C/2025/2618

6.5.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])**

(C/2025/2618)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"**

**Nr UE: PGI-ES-0152-AM01 – 12.2.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich – Rząd Wspólnoty Walenckiej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie polega na zmianie w nazwie produktu chronionego, nie grozi zanikiem związku i nie wiąże się z ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

*Wyjaśnienie, że zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:*

jest to zmiana standardowa w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie polega na zmianie w nazwie produktu chronionego, nie grozi zanikiem związku i nie wiąże się z ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Wprowadzenie nowych odmian, które mogą być objęte przedmiotowym oznaczeniem*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.2 jednolitego dokumentu „Opis produktu" oraz pkt B specyfikacji produktu.

Do tabeli przedstawiającej cechy charakterystyczne owoców objętych ChOG „Cítricos Valencianos", która to tabela znajduje się w punkcie dotyczącym opisu produktu w specyfikacji produktu, dodano wartości odnoszące się do wielkości, zawartości soku i poziomu dojrzałości owoców odmian objętych przedmiotową zmianą.

Przyczyny proponowanej zmiany

Przyczyną przedmiotowej zmiany są zarówno zmiany warunków klimatycznych, które mają niekorzystny wpływ na uprawy, jak i zmiany w warunkach wprowadzania do obrotu, które sprawiły, że producenci muszą wydłużyć sezon.

Większość produkcji owoców cytrusowych w Walencji odbywa się w okresie od listopada do lutego. Sytuacja ta – wraz ze wzrostem kosztów produkcji i deficytem wody spowodowanym zmieniającymi się warunkami klimatycznymi na tym obszarze – doprowadziła do zastojów i znacznej utraty zysków przez producentów.

Aby dostosować produkcję, konieczne jest wprowadzenie nowych odmian, co nie spowoduje odejścia od tradycji i korzeni ani zmiany metody uprawy. Proponowane odmiany należą do grup hybrydowej i „Klementynki", które to grupy obejmują niektóre odmiany już zawarte w specyfikacji produktu.

Wnioskuje się o włączenie odmian Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina i Valley Gold w grupie hybrydowej, oraz Clemensoon, Orogrós, Neufina i Sando w grupie „Klementynki".

Odmiany te uprawia obecnie wiele gospodarstw, co oznacza, że są one dobrze zadomowione, przystosowane do środowiska naturalnego i można je znaleźć na dużej części obszaru produkcji. Nowe odmiany doskonale przystosowały się do klimatu śródziemnomorskiego, dzięki czemu zyskały określone cechy odróżniające je od tych samych odmian pochodzących z innych okolic.

Podsumowując, cechy proponowanych odmian pozwalają producentom na zwiększenie szacowanej wielkości produkcji, wydłużenie sezonu i oferowanie produktów przez dłuższy okres w ciągu roku.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Usunięcie pkt I „Wymogi krajowe"*

Zmiana ta dotyczy pkt I specyfikacji produktu.

Punkt ten usunięto, ponieważ przywołane w nim przepisy zostały uchylone, a zgodnie ze strukturą specyfikacji określoną w obowiązujących przepisach odniesienia do przepisów krajowych nie są konieczne.

Przyczyny proponowanej zmiany

Przyczyną proponowanej zmiany jest fakt, że punkt „Wymogi krajowe" zawiera odniesienia do przepisów, które już nie obowiązują, ponieważ zostały uchylone. Ponadto w nowym formacie specyfikacji produktu, określonym w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143, odniesienia do przepisów krajowych nie są konieczne.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 10 – Pomarańcze

0805 10 22 – Pomarańcze pępkowe

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 10 – Pomarańcze

0805 10 24 – Pomarańcze białe

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 10 – Pomarańcze

0805 10 28 – Pozostałe

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 21 – Mandarynki (włącznie z tangerynami i satsumy)

0805 21 10 – Satsumy

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 22 – Klementynki

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 29 – Pozostałe

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 50 – Cytryny (*Citrus limon, Citrus limonum*) i limony (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – ZBOŻA

— 11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Owoce drzewa pomarańczy (*Citrus sinensis*, L.), mandarynki (*Citrus reticulata* Blanco) i cytryny (*Citrus limon* L.).

Następujące owoce cytrusowe zostają objęte ChOG „Cítricos Valencianos":

— pomarańcze z grup „Navels", „Blancas" i „Sanguinas", których odmiany i parametry podane zostały w tabeli poniżej,

— mandarynki z grup „Satsuma", „Klementynki" oraz hybrydowe, których odmiany i parametry podane zostały w tabeli poniżej;

— cytryny: których odmiany i cechy charakterystyczne podane zostały w tabeli poniżej.

| GRUPA | ODMIANA | ŚREDNICA (mm) | % ZAWARTOŚĆ SOKU (*) | POZIOM DOJRZAŁOŚCI (**) |
|---|---|---|---|---|
| SATSUMAS | CLAUSELLINA | 54-78 | 40 | 7 |
| | OKITSU | 54-78 | 40 | 7 |
| | OWARI | 54-78 | 40 | 7 |
| | IWASAKI | 54-78 | 40 | 7 |
| HYBRIDS | 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 |
| CLEMENTINES | 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 |

| GRUPA | ODMIANA | ŚREDNICA (mm) | % ZAWARTOŚĆ SOKU (*) | POZIOM DOJRZAŁOŚCI (**) |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| NAVELS | 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 |
| COMMON ORANGES | 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 |

| GRUPA | ODMIANA | ŚREDNICA (mm) | % ZAWARTOŚĆ SOKU (*) | POZIOM DOJRZAŁOŚCI (**) |
|---|---|---|---|---|
| BLOOD ORANGES | SANGUINELLI | 60-96 | 35 | 7 |
| LEMONS | FINO (MESERO) | 48-67 | 25 | — |
| | VERNA | 48-67 | 30 | — |
| | EUREKA | 48-67 | 25 | — |

(*) W stosunku do całkowitej wagi owocu. Sok wyciskany jest przy pomocy ręcznej prasy.
(**) Minimalny stosunek ilości cukru do kwasów zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

ChOG zostają objęte owoce cytrusowe zaklasyfikowane w kategoriach „Extra" oraz „I" zgodnie z obowiązującą normą jakościową.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa owoców cytrusowych musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt pakowany jest w opakowania przystosowane do przechowywania produktów spożywczych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione cytrusy sprzedawane są wyłącznie w opakowaniach opatrzonych numerowaną kontretykietą. Na etykietach i kontretykietach obowiązkowo należy umieścić wyrażenie: *Indicación Geográfica Protegida* „Cítricos Valencianos" lub „Citrics Valencians".

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar uprawy owoców cytrusowych objętych ChOG „Cítricos Valencianos" obejmuje wymienione poniżej regiony wchodzące w skład prowincji Castellón, Walencja i Alicante upoważnione do uprawy cytrusów objętych ChOG „Cítricos Valencianos":

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 i 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 i 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 i La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

La Foia de Bunyol, Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godelleta, Macastre i 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 i Villanueva de Castellón.

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

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

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

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Historyczna

Spośród wszystkich obszarów uprawy owoców cytrusowych na świecie to właśnie we Wspólnocie Walenckiej tradycja ta jest najgłębiej zakorzeniona. Istnieją bardzo wczesne historyczne źródła potwierdzające występowanie i znajomość techniki uprawiania cytrusów w regionie Walencji. Już Francesc Eiximenis (1340–1409) w dziele „Regiment de la Cosa Pública" („Rządy Republiki"), opisując piękno Walencji, wspomina sady pomarańczowe i cytrynowe. Muntzer w swoim dziele „Viaje por España y Portugal" („Podróż po Hiszpanii i Portugalii", 1494 r.) opisuje Walencję jako „bogatą w pomarańcze, cytryny, cytrony i niezliczone inne drzewa owocowe" oraz dodaje: „oprowadzają nas po miejskim sadzie pełnym drzew cytrynowych, pomarańczowych, cytronowych i palm". Laguna w swoim tłumaczeniu traktatu medycznego Dioskurydesa (1570 r.) przytacza dane dotyczące pomarańczy i cytryn i nadmienia, że mieszkańcy Walencji nazywają pomarańcze „toronja". Już pod koniec XVIII w. botanik Cabanilles wspomina o 4 000 *tahull* (historyczna jednostka miary wynosząca ok. 1 118 $m^2$) chińskich pomarańczy, które są wydajniejsze od jakichkolwiek innych upraw.

Pierwsze komercyjne plantacje owoców do spożywania na świeżo założone zostały pod koniec XVIII w. i były sukcesywnie powiększane do obecnych rozmiarów ok. 85 000 ha upraw drzew pomarańczowych, 83 000 ha mandarynek i ok. 15 000 ha drzew cytrynowych, co umożliwiło rozwinięcie charakterystycznych technik i tradycji uprawy, opierających się na doskonałym dostosowaniu upraw do środowiska rolno-klimatycznego oraz osiągnięcie wysokiej jakości produktów.

Znaczenie upraw pomarańczy we Wspólnocie Walenckiej znajduje swoje odzwierciedlenie w istnieniu Museo de la Naraja (Muzeum Pomarańczy) w miejscowości Burriana (Castellón).

Przyrodnicza

We Wspólnocie Walenckiej roczna wysokość opadów zmniejsza się z północy na południe, przy czym waha się ona od ok. 450 mm na północy prowincji Castellón do mniej niż 300 mm na południu prowincji Alicante.

Uprawa owoców cytrusowych we Wspólnocie Walenckiej odbywa się we wszystkich trzech prowincjach: Alicante, Walencja i Castellón. Tradycyjnie obszar upraw obejmował jedynie wybrzeże oraz doliny rzeczne ze względu na ryzyko przymrozków w głębi lądu. Obecnie dzięki zachodzącym zmianom klimatycznym obszary wewnątrz lądu stały się dogodnymi miejscami do uprawy owoców cytrusowych, przede wszystkim za sprawą łagodnych zim i umiarkowanie gorącego lata oraz charakterystycznych dla regionu wahań temperatury pomiędzy dniem i nocą, a także niezbyt gorących i niezbyt suchych wiatrów.

5.2. *Specyfika produktu*

Pomarańcze

Techniczne umiejętności rolników z Walencji, doskonała znajomość zagadnień związanych z uprawą oraz warunków klimatycznych i glebowych to czynniki, które przyczyniają się do osiągnięcia wyjątkowych właściwości organoleptycznych owoców, zarówno pod względem smaku (stosunek kwasowości/słodyczy) jak i koloru (intensywniejsza pomarańczowa barwa), aromatu i soczystości.

Pomarańcze z Walencji mają cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

Żaden inny obszar produkcji nie może pochwalić się tak wysoką liczbą odmian o wyjątkowym ubarwieniu i trwałej woni i aromacie.

Mandarynki

Techniczne umiejętności rolników z Walencji, doskonała znajomość zagadnień związanych z uprawą oraz warunków klimatycznych i glebowych to czynniki, które przyczyniają się do osiągnięcia wyjątkowych właściwości organoleptycznych owoców, zarówno pod względem smaku (stosunek kwasowości/słodyczy) jak i koloru (intensywniejsza pomarańczowa barwa), aromatu i soczystości.

Mandarynki z Walencji mają cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

Żaden inny obszar produkcji nie może pochwalić się tak wysoką liczbą odmian o wyjątkowym ubarwieniu i trwałej woni i aromacie. W konsekwencji jesteśmy największym eksporterem mandarynek na świecie.

Cytryny

Techniczne umiejętności rolników z Walencji, doskonała znajomość zagadnień związanych z uprawą oraz warunków klimatycznych i glebowych to czynniki, które przyczyniają się do osiągnięcia wyjątkowych właściwości owoców, zarówno pod względem miąższu, który charakteryzuje się dużą zawartością soku o podwyższonej kwasowości, jak i koloru (intensywniejsza żółta barwa) oraz niezwykle intensywnego aromatu.

Cytryny z Walencji mają cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Pomarańcze

Środowisko, w którym uprawiane są pomarańcze od czasów ich wprowadzenia w Hiszpanii przez Arabów, ukształtowało pewne wyraźne cechy charakterystyczne pomarańczy z Walencji, odróżniające je od owoców pochodzących z innych regionów m.in. w związku z następującymi czynnikami:

Pomarańcze z Walencji dojrzewają bez ryzyka wystąpienia zaburzeń fizjologicznych związanych z suchymi i gorącymi wiatrami występującymi w innych regionach, zatem mogą wytworzyć cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

Obszary uprawy owoców cytrusowych w Walencji obejmują obszary graniczne geograficznego występowania pomarańczy ze względu na temperaturę. Uzyskanie wysokiej jakości owoców możliwe jest dzięki następującym czynnikom:

1. łagodna zima i niezbyt gorące lato sprawiają, że pomarańcze osiągają idealny poziom dojrzałości powoli, co pozwala na uzyskanie lepszego stosunku kwasowości/słodyczy niż w przypadku owoców pochodzących z regionów o wyższych temperaturach (słodszych o mniej wyraźnym smaku). Przekłada się to na lepsze walory smakowe pomarańczy z Walencji;
2. 2. wyraźne różnice temperatur pomiędzy dniem i nocą nadają pomarańczom intensywniejszy kolor zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz owocu. Pomarańcze z Walencji odznaczają się charakterystycznym odcieniem koloru pomarańczowego, który jest bardziej intensywny niż w przypadku pomarańczy pochodzących z innych regionów;
3. łagodne temperatury wspomagają także uwalnianie w skórce olejków eterycznych decydujących o aromacie owocu.

Właściwości organoleptyczne związane ze smakiem, kolorem i aromatem owoców zależne są zatem od warunków termicznych typowych dla obszarów uprawy owoców cytrusowych w Walencji.

Charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego niezbyt gorące lato i przewaga wilgotnych wiatrów także korzystnie wpływają na pomarańcze, przede wszystkim jeśli chodzi o wygląd owoców.

Mandarynki

Środowisko, w którym uprawiane są mandarynki od czasów ich wprowadzenia w Hiszpanii przez Arabów, ukształtowało pewne wyraźne cechy charakterystyczne mandarynek z Walencji, odróżniające je od owoców pochodzących z innych regionów m.in. w związku z następującymi czynnikami:

Mandarynki z Walencji dojrzewają bez ryzyka wystąpienia zaburzeń fizjologicznych związanych z suchymi i gorącymi wiatrami występującymi w innych regionach, zatem mogą wytworzyć cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

Obszary uprawy owoców cytrusowych w Walencji obejmują obszary graniczne geograficznego występowania mandarynek ze względu na temperaturę. Uzyskanie wysokiej jakości owoców możliwe jest dzięki następującym czynnikom:

1. łagodna zima i niezbyt gorące lato sprawiają, że mandarynki osiągają idealny poziom dojrzałości powoli, co pozwala na uzyskanie lepszego stosunku kwasowości/słodyczy niż w przypadku owoców pochodzących z regionów o wyższych temperaturach (słodszych o mniej wyraźnym smaku). Przekłada się to na lepsze walory smakowe mandarynek z Walencji;
2. wyraźne różnice temperatur pomiędzy dniem i nocą nadają mandarynkom intensywniejszy kolor zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz owocu. Mandarynki z Walencji odznaczają się charakterystycznym odcieniem koloru pomarańczowego, który jest bardziej intensywny niż w przypadku mandarynek pochodzących z innych regionów;
3. łagodne temperatury wspomagają także uwalnianie w skórce olejków eterycznych decydujących o aromacie owocu.

Właściwości organoleptyczne związane ze smakiem, kolorem i aromatem owoców zależne są zatem od warunków termicznych typowych dla obszarów uprawy owoców cytrusowych w Walencji.

Charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego niezbyt gorące lato i przewaga wilgotnych wiatrów także korzystnie wpływają na mandarynki, przede wszystkim jeśli chodzi o wygląd owoców.

Cytryny

Środowisko, w którym uprawiane są cytryny od czasów ich wprowadzenia w Hiszpanii przez Arabów, ukształtowało pewne wyraźne cechy charakterystyczne cytryn z Walencji, odróżniające je od owoców pochodzących z innych regionów m.in. w związku z następującymi czynnikami:

Cytryny z Walencji dojrzewają bez ryzyka wystąpienia zaburzeń fizjologicznych związanych z suchymi i gorącymi wiatrami występującymi w innych regionach, zatem mogą wytworzyć cienką skórkę z niewielką ilością przebarwień i zewnętrznych uszkodzeń.

Obszary uprawy owoców cytrusowych w Walencji obejmują obszary graniczne geograficznego występowania cytryn ze względu na temperaturę. Uzyskanie wysokiej jakości owoców możliwe jest dzięki następującym czynnikom:

1. łagodna zima i niezbyt gorące lato sprawiają, że cytryny osiągają idealny poziom dojrzałości powoli, co pozwala na uzyskanie lepszej kwasowości niż w przypadku owoców pochodzących z regionów o wyższych temperaturach (mniej wyraźnych w smaku);
2. wyraźna różnica temperatur pomiędzy dniem i nocą nadaje cytrynom intensywniejszy kolor zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz owocu. Cytryny z Walencji odznaczają się charakterystycznym odcieniem żółci, który jest bardziej intensywny niż w przypadku cytryn pochodzących z innych regionów;
3. łagodne temperatury wspomagają także uwalnianie w skórce olejków eterycznych decydujących o aromacie owocu.

Właściwości organoleptyczne związane z kwasowością, kolorem i aromatem owoców zależne są zatem od warunków termicznych typowych dla obszarów uprawy owoców cytrusowych w Walencji.

Charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego niezbyt gorące lato i przewaga wilgotnych wiatrów także korzystnie wpływają na cytryny, przede wszystkim jeśli chodzi o wygląd owoców.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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