

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 168/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CÍTRICOS VALENCIANOS”/„CÍTRICS VALENCIANS”

NR WE: ES-PGI-0105-0152-31.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

Uwzględnienie nowych odmian

Około 60 % całkowitej produkcji owoców cytrusowych w Walencji ma miejsce w okresie od listopada do lutego, co wiąże się z zastojami i utratą zysków.

We współpracy z Instytutem Badań Rolniczych Walencji (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, IVIA), który zajmuje się aspektami technicznymi i badawczymi światowego sektora cytrusów i plasuje się w czołowie prac nad rozwojem nowych odmian, metod uprawy i środków ochrony przed szkodnikami, wspomagających produkcję cytrusów i handlową dynamikę tego sektora, udało się dostosować produkcję do popytu. Opracowano nowe odmiany, zarówno wcześniejsze, jak i późniejsze, o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, które nie wymagają odwrotu od tradycji i korzeni ani zmiany metody uprawy.

Nowe odmiany, których włączenia dotyczy niniejszy wniosek, doskonale przystosowały się do klimatu śródziemnomorskiego o łagodnych zimach, umiarkowanie gorących latach, wyraźnych różnicach temperatur pomiędzy dniem i nocą oraz niezbyt ciepłych i niezbyt suchych wiatrach. Wymienione czynniki środowiskowe rozwijają w owocach charakterystyczne cechy odróżniające je od tych samych odmian pochodzących z innych okolic.

Podsumowując, klimat obszaru ma decydujący wpływ na wykształcenie charakterystycznych cech owoców cytrusowych z Walencji. Właściwości organoleptyczne w zakresie smaku, koloru i aromatu owoców zależne są od warunków termicznych typowych dla obszarów uprawy owoców cytrusowych w Walencji.

W jednolitym dokumencie Rady Regulacyjnej postuluje się uwzględnienie następujących odmian figurujących w rejestrze odmian handlowych publikowanym przez hiszpańskie Ministerstwo Środowiska, Rolnictwa i Gospodarki Morskiej (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) w hiszpańskim dzienniku urzędowym (*Boletín Oficial del Estado*, BOE):

Mandarynki:

grupa „Satsuma”: Iwasaki;

grupa „Klementynki”: Beatriz, Capola (Míoro), Clemenpons, Clemenrubí, Loretina, Nour;

odmiany hybrydowe: Moncada.

Pomarańcze:

grupa „Navels”: Barnfield Late, Caracara, Chislett Summer, Fukumoto, Powell Summer oraz Rohde Summer;

grupa „Blancas”: Valencia Delta Seedless, Valencia Midnight oraz Barberina;

grupa „Sanguinas”: Sanguinelli.

Cytryny: Eureka.

3.2. Obszar geograficzny

Zmiany klimatyczne zachodzące w regionie produkcji doprowadziły do powstania ekosystemów korzystnych dla uprawy owoców cytrusowych przy użyciu jednolitych metod i o jednolitych właściwościach organoleptycznych. W efekcie rozpoczęto uprawę w nowych gminach, zaś w innych ograniczono produkcję owoców cytrusowych jakości właściwej dla ChOG „Cítricos Valencianos”.

Na nowym obszarze produkcji owoców cytrusowych uwzględnionych w ChOG „Cítricos Valencianos” występują gleby rzeczne dorzeczy rzek nawadniających niziny śródziemnomorskiego wybrzeża usytuowane pomiędzy brzegiem morza a łańcuchami górskimi. Charakteryzują się one łagodnym latem z przewagą wilgotnych wiatrów, co korzystnie odbija się na owocach, w szczególności na ich wyglądzie.

Bardziej szczegółowy podział administracyjny umożliwia precyzyjne określenie obszaru geograficznego zgodnie z zasadami UE:

CASTELLÓ/CASTELLÓN: El Baix Maestrat – dodaje się: Cervera del Maestre oraz Traiguera; La Plana Alta – dodaje się: les Coves de Vinromà oraz Vilanova d’Alcolea; La Plana Baixa – dodaje się: Alfonteguilla oraz Eslida; L’Alt Millars – dodaje się: Espadilla, Toga, Torrechiva oraz Vallat; L’Alt Palància – dodaje się: Navajas.

VALÈNCIA/VALENCIA: L’Horta Oest – wyłączone zostają: Mislata; L’Horta Sud – dodaje się: Llocnou de la Corona; wyłączone zostają: Benetússer; El Camp de Túria – dodaje się: l’Eliana, Loriguilla oraz San Antonio de Benagéber; Els Serrans – dodaje się: Chulilla, Losa del Obispo, Sot de Chera oraz Villar del Arzobispo; La Foia de Bunyol – dodaje się: Dos Aguas oraz Yátova; La Ribera Baixa – dodaje się: Benicull de Xúquer; La Vall d’Albaida – dodaje się: Agullent, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Albaida, Alfarrasí, Atzeneta d’Albaida, Beniatjar, Benissoda, Carrícola, Castelló de Rugat, Montaverner, Montichelvo/Montitxelvo, l’Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, la Pobla del Duc oraz Rugat; wyłączona zostaje gmina Bellús.

ALACANT/ALICANTE: La Marina Alta – dodaje się: els Poblets; La Marina Baixa – wyłączona zostaje gmina Relleu; L’Alacantí – wyłączone zostają: Busot, Xixona; El Vinalopó Mitjà – wyłączona zostaje gmina Aspe, a wraz z nią cały okręg; El Baix Segura – dodaje się: Los Montesinos oraz San Isidro.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„CÍTRICOS VALENCIANOS”/„CÍTRICS VALENCIANS”

NR WE: ES-PGI-0105-0152-31.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Cítricos Valencianos”/„Cítrics Valenciàns”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

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

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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 (**)
SATSUMA	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
ODMIANY HYBRYDOWE	ELLEDALE	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
KLEMENTYNKI	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
	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	

GRUPA	ODMIANA	ŚREDNICA (mm)	% ZAWARTOŚĆ SOKU (*)	POZIOM DOJRZAŁOŚCI (**)
NÁVELS	LANE LATE	70–100	35	7
	NAVELATE	70–100	35	7
	NAVELINA	70–100	35	7
	NEWHALL	70–100	35	7
	WASHINGTON NAVEL	70–100	35	7
	CARACARA	70–100	35	7
	POWELL SUMMER	70–100	35	7
	BARNFIELD LATE	70–100	35	7
	CHISLETT SUMMER	70–100	35	7
	FUKUMOTO	70–100	35	7
BLANCAS	ROHDE SUMMER	70–100	35	7
	SALUSTIANA	67–96	35	7
	VALENCIA LATE	67–96	35	7
	V. DELTA SEEDLESS	67–96	35	7
	V. MIDKNIGHT	67–96	35	7
SANGUINAS	BARBERINA	67–96	35	7
CYTRYNY	SANGUINELLI	60–96	35	7
	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. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Produkt pakowany jest w opakowania przystosowane do przechowywania produktów spożywczych.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chronione cytrusy sprzedawane są wyłącznie w opakowaniach opatrzonych numerowaną kontretykietą. Na etykietach i kontretykietach obowiązkowo należy umieścić wyrażenie: chronione oznaczenie geograficzne „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, Peñíscola/Peñíscola, Sant Jordi/San Jorge, San Rafael del Río, Santa Magdalena de Pulpis, Traiguera oraz Vinaròs.

La Plana Alta. Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicassim, Borriol, Cabanes, Castelló de la Plana/Castellón de la Plana, les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca oraz Vilanova d'Alcolea.

La Plana Baixa. Alfondiguilla, Almenara. Alquerias del Niño Perdido, Artana, Betxí, Borriana/Burriana, Xilxes/Chilches, Eslida, la Llosa, Moncofa, Nules, Onda, Ribesalbes, Tales, la Vall d'Uixó, Vilareal oraz la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

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

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

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

El Camp de Túria. Benaguasil, Benisanó, Bétera, Casinos, l'Eliana, Loriguilla, Lliria, Marines, Náquera, Olocau, la Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benagéber, Serra oraz Vilamarxant.

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

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

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés oraz 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 oraz Xàtiva (el Realenc).

La Safor. Ador, Alfauir, Almiserà, Almoines, l'Alqueria de la Comtessa, Barx, Bellreguard, Beniarjó, Benifairó de la Vallidigna, Beniflá, Benirredrà, Castellonet de la Conquesta, Daimús, la Font d'En Carròs, Gandía, Guardamar de la Safor, Llocnou de Sant Jeroni, Miramar, Oliva, Palma de Gandía, Palmera, Piles, Potriés, Rafelcofer, Real de Gandía, Rótova, Simat de la Vallidigna, Tavernes de la Vallidigna, Villalonga, Xeraco oraz 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, Montixelvo/Montichelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, Pinet, la Pobla del Duc, Quatretonda, Rugat oraz 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, Líber, 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 oraz 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 oraz la Vila Joiosa/Villajoyosa.

L'Alacantí. Aigües, Alacant/Alicante, el Campello, Mutxamel, Sant Vicent del Raspeig/San Vicente del Raspeig oraz Sant Joan d'Alacant.

El Baix Vinalopó. Crevillent, Elx/Elche oraz Santa Pola.

El Baix Segura. Albaterra, 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 oraz Torrevieja.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Historyczna

Spośród wszystkich obszarów uprawy owoców cytrusowych na świecie to właśnie we Wspólnocie Autonomicznej Walencji tradycja ta jest najgłębiej zakorzeniona. Istnieją bardzo wczesne historyczne źródła potwierdzające występowanie i znajomość techniki uprawiania cytrusów w regionie Walencji. Już Francisc 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, cytryny 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 m²) 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 Autonomicznej Walencji znajduje swoje odzwierciedlenie w istnieniu Museo de la Naraja (Muzeum Pomarańczy) w miejscowości Burriana (Castellón).

Przyrodnicza

We Wspólnocie Autonomicznej Walencji 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 Autonomicznej Walencji 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/słodocy) jak i koloru (intensywniejsza pomarańczowa barwa), aromatu i soczystości.

Pomarańcze z Walencji mają cieką 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/słodocy) jak i koloru (intensywniejsza pomarańczowa barwa), aromatu i soczystości.

Mandarynki z Walencji mają cieką 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 cieką 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 szczególnie 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 ciekłą 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/słodkości 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) 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.

M a n d a r y n k i

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 ciekłą 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/słodkości 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 ciekłą 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 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

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Odnosnik do specyfikacji produktu zamieszczonej na następującej stronie internetowej Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación:

http://www.agricultura.gva.es/web/c/document_library/get_file?uuid=311b8844-1ac9-4ac2-9301-e81705c4452f&groupId=16

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.