

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2019/C 431/17)

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⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer”

Plaça del País Valencià, 7. – 46250 Alcudia (Valencia), España

Tel. +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

Organ regulacyjny ChNP „Kaki Ribera del Xúquer” posiada uzasadniony interes w przeprowadzeniu postępowania dotyczącego zmiany specyfikacji produktu, biorąc pod uwagę, że jest to jednostka certyfikująca właściwa dla przedmiotowej ChNP, zatwierdzona zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Składa się on z producentów hurmy pochodzących z wyznaczonego obszaru, a ponadto prowadzi działania związane z promocją i dystrybucją owocu.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Pierwsza zmiana polega na rozszerzeniu obszaru geograficznego w taki sposób, aby obejmował on następujące gminy: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent oraz La Pobla del Duc.

Od chwili wszczęcia postępowania dotyczącego rejestracji nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” w 1998 r. przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Generalitat Valenciana oraz późniejszej publikacji tej ChNP w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w 2002 r. nastąpił dynamiczny rozwój uprawy hurmy na wyznaczonym obszarze geograficznym w obrębie prowincji Valencia. Wielkość produkcji wzrosła z poziomu zaledwie 4 000 ton w 1997 r. do poziomu ponad 200 000 ton w ostatnim roku gospodarczym, tj. 2015 r., co miało istotne konsekwencje gospodarcze i społeczne.

W 1998 r., tj. w roku powołania organu regulacyjnego, uprawę hurmy prowadzono na ograniczonym obszarze regionu la Ribera, gdzie produkcja odbywała się wyłącznie w pięciu gminach. Na przestrzeni lat uprawa ta znacząco się jednak rozwinęła i rozprzestrzeniła na całym obszarze regionu la Ribera oraz w gminach sąsiadujących z tym regionem.

Zgodnie z dostępnymi oficjalnymi danymi począwszy od 2002 r. powierzchnia uprawy hurmy w prowincji Valencia wzrosła z nieco ponad 1 900 ha do ponad 14 659 ha w 2015 r. Chociaż produkcja jest skoncentrowana przede wszystkim w gminach regionu la Ribera, obszar produkcji rozciągnął się jednak na gminy sąsiadujące z tym regionem, które posiadają takie same cechy glebowo-klimatyczne jak obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia.

Wprowadzenie uprawy hurmy do wyżej wymienionych gmin miało miejsce ponad dziesięć lat temu i zakończyło się sukcesem, ponieważ na przedmiotowym obszarze roślina przyjęła się w równym stopniu co w gminach już objętych ChNP, a uzyskane w ten sposób owoce posiadają takie same właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne.

Wnosi się zatem o rozszerzenie obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia w taki sposób, aby odpowiadała on rozwojowi oraz dostosowaniu uprawy hurmy w niektórych gminach, przez wzgląd na jakość przedmiotowej uprawy oraz w celu zapewnienia, by hurmy produkowane we wspomnianych gminach posiadały takie same właściwości jak hurmy produkowane na obszarach już objętych chronioną nazwą pochodzenia. Rozszerzenie to mogłoby prowadzić do zwiększenia produkcji obecnie objętej ChNP o maksymalnie 20 %.

Warunki klimatyczne panujące w gminach, o których włączenie do wyznaczonego obszaru się wnioskuje, są podobne do tych panujących w gminach obecnie objętych chronioną nazwą pochodzenia, a produkowane tam hurmy są takie same jak hurmy, które już objęto ChNP. Ponadto do wykazu gmin, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia, dodaje się gminę Cotes: w wyniku pomyłki nie zawarto jej w wykazie w chwili sporządzania pierwotnej specyfikacji produktu, mimo że jest ona jedną z gmin wchodzących w skład powiatu Ribera Alta i jest otoczona gminami uwzględnionymi w pierwotnym wykazie w pierwszej specyfikacji produktu.

Dodatkowo, również w punkcie dotyczącym obszaru geograficznego, usuwa się następujące zdanie: „Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia powierzchnia przeznaczona pod uprawę wynosi około 2 300 ha, z czego zarejestrowano blisko 1 800 ha”.

Punkt ten powinien zawierać wyłącznie informacje o gminach objętych nazwą pochodzenia. Liczba hektarów przeznaczonych pod uprawę – niezależnie od tego, czy zostały one zarejestrowane przez jednostkę certyfikującą – jest zmienna i nie powinna zatem figurować w specyfikacji produktu.

2. Druga zmiana polega na wprowadzeniu wyjaśnień w punkcie dotyczącym opisu produktu. Ścisłej mówiąc, zdanie: „Przy wysyłce hurmy muszą być z kielichem i szypułką” otrzymuje brzmienie: „Przy wysyłce hurmy muszą być z kielichem oraz z szypułką lub bez niej”.

W pkt 2 specyfikacji produktu pod tytułem „Opis produktu” określono, że hurmy należy wysyłać „z kielichem i szypułką”. W pkt 5 tej samej specyfikacji produktu pod tytułem „Metoda produkcji” wskazano jednak, że „w trakcie zbiorów ucina się szypułkę w taki sposób, aby kielich pozostał przytwierdzony do owocu”, przy czym identyczne sformułowanie figuruje w opublikowanym jednolitym dokumencie. Może to prowadzić do nieścisłości, ponieważ z jednej strony stwierdza się konieczność pozostawienia szypułki, a z drugiej strony konieczność jej obcięcia.

W związku z powyższym – w celu uniknięcia błędnych interpretacji – w pkt 2 specyfikacji produktu pod tytułem „Opis produktu” zapis „z kielichem i szypułką” otrzymuje brzmienie „z kielichem oraz z szypułką lub bez niej”, co odzwierciedla fakt, że w trakcie zbiorów szypułkę można obciąć w większym lub mniejszym zakresie, przy czym szypułka nigdy nie może wystawać ponad kielich, aby nie przebić pozostałych owoców znajdujących się w skrzyniach na zbiory. Chociaż zaleca się całkowite usunięcie szypułki w celu uniknięcia uszkodzenia pozostałych owoców w trakcie zbiorów, należy zauważyć, że część szypułki znajduje się poniżej wierzchniej części hurmy ze względu na wklęsłość, która występuje w zagłębieniu kielicha w stosunku do wierzchniej części owocu.

- Trzecia zmiana polega na usunięciu z opisu produktu zdania: „Przy wysyłce hurmy muszą być wolne od obcego zapachu lub smaku”.

Informacja, o której usunięcie się wnosi, dotyczy cechy, która w rzeczywistości rzadko występuje w przypadku tego rodzaju owoców, ponieważ „obcy zapach” może wynikać wyłącznie z procesu gnicia lub z łatwo wykrywalnych zmian fizjologicznych, które to problemy uwzględniono już w normach jakości. Jeżeli chodzi o wyrażenie „obcy smak”, wiąże się ono z założeniem, że należałoby przeprowadzać testy degustacyjne, co byłoby pozbawione sensu, biorąc pod uwagę, że – również w tym przypadku – „obcy smak” może wynikać wyłącznie ze zmian na owocach związanych z chorobami lub wadami fizjologicznymi, łatwo wykrywalnych gołym okiem.

Cechy zapewniające jakość produktu poddaje się już ocenie w trakcie kontroli przeprowadzanych zarówno przez jednostkę certyfikującą, jak i podmioty gospodarcze. Usunięcie przedmiotowego zapisu powinno prowadzić do uniknięcia niejasności dotyczących inspekcji kontrolnych i związanych z certyfikacją produktu.

- Czwarta zmiana polega na dodaniu następującego zapisu: „a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy”. Ścisłej mówiąc, powyższe zdanie dodaje się dwukrotnie w punkcie dotyczącym opisu produktu, w części poświęconej niedoskonałościom, jakie może wykazywać produkt.

Oprócz czynników analitycznych opis produktu uwzględni opisowe właściwości produktu obejmujące między innymi dopuszczalne niedoskonałości, które mogą wystąpić na powierzchni owocu. W opisie tym określono maksymalny rozmiar niedoskonałości estetycznych, zarówno o kształcie okrągłym, jak i prostokątnym. Istnieją jednak różne rodzaje niedoskonałości (zarówno tych o kształcie okrągłym, jak i tych o kształcie prostokątnym), a każdemu z tych rodzajów odpowiadają inne limity. Bardziej szczegółową formę tej klasyfikacji zawarto w księdze jakości ChNP „Kaki Ribera del Xúquer”.

W normach jakości owoców i warzyw określono szereg kategorii (ekstra, I, II itd.). Dla każdej kategorii dopuszcza się pewną (ograniczoną) liczbę owoców, które nie spełniają określonych parametrów. Takie owoce określa się mianem „owoców niespełniających normy”.

Zmiana polega na wprowadzeniu marginesu tolerancji w odniesieniu do owoców niespełniających normy. Doprecyzowanie to służy określeniu w specyfikacji produktu limitów dotyczących niedoskonałości, które mogą wystąpić na powierzchni owocu, i odsyła do księgi jakości nazwy pochodzenia, w której określono różne niedoskonałości, jakimi mogą cechować się owoce, a także dopuszczalne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości. Wspomniane normy jakości oraz istniejące wzory norm jakości odnoszą się do owoców niespełniających normy, to znaczy owoców, które nie mieszczą się w wyznaczonych limitach i w odniesieniu do których w opracowanych przez organ regulacyjny normach jakości również przewidziano limity.

Proponuje się dodanie zapisu: „a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy” w celu uniknięcia arbitralnych interpretacji dotyczących tej kwestii oraz w celu jasnego określenia dopuszczalnych wartości procentowych w normach jakości. Ponadto brak precyzji w specyfikacji produktu mógłby prowadzić do błędnych interpretacji dotyczących procesu kontroli i certyfikacji, ponieważ przedmiotowa kwestia nie była poruszona w specyfikacji produktu, lecz jedynie w normach jakości jednostki certyfikującej, w związku z czym za stosowne uznano uspołnienie tych dwóch dokumentów.

- Piąta zmiana dotyczy punktu „Metoda produkcji” i polega na aktualizacji dat zbiorów hurm.

Uprzednio w punkcie tym widniał zapis: „Zbiory odbywają się między końcem września a początkiem listopada”. Zgodnie z nowym brzmieniem „Zbiory odbywają się zwykle od końca września i mogą się przedłużyć do końca grudnia lub do początku stycznia”.

Od czasu pierwszej rejestracji ChNP zmiana warunków klimatycznych oraz rozwój technik zarządzania uprawą doprowadziły do przedłużenia okresu zbiorów hurmy. Od kilku lat powszechną praktyką jest wydłużenie roku gospodarczego w przypadku uprawy hurmy do końca grudnia, a nawet do początku stycznia, i zmiana ta powinna znaleźć odzwierciedlenie w specyfikacji produktu.

6. Szósta zmiana dotyczy punktu poświęconego związkowi, a w szczególności podpunktu dotyczącego czynników środowiskowych nadających obszarowi objętemu ochroną nazwą pochodzenia szczególny charakter.

Ścisłej mówiąc, usuwa się zdanie: „Ribera del Xúquer jest regionem przyrodniczym w prowincji Valencia otoczonym szeroką doliną czwartorzędową i równiną zalewową, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro” i zastępuje się je zdaniem: „Ribera del Xúquer jest rozległym obszarem obejmującym zarówno gminy w powiecie Ribera Alta, jak i gminy w powiecie Ribera Baixa, a także gminy sąsiadujące, przez które przepływają rzeka Xúquer i jej dopływy. Położony w prowincji Valencia przedmiotowy obszar otoczony jest szeroką doliną czwartorzędową lub równiną aluwialną, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro”.

W ramach pierwszej zmiany proponuje się dodanie do specyfikacji produktu szeregu gmin. Punkt specyfikacji produktu dotyczący związku poświęcony jest czynnikom naturalnym oraz opisowi obszaru geograficznego ChNP. Z logicznego punktu widzenia punkt dotyczący związku powinien odzwierciedlać rozszerzenie strefy objętej ochroną nazwą pochodzenia, w związku z czym opis obszaru objętego ochroną nazwą pochodzenia otrzymuje nowe brzmienie, tak aby odpowiadał on nowemu obszarowi, o którym mowa we wniosku i który obejmuje te nowe gminy.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kaki Ribera del Xúquer”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Owoc hurmy (*Diospyros kaki*), odmiany „hurma wschodnia”, przeznaczony do spożycia w stanie świeżym. Owocem jest jagoda, która powstaje zwykle w wyniku partenokarprii; z uwagi na brak zapylenia owoc ten nie zawiera nasion.

Właściwości owocu: owoc, barwy żółtopomarańczowej w momencie zbioru, staje się następnie jaskrawoczerwony w stanie dojrzałym. Skórka półprzylegająca ma średnią grubość. Miąższ jest zwarty, koloru czerwonego o pomarańczowym odcieniu w momencie zbioru, a następnie jaskrawoczerwonego w stanie dojrzałym. Hurma ma cierpki smak, który na etapie dojrzałości staje się słodki; jest to owoc o kształcie zaokrąglonym w przekroju poprzecznym i lekko wydłużonym w przekroju podłużnym.

Przy wysyłce hurmy muszą być:

- całe,
- z kielichem oraz z szypułką lub bez niej,
- zdrowe (owoce, których miąższ jest uszkodzony lub zepsuty, zostają wykluczone),
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej.

Hurmy objęte ochroną nazwą pochodzenia muszą mieć minimalną średnicę 61 mm.

Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalna łączna powierzchnia wynosząca 1 cm² w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości, a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy;
- powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości, a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy.

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*

Wszystkie etapy produkcji powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Etykiety handlowe każdego podmiotu mogą być sprawdzane przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia prawidłowego używania nomenklatury i logo chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety te obowiązkowo noszą oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia »Kaki Ribera del Xúquer«».

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Strefa produkcji obejmuje grunty posiadające właściwości wymagane do celów tej uprawy, znajdujące się w następujących gminach: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva, które należą do prowincji Valencia we Wspólnocie Autonomicznej Walencji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Zarys historyczny

Hurma jest drzewem owocowym z rodziny hebankowatych, pochodzącym z Chin, gdzie początki jego uprawy sięgają VIII wieku. W drugiej połowie XIX wieku uprawa hurmy zostaje wprowadzona do Europy Zachodniej i pojawia się w Hiszpanii w latach 70. XIX wieku. Obecnie produkcja krajowa jest zasadniczo zlokalizowana we wspólnocie Walencji, w której znajduje się obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” skupiający 50 % całkowitej produkcji.

Hurma odmiany „hurma wschodnia” pojawiła się samorzutnie w wyniku wysiewu nasion na granicy działki w gminie Carlet. Następnie, około 1960 r., pierwsza jednorodna plantacja została zaszczerpiona w gminie Alcúdia, stając się zapowiedzią szybkiego rozwoju tej odmiany w regionie.

Środowisko naturalne

Ribera del Xúquer jest obszarem obejmującym gminy położone nad brzegiem rzeki Xúquer i jej dopływów w prowincji Valencia, należące do powiatów Ribera Alta i Ribera Baixa, a także gminy sąsiadujące, przez które przepływają rzeka Xúquer i jej dopływy. Położony w prowincji Valencia przedmiotowy obszar otoczony jest szeroką doliną czwartorzędową lub równiną aluwialną, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro.

Znaczna część gruntów uprawnych znajduje się na równinie aluwialnej rzek Júcar i Magro o bardzo bogatych i żwawych glebach. Są to gleby aluwialne powstałe z akumulacji materiałów nanoszonych przez rzekę Júcar i jej dopływy, które spływają z masywów górskich. Ponadto w dolnej części łagodnych stoków doliny występują gleby koluwalne o barwie różowej, elastyczne i szczególnie dobrze nadające się do intensywnego gospodarowania.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat łagodny, a średnia temperatura roczna wynosi 17 °C, z kolei średnia temperatura w styczniu wynosi 9–10 °C, a w sierpniu 24–25 °C. Zachmurzenie jest niewielkie, a średnie roczne opady nie przekraczają 400–500 mm. Ponadto otaczające wzgórza chronią uprawy przed mrozem, w szczególności w dolinach dopływów.

5.2. Specyfika produktu

Odmiana „hurma wschodnia” jest odmianą autochtoniczną, będącą wynikiem mutacji spontanicznej innej odmiany lokalnej, dlatego jest doskonale dostosowana do regionu Ribera del Xúquer, w którym uprawa ta jest prowadzona w sposób optymalny.

Hurmy uprawiane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia wykazują wyższy stosunek wysokości do średnicy, a spiczastość ich kształtu jest wyraźniejsza. Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” wyróżnia się spiczastym kształtem, bardziej wydłużonym niż zwykle, dlatego jego stosunek wysokości do średnicy jest wyższy, co sprawia, że owoce uzyskane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia mają charakterystyczny kształt, któremu towarzyszy większy średni rozmiar, niż ma to miejsce w innych strefach produkcji, co wynika z łagodnego klimatu i braku skrajnych temperatur na tym obszarze.

Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” ma również charakterystyczny intensywnie czerwony kolor i słodki smak w stanie dojrzałym, który uzyskuje we wcześniejszym stadium dzięki warunkom panującym na tym obszarze; owoce można również zbierać przed uzyskaniem przez nie dojrzałości, a technika eliminacji cierpkości pozwala na wprowadzanie ich do obrotu, gdy ich miąższ jest zwarty i bardzo słodki oraz cechuje się smakiem typowym dla hurm produkowanych w regionie Ribera del Xúquer.

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)

Przyjmuje się, że region Ribera del Xúquer jest kolebką hurmy odmiany „hurma wschodnia”, ponieważ w regionie tym odmiana ta pojawiła się w wyniku mutacji spontanicznej; obecnie na dobre zadomowiła się w regionie i na rynku.

Szczególne warunki glebowo-klimatyczne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym znajdują odzwierciedlenie we właściwościach hurmy.

Połączenie łagodnego klimatu uwarunkowanego bliskością Morza Śródziemnego i uprawnych gruntów koluwalnych, będących wynikiem obecności rzek Xúquer i Magro otaczających region, nadaje „Kaki Ribera del Xúquer” główne cechy wyróżniające, a mianowicie wyraźniejszy spiczasty kształt, który przekłada się na wyższy stosunek wysokości do średnicy, większy rozmiar i szczególną barwę w stanie dojrzałym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxquer