C/2025/2618

6.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2618)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen [EU] 2024/1143 24 artikla)

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

EU-nro: PGI-ES-0152-AM01 – 12.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maaseudun kehittämisen pääosasto – Valencian itsehallintoalueen hallitus

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu vakiomuutos, koska se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

Selvitys siitä, että muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu vakiomuutos, koska se ei sisällä suojatun tuotteen nimen käyttöön liittyvää muutosta, ei uhkaa poistaa yhteyttä eikä muutos lisää rajoituksia tuotteiden kaupan pitämiseen.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Uusien soveltuvien lajikkeiden lisääminen*

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa ”Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta” ja tuote-eritelmän B kohtaa.

Muutoksella luetteloon sisällytettyjen lajikkeiden hedelmien koko, mehupitoisuus ja kypsyysindeksin arvot on lisätty SMM-tuotteen ”Cítricos Valencianos” kattamien hedelmien ominaisuuksia koskevaan taulukkoon, joka on tuotteen kuvausta koskevassa tuote-eritelmän kohdassa.

Ehdotetun muutoksen perustelut

Muutoksen syynä ovat ilmasto-olosuhteiden muuttuminen, millä on epäsuotuisa vaikutus viljelykasveihin, sekä kaupan pitämisen edellytysten muuttuminen, minkä vuoksi tuottajat ovat joutuneet pidentämään kautta.

Valtaosa Valencian sitrushedelmistä tuotetaan marras-helmikuussa. Tämä sekä tuotantokustannusten nousu ja alueen muuttuvista ilmasto-olosuhteista johtuva vesistressi ovat johtaneet tuotannon hidastumiseen ja tuottajien tulonmenetyksiin.

Tuotannon mukauttamiseksi muuttuneisiin olosuhteisiin on tarpeen ottaa käyttöön uusia lajikkeita niin, että se ei vaikuta tuotteen ja perinteiden ja alkuperän tai viljelymenetelmien väliseen yhteyteen. Ehdotetut lajikkeet kuuluvat Híbridos- ja Clementinas-lajikkeiden ryhmiin, joihin kuuluu joitakin tuote-eritelmään jo sisältyviä lajikkeita.

Sisällytettävät lajikkeet ovat Híbridos-ryhmään kuuluvat Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina ja Valley Gold ja Clementinas-ryhmään kuuluvat Clemensoon, Orogrós, Neufina ja Sando.

Tällä hetkellä näitä lajikkeita kasvatetaan lukuisilla tiloilla. Tämä tarkoittaa, että ne ovat ympäristöönsä sopeutuneita vakiintuneita lajikkeita, joita viljellään suuressa osassa tuotantoaluetta. Uudet lajikkeet ovat sopeutuneet täydellisesti Välimeren ilmastoon, minkä ansiosta niiden ominaisuudet erottavat ne samoista, muualla kasvatetuista lajikkeista.

Yhteenvetona voidaan todeta, että ehdotettujen lajikkeiden ominaisuuksien ansiosta tuottajat voivat parantaa arvioitua tuotantomääräänsä, pidentää kautta ja tarjota tuotteitaan pidempään vuoden aikana.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *I kohdan ”Kansalliset vaatimukset” poistaminen*

Muutos koskee tuote-eritelmän I kohtaa.

Kohta on poistettu, koska siinä mainittu lainsäädäntö on kumottu ja koska voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetussa tuote-eritelmän rakenteessa ei tarvita viittauksia kansalliseen lainsäädäntöön.

Ehdotetun muutoksen perustelut

Muutosta ehdotettiin, koska kansallisia vaatimuksia koskevassa kohdassa viitataan lainsäädäntöön, joka ei ole enää voimassa, koska se on kumottu. Viittauksia kansalliseen lainsäädäntöön ei tarvita asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaisessa uudistetussa tuote-eritelmässä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 10 – appelsiinit

0805 10 22 – Navel-appelsiinit

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 10 – appelsiinit

0805 10 24 – Blancas-appelsiinit

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 10 – appelsiinit

0805 10 28 – muut

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 21 – Mandariinit (myös tangeriinit ja satsumat)

0805 21 10 – satsumat

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 22 – klementiinit

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 29 – muut

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0805 – Tuoreet tai kuivatut sitrushedelmät

0805 50 – sitruunat (*Citrus limon, Citrus limonum*) ja limetit (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – VILJA

— 11 – MYLLYTEOLLISUUSTUOTTEET; MALTAAT; TÄRKKELYS; INULIINI; VEHNÄGLUTEENI

— 20 – KASVIKSISTA, HEDELMISTÄ, PÄHKINÖISTÄ TAI MUISTA KASVINOSISTA VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Appelsiinipuun (*Citrus sinensis*, L.), mandariinipuun (*Citrus reticulata* Blanco) ja sitruunapuun (*Citrus limon* L.) hedelmät.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians” suojattuihin sitrushedelmiin kuuluvat

— appelsiinit: Navels-, Blancas- ja Sanguinas-ryhmien hedelmät, jotka kuuluvat jäljempänä olevassa taulukossa mainittuihin lajikkeisiin ja joilla on siinä määritellyt ominaisuudet;

— mandariinit: Satsumas-, Clementinas- ja Híbridos-ryhmien hedelmät, jotka kuuluvat jäljempänä olevassa taulukossa mainittuihin lajikkeisiin ja joilla on siinä määritellyt ominaisuudet;

— sitruunat: hedelmät, jotka kuuluvat jäljempänä olevassa taulukossa mainittuihin lajikkeisiin ja joilla on siinä määritellyt ominaisuudet.

RYHMÄ	LAJIKE	HALKAISIJA (mm)	MEHU (%) (*)	KYPSYYSINDEKSI (**)
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

RYHMÄ	LAJIKE	HALKAISIJA (mm)	MEHU (%) (*)	KYPSYYSINDEKSI (**)
	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

RYHMÄ	LAJIKE	HALKAISIJA (mm)	MEHU (%) (*)	KYPSYYSINDEKSI (**)
SANGUINAS	SANGUINELLI	60–96	35	7
SITRUUNAT	FINO (MESERO)	48–67	25	—
	VERNA	48–67	30	—
	EUREKA	48–67	25	—

(*) Suhteessa hedelmän kokonaispainoon, käsin puristamalla.
(**) Sokeri/happo-vähimmäissuhde, sellaisena kuin se on määritelty neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta 7 päivänä kesäkuuta 2011 annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 543/2011.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä suojatut sitruunat luokitellaan luokkiin ekstra ja I voimassa olevien laatuvaatimusten mukaisesti.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Sitrushedelmät on viljeltävä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuotteet pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin pakkauksiin.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojatut sitrushedelmät voidaan pitää kaupan ainoastaan numeroidulla tarkastusmerkillä varustetuissa pakkauksissa. Etiketeissä ja tarkastusmerkeissä on ehdottomasti oltava maininta ”Indicación Geográfica Protegida Cítricos Valencianos / Citrics Valencians” (suojattu maantieteellinen merkintä ”Cítricos Valencianos” tai ”Citrics Valencians”).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Cítricos Valencianos / Citrics Valencians” varustettujen sitrushedelmien tuotantoalue käsittää jäljempänä luetellut niiden viljelyyn hyväksytyt maatalousalueet Castellónin, Valencian ja Alicanten maakunnissa.

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, Traiguera jaVinaròs.

La 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 ja Vilanova 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, Vilareal ja la Vilavella.

L’Alcalatén: l’Alcora.

L’Alt Millars: Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva ja Vallat.

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

El 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 ja 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 ja Vinalesa.

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

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

El 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 ja Vilamarxant.

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

La Foia de Bunyol, Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godelleta, Macastre ja 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'Énova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís ja Villanueva de Castellón.

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

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

La 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 ja 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, Tavernes de la Valldigna, Villalonga, Xeraco ja 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 ja 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/Miraflor, Teulada, Tormos, Vall de Gallinera, La Vall de Laguar, El Verger ja Xàbia/Jávea.

La 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 ja La Vila Joiosa/Villajoyosa.

L'Alacantí; Aigües, Alacant/Alicante, El Campello, Mutxamel, Sant Vicent del Raspeig/San Vicente del Raspeig ja Sant Joan d'Alacant.

El BaixVinalopó: Crevillent, Elx/Elche ja Santa Pola.

El 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 ja Torrevieja.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Historia

Maailman kaikista sitrushedelmien viljelyalueista sitrushedelmien viljelyn historialliset juuret ovat kaikkein syvimmässä juuri Valencian hallintoalueella. Alueelta on sitrushedelmien viljelyä koskevia historiallisia viittauksia jo ammoisilta ajoilta. Jo Francesc Eiximenis (1340–1409) mainitsee teoksessaan ”Regiment de la Cosa Pública” appelsiini- ja sitruunapuutarhat viitatessaan Valencian kauneuteen. Teoksessaan ”Viaje por España y Portugal” (1494) Jerónimo Münzer kertoo Valenciasta puhuessaan appelsiini-, sitruuna- ja muiden hedelmäpuiden runsaudesta ja kuvailee lukijoilleen kaupungin puutarhaa, jossa kukoistavat sitruuna- ja appelsiinipuut ja palmut. Andres Laguna tarjoaa Dioscoridesin teoksen ”Tratado de Medicina” (1570) käännöksessään tietoja appelsiineista ja sitruunoista ja mainitsee, että valencialaiset kutsuvat appelsiinia nimellä ”toronja”, mikä tarkoittaa nykyespanjaksi greippiä. Kasvitieteilijä Cabanilles kertoi jo 1700-luvun lopulla 4 000 pienestä appelsiiniviljelmästä, jotka tuottivat paremmin kuin muut viljelmät.

Ensimmäiset kaupalliset viljelmät, joiden tuotteet käytettiin sellaisenaan, ovat peräisin 1700-luvun lopulta, minkä jälkeen viljelmät ovat kasvaneet jatkuvasti. Nykyisin appelsiinin viljelyala on 85 000 hehtaaria, mandariinin viljelyala noin 83 000 hehtaaria ja sitruunan viljelyala noin 15 000 hehtaaria. Viljelytekniikkaa on kehitetty niin, että tuloksena on pitkälle erikoistunut hedelmänviljely, joka perustuu maaperän ja ilmaston parhaaseen mahdolliseen hyödyntämiseen viljelyssä sekä saatujen tuotteiden erinomaiseen laatuun.

Yksi osoitus appelsiininviljelyn merkityksestä Valencian hallintoalueelle on Burrianaan (Castellón) perustettu appelsiinimuseo.

Luonto

Valencian hallintoalueella vuotuinen sademäärä vähenee pohjoisesta etelään mentäessä siten, että Castellónin pohjoispuolella se on noin 450 mm ja Alicanten eteläpuolella alle 300 mm.

Sitrushedelmien viljely sijoittuu kolmen maakunnan, Alicanten, Valencian ja Castellónin alueelle. Sisämaan hallanvaaran vuoksi perinteiset tuotantoalueet sijaitsivat rannikolla ja jokilaaksoissa, mutta nykyisin ilmaston muuttumisesta johtuen myös sisämaassa on alueita, jotka soveltuvat erinomaisesti sitrushedelmien viljelyyn. Tämä johtuu pääosin leudoista talvista, maltillisen lämpimistä kesistä, selkeistä eroista päivä- ja yölämpötilojen välillä ja tuulista, jotka eivät ole liian kuumia tai kuivia.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Appelsiinit

Valencialaisen hedelmätarhurin tekninen osaaminen, viljelymenetelmien täydellinen tuntemus sekä ilmaston ja maaperän ominaisuudet ovat tekijöitä, joiden ansiosta syntyvät ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet niin maussa (happamuuden ja makeuden välinen suhde) kuin värissä (voimakkaampi oranssi), aromissa ja mehukkuudessakin.

Valencialaiset appelsiinit ovat ohutkuorisia ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

Millään muulla tuotantoalueella ei esiinny samanaikaisesti yhtä monia väreiltään, aromiltaan ja tuoksultaan erilaisia lajikkeita.

Mandariinit

Valencialaisen hedelmätarhurin tekninen osaaminen, viljelymenetelmien täydellinen tuntemus sekä ilmaston ja maaperän ominaisuudet ovat tekijöitä, joiden ansiosta syntyvät ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet niin maussa (happamuuden ja makeuden välinen suhde) kuin värissä (voimakkaampi oranssi), aromissa ja mehukkuudessakin.

Valencialaiset mandariinit ovat ohutkuorisia ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

Millään muulla tuotantoalueella ei esiinny samanaikaisesti yhtä monia väreiltään, aromiltaan ja tuoksultaan erilaisia lajikkeita. Siksi alue onkin maailman johtava mandariinien viejä.

Sitruunat

Valencialaisen hedelmätarhurin tekninen osaaminen, viljelymenetelmien täydellinen tuntemus sekä ilmaston ja maaperän ominaisuudet ovat tekijöitä, joiden ansiosta syntyvät ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet, joita ovat mehukas, runsashappoinen malto, (voimakkaan keltainen) väri ja voimakas tuoksu.

Valencialaiset sitruunat ovat ohutkuorisia ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Appelsiinit

Ympäristö, jossa on harjoitettu appelsiininviljelyä siitä alkaen kun laji saapui Espanjaan arabien mukana, antaa valencialaisille appelsiineille eräitä selkeästi tunnistettavia erityispiirteitä, jotka erottavat ne muualta tulevista appelsiineista. Se johtuu seuraavista tekijöistä:

Valencialaiset appelsiinit kehittyvät vailla fysiologisia haittoja, joita kuumat ja kuivat tuulet aiheuttavat muilla alueilla, minkä vuoksi niiden kuori on ohut ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

Muihin tuotantoalueisiin verrattuna Valencian alueen sitrushedelmänviljelyalueet sijaitsevat lämpötilan suhteen appelsiininviljelyn reuna-alueilla, mikä vaikuttaa useammastakin syystä hedelmien laatuun:

1. Lauhkeat talvet ja maltillisen kuumat kesät saavat aikaan sen, että appelsiinit saavuttavat ihanteellisen kypsyysasteensa hitaasti, minkä vuoksi niiden happamuuden ja makeuden välinen suhde säilyy parempana kuin kuumemmilta alueilta peräisin olevilla appelsiineilla (jotka ovat yleensä makeampia ja maultaan miedompia). Sen vuoksi valencialaisten appelsiinien maku on miellyttävämpi.

2. 2. Selkeät erot päivä- ja yölämpötilojen välillä korostavat appelsiinien (sekä kuoren että mallon) väriä. Valencialaisten appelsiinien väri on yleensä tyypillisesti voimakkaamman oranssinkeltainen kuin muualta tulevilla appelsiineilla.

3. Lämpötila vaikuttaa myös eteeristen öljyjen kehittymiseen kuoressa, mikä puolestaan tuntuu hedelmien aromissa.

Näin ollen Valencian sitrushedelmänviljelyalueiden lämpöolosuhteet vaikuttavat appelsiinien makuun, väriin ja aromiin liittyviin ominaisuuksiin.

Myös välimerellinen ilmasto, jonka ominaispiirteitä ovat maltillisen kuumat kesät ja yleensä kosteat tuulet, vaikuttaa suotuisasti ennen muuta appelsiinien ulkonäköön.

Mandariinit

Ympäristö, jossa on harjoitettu mandariininviljelyä siitä alkaen kun laji saapui Espanjaan arabien mukana, antaa valencialaisille mandariineille eräitä selkeästi tunnistettavia erityispiirteitä, jotka erottavat ne muualta tulevista mandariineista. Se johtuu seuraavista tekijöistä:

Valencialaiset mandariinit kehittyvät vailla fysiologisia haittoja, joita kuumat ja kuivat tuulet aiheuttavat muilla alueilla, minkä vuoksi niiden kuori on ohut ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

Muihin tuotantoalueisiin verrattuna Valencian alueen sitrushedelmänviljelyalueet sijaitsevat lämpötilan suhteen mandariininviljelyn reuna-alueilla, mikä vaikuttaa useammastakin syystä hedelmien laatuun:

1. Lauhkeat talvet ja maltillisen kuumat kesät saavat aikaan sen, että mandariinit saavuttavat ihanteellisen kypsyysasteensa hitaasti, minkä vuoksi niiden happamuuden ja makeuden välinen suhde säilyy parempana kuin kuumemmilta alueilta peräisin olevilla mandariineilla (jotka ovat yleensä makeampia ja maultaan miedompia). Sen vuoksi valencialaisten mandariinien maku on miellyttävämpi.

2. Selkeät erot päivä- ja yölämpötilojen välillä korostavat mandariinien (sekä kuoren että mallon) väriä. Valencialaisille mandariineille ominainen väri on voimakkaamman oranssinkeltainen kuin muualta tulevilla mandariineilla.

3. Lämpötila vaikuttaa myös eteeristen öljyjen kehittymiseen kuoressa, mikä puolestaan tuntuu hedelmien aromissa.

Näin ollen Valencian sitrushedelmänviljelyalueiden lämpöolosuhteet vaikuttavat mandariinien makuun, väriin ja aromiin liittyviin ominaisuuksiin.

Myös välimerellinen ilmasto, jonka ominaispiirteitä ovat maltillisen kuumat kesät ja yleensä kosteat tuulet, vaikuttaa suotuisasti ennen muuta mandariinien ulkonäköön.

Sitruunat

Ympäristö, jossa on harjoitettu sitruunanviljelyä siitä alkaen kun laji saapui Espanjaan arabien mukana, antaa valencialaisille sitruunoille eräitä selkeästi tunnistettavia erityispiirteitä, jotka erottavat ne muualta tulevista sitruunoista. Se johtuu seuraavista tekijöistä:

Valencialaiset sitruunat kehittyvät vailla fysiologisia haittoja, joita kuumat ja kuivat tuulet aiheuttavat muilla alueilla, minkä vuoksi niiden kuori on ohut ja lähes ilman laikkuja tai ulkoisia vaurioita.

Muihin tuotantoalueisiin verrattuna Valencian alueen sitrushedelmänviljelyalueet sijaitsevat lämpötilan suhteen sitruunanviljelyn reuna-alueilla, mikä vaikuttaa useammastakin syystä hedelmien laatuun:

1. Lauhkeat talvet ja maltillisen kuumat kesät saavat aikaan sen, että sitruunat saavuttavat ihanteellisen kypsyysasteensa hitaasti, minkä vuoksi niiden happamuus säilyy parempana kuin kuumemmilta alueilta peräisin olevilla sitruunoilla (jotka ovat yleensä maultaan miedompia).
2. Selkeät erot päivä- ja yölämpötilojen välillä korostavat sitruunoiden (sekä kuoren että mallon) väriä. Valencialaisten sitruunoiden väri on yleensä tyypillisesti voimakkaamman keltainen kuin muualta tulevilla sitruunoilla.
3. Lämpötila vaikuttaa myös eteeristen öljyjen kehittymiseen kuoressa, mikä puolestaan tuntuu hedelmien aromissa.

Näin ollen Valencian sitrushedelmänviljelyalueiden lämpöolosuhteet vaikuttavat sitruunoiden makuun, väriin ja aromiin liittyviin ominaisuuksiin.

Myös välimerellinen ilmasto, jonka ominaispiirteitä ovat maltillisen kuumat kesät ja yleensä kosteat tuulet, vaikuttaa suotuisasti ennen muuta sitruunoiden ulkonäköön.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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