C/2025/2618

6.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2618)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

ЕС №: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Вид на географското означение**

☐ защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция „Развитие на селските райони“ — правителство на автономна област Валенсия

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна в наименованието на защитения продукт, няма риск да обезсили връзката и не води до никакви ограничения по отношение на предлагането на пазара.

7. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

Основание, поради което изменението(ята) попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

изменението е стандартно по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна в наименованието на защитения продукт, няма риск да обезсили връзката и не води до никакви ограничения по отношение на предлагането на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Въвеждане на нови сортове, които са подходящи за включване*

Това изменение се отнася до раздел 3.2 от единния документ — „Описание на продукта“, и до раздел Б от продуктовата спецификация.

Към таблицата, в която са посочени характеристиките на плодовете, обхванати от ЗГУ „Cítricos Valencianos“, присъстваща в раздела с описанието на продукта от продуктовата спецификация, се добавят размерът, процентното съдържание на сок и показателят за зрелост на плодовете от сортовете, включени чрез настоящото изменение.

Основания за предложеното изменение

Изменението се обуславя от промени както в климатичните условия, които се отразяват неблагоприятно на насажденията, така и в условията за предлагане на пазара, във връзка с които се налага производителите да удължат сезона.

Производството на повечето цитрусови плодове във Валенсия е концентрирано в периода от ноември до февруари. Към този факт се прибавиха повишените производствени разходи и недостигът на вода, породен от промяната на климатичните условия в региона, и се стигна до стагнация и до значителна загуба на приходи за производителите.

С оглед приспособяване на производството е необходимо да се въведат нови сортове, без да се нарушава връзката с установените традиции и с метода на отглеждане. Предложените сортове са от сортовите групи Híbridos и Clementinas, към които принадлежат и някои от вече фигуриращите в продуктовата спецификация сортове.

Заявените за включване сортове са: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina и Valley Gold от групата Híbridos, и Clemensoon, Orogrós, Neufina и Sando от групата Clementinas.

Понастоящем тези сортове се отглеждат в значителен брой стопанства, което означава, че са достатъчно утвърдени и приспособени към средата, а насаждения от тях се срещат в голяма част от района на производство. Новите сортове са се приспособили отлично към средиземноморския климат и именно на него дължат определени характеристики, които ги отличават от същите сортове, отглеждани на други места.

Казано накратко, благодарение на характеристиките на предложените сортове производителите могат да повишат прогнозния обем на продукцията, да удължат сезона и да предлагат продуктите си през по-дълъг период от годината.

Изменението засяга единния документ.

2. *Заличаване на раздел И — „Национални изисквания“*

Изменението се отнася до раздел И от продуктовата спецификация.

Този раздел се заличава, тъй като цитираните нормативни разпоредби са отменени, а съгласно структурата на продуктовата спецификация, утвърдена в действащото законодателство, не е необходимо да се правят препратки към национални нормативни разпоредби.

Основания за предложеното изменение

Предложеното изменение се обуславя от факта, че в раздел „Национални изисквания“ се съдържат препратки към нормативни разпоредби, които вече не са в сила, тъй като са отменени. Наред с това съгласно новия формат на продуктовата спецификация, определен в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143, не е необходимо да се правят препратки към националното законодателство.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 07 — ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 10 — Портокали

0805 10 22 — Пъпови портокали (Navel oranges)

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 10 — Портокали

0805 10 24 — Персийски (обикновени) портокали (White oranges)

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 10 — Портокали

0805 10 28 — Други

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 21 — Мандарини (включително тангерини и сатсумаси)

0805 21 10 — Сатсумаси

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 22 — Клементинки

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 29 — Други

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0805 — Цитрусови плодове, пресни или сушени

0805 50 — Лимони (*Citrus limon, Citrus limonum*) и зелени лимони (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

0805 50 10 — Лимони (*Citrus limon, Citrus limonum*)

— 10 — ЖИТНИ РАСТЕНИЯ

— 11 — МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ; МАЛЦ; СКОРБЯЛА И НИШЕСТЕ; ИНУЛИН; ПШЕНИЧЕН ГЛУТЕН

— 20 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВЕ ИЛИ ДРУГИ ЧАСТИ ОТ РАСТЕНИЯ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Плодове на портокаловото дърво (*Citrus sinensis, L.*), мандариновото дърво (*Citrus reticultata Blanco*) и лимоновото дърво (*Citrus limon L.*).

ЗГУ „Cítricos Valencianos“ обхваща следните цитрусови плодове:

— портокали от групите Navels, Blancas и Sanguinas и съответните сортове с характеристики, посочени в таблицата по-долу;

— мандарини от групите Satsumas, Clementinas и Híbridos, и съответните сортове с характеристики, посочени в таблицата по-долу;

— лимони от съответните сортове с характеристики, посочени в таблицата по-долу.

ГРУПА	СОРТ	ДИАМЕТЪР (mm)	% СОК (*)	ПОКАЗАТЕЛ ЗА ЗРЕЛОСТ (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54—78	40	7
	OKITSU	54—78	40	7
	OWARI	54—78	40	7
	IWASAKI	54—78	40	7
HÍBRIDOS	ELLENDALE	54—78	40	7,5
	FORTUNE	54—78	40	8
	KARA	54—78	40	7,5
	NOVA	54—78	40	7,5
	ORTANIQUE	54—78	40	8
	MONCADA	54—78	40	7,5
	NADORCOTT	54—78	40	7,5
	ORRI	54—78	40	7,5
	LEANRI	54—78	40	7,5
	MANDANOVA	54—78	40	7,5
	MURINA	54—78	40	7,5
	VALLEY GOLD	54—78	40	7,5
CLEMENTINAS	ARRUFATINA	46—78	40	7,5
	CLEMENTARD	46—78	40	7,5
	CLEMENTINA FINA	46—78	40	7,5
	CLEMENULES	46—78	40	7,5
	ESBAL	46—78	40	7,5
	HERNANDINA	46—78	40	7,5
	MARISOL	46—78	40	7,5
	OROGRANDE	46—78	40	7,5
	ORONULES	46—78	40	7,5
	OROVAL	46—78	40	7,5

ГРУПА	СОРТ	ДИАМЕТЪР (mm)	% СОК (*)	ПОКАЗАТЕЛ ЗА ЗРЕЛОСТ (**)
	TOMATERA	46—78	40	7,5
	LORETINA	46—78	40	7,5
	BEATRIZ	46—78	40	7,5
	CLEMENPONS	46—78	40	7,5
	NOUR	46—78	40	7,5
	CAPOLA (MIORO)	46—78	40	7,5
	CLEMENRUBÍ	46—78	40	7,5
	CLEMENSOON	46—78	40	7,5
	OROGRÓS	46—78	40	7,5
	NEUFINA	46—78	40	7,5
	SANDO	46—78	40	7,5
NÁVELS	LANE LATE	70—100	35	7
	NAVELATE	70—100	35	7
	NAVELINA	70—100	35	7
	NEWHALL	70—100	35	7
	WASHINGTON NAVEL	70—100	35	7
	CARACARA	70—100	35	7
	POWELL SUMMER	70—100	35	7
	BARNFIELD LATE	70—100	35	7
	CHISLETT SUMMER	70—100	35	7
	FUKUMOTO	70—100	35	7
	ROHDE SUMMER	70—100	35	7
BLANCAS	SALUSTIANA	67—96	35	7
	VALENCIA LATE	67—96	35	7
	V. DELTA SEEDLESS	67—96	35	7
	V. MIDKNIGHT	67—96	35	7
	BARBERINA	67—96	35	7

ГРУПА	СОРТ	ДИАМЕТЪР (mm)	% СОК (*)	ПОКАЗАТЕЛ ЗА ЗРЕЛОСТ (**)
SANGUINAS	SANGUINELLI	60—96	35	7
LIMONES	FINO (MESERO)	48—67	25	—
	VERNA	48—67	30	—
	EUREKA	48—67	25	—

(*) По отношение на общото тегло на плода. Добива се чрез ръчно пресоване.

(**) Минимално съотношение захари/киселини съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

От ЗГУ са обхванати цитрусовите плодове, класифицирани в категориите „Extra“ и „I“ съгласно съответния стандарт за качество.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Цитрусовите плодове трябва да са отгледани в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът се поставя в опаковки, предназначени за употреба в хранителната промишленост.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитените цитрусови плодове се предлагат на пазара само в опаковки с номериран контраетикет. Върху етикетите и контраетикетите задължително трябва да присъства формулировката *Indicación Geográfica Protegida* (защитено географско указание) „Cítricos Valencianos“ или „Citrics Valencians“.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на цитрусовите плодове, обхванати от ЗГУ „Cítricos Valencianos“, включва следните окръзи в провинциите Кастейон, Валенсия и Аликанте, които са получили разрешение да отглеждат обхванатите от ЗГУ „Cítricos Valencianos“ цитрусови плодове:

CASTELLÓ/CASTELLÓN

Baix Maestrat: Alcalà de Xivert, Benicarló, Càlig, Cervera del Maestre, Peníscola/Peñíscola, Sant Jordi/San Jorge, San Rafael del Río, Santa Magdalena de Pulpis, Traiguera и Vinaròs.

Plana Alta: Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicasim, Borriol, Cabanes, Castelló de la Plana/Castellón de la Plana, Les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca и Vilanova d'Alcolea.

Plana Baixa: Alfondeguilla, Almenara, Alquerias del Niño Perdido, Artana, Betxí, Borriana/Burriana, Xilxes/Chilches, Eslida, La Llosa, Moncofa, Nules, Onda, Ribesalbes, Tales, La Vall d'Uixó, Vilareal и La Vilavella.

Alcalatén: L'Alcora.

Alt Millars: Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva и Vallat.

Alt Palància: Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja и Sot de Ferrer. VALÈNCIA/VALENCIA

Camp de Morvedre: Albalat dels Tarongers, Alfara de la Baronia, Algar de Palancia, Algimia de Alfara, Benavites, Benifairó de les Valls, Canet d'En Berenguer, Estivella, Faura, Gilet, Petrés, Quart de les Valls, Quartell, Sagunt/Sagunto, Segart и Torres Torres.

Horta Nord: Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Foios, Godella, Massalfassar, Massamagrell, Meliana, Moncada, Museros, Pobla de Farnals, Puçol, Puig, Rafelbunyol/Rafelbuñol, Rocafort, Tavernes Blanques и Vinalesa.

Horta Oest: Alaquàs, Aldaia, Manises, Paterna, Picanya, Quart de Poblet, Torrent, Xirivella и València.

Horta Sud: Albal, Alcàsser, Alfafar, Beniparrell, Catarroja, Llocnou de la Corona, Massanassa, Paiporta, Picassent, Sedaví и Silla.

Camp de Túria: Benaguasil, Benisanó, Bétera, Casinos, L'Eliana, Loriguilla, Llíria, Marines, Náquera, Olocau, La Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benagéber, Serra и Vilamarxant.

Serrans: Bugarra, Chulilla, Domeño, Gestalgar, Loriguilla, Losa del Obispo, Pedralba, Sot de Chera и Villar del Arzobispo.

Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godelleta, Macastre и Yátova.

Ribera Alta: Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Alzira, Alzira (la Garrofera), Antella, Beneixida, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Cotes, L'Ènova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís и Villanueva de Castellón.

Ribera Baixa: Albalat de la Ribera, Almussafes, Benicull de Xúquer, Corbera, Cullera, Favara, Fortaleny, Llaurí, Polinyà de Xúquer, Riola, Sollana и Sueca.

La Canal de Navarrés: Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés и Quesa.

Costera: L'Alcúdia de Crespins, Barxeta, Canals, Cerdà, Estubeny, Genovés, La Granja de la Costera, Llanera de Ranes, Llocnou d'En Fenollet, La Llosa de Ranes, Moixent/Mogente, Montesa, Novetlè/Novelé, Rotglà i Corberà, Torrella, Vallada, Vallés, Xàtiva и Xàtiva (El Realenc).

Safor: Ador, Alfauir, Almiserà, Almoines, L'Alqueria de la Comtessa, Barx, Bellreguard, Beniarjó, Benifairó de la Valldigna, Beniflá, Benirredrà, Castellonet de la Conquesta, Daimús, La Font d'En Carròs, Gandia, Guardamar de la Safor, Llocnou de Sant Jeroni, Miramar, Oliva, Palma de Gandía, Palmera, Piles, Potríes, Rafelcofer, Real de Gandía, Rótova, Simat de la Valldigna, Tavernes de la Valldigna, Villalonga, Xeraco и Xeresa.

Vall d'Albaida: Agullent, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Albaida, Alfarrasí, Atzeneta d'Albaida, Bèlgida, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Carrícola, Castelló de Rugat, Llutxent, Montaverner, Montitxelvo/Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Rugat и Terrateig.

ALACANT/ALICANTE

Marina Alta: Adsubia, Alcalalí, Beniarbeig, Benidoleig, Benigembla, Benimeli, Benissa, El Poble Nou de Benitatxell/Benitachell, Calp, Dénia, Gata de Gorgos, Xaló, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreguer, Pego, Els Poblets, El Ràfol d'Almúnia, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, La Setla/Mira-rosa/Miraflor, Teulada, Tormos, Vall de Gallinera, La Vall de Laguar, El Verger и Xàbia/Jávea.

Marina Baixa: L'Alfàs del Pi, Altea, Beniardá, Benidorm, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Finestrat, El Castell de Guadalest, La Nucia, Orxeta, Polop, Sella, Tàrbena и La Vila Joiosa/Villajoyosa.

Alacantí: Aigües, Alacant/Alicante, El Campello, Mutxamel, Sant Vicent del Raspeig/San Vicente del Raspeig и Sant Joan d'Alacant.

Baix Vinalopó: Crevillent, Elx/Elche и Santa Pola.

Baix Segura: Albatera, Algorfa, Almoradí, Benejúzar, Benferri, Benijófar, Bigastro, Callosa de Segura, Catral, Cox, Daya Nueva, Daya Vieja, Dolores, Formentera del Segura, Granja de Rocamora, Guardamar del Segura, Jacarilla, Los Montesinos, Orihuela, Pilar de la Horadada, Rafal, Redován, Rojales, San Fulgencio, San Isidro, San Miguel de Salinas и Torrevieja.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Исторически преглед

От всички райони на производство на цитрусови плодове по света автономна област Валенсия е този с най-дългогодишни традиции. За цитрусовите плодове и тяхното отглеждане в района на Валенсия съществуват исторически данни, които ни отвеждат векове назад. Още Francesc Eiximenis (1340—1409 г.) споменава за съществуването на овощни градини с портокалови и лимонови дървета и описва красотите на Валенсия в „Regiment de la Cosa Pública“ (Държавно управление). В своята книга „Viaje por España y Portugal“ (Пътуване из Испания и Португалия) (1494 г.) Hieronymus Muntzer разказва за „изобилието от портокали, лимони, седра и много други плодови дървета“ във Валенсия, както и за „посещението до градската овощна градина, засадена цялата с лимони, портокали, седра и палми“. В своя превод на „За лечителните средства“ на Диоскурид (1570 г.) Andrés de Laguna включва данни за лимоните и портокалите, като уточнява, че „жителите на Валенсия наричат портокалите toronja“ (което на съвременен испански език означава „грейпфрут“). В края на XVIII век ботаникът Antonio José Cavanilles споменава за „насаждения от около 450 хектара китайски портокали, които дават повече плод от всички други овошки“.

Първите насаждения, предназначени за търговското отглеждане на цитрусови плодове за консумация в прясно състояние, датират от края на XVIII век. Впоследствие те са се увеличили значително и сегашната им площ е приблизително 85 000 хектара портокалови дървета, 83 000 хектара мандарини и 15 000 хектара лимонови дървета. Това е позволило разработването на специфични методи на производство, основани на възможно най-ефективно приспособяване спрямо агроклиматичната среда и добива на качествена продукция.

За значението на производството на портокали в автономна област Валенсия свидетелства и Музеят на портокалите в Burriana (Кастейон).

Природни особености

В автономна област Валенсия количеството валежи намалява от север на юг — от приблизително 450 mm в северната част на провинция Кастейон до по-малко от 300 mm в южните райони на провинция Аликанте.

Отглеждането на цитрусови плодове в автономна област Валенсия обхваща трите съставящи я провинции — Аликанте, Валенсия и Кастейон. Първоначално производствените райони са се обособили в крайбрежните зони и речните долини поради риска от слани във вътрешността. С промяната на климатичните условия обаче са възникнали подходящи условия за отглеждането на цитрусови плодове във вътрешността на района, за което благоприятстват най-вече меките зими, не много горещите лета, ясно изразените разлики между дневните и нощните температури, както и не много топлите нито сухи ветрове.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Портокали

Техническите умения на земеделските производители в района и отличното познаване на методите на отглеждане, наред с климатичните и почвените условия, благоприятстват производството на портокали с отличителни органолептични характеристики по отношение както на вкуса (съотношение киселинност/сладост), така и на цвета (по-наситен оранжев цвят), аромата и сочността.

Валенсианските портокали имат много фина кора и незначителен брой петна и външни наранявания.

Никой друг производствен район не може да се похвали с такова разнообразие на сортове, всеки от които има специфичен цвят, дълготраен аромат и благоухание.

Мандарини

Техническите умения на земеделските производители в района и отличното познаване на методите на отглеждане, наред с климатичните и почвените условия, благоприятстват производството на мандарини с отличителни органолептични характеристики по отношение както на вкуса (съотношение киселинност/сладост), така и на цвета (по-наситен оранжев цвят), аромата и сочността.

Валенсианските мандарини имат много фина кора и незначителен брой петна и външни наранявания.

Никой друг производствен район не може да се похвали с такова разнообразие на сортове, всеки от които има специфичен цвят, дълготраен аромат и благоухание. Това превръща района в основен световен износител на мандарини.

Лимони

Техническите умения на земеделските производители в района и отличното познаване на методите на отглеждане, наред с климатичните и почвените условия, благоприятстват производството на лимони с отличителни органолептични характеристики както по отношение на месестата част на плода — сочна и с висока киселинност, така и по отношение на цвета (по-наситен жълт цвят) и изключителния аромат.

Валенсианските лимони имат много фина кора и незначителен брой петна и външни наранявания.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Портокали

Валенсианските портокали, отглеждани в този район още от донасянето им в Испания от арабите, притежават специфични характеристики, които ги отличават от отглежданите на други места портокали. Това се дължи на няколко фактора:

При отглеждането на валенсианските портокали те не се увреждат от характерните за другите райони топли и сухи ветрове, благодарение на което имат фина кора с незначителен брой петна и външни наранявания.

Районите за отглеждане на валенсианските цитрусови плодове са разположени в гранични райони за производство на портокали по отношение на температурата, което от своя страна е предпоставка за добива на висококачествена продукция поради няколко причини:

1. Благодарение на меките зими и не много горещите лета портокалите достигат оптимална зрялост бавно, поради което имат по-добро съотношение киселинност/сладост от отглежданите в по-топли райони портокали (чийто вкус обикновено е по-сладникав и не толкова свеж). Поради тази причина валенсианските портокали имат по-добри вкусови качества.
2. 2. По-наситеният цвят на портокалите отвътре и отвън се дължи на ясно изразената разлика между дневните и нощните температури. Валенсианските портокали притежават характерен оранжев цвят, който като цяло е по-наситен от този на произвежданите в други райони портокали.
3. Меките температури благоприятстват и образуването на етерични масла в кората, които от своя страна влияят на аромата на плода.

От изложеното дотук следва, че органолептичните свойства на валенсианските цитрусови плодове като вкус, цвят и аромат се определят от температурните условия, характерни за районите, в които се отглеждат.

Средиземноморският климат, характеризиращ се с не много горещи лета и преобладаващи влажни ветрове, също влияе благоприятно на портокалите и най-вече на външния им вид.

Мандарини

Валенсианските мандарини, отглеждани в този район още от донасянето им в Испания от арабите, притежават специфични характеристики, които ги отличават от отглежданите на други места мандарини. Това се дължи на няколко фактора:

При отглеждането на валенсианските мандарини те не се увреждат от характерните за другите райони топли и сухи ветрове, благодарение на което имат фина кора с незначителен брой петна и външни наранявания.

Районите за отглеждане на валенсианските цитрусови плодове са разположени в гранични райони за производство на мандарини по отношение на температурата, което от своя страна е предпоставка за добива на висококачествена продукция поради няколко причини:

1. Благодарение на меките зими и не много горещите лета мандарините достигат оптимална зрялост бавно, поради което имат по-добро съотношение киселинност/сладост от отглежданите в по-топли райони мандарини (чийто вкус обикновено е по-сладникав и не толкова свеж). Поради тази причина валенсианските мандарини имат по-добри вкусови качества.
2. По-наситеният цвят на портокалите отвътре и отвън се дължи на ясно изразената разлика между дневните и нощните температури. Валенсианските мандарини притежават много характерен оранжев цвят, който като цяло е по-наситен от този на произвежданите в други райони мандарини.
3. Меките температури благоприятстват и образуването на етерични масла в кората, които от своя страна влияят на аромата на плода.

От изложеното дотук следва, че органолептичните свойства на валенсианските цитрусови плодове като вкус, цвят и аромат се определят от температурните условия, характерни за районите, в които се отглеждат.

Средиземноморският климат, характеризиращ се с не много горещи лета и преобладаващи влажни ветрове, също влияе благоприятно на мандарините и най-вече на външния им вид.

Лимони

Валенсианските лимони, отглеждани в този район още от донасянето им в Испания от арабите, притежават специфични характеристики, които ги отличават от отглежданите на други места лимони. Това се дължи на няколко фактора:

При отглеждането на валенсианските лимони те не се увреждат от характерните за другите райони топли и сухи ветрове, благодарение на което имат фина кора с незначителен брой петна и външни наранявания.

Районите за отглеждане на валенсианските цитрусови плодове са разположени в гранични райони за производство на лимони по отношение на температурата, което от своя страна е предпоставка за добива на висококачествена продукция поради няколко причини:

1. Благодарение на меките зими и не много горещите лета лимоните достигат оптимална зрялост бавно, поради което имат по-добра киселинност от отглежданите в по-топли райони лимони (чийто вкус обикновен е по-слаб).
2. По-наситеният цвят на лимоните отвътре и отвън се дължи на ясно изразената разлика между дневните и нощните температури. Валенсианските лимони притежават характерен жълт цвят, който като цяло е по-наситен от този на произвежданите в други райони лимони.
3. Меките температури благоприятстват и образуването на етерични масла в кората, които от своя страна влияят на аромата на плода.

От изложеното дотук следва, че органолептичните свойства на валенсианските цитрусови плодове, като киселинност, цвят и аромат, се определят от температурните условия, характерни за районите, в които се отглеждат.

Средиземноморският климат, характеризиращ се с не много горещи лета и преобладаващи влажни ветрове, също влияе благоприятно на лимоните и най-вече на външния им вид.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://breu.gva.es/b/P9euad0GUe