C/2025/2618

2025.5.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2618)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az [EU] 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

EU-szám: PGI-ES-0152-AM01 – 2025.2.12.

1. **A termék elnevezése**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM);

☒ oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

A Valenciai közösség kormányának Vidékfejlesztési és Élelmezési Főigazgatósága

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítás, mivel nem módosítja az oltalom alatt álló termék elnevezését, nem jár a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után semmilyen forgalmazási korlátozást.

7. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

Annak kifejtése, hogy a módosítás(ok)ra vonatkozik az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (4) bekezdésében meghatározott standard módosítás fogalommeghatározása

Ez az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítás, mivel nem módosítja az oltalom alatt álló termék elnevezését, nem jár a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után semmilyen forgalmazási korlátozást.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *A felvételre alkalmas új fajták bevezetése*

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. szakaszát („A termék leírása”) és a termékleírás B. szakaszát érinti.

A termékleírásnak „A termék leírása” szakaszában szereplő, a „Cítricos Valencianos” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyümölcs jellemzőit tartalmazó táblázat kiegészült az e módosítással felvett fajtákhoz tartozó gyümölcsök méretével, létartalmával és érettségi indexének értékeivel.

A javasolt módosítás indokolása

E módosítás oka mind a növényeket hátrányosan érintő éghajlati viszonyok, mind a forgalmazási feltételek változása, amelyek szükségessé tették a termelők számára az idény meghosszabbítását.

A valenciai citrusfélék nagy részét november és február között termesztik. Ez a tény, valamint a terület változó éghajlati viszonyaiból eredő megnövekedett termelési költségek és vízhiány stagnálást és jelentős bevételkiesést eredményezett a termelők számára.

A termelés kiigazítása érdekében új fajtákat kell bevezetni, anélkül, hogy ez érintené a hagyományokkal és azok gyökereivel, illetve a termesztési módszerrel való kapcsolatot. A javasolt fajták a Hibrid és a Klementin fajtacsoportokba tartoznak, amelyek magukban foglalják a termékleírásban már szereplő fajták egy részét.

A termékleírásba való felvételt a következő fajták esetében kérelmezik: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina és Valley Gold a Hibrid fajtacsoportban, Clemensoon, Orogrós, Neufina és Sando a Klementin fajtacsoportban.

Jelenleg az e fajtákat termesztő gazdaságok száma jelentős, ami azt jelenti, hogy jól bevált, a környezethez alkalmazkodó fajtákról van szó, amelyek ültetvényei a termőterület nagy részén megtalálhatók. Az új fajták tökéletesen alkalmazkodtak a mediterrán éghajlathoz, és olyan sajátosságokkal rendelkeznek, amelyek megkülönböztetik őket a máshol termesztett fajtáktól.

Összefoglalva, a javasolt fajták jellemzői lehetővé teszik a termelők számára, hogy növeljék becsült termelési volumenüket, meghosszabbítsák az idényt, és az év során hosszabb ideig kínálják termékeiket.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A „Nemzeti előírások” című I. szakasz törlése*

Ez a módosítás a termékleírás I. szakaszát érinti.

Ezt a szakaszt törölték, mivel az abban hivatkozott jogszabályt hatályon kívül helyezték, és a termékleírásnak a hatályos jogszabályokban meghatározott szerkezetével összhangban nincs szükség a nemzeti jogszabályokra való hivatkozásokra.

A javasolt módosítás indokolása

A javasolt módosítás oka az, hogy a „Nemzeti előírások” szakasz olyan jogszabályokra való hivatkozásokat tartalmaz, amelyek hatályon kívül helyezésük miatt már nincsenek érvényben. Ezenkívül az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkében meghatározott új termékleírás-formátum szerint nincs szükség a nemzeti jogszabályokra való hivatkozásokra.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 10 – Narancs

0805 10 22 – Navel narancs

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 10 – Narancs

0805 10 24 – Közönséges narancs

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 10 – Narancs

0805 10 28 – Más

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 21 – Mandarin (ideértve a tangerine és a satsuma fajtát is)

0805 21 10 – Satsuma

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 22 – Clementine

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 29 – Más

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0805 – Citrusfélék frissen vagy szárítva

0805 50 – Citrom (Citrus limon, Citrus limonum) és lime (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)

0805 50 10 – Citrom (Citrus limon, Citrus limonum)

— 10 – GABONAFÉLÉK

— 11 – MALOMIPARI TERMÉKEK; MALÁTA; KEMÉNYÍTŐK; INULIN; BÚZASIKÉR

— 20 – ZÖLDSÉGFÉLÉKBŐL, GYÜMÖLCSBŐL, DIÓFÉLÉKBŐL VAGY MÁS NÖVÉNYRÉSZEKBŐL ELŐÁLLÍTOTT KÉSZÍTMÉNYEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A narancsfa (*Citrus sinensis*, L.), mandarinfa (*Citrus reticulata* Blanco) és citromfa (*Citrus limon* L.) termése.

A „Cítricos Valencianos” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott citrusfélék a következők:

— a narancsok esetében a Navel, a világos húsú és a vérnarancs fajtacsoportba tartozó, az alábbi táblázatban ismertetett elnevezésű és jellemzőkkel rendelkező fajták,

— a mandarinok esetében a Satsuma, a Klementin és a Hibrid fajtacsoportba tartozó, az alábbi táblázatban ismertetett elnevezésű és jellemzőkkel rendelkező fajták,

— citromok esetében az alábbi táblázatban ismertetett elnevezésű és jellemzőkkel rendelkező fajták.

FAJTACSOPORT	FAJTA	ÁTMÉRŐ (mm)	LÉ (%) (*)	ÉRETTSÉGI MUTATÓ (**)
SATSUMA	CLAUSELLINA	54–78	40	7
	OKITSU	54–78	40	7
	OWARI	54–78	40	7
	IWASAKI	54–78	40	7
HIBRID	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
KLEMENTIN	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

FAJTACSOPORT	FAJTA	ÁTMÉRŐ (mm)	LÉ (%) (*)	ÉRETTSÉGI MUTATÓ (**)
	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
NAVEL	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
VILÁGOS HÚSÚ	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

FAJTACSOPORT	FAJTA	ÁTMÉRŐ (mm)	LÉ (%) (*)	ÉRETTSÉGI MUTATÓ (**)
VÉRNARANCS	SANGUINELLI	60–96	35	7
CITROMOK	FINO (MESERO)	48–67	25	–
	VERNA	48–67	30	–
	EUREKA	48–67	25	–

(*) A termés teljes súlyához viszonyítva. Kézi préssel kinyert lé.
(**) Az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a gyümölcs- és zöldség-, valamint a feldolgozottgyümölcs- és feldolgozottzöldség-ágazatra alkalmazandó részletes szabályainak a megállapításáról szóló, 2011. június 7-i 543/2011/EU bizottsági végrehajtási rendeletben meghatározott minimális cukor-sav arány.

Az OFJ-vel ellátott citrusfélék az alkalmazott minőségügyi szabvány alapján az „Extra” vagy az „I. osztályú” kategóriába tartoznak.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A citrusféléket a földrajzi területen kell termeszteni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A terméket élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolóanyagban kell kiszerelni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló citrusféléket kizárólag számozott ellenőrző címkével ellátott kiszerelésben lehet forgalomba hozni. A címkén és az ellenőrző címkén kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: *Indicación Geográfica Protegida* „Cítricos Valencianos”/„Citrics Valencians”.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cítricos Valencianos” OFJ-vel ellátott citrusfélék termesztési területét a Castellón, Valencia és Alicante tartományok területén fekvő, a „Cítricos Valencianos” OFJ-vel ellátott citrusfélék termesztésére engedéllyel rendelkező következő járások területe alkotja:

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 és Vinaròs.

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 és 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 és La Vilavella.

L'Alcalatén: L'Alcora.

L'Alt Millars: Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva és Vallat.

L'Alt Palància: Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja és 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 és 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 és Vinalesa.

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

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

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

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

La Plana 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 és Villanueva de Castellón.

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

La Canal de Navarrés: Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés és 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, Xàtiva és 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 és 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 és 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 és 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 és La Vila Joiosa / Villajoyosa.

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

El BaixVinalopó: Crevillent, Elx/Elche és 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 és Torrevieja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Történelmi kapcsolat

A citrusfélék termesztésének az egész világon Valencia autonóm közösségben van a legmélyebben gyökerező hagyománya. Nagyon régi írásos történelmi emlékek tanúskodnak a citrustermesztés jelenlétéről és ismeretéről a valenciai régióban. „*Regiment de la Cosa Pública*" című művében már Francesc Eiximenis (1340–1409) is megemlíti a narancs- és citromültetvényeket Valencia szépségei között. „Viaje por España y Portugal" (Utazás Spanyolországban és Portugáliában) című, 1494-ben írt művében Hieronymus Münzer arról ír, hogy Valencia „bővelkedik narancsfákban, citromfákban, cédrátcitromfákban és számtalan másfajta gyümölcsfában", és hozzáteszi, hogy „megmutatják nekünk a város kertjét, amely gyönyörűen be van ültetve citromfákkal, narancsfákkal, cédrátcitromfákkal és pálmafákkal". Dioszkoridész „*Materia Medica*" című, medicináról szóló értekezésének (1570) fordításában Laguna a naranccsal és a citrommal kapcsolatos adatokat közöl, és megemlíti, hogy a valenciaiak „a narancsot toronja-nak hívják", amely a mai kasztíliai spanyol nyelven „grapefruit"-ot jelent. A botanikus Antonio José de Cavanilles a XVIII. század végén arról ír, hogy „4 000 tahulla [korabeli mértékegység] területen termesztenek kínai narancsot, és az ültetvény minden másnál bőségesebb termést hoz".

A frissgyümölcs-fogyasztásra termelő első kereskedelmi ültetvényeket a XVIII. század végén hozták létre, területük mára elérte a narancsfák esetében a kb. 85 000 hektárt, a mandarinfák esetében a 83 000 hektárt, a citromfák esetében pedig a mintegy 15 000 hektárt, ami lehetővé tette bizonyos technikák és egy olyan speciális termesztési módszer kifejlesztését, amelynek alapját a növényeknek a mezőgazdasági-éghajlati körülményekhez való optimális alkalmazkodása és a termesztett gyümölcs minősége képezi.

A narancstermesztés Valencia autonóm közösségben betöltött jelentős szerepéről a burrianai (Castellón) Narancsmúzeum tanúskodik.

Természeti kapcsolat

Valencia autonóm közösségben a csapadék mennyisége északról dél felé haladva csökken, Castellón északi részén mintegy 450 mm, míg Alicante déli részén kevesebb mint 300 mm.

A citrusfélék termesztése Valencia autonóm közösség mindhárom tartományára – Alicante, Valencia és Castellón – kiterjed, és noha a termesztést a belső területeken előforduló fagyok miatt hagyományosan a part menti övezetekben és a folyóvölgyekben folytatták, mára a belső területek is alkalmassá váltak a citrustermesztésre, köszönhetően az éghajlati viszonyok megváltozásának, azaz alapvetően az enyhe teleknek, a nem túl forró nyaraknak, a határozott napi hőingadozásnak és az enyhe és párás szeleknek.

5.2. *A termék sajátosságai*

Narancs

A valenciai mezőgazdasági termelők technikai képzettsége, a termesztési folyamat tökéletes ismerete, valamint az éghajlat és a talaj jellegzetességei olyan tényezők, amelyek elősegítik, hogy a kifejlődő gyümölcs mind az íz (savédesség arány), mind a szín (élénk narancsszín), mind az aromák és a lédúság tekintetében egyedi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezzen.

A valenciai narancsok héja vékony, felületükön kevés folt és külső sérülés látható.

Egyetlen más termesztési terület sem tud felmutatni ennyiféle fajtát, amelyek egyedi színükkel és állandó aromájukkal és illatukkal tűnnek ki.

Mandarinok

A valenciai mezőgazdasági termelők technikai képzettsége, a termesztési folyamat tökéletes ismerete, valamint az éghajlat és a talaj jellegzetességei olyan tényezők, amelyek elősegítik, hogy a kifejlődő gyümölcs mind az íz (savédesség arány), mind a szín (élénk narancsszín), mind az aromák és a lédúság tekintetében egyedi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezzen.

A valenciai mandarinok héja vékony, felületükön kevés folt és külső sérülés látható.

Egyetlen más termesztési terület sem tud felmutatni ennyiféle fajtát, amelyek egyedi színükkel és állandó aromájukkal és illatukkal tűnnek ki. Ennek köszönhetően Spanyolország a világ első számú mandarinexportőre.

Citromok

A valenciai mezőgazdasági termelők technikai képzettsége és a termesztési folyamat tökéletes ismerete, valamint az éghajlat és a talaj jellegzetességei olyan tényezők, amelyek elősegítik, hogy a kifejlődő termés egyedi tulajdonságokkal, magas savtartalmú, lédús gyümölcshússal, élénksárga színnel és rendkívüli illattal rendelkezzen.

A valenciai citromok héja vékony, felületükön kevés folt és külső sérülés látható.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Narancs

A környezet, amelyben a narancstermesztés a kezdetektől fogva – tehát amióta az arabok elterjesztették azt Spanyolországban – folyik, olyan jellegzetes azonosító jegyekkel ruházza fel a valenciai narancsot, amelyek megkülönböztetik azt a máshonnan származó fajtáktól, és ez több tényezőnek köszönhető:

A valenciai narancsok fejlődésük során nincsenek kitéve a más régiókban jellemző meleg és száraz szelek által okozott élettani traumáknak, ennek köszönhetően héjuk vékony, kevés folttal és külső sérüléssel.

A valenciai citrustermő vidékek, szemben más termőterületekkel, a hőmérséklet miatt a narancstermesztés szempontjából határterületnek számító övezetben fekszenek, ami több okból is befolyásolja a minőséget:

1. Az enyhe telek és a nem túl forró nyarak következtében a narancs lassan éri el az optimális érettségi fokot, ezért megfelelőbb sav-édesség aránnyal rendelkezik, mint a forróbb régiókból származó narancsok (amelyek általában édeskésebb és semlegesebb ízűek). A valenciai narancsok ebből következően ízletesebbek.

2. 2. A nappalok és az éjszakák közötti határozott hőingadozás élénkebbé teszi a narancs héjának és húsának színét. A valenciai narancsok jellegzetes, a máshonnan származó narancsokénál általában élénkebb narancssárga tónussal rendelkeznek.

3. E hőmérsékletek továbbá elősegítik az illóolajok képződését a narancs héjában, amelyek hozzájárulnak a gyümölcs aromaképletének kialakulásához.

A valenciai citrustermő területekre jellemző hőmérsékleti viszonyok tehát alakítják a citrusfélék érzékszervi jellemzőit: ízét, színét és aromáit.

A nem túl forró nyarakkal és a túlnyomórészt párás szelekkel jellemzett mediterrán éghajlat további előnye, hogy kedvezően befolyásolja a narancs külső megjelenését.

Mandarinok

A környezet, amelyben a mandarintermesztés a kezdetektől fogva – tehát amióta az arabok elterjesztették azt Spanyolországban – folyik, olyan jellegzetes azonosító jegyekkel ruházza fel a valenciai mandarint, amelyek megkülönböztetik azt a máshonnan származó fajtáktól, és ez több tényezőnek köszönhető:

A valenciai mandarinok fejlődésük során nincsenek kitéve a más régiókban jellemző meleg és száraz szelek által okozott élettani traumáknak, ennek köszönhetően héjuk vékony, kevés folttal és külső sérüléssel.

A valenciai citrustermő vidékek, szemben más termőterületekkel, hőmérsékletük miatt a mandarintermesztés szempontjából határterületnek számító övezetben fekszenek, ami több okból is befolyásolja a minőséget:

1. Az enyhe telek és a nem túl forró nyarak következtében a mandarin lassan éri el az optimális érettségi fokot, ezért megfelelőbb sav-édesség aránnyal rendelkezik, mint a forróbb régiókból származó mandarinok (amelyek általában édeskésebb és semlegesebb ízűek). A valenciai mandarinok ebből következően ízletesebbek.

2. A nappalok és az éjszakák közötti határozott hőingadozások élénkebbé teszik a mandarin héjának és húsának színét. A valenciai mandarinok jellegzetes, a máshonnan származó mandarinokénál általában élénkebb narancssárga tónussal rendelkeznek.

3. E hőmérsékletek továbbá elősegítik az illóolajok képződését a mandarin héjában, amelyek hozzájárulnak a gyümölcs aromaképletének kialakulásához.

A valenciai citrustermő területekre jellemző hőmérsékleti viszonyok tehát alakítják a citrusfélék érzékszervi jellemzőit: ízét, színét és aromáit.

A nem túl forró nyarak és a túlnyomórészt párás szelek által jellemzett mediterrán éghajlat további előnye, hogy kedvezően befolyásolja a mandarin külső megjelenését.

Citromok

A környezet, amelyben a citromtermesztés a kezdetektől fogva – tehát amióta az arabok elterjesztették azt Spanyolországban – folyik, olyan jellegzetes azonosító jegyekkel ruházza fel a valenciai citromot, amelyek megkülönböztetik azt a máshonnan származó fajtáktól, és ez több tényezőnek köszönhető:

A valenciai citromok fejlődésük során nincsenek kitéve a más régiókban jellemző meleg és száraz szelek által okozott élettani traumáknak, ennek köszönhetően héjuk vékony, kevés folttal és külső sérüléssel.

A valenciai citrustermő vidékek, szemben más termőterületekkel, hőmérsékletük miatt a citromtermesztés szempontjából határterületnek számító övezetben fekszenek, ami több okból is befolyásolja a minőséget:

1. Az enyhe telek és a nem túl forró nyarak következtében a citrom lassan éri el az optimális érettségi fokot, ezért megfelelőbb savassággal rendelkezik, mint a forróbb régiókból származó citromok (amelyek általában semlegesebb ízűek).
2. A nappalok és az éjszakák közötti határozott hőingadozások élénkebbé teszik citrom héjának és húsának színét. A valenciai citromok jellegzetes, a máshonnan származó citromokénál általában élénkebb sárga tónussal rendelkeznek.
3. E hőmérsékletek továbbá elősegítik az illóolajok képződését a citrom héjában, amelyek hozzájárulnak a gyümölcs aromaképletének kialakulásához.

A valenciai citrustermő területekre jellemző hőmérsékleti viszonyok tehát alakítják a citrusfélék érzékszervi jellemzőit: savasságát, színét és aromáit.

A nem túl forró nyarakkal és a túlnyomórészt párás szelekkel jellemzett mediterrán éghajlat további előnye, hogy kedvezően befolyásolja a citrom külső megjelenését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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