmente.

Número de semillas: 8 - 24 pequeños endospermos poliembriónicos.

Características organolépticas:

El fruto tiene color amarillo anaranjado, pulpa blanda, sabrosa, de aroma pronunciado y una membrana bastante rugosa y de color ligeramente naranja.

Características químicas:

Contenido de zumo: 33 – 45 %

Concentración de azúcares: >9,0 Brix

Acidez: 0,7 - 1,75 %

Azúcares/ácidos (índice de maduración): 7,5 – 1

Aceites esenciales:

Cabe mencionar los siguientes a título indicativo: α -tujeno, α -pineno, canfeno, β -pineno, β -mirceno, o-metilanisol, p-cimeno, d-limoneno, γ -terpineno, linalol y β -cariofileno. El componente principal, cuya concentración es la más importante, es d-limoneno, seguido de γ -terpineno. Los aceites esenciales se extraen del fruto entero o únicamente de la piel por medios mecánicos y la cantidad extraída depende de varios factores, como el grado de madurez y la dimensión del fruto y el método utilizado.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El cultivo, la producción, la recolección, la selección y el calibrado del producto «Mandarini Chiou» deben efectuarse en la zona geográfica de las islas de Quíos, Psará e Inouses.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado de la «Mandarini Chiou», transformada en productos de confitería, en zumo, etc. así como el de sus productos derivados, como los aceites esenciales, debe ajustarse a lo dispuesto en la «Comunicación de la Comisión - Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)» (DO C 341 de 16.12.2010, pp. 3 y 4).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La protección de la denominación se solicita para las islas de Quíos, Psará e Inouses.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Factores edáficos – El sustrato geológico se caracteriza por los sedimentos de aluvión derivados de la desagregación de rocas calcáreas. La mayoría de los suelos son arcillosos, ricos en calcio total y activo (CaCO₃), factores edáficos favorables al cultivo de la «Mandarini Chiou».

Factores climáticos – El clima de la región se caracteriza por lo siguiente:

la presencia de vientos anuales (los etesianos, que, en el Mediterráneo, se manifiestan **únicamente** en el Mar Egeo), que contribuyen a la estabilidad térmica (aumentando la suavidad del clima y protegiendo, de manera general, los frutos de las heladas) y dispersan las nubes;

una gran insolación a lo largo de todo el año (Quíos cuenta con el mayor número de horas sin nubes de todo el país) y principalmente cuando soplan los vientos anuales (etesianos), época en la que se produce la insolación más prolongada, y

unas temperaturas con escasas oscilaciones anuales y, por extensión, unos inviernos suaves y cortos y unos veranos frescos.

Estas características climáticas, combinadas con los factores siguientes: a) el mantenimiento de una temperatura elevada del agua de superficie (>22 °C), incluso en otoño, b) la ubicación de los terrenos, que permite una mayor exposición al sol, y c) las características edáficas mencionadas anteriormente, han influido en el tamaño y la calidad de los frutos y favorecido la producción de un contenido elevado de azúcar, como consecuencia de la importante insolación recibida combinada con unas temperaturas diurnas elevadas (que potencian la fotosíntesis) y la disolución rápida de los ácidos debido a unas temperaturas nocturnas elevadas,

Azúcares

Índice de ácido cítrico

y, en consecuencia, el sabor dulce y el aroma intenso.

Factores antropogénicos – El cultivo de «Mandarini Chiou» no es solo una actividad agrícola practicada de manera ininterrumpida durante numerosas décadas, con las adaptaciones necesarias, sino también el origen de la construcción de edificios adecuados y de prácticas perfectamente adaptadas a dicha actividad, que pueden describirse brevemente del modo siguiente:

— **Arquitectura** particular. Numerosas viviendas, pertenecientes a los propietarios de las explotaciones agrícolas, están construidas en los huertos y constan en general de dos plantas, lo que permite vigilar mejor los cultivos.

— Método de **riego**. Practicado con ayuda de cabrestantes que vierten en las zanjas agua de pozo de muy buena calidad. Hay que subrayar que los sistemas de riego de la isla los instalaron en el siglo XIV los genoveses, quienes construyeron asimismo sistemas de drenaje únicos en el mundo en esa época.

— Métodos de **recolección** que demuestran una gran habilidad. Según muchos testimonios, los habitantes de Quíos eran los únicos en toda Grecia que sabían cortar los frutos del árbol mediante una técnica apropiada que requería el uso de tijeras de poda, con las que cortaban las ramas a fondo dejando en el fruto únicamente el pedúnculo para evitar que los tallos demasiados largos estropearan los frutos transportados en cubos y cajas.

— Prácticas y métodos de **fertilización** de los cultivos. Estaba generalizada la utilización de estiércol de bovinos, ovinos, caprinos y aves de corral criados por los propios cultivadores de cítricos. Aunque sigue siendo una de las prácticas principales escogidas para abonar los árboles, el empleo de estiércol tiende a desaparecer, debido a que no se dispone de cantidades suficientes.

- Prácticas y métodos de **protección contra las heladas**. Cabe citar los fuegos controlados, las tapias (τοιχογύρια) y las plantaciones de árboles muy densas (con distancias mínimas entre ellos comprendidas entre 2 y 2,5 m, de modo que en 1 000 m² se plantan unos 100 árboles).

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Mandarini Chiou» es uno de los productos agrícolas tradicionales más reputados de Grecia. Junto con la denominación de origen protegida «Mastiha Chiou», es el producto más importante de la provincia. Es muy apreciada por su sabor particular y su aroma intenso característico. La variedad de mandarina producida en Quiós es única. Está considerada una de las mejores y una de las más aromáticas del mundo. Aun sin estar todavía maduras, las mandarinas tienen un perfume tan intenso que quienquiera que las coma se hace notar luego por la persistencia de su aroma. El que emana de los huertos plantados de «Mandarini Chiou» es tan fuerte que a la isla se la conoce, tanto en Grecia como allende sus fronteras, como «Quiós la perfumada». Este calificativo no sorprenderá al visitante, pues, según se dice, la fragancia de la región de Campos le llega ya estando todavía en el mar, desde el instante mismo del inicio de su periplo en el corazón verde de la isla.

La solicitud de la «Mandarini Chiou» para obtener la categoría de producto con indicación geográfica protegida estriba en su reputación, basada a su vez en una calidad especial. La denominación «Mandarini Chiou» se consagró en el mercado de la fruta fresca a finales del siglo XIX como medio de identificación y para solicitar un producto muy apreciado, original, cultivado en Quiós, de aroma intenso muy característico y sabor particular, cultivado de un modo que ha contribuido a conferirle un valor comercial especial.

En otras épocas, para conservar sus características particulares, el fruto se envolvía en papel, es decir que se utilizaba papel para conservar la «Mandarini Chiou» después de la recolección. Esta práctica era un invento de los productores de Quiós y no se utilizaba en ninguna otra parte de Grecia. El testimonio escrito más antiguo sobre la utilización del papel como envoltorio en la isla de Quiós se debe al francés A. Testevuide, quien así lo reflejaba en 1878 en la revista francesa de viajes *Le Tour du Monde*.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La reputación excepcional del producto se debe a la combinación de sus características intrínsecas particulares y a la intervención eficaz del hombre.

Sea como fuere, la «Mandarini Chiou» goza de una gran estima entre los consumidores, tanto en Grecia como en el extranjero, sobre todo en razón de su aroma característico y su sabor específico, cualidades que antaño contribuyeron de modo especial a la prosperidad de la economía local y al desarrollo del comercio con países europeos (Checoslovaquia, Bulgaria, Rumanía, Serbia, Polonia y Alemania). Todas estas particularidades se mencionan en numerosos relatos de viajeros célebres (Galland, Testevuide, Zolotas, Tombazis, Sgouros y Sotiriadou).

A esta reputación contribuye asimismo en gran medida el entorno natural en sus dos vertientes principales, los factores edáficos y los factores climáticos, mientras que en la transmisión de las características particulares del producto ha desempeñado una función principal la integración de su cultivo en el entorno económico y comercial general de la sociedad local.

Por último, la reputación del producto «Mandarini Chiou» reside asimismo en gran medida en las características especiales de la región geográfica donde se cultiva la mandarina. No es una casualidad, pues, si a la isla de Quiós se la denomina «Quiós la perfumada».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

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