C/2025/2618

6.5.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

EU št.: PGI-ES-0152-AM01 – 12. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktorat za razvoj podeželja – Vlada avtonomne skupnosti Valencija

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena zaščitenega proizvoda, ne bi mogla izničiti povezave in ne vključuje nobenih omejitev glede trženja.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

Gre za standardno spremembo v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena zaščitenega proizvoda, ne bi mogla izničiti povezave in ne vključuje nobenih omejitev glede trženja.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Uvedba novih sort, primernih za vključevanje*

Ta sprememba se nanaša na oddelek 3.2 enotnega dokumenta Opis proizvoda in oddelek B specifikacije proizvoda.

Velikost, vsebnost soka in vrednosti indeksa zrelosti sadja sort, vključenih s to spremembo, so bile dodane v preglednico z značilnostmi sadja z ZGO „Cítricos Valencianos“, ki je navedena v oddelku z opisom proizvoda v specifikaciji proizvoda.

Razlogi za predlagano spremembo

Razlog za to spremembo so spremenjene podnebne razmere, ki negativno vplivajo na pridelke, in spremenjeni tržni pogoji, zaradi katerih so morali pridelovalci podaljšati sezono pridelave.

Večina valencijskih agrumov se pridela med novembrom in februarjem. To je skupaj s povečanimi proizvodnimi stroški in pomanjkanjem vode zaradi spreminjajočih se podnebnih razmer na tem območju povzročilo stagnacijo in veliko izgubo prihodkov za pridelovalce.

Za prilagoditev proizvodnje je zato treba uvesti nove sorte, ne da bi to vplivalo na povezavo s tradicijo in njenimi koreninami ali pridelovalno prakso. Predlagane sorte spadajo v skupini hibridnih sort in sort klementin, ki vključujejo nekatere sorte, ki so že vključene v specifikacijo proizvoda.

Vključitev je bila zahtevana za naslednje sorte: nadorcortt, orri, leanri, mandanova, murina in valley gold v skupini hibridnih sort ter clemensoon, orogrós, neufina in sando v skupini klementin.

Trenutno se te sorte pridelujejo na velikem številu kmetij, kar pomeni, da gre za uveljavljene sorte, ki so prilagojene okolju in katerih nasade je mogoče najti na velikem delu območja proizvodnje. Nove sorte so se popolnoma prilagodile sredozemskemu podnebju, kar jim daje nekatere značilnosti, po katerih se razlikujejo od istih sort, ki se gojijo drugje.

Skratka, značilnosti predlaganih sort pridelovalcem omogočajo, da izboljšajo ocenjeni obseg proizvodnje, podaljšajo sezono pridelave in svoje proizvode ponujajo dlje časa med letom.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Črtanje oddelka I Nacionalne zahteve*

Ta sprememba se nanaša na oddelek I specifikacije proizvoda.

Ta oddelek je bil črtan, saj je bila zakonodaja, navedena v njem, razveljavljena, sklici na nacionalno zakonodajo pa v skladu s strukturo specifikacije proizvoda iz veljavne zakonodaje niso potrebni.

Razlogi za predlagano spremembo

Razlog za predlagano spremembo je, da oddelek Nacionalne zahteve vsebuje sklice na zakonodajo, ki ne velja več, ker je bila razveljavljena. Poleg tega sklici na nacionalno zakonodajo v skladu z novo obliko specifikacije proizvoda iz člena 49 Uredbe (EU) 2024/1143 niso potrebni.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – UŽITNE VRTNINE, NEKATERI KORENI IN GOMOLJI

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 10 – Pomaranče

0805 10 22 – Pomaranče navel

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 10 – Pomaranče

0805 10 24 – Navadne pomaranče

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 10 – Pomaranče

0805 10 28 – Druge

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 21 – Mandarine (vključno tangerine in satsume)

0805 21 10 – Mandarine satsuma

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 22 – Klementine

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 29 – Druge

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0805 – Agrumi, sveži ali suhi

0805 50 – Limone (*Citrus limon, Citrus limonum*) in limete (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – ŽITA

— 11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

— 20 – PROIZVODI IZ VRTNIN, SADJA, OREŠKOV ALI DRUGIH DELOV RASTLIN

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Plod pomarančevca (*Citrus sinensis*, L.), mandarinovca (*Citrus reticulata* Blanco) in limonovca (*Citrus limon* L.).

Z ZGO „Cítricos Valencianos“ bodo zaščiteni naslednji agrumi:

— pomaranče: sorte navel, navadne in rdeče pomaranče, navedene v spodnji preglednici, ki imajo navedene značilnosti,

— mandarine: satsuma, klementine in hibridne sorte, navedene v spodnji preglednici, ki imajo navedene značilnosti,

— limone: sorte, navedene v spodnji preglednici, ki imajo navedene značilnosti.

SKUPINA	SORTA	PREMER (mm)	% SOKA (*)	KAZALNIK ZRELOSTI (**)
SATSUME	CLAUSELLINA	54–78	40	7
	OKITSU	54–78	40	7
	OWARI	54–78	40	7
	IWASAKI	54–78	40	7
HIBRIDI	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
KLEMENTINE	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	SORTA	PREMER (mm)	% SOKA (*)	KAZALNIK 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
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
NAVADNE 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	SORTA	PREMER (mm)	% SOKA (*)	KAZALNIK ZRELOSTI (**)
RDEČE POMARANČE	SANGUINELLI	60–96	35	7
LIMONE	FINO (MESERO)	48–67	25	—
	VERNA	48–67	30	—
	EUREKA	48–67	25	—

(*) Glede na skupno težo sadeža. Ročno iztisnjen.
(**) Najmanjše razmerje med sladkorjem in kislino, kot je opredeljeno v Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 543/2011 z dne 7. junija 2011 o določitvi podrobnih pravil za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 za sektorja sadja in zelenjave ter predelanega sadja in zelenjave.

Agrumi z ZGO bodo v skladu z zadevnim standardom kakovosti razvrščeni v razreda „Extra“ in „I“.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Agrume je treba pridelovati na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod je treba pakirati v embalažo, primerno za živila.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Agrumi z ZGO se lahko prodajajo samo v embalaži, ki ima oštevilčeno sekundarno etiketo. Na etiketah in sekundarnih etiketah mora biti obvezno navedeno: zaščitena geografska označba „Cítricos Valencianos“ ali „Citrics Valencians“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Agrumi z ZGO „Cítricos Valencianos“ se pridelujejo v naslednjih okrožjih provinc Castellón, Valencia in Alicante, v katerih je dovoljeno pridelovati agrume z ZGO „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 in 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 in 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 in La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

La Ribera Alta: Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Alzira, Alzira (La Garrofera), Antella, Beneixida, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Cotes, L'Ènova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís in Villanueva de Castellón.

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

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

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

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Zgodovinske

Avtonomna skupnost Valencija ima od vseh območij pridelave agrumov na svetu najgloblje zakoreninjeno tradicijo gojenja agrumov. Pridelava agrumov v pokrajini Valencija se omenja že pred več stoletji. Francesc Eiximenis (1340–1409) v dokumentu *Regiment de la Cosa Pública* med opisovanjem čarov Valencije omenja nasade pomarančevcev in limonovcev. Münzer je v delu *Viaje por España y Portugal* (Potovanje po Španiji in Portugalski) (1494) Valencijo opisal kot bogato s pomarančevci, limonovci, citronovci in neštetimi drugimi vrstami sadnega drevja ter dodal, da so jih peljali na ogled izjemnega mestnega vrta, posajenega z limonovci, pomarančevci, citronovci in palmami. Laguna v prevodu Dioskuridovega dela *Materia Medica* (1570) omenja pomarančevce in limonovce ter navaja, da „los valencianos llaman toronja a la naranja“ (da je valencijski izraz za pomarančo „toronja“, kar v današnji kastiljski španščini pomeni „grenivka“). Ob koncu 18. stoletja je botanik Cabanilles omenil kitajske pomarančevce, ki obrodijo 4 000 *tahullas* (stara merska enota), več kot katera koli druga kultura.

Prvi komercialni nasadi za prodajo svežih proizvodov segajo v konec 18. stoletja in so se nenehno širili, tako da danes pomarančevci rastejo na približno 85 000 ha, mandarinovci na približno 83 000 ha, limonovci pa na približno 15 000 ha. To je omogočilo razvoj posebnih pridelovalnih metod, ki temeljijo na optimalni prilagojenosti te kulture kmetijsko-podnebnim razmeram in so usmerjene v pridelavo visokokakovostnega sadja.

O pomembnosti gojenja pomaranč v skupnosti Valencija priča muzej pomaranč v mestu Burriana (Castellón).

Naravne

Količina padavin se v Avtonomni skupnosti Valencija od severa proti jugu postopoma zmanjšuje, in sicer od približno 450 mm na severu province Castellón do manj kot 300 mm na jugu province Alicante.

Agrume pridelujejo v vseh treh provincah Avtonomne skupnosti Valencija: Alicante, Valencia in Castellón; in čeprav so pridelovalna območja zaradi nevarnosti pozebe v notranjosti v preteklosti ležala na obali in v rečnih dolinah, so danes zaradi podnebnih sprememb tudi območja v notranjosti postala primerna za pridelavo agrumov, saj so zanje značilni mile zime, ne prevroča poletja, izrazita temperaturna razlika med dnevom in nočjo ter vetrovi, ki niso niti vroči niti suhi.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Pomaranče

Tehnične spretnosti in strokovno znanje valencijskih pridelovalcev, pa tudi tla in podnebje so dejavniki, ki pripomorejo k pridelavi sadja s posebnimi organoleptičnimi značilnostmi, kar zadeva okus (kislost/sladkost), barvo (intenzivnejša oranžna barva), aromo in sočnost.

Valencijske pomaranče imajo tanko lupino z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

Na nobenem drugem območju ne proizvajajo tako veliko sort, od katerih ima vsaka značilno barvo ter dolgotrajno aromo in vonj.

Mandarine

Tehnične spretnosti in strokovno znanje valencijskih pridelovalcev, pa tudi tla in podnebje so dejavniki, ki pripomorejo k pridelavi sadja s posebnimi organoleptičnimi značilnostmi, kar zadeva okus (kislost/sladkost), barvo (intenzivnejša oranžna barva), aromo in sočnost.

Valencijske mandarine imajo tanko lupino z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

Na nobenem drugem območju ne proizvajajo tako veliko sort, od katerih ima vsaka značilno barvo ter dolgotrajno aromo in vonj. Tako smo postali največji izvoznik mandarin na svetu.

Limone

Tehnične spretnosti in strokovno znanje valencijskih pridelovalcev, pa tudi tla in podnebje so dejavniki, ki pripomorejo k pridelavi sadja s posebnimi organoleptičnimi značilnostmi: meso z veliko soka z visoko vsebnostjo kislin, barvo (intenzivnejšo rumeno barvo) in izjemnim vonjem.

Valencijske limone imajo tanko lupino z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Pomaranče

Lokalno okolje, v katerem se pomaranče gojijo, vse odkar so jih prinesli Arabci, daje valencijskim pomarančam posebne značilnosti, po katerih se razlikujejo od pomaranč, pridelanih drugje, in sicer zaradi več dejavnikov.

Valencijskih pomaranč na drevesih ne poškodujejo vroči in suhi vetrovi, ki prevladujejo na drugih območjih, zato je njihova lupina tanka, z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

Kar zadeva temperaturo, valencijska območja pridelave agrumov ležijo na zemljepisni meji za pridelavo pomaranč, kar pripomore k pridelavi visokokakovostnega sadja iz več razlogov:

1. zaradi milih zim in ne prevročih poletij pomaranče počasi dosežejo optimalno zrelost, zato imajo boljše razmerje med kislostjo in sladkostjo kot pomaranče, pridelane v bolj vročih predelih sveta (te so običajno bolj osladno sladke in imajo manj okusa). Posledično imajo boljši okus;

2. 2. zaradi izrazite temperaturne razlike med dnevom in nočjo pomaranče dobijo intenzivnejšo barvo, tako v notranjosti sadeža kot tudi na njegovi površini. Valencijske pomaranče imajo značilen oranžen odtenek, ki je na splošno intenzivnejši kot pri pomarančah, pridelanih drugje;

3. zmerne temperature prav tako spodbujajo tvorjenje eteričnih olj v lupini, kar posledično vpliva na aromatičnost sadja.

Na okus, barvo in aromo sadja torej vplivajo temperaturne razmere na valencijskih območjih pridelave agrumov.

Pomarančam koristi tudi sredozemsko podnebje, za katero so značilni ne prevroča poletja in pretežno vlažni vetrovi, ki vplivajo v glavnem na njihov videz.

Mandarine

Lokalno okolje, v katerem se mandarine gojijo, vse odkar so jih prinesli Arabci, daje valencijskim mandarinam posebne značilnosti, po katerih se razlikujejo od mandarin, pridelanih drugje, in sicer zaradi več dejavnikov.

Valencijskih mandarin na drevesih ne poškodujejo vroči in suhi vetrovi, ki prevladujejo na drugih območjih, zato je njihova lupina tanka, z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

Kar zadeva temperaturo, valencijska območja za pridelavo agrumov ležijo na zemljepisni meji za pridelavo mandarin, kar pripomore k pridelavi visokokakovostnega sadja iz več razlogov:

1. zaradi milih zim in ne prevročih poletij mandarine počasi dosežejo optimalno zrelost, zato imajo boljše razmerje med kislostjo in sladkostjo kot mandarine, pridelane v bolj vročih predelih sveta (te so običajno bolj osladno sladke in imajo manj izrazit okus). Posledično imajo boljši okus;

2. zaradi izrazite temperaturne razlike med dnevom in nočjo mandarine dobijo intenzivnejšo barvo, tako v notranjosti sadeža kot tudi na njegovi površini. Valencijske mandarine imajo značilen oranžen odtenek, ki je na splošno intenzivnejši kot pri mandarinah, pridelanih drugje;

3. zmerne temperature prav tako spodbujajo tvorjenje eteričnih olj v lupini, kar posledično vpliva na aromatičnost sadja.

Na okus, barvo in aromo sadja torej vplivajo temperaturne razmere na valencijskih območjih pridelave agrumov.

Mandarinam koristi tudi sredozemsko podnebje, za katero so značilni ne prevroča poletja in pretežno vlažni vetrovi, ki vplivajo v glavnem na njihov videz.

Limone

Lokalno okolje, v katerem se limone gojijo, vse odkar so jih prinesli Arabci, daje valencijskim limonam posebne značilnosti, po katerih se razlikujejo od limon, pridelanih drugje, in sicer zaradi več dejavnikov.

Valencijskih limon na drevesih ne poškodujejo vroči in suhi vetrovi, ki prevladujejo na drugih območjih, zato je njihova lupina tanka, z malo lisami ali zunanjimi poškodbami.

Kar zadeva temperaturo, valencijska območja za pridelavo agrumov ležijo na zemljepisni meji za pridelavo limon, kar pripomore k pridelavi visokokakovostnega sadja iz več razlogov:

1. zaradi milih zim in ne prevročih poletij limone počasi dosežejo optimalno zrelost, zato imajo večjo vsebnost kislin kot limone, pridelane v bolj vročih predelih sveta (te imajo običajno imajo manj izrazit okus);
2. zaradi izrazite temperaturne razlike med dnevom in nočjo limone dobijo intenzivnejšo barvo, tako v notranjosti sadeža kot tudi na njegovi površini. Valencijske limone imajo značilen rumen odtenek, ki je na splošno intenzivnejši kot pri limonah, pridelanih drugje;
3. zmerne temperature prav tako spodbujajo tvorjenje eteričnih olj v lupini, kar posledično vpliva na aromatičnost sadja.

Na okus, barvo in aromo sadja torej vplivajo temperaturne razmere na valencijskih območjih pridelave agrumov.

Limonam koristi tudi sredozemsko podnebje, za katero so značilni ne prevroča poletja in pretežno vlažni vetrovi, ki vplivajo v glavnem na njihov videz.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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