C/2025/2618

6.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

EÚ č.: PGI-ES-0152-AM01 – 12. 2. 2025

1. **Názov výrobku**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre rozvoj vidieka – štátna správa autonómneho spoločenstva Valencia

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňa zmenu názvu chráneného výrobku, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, a neznamená žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

Vysvetlenie, prečo zmena (zmeny) patrí (patria) do vymedzenia štandardnej zmeny podľa článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Ide o „štandardnú zmenu“ v zmysle vymedzenia v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143,

pretože nezahŕňa zmenu názvu chráneného výrobku, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, a neznamená žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Zavedenie nových odrôd vhodných na začlenenie*

Táto zmena sa týka bodu 3.2 jednotného dokumentu „Opis výrobku“ a oddielu B špecifikácie výrobku.

Do tabuľky, v ktorej sa stanovujú vlastnosti plodov s CHZO „Cítricos Valencianos“, uvedenej v oddiele špecifikácie výrobku obsahujúcom opis výrobku sa dopĺňajú hodnoty týkajúce sa veľkosti, šťavnatosti a indexu zrelosti plodov odrôd, ktorých sa táto zmena týka.

Dôvody navrhovanej zmeny

Dôvodom tejto zmeny sú zmeny jednak klimatických podmienok, ktoré majú na plodiny nepriaznivý vplyv, jednak podmienok uvádzania na trh, ktoré výrobcov nútia predlžovať sezónu.

Väčšina valencijských citrusových plodov sa dopestuje v období od novembra do februára. Vzhľadom na túto skutočnosť v kombinácii so zvýšenými výrobnými nákladmi a s vodným stresom v dôsledku meniacich sa klimatických podmienok v tejto oblasti zaznamenali výrobcovia stagnáciu a výraznú stratu príjmov.

S cieľom prispôsobiť produkciu je potrebné zaviesť nové odrody bez toho, aby tým bola dotknutá súvislosť s tradíciou a jej koreňmi alebo spôsob pestovania. Navrhované odrody patria do odrodových skupín hybridy a klementínky, do ktorých patria niektoré z odrôd už uvedených v špecifikácii výrobku.

Žiada sa o zaradenie odrôd Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina a Valley Gold zo skupiny hybridov a Clemensoon, Orogrós, Neufina a Sando zo skupiny klementínok.

V súčasnosti existuje významný počet poľnohospodárskych podnikov, ktoré sa pestovaniu týchto odrôd venujú, čo znamená, že ide o osvedčené odrody prispôsobené prostrediu, pričom sady s týmito odrodami možno nájsť na veľkej časti pestovateľskej oblasti. Nové odrody sa dokonale prispôsobili stredozemnému podnebiu, čím získali určité vlastnosti, ktorými sa odlišujú od rovnakých odrôd pestovaných inde.

Celkovo možno konštatovať, že vlastnosti navrhovaných odrôd umožňujú výrobcom zvýšiť odhadovaný objem produkcie, predĺžiť sezónu a ponúkať svoje výrobky počas dlhšieho obdobia v roku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Vypustenie bodu I. „Vnútroštátne požiadavky“*

Táto zmena sa týka oddielu I špecifikácie výrobku.

Tento oddiel sa vypúšťa, pretože právne predpisy, ktoré sú v ňom citované, boli zrušené a v súlade so štruktúrou špecifikácie stanovenou v súčasných právnych predpisoch nie je potrebné uvádzať odkazy na vnútroštátne právne predpisy.

Dôvody navrhovanej zmeny

Dôvodom navrhovanej zmeny je, že oddiel „Vnútroštátne požiadavky“ obsahuje odkazy na právne predpisy, ktoré už nie sú účinné, pretože boli zrušené. Okrem toho odkazy na vnútroštátne právne predpisy nie sú podľa nového formátu špecifikácie výrobku stanoveného v článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 potrebné.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 10 – Pomaranče

0805 10 22 – Navely

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 10 – Pomaranče

0805 10 24 – Biele pomaranče

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 10 – Pomaranče

0805 10 28 – Ostatné

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 21 – Mandarínky (vrátane tangerínok a satsumov)

0805 21 10 – Satsumy

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 22 – Klementínky

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

0805 29 – Ostatné

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0805 – Citrusové ovocie, čerstvé alebo sušené

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

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

— 10 – OBILNINY

— 11 – MLYNÁRSKE VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULÍN; PŠENIČNÝ LEPOK

— 20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Plody pomarančovníka (*Citrus sinensis*, L.), mandarínkovníka (*Citrus reticultata* Blanco) a citrónovníka (*Citrus limon* L.).

Citrusy s označením CHZO „Cítricos Valencianos“ sú:

— pomaranče: odrody navelov, obyčajných a krvavých pomarančov s vlastnosťami, ktoré sú špecifikované v tabuľke ďalej v texte,

— mandarínky: odrody satsumov, klementínok a hybridov s vlastnosťami, ktoré sú špecifikované v tabuľke ďalej v texte,

— citróny: odrody s vlastnosťami, ktoré sú špecifikované v tabuľke ďalej v texte.

SKUPINA	ODRODA	PRIEMER (mm)	ŠŤAVNATOSŤ V % (*)	INDEX ZRELOSTI (**)
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
KLEMENTÍNKY	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	ODRODA	PRIEMER (mm)	ŠŤAVNATOSŤ V % (*)	INDEX ZRELOSTI (**)
	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
NAVELY	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
OBYČAJNÉ POMARANČE	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	ODRODA	PRIEMER (mm)	ŠŤAVNATOSŤ V % (*)	INDEX ZRELOSTI (**)
KRVAVÉ POMARANČE	SANGUINELLI	60 – 96	35	7
CITRÓNY	FINO (MESERO)	48 – 67	25	–
	VERNA	48 – 67	30	–
	EUREKA	48 – 67	25	–

(*) V pomere k celkovej hmotnosti plodu. Šťava vytlačená ručne.
(**) Minimálny pomer sladkosť/kyslosť, ako sa stanovuje vo vykonávacom nariadení Komisie (EÚ) č. 543/2011 zo 7. júna 2011, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007, pokiaľ ide o sektory ovocia a zeleniny a spracovaného ovocia a zeleniny.

Citrusy s označením CHZO sa klasifikujú v kategóriách „Extra“ a „I“ v závislosti od uplatňovanej normy kvality.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Citrusové plody sa musia pestovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobky sa dodávajú v obaloch určených na potravinárske použitie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Citrusy s chráneným zemepisným označením sa predávajú výlučne v obaloch s kontrolným štítkom s číslom. Na etiketách a kontrolných štítkoch sa povinne uvádza text: *Indicación Geográfica Protegida* (Chránené zemepisné označenie) „Cítricos Valencianos“ alebo „Citrics Valencians“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania citrusov označených CHZO „Cítricos Valencianos“ tvoria kraje, ktoré sú súčasťou provincií Castellón, Valencia a Alicante a ktoré sú oprávnené pestovať citrusy s označením CHZO „Cítricos Valencianos“. Ide o tieto oblasti:

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 a 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 a 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 a La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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, Benifairó de 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 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 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'Énova, 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, Benicull de Xúquer, Corbera, Cullera, Favara, Fortaleny, Llaurí, Polinyà de Xúquer, Riola, Sollana a Sueca.

La Canal de Navarrés: Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés a 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 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, Tavernes de 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 / Miraflor, 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 Castell de Guadalest, La Nucia, Orxeta, Polop, Sella, Tàrbena a 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 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 a Torrevieja.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Historický kontext

Zo všetkých oblastí na svete, kde sa pestujú citrusy, má najdlhšiu tradíciu v pestovaní citrusov autonómne spoločenstvo Valencia. Jestvujú veľmi staré historické záznamy o tom, že sa obyvatelia oblasti Valencia celé stáročia venovali pestovaniu citrusov. Už Francesc Eiximenis (1340 – 1409) vo verejnej listine Regiment de la Cosa Pública pri opise krás Valencie spomína sady pomarančovníkov a citrónovníkov. Muntzer vo svojom diele Cesta po Španielsku a Portugalsku (1494) pri zmienke o Valencii uvádza, že je „veľmi úrodná na pomaranče, citróny, cedráty a ďalšie mnohoraké ovocie“, a dodáva, že ich „zaviedli do mestskej záhrady, ktorá je prekrásne vysadená citrónovníkmi, pomarančovníkmi, cedrátmi a palmami“. O pomarančoch i citrónoch píše aj Laguna vo svojom preklade Dioscoridovho diela Materia Medica (1570), v ktorom uvádza, že „Valencijčania nazývajú pomaranč toronja“ (čo je v súčasnej kastílskej španielčine pomenovanie grapefruitu). Botanik Cabanilles koncom 18. storočia hovorí o mimoriadnej úrode čínskych pomarančovníkov, ktoré rodia viac než akékoľvek iné druhy a rastú na ploche s rozlohou 4 000 *tahullas* (stará španielska plošná miera).

Prvé komerčné pomarančovníkové plantáže s plodmi určenými na priamu konzumáciu sa datujú do konca 18. storočia. Postupne sa rozširovali, až napokon dosiahli súčasnú rozlohu okolo 85 000 ha plochy pomarančovníkov, 83 000 ha plochy mandarínkovníkov a 15 000 ha plochy citrónovníkov, vďaka čomu došlo k vývoju pestovateľských postupov, ktoré vychádzajú z optimálnej adaptácie týchto plodín na agroklimatické podmienky, a ktorých cieľom je dopestovanie čo najkvalitnejšieho ovocia.

O význame pestovania pomarančov v autonómnom spoločenstve Valencia svedčí aj múzeum pomarančov v meste Burriana (provincia Castellón).

Prírodný kontext

V autonómnom spoločenstve Valencia sa objem zrážok od severu na juh postupne znižuje, a to zo 450 mm na severe Castellónu až po menej ako 300 mm na juhu Alicante.

Citrusy sa v autonómnom spoločenstve Valencia pestujú vo všetkých troch provinciách, čiže v Alicante, Valencii a Castellóne. Hoci sa vzhľadom na riziko mrazov vo vnútrozemských oblastiach pestovateľské oblasti tradične nachádzali na pobreží a v údoliach riek, v súčasnosti sa vďaka zmene klimatických podmienok vhodným miestom na pestovanie citrusov stali aj vnútrozemské oblasti, a to predovšetkým preto, že zimy sú tu mierne, letá neveľmi horúce, pričom charakteristickým znakom sú tunajšie veľmi výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou, a vietor nie je ani horúci, ani suchý.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Pomaranče

Vďaka svojim odborným znalostiam a komplexným poznatkom týkajúcim sa pestovania citrusov vrátane klimatických a pôdnych špecifík dokážu valencijskí poľnohospodári dopestovať ovocie s osobitnými organoleptickými vlastnosťami, a to ako z hľadiska chuti (pomer kyslosť/sladkosť) a farby (intenzívnejšia oranžová), tak aj z hľadiska vône a šťavnatosti.

Valencijské pomaranče majú tenkú šupku s malým počtom škvŕn alebo vonkajších lézií.

Žiadna iná pestovateľská oblasť sa nemôže pochváliť takým množstvom odrôd s charakteristickými sfarbeniami a trvalo prítomnými arómami a vôňami.

Mandarínky

Vďaka svojim odborným znalostiam a komplexným poznatkom týkajúcim sa pestovania citrusov vrátane klimatických a pôdnych špecifík dokážu valencijskí poľnohospodári dopestovať ovocie s osobitnými organoleptickými vlastnosťami, a to ako z hľadiska chuti (pomer kyslosť/sladkosť) a farby (intenzívnejšia oranžová), tak aj z hľadiska vône a šťavnatosti.

Valencijské mandarínky majú tenkú šupku s malým počtom škvŕn alebo vonkajších lézií.

Žiadna iná pestovateľská oblasť sa nemôže pochváliť takým množstvom odrôd s charakteristickými sfarbeniami a trvalo prítomnými arómami a vôňami. Vďaka všetkým uvedeným skutočnostiam sme najväčším vývozcom mandarínok na svete.

Citróny

Vďaka svojim odborným znalostiam a komplexným poznatkom týkajúcim sa pestovania citrusov vrátane klimatických a pôdnych špecifík dokážu valencijskí poľnohospodári dopestovať ovocie s osobitnými organoleptickými vlastnosťami, akým sú výrazná šťavnatosť dužiny s vysokou kyslosťou, výnimočná farba (intenzívnejšia žltá) a mimoriadna vôňa.

Valencijské citróny majú tenkú šupku s malým počtom škvŕn alebo vonkajších lézií.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Pomaranče

Prostredie, v ktorom sa pestujú pomaranče od čias, keď ich do Španielska priniesli Arabi, dodáva valencijským pomarančom typické znaky, vďaka ktorým sa výrazne líšia od pomarančov pochádzajúcich z iných oblastí, a to vzhľadom na niekoľko faktorov:

Valencijské pomaranče dozrievajú bez poškodení, ktoré spôsobuje horúci a suchý vietor v iných oblastiach, a preto je ich šupka tenká a s len malým počtom škvŕn či vonkajších lézií.

Valencijské citrusové oblasti sa nachádzajú v hraničných zónach vhodných na pestovanie pomarančov z hľadiska teploty, pričom práve toto je znakom kvality z viacerých dôvodov:

1. Zimy sú mierne a letá nie sú veľmi horúce, čo spôsobuje, že pomaranče dosahujú optimálnu zrelosť iba pomaly, vďaka čomu si udržiavajú aj vhodnejší pomer kyslosti a sladkosti ako pomaranče pochádzajúce z horúcejších oblastí (tie sú zvyčajne sladkastejšie a majú nevýraznejšiu chuť). Valencijské pomaranče majú preto príjemnejšiu chuť.

2. 2. Veľmi výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou sú príčinou intenzívnej vonkajšej aj vnútornej farby pomarančov. Valencijské pomaranče majú charakteristický odtieň oranžovej, ktorý býva intenzívnejší než pri pomarančoch z iných oblastí.

3. Tieto mierne teploty napomáhajú aj tvorbu esenciálnych olejov v šupke, ktoré takisto zlepšujú aromatické vlastnosti ovocia.

Chuť, farbu a vôňu ovocia teda ovplyvňujú aj teplotné podmienky valencijských citrusových oblastí.

Pomarančom prospieva aj stredozemné podnebie, ktoré charakterizujú neveľmi horúce letá s prevládajúcim vlhkým vetrom, a to najmä pokiaľ ide o ich vzhľad.

Mandarínky

Prostredie, v ktorom sa pestujú mandarínky od čias, keď ich do Španielska priniesli Arabi, dodáva valencijským mandarínkam typické znaky, vďaka ktorým sa výrazne líšia od mandarínok pochádzajúcich z iných oblastí, a to vzhľadom na niekoľko faktorov:

Valencijské mandarínky dozrievajú bez poškodení, ktoré spôsobuje horúci a suchý vietor v iných oblastiach, a preto je ich šupka tenká a s len malým počtom škvŕn či vonkajších lézií.

Valencijské citrusové oblasti sa nachádzajú v hraničných zónach vhodných na pestovanie mandarínok z hľadiska teploty, pričom práve toto je znakom kvality z viacerých dôvodov:

1. Zimy sú mierne a letá nie sú veľmi horúce, čo spôsobuje, že mandarínky dosahujú optimálnu zrelosť iba pomaly, vďaka čomu si udržiavajú aj vhodnejší pomer kyslosti a sladkosti ako mandarínky pochádzajúce z horúcejších oblastí (tie sú zvyčajne sladkastejšie a majú nevýraznejšiu chuť). Valencijské mandarínky majú preto príjemnejšiu chuť.

2. Veľmi výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou sú príčinou intenzívnej vonkajšej aj vnútornej farby mandarínok. Valencijské mandarínky majú charakteristický odtieň oranžovej, ktorý býva intenzívnejší než pri mandarínkach z iných oblastí.

3. Tieto mierne teploty napomáhajú aj tvorbu esenciálnych olejov v šupke, ktoré takisto zlepšujú aromatické vlastnosti ovocia.

Chuť, farbu a vôňu ovocia teda ovplyvňujú aj teplotné podmienky valencijských citrusových oblastí.

Mandarínkam prospieva aj stredozemné podnebie, ktoré charakterizujú neveľmi horúce letá s prevládajúcim vlhkým vetrom, a to najmä pokiaľ ide o ich vzhľad.

Citróny

Prostredie, v ktorom sa pestujú citróny od čias, keď ich do Španielska priniesli Arabi, dodáva valencijským citrónom typické znaky, vďaka ktorým sa výrazne líšia od citrónov pochádzajúcich z iných oblastí, a to vzhľadom na niekoľko faktorov:

Valencijské citróny dozrievajú bez poškodení, ktoré spôsobuje horúci a suchý vietor v iných oblastiach, a preto je ich šupka tenká a s len malým počtom škvŕn či vonkajších lézií.

Valencijské citrusové oblasti sa nachádzajú v hraničných zónach vhodných na pestovanie citrónov z hľadiska teploty, pričom práve toto je znakom kvality z viacerých dôvodov:

1. Zimy sú mierne a letá nie sú veľmi horúce, čo spôsobuje, že citróny dosahujú optimálnu zrelosť iba pomaly, vďaka čomu si udržiavajú aj primeranú kyslosť ako citróny pochádzajúce z horúcejších oblastí (tie majú zvyčajne nevýraznejšiu chuť).
2. Veľmi výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou sú príčinou intenzívnej vonkajšej aj vnútornej farby citrónov. Valencijské citróny majú charakteristický odtieň žltej, ktorý býva intenzívnejší než pri citrónoch z iných oblastí.
3. Tieto mierne teploty napomáhajú aj tvorbu esenciálnych olejov v šupke, ktoré takisto zlepšujú aromatické vlastnosti ovocia.

Kyslosť, farbu a vôňu ovocia teda ovplyvňujú aj teplotné podmienky valencijských citrusových oblastí.

Citrónom prospieva aj stredozemné podnebie, ktoré charakterizujú neveľmi horúce letá s prevládajúcim vlhkým vetrom, a to najmä pokiaľ ide o ich vzhľad.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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