C/2025/2618

6.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

EU č.: PGI-ES-0152-AM01 – 12.2.2025

1. **Název produktu**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Třetí země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Dirección General de Desarrollo Rural – Gobierno de la Comunidad Valenciana (Generální ředitelství pro rozvoj venkova – Vláda Valencijského společenství)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změnu lze považovat za standardní ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu v názvu chráněného produktu, neexistuje riziko, že bude v jejím důsledku narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené změny (schválených změn)**

Vysvětlení, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Změnu lze považovat za standardní ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu v názvu chráněného produktu, neexistuje riziko, že bude v jejím důsledku narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Doplnění nových kultivarů způsobilých pro ochranu*

Změna se týká oddílu 3.2 jednotného dokumentu. „Popis produktu“ a oddílu B specifikace produktu.

Do specifikace produktu se začleňují nové kultivary, a do tabulky, jež shrnuje vlastnosti citrusů pokrytých CHZO „Cítricos Valencianos“, v oddíle o popisu produktu se tudíž doplňují údaje o velikosti, obsahu šťávy a zralosti jejich plodů.

Odůvodnění navrhované změny:

V oblasti se změnily klimatické podmínky, což má na pěstované plodiny nepříznivý vliv, a také došlo ke změnám tržních podmínek. To si vyžaduje prodloužení sezóny ze strany producentů.

Většina valencijské produkce citrusů je soustředěna do období od listopadu do února. Růst výrobních nákladů a nedostatek vody daný proměnou místního podnebí vede ke stagnaci a výrazným ztrátám příjmů na straně pěstitelů.

Aby se produkce situaci přizpůsobila, je nutné zavést nové kultivary, aniž by byla nepříznivě dotčena souvislost spočívající v hluboce zakořeněné hospodářské tradici nebo způsob pěstování. Stejně jako část kultivarů, se kterými specifikace produktu počítala doposud, se doplňované kultivary řadí k hybridům a klementinkám.

Z hybridů mají být do specifikace zařazeny kultivary Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina a Valley Gold; z Klementinek pak kultivary Clemensoon, Orogrós, Neufina a Sando.

Protože tyto kultivary v současné době využívá značný počet pěstitelů, lze mluvit o zavedených a adaptovaných odrůdách, které jsou vysázeny ve velké části produkční oblasti. Tyto nové kultivary se dokonale přizpůsobily středomořskému podnebí, v němž nabývají odlišných charakterových rysů, než jaké mívají v jiných oblastech.

Vlastnosti odrůd, které mají být doplněny do specifikace, umožňují producentům zvýšit odhadovaný objem produkce, prodloužit sezónu a nabízet produkt během roku po delší dobu.

Změna má vliv na jednotný dokument.

2. *Zrušení oddílu I) „Vnitrostátní požadavky“*

Změna se týká oddílu I specifikace produktu.

Tento oddíl se vypouští, neboť zmiňované právní předpisy byly zrušeny a podle struktury specifikace, kterou předepisuje platná legislativa, nejsou odkazy na vnitrostátní předpisy nutné.

Odůvodnění navrhované změny:

Oddíl „Vnitrostátní požadavky“ obsahuje odkazy na legislativu, která už neplatí, protože byla zrušena. Navíc podle nového formátu specifikace produktu, který je stanoven v článku 49 nařízení (EU) 2024/1143, nejsou odkazy na vnitrostátní právní předpisy nutné.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (CHOP či CHZO)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód KN*

— 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 10 – Pomeranče

0805 10 22 – Pupečné

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 10 – Pomeranče

0805 10 24 – Obecné (žlutomasé)

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 10 – Pomeranče

0805 10 28 – Ostatní

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 21 – Mandarinky (včetně tangerinek a satsum)

0805 21 10 – Satsumy

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 22 – Klementinky

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 29 – Ostatní

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0805 – Citrusové plody, čerstvé nebo sušené

0805 50 – Citrony (*Citrus limon, Citrus limonum*) a limety (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

0805 50 10 – Citrony (*Citrus limon, Citrus limonum*)

— 10 – OBILOVINY

— 11 – MLÝNSKÉ VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULIN; PŠENIČNÝ LEPEK

— 20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Plody pomerančovníku (*Citrus sinensis* L.), mandarinky (*Citrus reticulata* Blanco) a citroníku (*Citrus limon* L.).

Citrusy s CHZO „Cítricos Valencianos“ jsou tyto:

— pomeranče ze skupin „pupečné“, „obecné (žlutomasé)“ a „krvavé“, konkrétně z kultivarů a s vlastnostmi podle níže uvedené tabulky,

— mandarinky ze skupin „satsumy“, „klementinky“ a „hybridy“, konkrétně z kultivarů a s vlastnostmi podle níže uvedené tabulky,

— citrony z kultivarů a s vlastnostmi podle níže uvedené tabulky.

SKUPINA	KULTIVAR	PRŮMĚR (mm)	% ŠŤÁVY (*)	STUPEŇ ZRALOSTI (**)
SATSUMY	CLAUSELLINA	54–78	40	7
	OKITSU	54–78	40	7
	OWARI	54–78	40	7
	IWASAKI	54–78	40	7
HYBRIDY	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
KLEMENTINKY	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

SKUPINA	KULTIVAR	PRŮMĚR (mm)	% ŠŤÁVY (*)	STUPEŇ ZRALOSTI (**)
	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
PUPEČNÉ	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
OBECNÉ (ŽLUTOMASÉ)	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

SKUPINA	KULTIVAR	PRŮMĚR (mm)	% ŠŤÁVY (*)	STUPEŇ ZRALOSTI (**)
KRVAVÉ	SANGUINELLI	60–96	35	7
CITRONY	FINO (MESERO)	48–67	25	—
	VERNA	48–67	30	—
	EUREKA	48–67	25	—

(*) V poměru k celkové váze plodu. Extrakce pomocí ručního lisu.
(**) Minimální poměr cukru a kyseliny definovaný nařízením Komise (EU) č. 543/2011 ze dne 7. června 2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny.

Citrusové plody s CHZO se řadí do jakostních tříd „Výběr“ a „I“ v souladu s příslušnou jakostní normou.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Citrusy musí být vypěstovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Citrusy se balí do obalů určených pro použití v potravinářství.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Citrusy s CHZO se uvádějí na trh výhradně v obalech opatřených číslovaným kontrolním štítkem. Na etiketách a kontrolních štítcích musí být uvedena slova: Indicación Geográfica Protegida „Cítricos Valencianos“ nebo „CitricsValencians“ (Chráněné zeměpisné označení „Cítricos Valencianos“ nebo „CitricsValencians“).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce citrusů s CHZO „Cítricos Valencianos“ zahrnuje níže vyjmenované kraje (comarcas) provincií Castellón, Valencia a Alicante mající oprávnění k pěstování těchto citrusů:

CASTELLÓ/CASTELLÓN

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

La Plana Alta. Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicasim, Borriol, Cabanes, Castelló de la Plana/Caste- llón de la Plana, les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca aVilanova d'Alcolea.

La 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, Vilarealy la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

L'Alt Millars. Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva aVallat.

L'Alt Palància. Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja a Sot de Ferrer. VALÈNCIA/VALENCIA

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

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

L'Horta Oest. Alaquàs, Aldaia, Manises, Paterna, Picanya, Quart de Poblet, Torrent, Xirivella a València.

L'Horta Sud. Albal, Alcàsser, Alfafar, Beniparrell, Catarroja, Llocnou de la Corona, Massanassa, Paiporta, Picassent, Sedaví a Silla.

El Campde 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 a Vilamarxant.

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

La Foia de Bunyol. Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godelleta, Macastre a Yátova.

La 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 a Villanueva de Castellón.

La Ribera Baixa. Albalat de la Ribera, Almussafes, Benicullde Xúquer, Corbera, Cullera, Favara, Forta- leny, Llaurí, Polinyà de Xúquer, Riola, Sollana a Sueca.

La Canalde Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés a Quesa.

La Costera. l'Alcúdiade Crespins, Barxeta, Canals, Cerdà, Estubeny, Genovés, la Granja de la Costera, Llanera de Ranes, Llocnoud'En Fenollet, la Llosa de Ranes, Moixent/Mogente, Montesa, Novetlè/Novelé, Rotglà i Corberà, Torrella, Vallada, Vallés, Xàtiva a Xàtiva (el Realenc).

La 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, Tavernesde la Valldigna, Villalonga, Xeraco a Xeresa.

La 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 a Terrateig.

ALACANT/ALICANTE

La 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 y Negrals, Senija, la Setla/Mira-rosa/Mira- flor, Teulada, Tormos, Vall de Gallinera, la Vall de Laguar, el Verger a Xàbia/Jávea.

La Marina Baixa. l'Alfàs del Pi, Altea, Beniardá, Benidorm, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Finestrat, el Castellde Guadalest, la Nucia, Orxeta, Polop, Sella, Tàrbenay la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

L'Alacantí. Aigües, Alacant/Alicante, el Campello, Mutxamel, Sant Vicent del Raspeig/San Vicente del Raspeig a Sant Joan d'Alacant.

El BaixVinalopó. Crevillent, Elx/Elche a Santa Pola.

El BaixSegura. 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 a Torrevieja.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Historickésouvislosti

Ze všech citrusářských oblastí na světě má Valencijské společenství nejvíce zakořeněnou pěstitelskou tradici. O přítomnosti a pěstování citrusů na území Valencie jsou zmínky ve velmi starých historických záznamech. O pomerančovníkových a citroníkových hájích píše už Francesc Eiximenis (1340–1409), když ve svém díle o správě věcí veřejných „*Regiment de la Cosa Pública*“ hovoří o krásách Valencie. Muntzer ve svém cestopise „*Viaje por España y Portugal*“ (1494) píše o Valencii jako o kraji „plném pomerančovníků, citroníků, cedrátů a mnohých dalších ovocných stromů“ a říká: „ukazují nám městský sad bohatě osázený citroníky, pomerančovníky, cedráty a palmami“. Informace o pomerančích a citronech lze najít i v překladu Dioscoridova pojednání *Tratado de medicina* (1570), kde překladatel Laguna uvádí, že lidé ve Valencii nepoužívají pro pomeranč slovo „naranja“, ale „toronja“. Botanik Cabanilles na konci 18. století mluví o pěstování čínských pomerančů na ploše 4 000 tahúllas (cca 448 ha), které je výnosnější než jiná produkce.

První komerční výsadba zaměřená na pěstování citrusů ke konzumaci za čerstva se objevila koncem 18. století. Pak se nepřetržitě rozšiřovala tak, že dnes se pomeranče pěstují na zhruba 85 000 ha, mandarinky na 83 000 ha a citrony na 15 000 ha. V kraji se tak mohla rozvinout specifická pěstební praxe a kultura založená na optimálním přizpůsobení místním agroklimatickým podmínkám a na kvalitě výsledné produkce.

Význam pěstování pomerančů ve Valencijském společenství dokládá i založení Muzea pomerančů v obci Burriana v provincii Castellón.

Přírodnísouvislosti

Pro Valencijské společenství je příznačné, že od severu k jihu klesá množství srážek, a to ze zhruba 450 mm na severu provincie Castellón na méně než 300 mm na jihu provincie Alicante.

Pěstování citrusů je rozšířené ve všech třech provinciích společenství, tedy v Alicante, Valencii i Castellónu. Kvůli riziku mrazů ve vnitrozemí byly sice citrusy tradičně vysazovány na pobřeží a v údolích řek, ale dnes lze vzhledem ke změnám v klimatických podmínkách citrusy pěstovat i ve vnitrozemí, protože zimy jsou mírné a léta nepříliš horká, mezi dnem a nocí jsou zřetelné teplotní rozdíly a vanoucí větry nejsou teplé ani suché.

5.2 *Specifičnost produktu*

Pomeranče

Díky technické úrovni valencijských pěstitelů, dokonalé znalosti pěstované plodiny i klimatickým a půdním podmínkám se místní pomeranče odlišují svými organoleptickými vlastnostmi, a to jak chutí (poměrem sladkosti a kyselosti), tak barvou (výraznější oranžovou), vůní a šťavnatostí.

Valencijské pomeranče mají tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

V žádné jiné pěstitelské oblasti nelze najít takové množství odrůd s autentickými barvami a nikdy nevyprchávajícími vůněmi.

Mandarinky

Díky technické úrovni valencijských pěstitelů, dokonalé znalosti pěstované plodiny i klimatickým a půdním podmínkám se místní mandarinky odlišují svými organoleptickými vlastnostmi, a to jak chutí (poměrem sladkosti a kyselosti), tak barvou (výraznější oranžovou), vůní a šťavnatostí.

Valencijské mandarinky mají tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

V žádné jiné pěstitelské oblasti nelze najít takové množství odrůd s autentickými barvami a nikdy nevyprchávajícími vůněmi. Proto je také Valencijské společenství největším vývozcem mandarinek na světě.

C i t r o n y

Díky technické úrovni valencijských pěstitelů, dokonalé znalosti pěstované plodiny i klimatickým a půdním podmínkám mají místní citrony jedinečné vlastnosti – dužninu s vysokým množstvím velmi kyselé šťávy, intenzivnější žlutou barvu a mimořádnou vůni.

Valencijské citrony mají tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

P o m e r a n č e

Prostředí, v němž se toto ovoce pěstuje už od dob, kdy je do Španělska přinesli Arabové, dodává valencijským pomerančům dosti výrazné charakteristické znaky, jimiž se liší od pomerančů z jiných míst, a to vlivem několika faktorů:

Růst a vývoj pomerančů ve vymezené zeměpisné oblasti neprovází fyziologická poškození, která v jiných regionech způsobují teplé a suché větry, a mají proto tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

Oproti jiným citrusářským oblastem leží ty valencijské v místech, které jsou pro pomeranče hraniční co do teplot, což přispívá k jejich kvalitě, a to z několika důvodů:

1. Díky mírným zimám a nepříliš horkým létům dosahují pomeranče své optimální zralosti pomalu, čímž si uchovávají lepší poměr mezi sladkostí a kyselostí než pomeranče pěstované v teplejších oblastech (ty jsou obecně sladší a mají mdlejší chuť). Valencijské pomeranče jsou tak chuťově příjemnější.

2. Zřetelné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí umocňují barvu plodů, jak na povrchu, tak uvnitř. Valencijské pomeranče mají charakteristickou oranžovou barvu, která bývá výraznější než u pomerančů odjinud.

3. Mírné teploty rovněž podporují tvorbu esenciálních olejů ve slupce, jež se pak promítají do vůně plodu.

Organoleptické vlastnosti, pokud jde o chuť, barvu a vůni, jsou tedy ovlivněny teplotními podmínkami typickými pro valencijské pěstitelské oblasti.

Středomořské podnebí, které se vyznačuje nepříliš horkými léty a převahou vlhkých větrů, je dalším faktorem, který pomerančům svědčí a odráží se především v jejich vzhledu.

M a n d a r i n k y

Prostředí, v němž se toto ovoce pěstuje už od dob, kdy je do Španělska přinesli Arabové, dodává valencijským mandarinkám dosti výrazné charakteristické znaky, jimiž se liší od mandarinek z jiných míst, a to vlivem několika faktorů:

Růst a vývoj mandarinek ve vymezené zeměpisné oblasti neprovází fyziologická poškození, která v jiných regionech způsobují teplé a suché větry, a mají proto tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

Oproti jiným citrusářským oblastem leží ty valencijské v místech, které jsou pro mandarinky hraniční co do teplot, což přispívá k jejich kvalitě, a to z několika důvodů:

1. Díky mírným zimám a nepříliš horkým létům dosahují mandarinky své optimální zralosti pomalu, čímž si uchovávají lepší poměr mezi sladkostí a kyselostí než mandarinky pěstované v teplejších oblastech (ty jsou obecně sladší a mají mdlejší chuť). Valencijské mandarinky jsou tak chuťově příjemnější.

2. Zřetelné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí umocňují barvu plodů, jak na povrchu, tak uvnitř. Valencijské mandarinky mají charakteristickou oranžovou barvu, která bývá výraznější než u mandarinek odjinud.

3. Mírné teploty rovněž podporují tvorbu esenciálních olejů ve slupce, jež se pak promítají do vůně plodu.

Organoleptické vlastnosti, pokud jde o chuť, barvu a vůni, jsou tedy ovlivněny teplotními podmínkami typickými pro valencijské pěstitelské oblasti.

Středomořské podnebí, které se vyznačuje nepříliš horkými léty a převahou vlhkých větrů, je dalším faktorem, který mandarinkám svědčí a odráží se především v jejich vzhledu.

C i t r o n y

Prostředí, v němž se toto ovoce pěstuje už od dob, kdy je do Španělska přinesli Arabové, dodává valencijským citronům dosti výrazné charakteristické znaky, jimiž se liší od citronů z jiných míst, a to vlivem několika faktorů:

Růst a vývoj citronů ve vymezené zeměpisné oblasti neprovází fyziologická poškození, která v jiných regionech způsobují teplé a suché větry, a mají proto tenkou slupku s minimem skvrn a povrchových vad.

Oproti jiným citrusářským oblastem leží ty valencijské v místech, které jsou pro citrony hraniční co do teplot, což přispívá k jejich kvalitě, a to z několika důvodů:

1. Díky mírným zimám a nepříliš horkým létům dosahují citrony své optimální zralosti pomalu, čímž si uchovávají lepší kyselost než citrony pěstované v teplejších oblastech (ty mají obecně mdlejší chuť).
2. Zřetelné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí umocňují barvu plodů, jak na povrchu, tak uvnitř. Valencijské citrony mají charakteristickou žlutou barvu, která bývá výraznější než u citronů odjinud.
3. Mírné teploty rovněž podporují tvorbu esenciálních olejů ve slupce, jež se pak promítají do vůně plodu.

Organoleptické vlastnosti, pokud jde o kyselost, barvu a vůni, jsou tedy ovlivněny teplotními podmínkami typickými pro valencijské pěstitelské oblasti.

Středomořské podnebí, které se vyznačuje nepříliš horkými léty a převahou vlhkých větrů, je dalším faktorem, který citronům svědčí a odráží se především v jejich vzhledu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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