C/2025/2618

6.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians«

EU-nr.: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☒ landbrugsprodukter

☐ vine

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Dirección General de Desarrollo Rural – Gobierno de la Comunidad Valenciana (generaldirektoratet for udvikling af landdistrikter – Valencias regering)

6. **Klassificering som standardændring**

Der er tale om en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke omfatter en ændring af det beskyttede produkts betegnelse, ikke risikerer at fjerne tilknytningen eller medfører restriktioner for markedsføringen heraf.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

Redegørelse for, hvorfor ændringen eller ændringerne er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Der er tale om en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke omfatter en ændring af det beskyttede produkts betegnelse, ikke risikerer at fjerne tilknytningen eller medfører restriktioner for markedsføringen heraf.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Indførelse af nye sorter, der er egnede til medtagelse*

Denne ændring vedrører punkt 3.2 i enhedsdokumentet »Beskrivelse af produktet« og afsnit B i varespecifikationen.

Størrelsesværdierne, saftindholdet og modningsindekset for de sorter, der indføres med denne ændring, er blevet tilføjet til tabellen over egenskaberne ved frugter med den beskyttede geografiske betegnelse »Cítricos Valencianos« i varespecifikationen.

Begrundelse for den foreslåede ændring:

Denne anmodning om ændringer er begrundet i klimaforandringerne, der har en negativ indvirkning på afgrøderne, samt ændringen i afsætningsvilkårene, der kræver, at producenterne forlænger sæsonen.

Produktionen af »Cítricos Valencianos« er hovedsagelig koncentreret i månederne november til februar. Dette fører sammen med stigningen i produktionsomkostningerne og pres på vandforsyningen som følge af klimaforandringerne i regionen til stagnation og et betydeligt indkomsttab for producenterne.

For at tilpasse produktionen til disse nye forhold er det nødvendigt at indføre nye sorter uden at ændre tilknytningen til forankring og traditioner eller dyrkningsmetode. De foreslåede sorter henhører under grupperne hybrider og klementiner, som nogle af de sorter, der allerede er omfattet af varespecifikationen, også henhører under.

Der anmodes om tilføjelse af følgende sorter: For gruppen af hybrider: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina og Valley Gold For gruppen af klementiner: Clemensoon, Orogrós, Neufina og Sando.

Mange bedrifter dyrker i øjeblikket disse sorter. Der er derfor tale om etablerede sorter, der er tilpasset miljøet, og som allerede er plantet i en stor del af produktionsområdet. De nye sorter har tilpasset sig perfekt til middelhavsklimaet, hvilket giver dem særlige karakteristika i dette nye miljø.

Kort sagt gør de foreslåede sorters egenskaber det muligt for producenterne at forbedre den anslåede produktionsmængde, forlænge sæsonen og tilbyde produktet i en længere periode i løbet af året.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Afsnittet »I) Krav i nationale bestemmelser« udgår.*

Denne ændring vedrører afsnit I i varespecifikationen.

Dette stykke udgår, da de deri omhandlede regler er blevet ophævet, og henvisningerne til national lovgivning ikke er nødvendige i overensstemmelse med varespecifikationens struktur som fastsat i den gældende lovgivning.

Begrundelse for den foreslåede ændring:

Ændringen foreslås med den begrundelse, at afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« indeholder henvisninger til lovgivning, der ikke længere er gyldige, fordi lovgivningen er blevet ophævet. Desuden er henvisningerne til national lovgivning ikke længere nødvendige i henhold til varespecifikationens nye format, jf. artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 07 – SPISELIGE GRØNTSAGER, PLANTER, RØDDER OG RODKNOLDE

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 10 – Appelsiner

0805 10 22 – Appelsiner, Navle

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 10 – Appelsiner

0805 10 24 – Appelsiner, hvide

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 10 – Appelsiner

0805 10 28 – Andre

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 21 – Mandariner (inkl. tangeriner og satsumas)

0805 21 10 – Satsumas

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 22 – Klementiner

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 29 – Andre

— 08 – SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0805 – Citrusfrugter, friske eller tørrede

0805 50 – Citroner (Citrus limon og Citrus limonum) og limefrugter (Citrus aurantifolia og Citrus latifolia)

0805 50 10 – Citroner (Citrus limon og Citrus limonum)

— 10 – KORN

— 11 – MØLLERIPRODUKTER; MALT STIVELSE; INULIN; HVEDEGLUTEN

— 20 – VARER AF GRØNTSAGER, FRUGTER, NØDDER ELLER ANDRE PLANTER OG PLANTEDELE

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Frugt fra appelsintræer (*Citrus sinensis*, L.), mandarintræer (*Citrus reticulata* Blanco) og citrontræer (*Citrus limon* L.).

Citrusfrugter med betegnelsen BGB »Cítricos Valencianos« tilhører:

— for appelsinernes vedkommende grupperne Navle, hvide appelsiner og blodappelsiner, af de sorter, der er opstillet i tabellen nedenfor og med de angivne karakteristika

— for mandarinernes vedkommende grupperne satsuma, klementiner og hybridformer af de sorter, der er opstillet i tabellen nedenfor med de angivne karakteristika

— for citronernes vedkommende de sorter, der er opstillet i tabellen nedenfor med de angivne karakteristika.

GRUPPE	SORT	DIAMETER (mm)	SAFT (%) (*)	MODENHEDS-INDEKS (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HYBRIDER	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
KLEMENTINER	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

GRUPPE	SORT	DIAMETER (mm)	SAFT (%) (*)	MODENHEDS-INDEKS (**)
	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
HVIDE APPELSINER	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

GRUPPE	SORT	DIAMETER (mm)	SAFT (%) (*)	MODENHEDS-INDEKS (**)
BLODAPPELSINER	SANGUINELLI	60-96	35	7
CITRONER	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) I forhold til frugtens samlede vægt. Manuelt presset.
(**) Minimumsforhold mellem sukker og syre som defineret i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager.

Citrusfrugter, der er omfattet af BGB'en, klassificeres i kategorierne »Extra« og »I« i overensstemmelse med den gældende kvalitetsstandard.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkningen af citrusfrugter finder sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet skal emballeres i emballage, der er godkendt til fødevarer.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Citrusfrugter, der er omfattet BGB'en, må kun sælges i emballage, der er påført en nummereret bagetiket. Etiketter og bagetiketter skal være påført ordene: »Cítricos Valencianos« eller »Citrics Valencians«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for citrusfrugter med BGB'en »Cítricos Valencianos« udgøres af distrikter i provinserne Castellón, Valencia og Alicante, der er godkendt til dyrkning af citrusfrugter, der er beskyttet af BGB'en. Der er tale om følgende distrikter

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 og 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 og 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 og la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés og Quesa.

La Costera. l'Alcúdiade 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 og 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 og 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 og 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 og Xàbia/Jávea.

La Marina Baixa. l'Alfàs del Pi, Altea, Beniardá, Benidorm, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Finestrat, el Castellde Guadalest, la Nucia, Orxeta,Polop, Sella, Tàrbena og la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

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

El BaixVinalopó. Crevillent, Elx/Elche og 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 og Torrevieja.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Historie

Af alle verdens områder med citrusproduktion er det Valenciaregionen, der kan datere sin tradition for citrusdyrkning længst tilbage i historien. Der findes historiske henvisninger til citrusdyrkning i Valenciaregionen, der går meget langt tilbage i tiden. Francesc Eiximenis (1340-1409) omtaler appelsin- og citronplantager i »Regiment de la Cosa Pública«, hvori han beskriver det smukke Valencia. I sin bog »Viaje por España y Portugal« (1494) skriver Muntzer om Valencia, at regionen »flyder over med appelsiner, citroner, cedrat og utallige andre frugter«, og tilføjer: »vi inviteres til at besøge byens huerta, der er tilplantet med masser af citrontræer, appelsintræer, cedrattræer og palmer«. Laguna skriver i sin oversættelse af Dioscorides værk »Treaty of Medicine« (1570) om appelsiner og citroner: »indbyggerne i Valencia betegner appelsiner som toronja«. I slutningen af det 18. århundrede omtaler botanikeren Cabanilles allerede »produktionen af kinesiske appelsiner på 4 000 tahullas (gammel måleenhed i Murcia, der svarer til 11,18 hektar), giver et udbytte, der er højere end for nogen anden afgrøde«.

De første kommercielle plantager til produktion af frisk frugt til konsum opstår omkring slutningen af det 18. århundrede, og de har været i stadig vækst, så de i dag er nået op på ca. 85 000 ha appelsintræer, 83 000 ha mandarintræer og 15 000 ha citrontræer. Det har givet anledning til udvikling af særlige dyrkningsteknikker, der er baseret på en optimal tilpasning af denne afgrøde til det agroklimatiske miljø med fokus på produktion af frugt af høj kvalitet.

Appelsinmuseet i Burriana (Castellón) vidner om, hvor vigtig appelsindyrkning er for Valenciaregionen.

Naturlig

I Valenciaregionen falder nedbørsmængden jo længere sydpå, man kommer, idet den ligger på 450 mm i den nordlige del af Castellón og på under 300 mm i det sydlige Alicante.

Der dyrkes citrusfrugt i alle tre provinser i Valenciaregionen: Alicante, Valencia og Castellón. Dyrkningsområderne var oprindeligt koncentreret langs kysten og i floddalene, da der var risiko for frost længere inde i landet. De klimatiske forhold har imidlertid ændret sig, så områderne længere inde i landet nu også er velegnede til citrusdyrkning, hovedsagelig på grund af de milde vintre, somre, der ikke er så varme, og som er kendetegnet ved markante forskelle mellem dag- og nattemperaturerne og ved en vind, der hverken er varm eller tør.

5.2. *Produktets egenart*

Appelsiner

De valenciske frugtavleres tekniske færdigheder og ekspertviden om afgrøden samt om jordbunds- og klimaforholdene er faktorer, der medvirker til produktion af frugt med særlige organoleptiske karakteristika – både med hensyn til smag (syre/sødme), farve (mere intens orange), aroma og saftighed.

Valenciske appelsiner har en tynd skal med kun få mærker eller ydre læsioner.

Ingen andre områder producerer så mange sorter – hver med sin egen karakteristiske farve og uforanderlige aroma og duft.

Mandariner

De valenciske frugtavleres tekniske færdigheder og ekspertviden om afgrøden samt om jordbunds- og klimaforholdene er faktorer, der medvirker til produktion af frugt med særlige organoleptiske karakteristika – både med hensyn til smag (syre/sødme), farve (mere intens orange), aroma og saftighed.

Valenciske mandariner har en tynd skal med kun få mærker eller ydre læsioner.

Ingen andre områder producerer så mange sorter – hver med sin egen karakteristiske farve og uforanderlige aroma og duft. Det er med til at gøre området til verdens største eksportør af mandariner.

Citroner

De valenciske frugtavleres tekniske færdigheder og ekspertviden om afgrøden samt om jordbunds- og klimaforholdene er faktorer, der medvirker til produktion af frugt med særlige organoleptiske karakteristika: De er meget saftige med et højt syreindhold og har en smuk farve (en meget intens gul) og en særlig fin duft.

Valenciske citroner har en tynd skal med kun få mærker eller ydre læsioner.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Appelsiner

Det lokale område, hvor der har været dyrket appelsiner, lige siden de blev indført i Spanien af araberne, er med til at give de valenciske appelsiner de særlige karakteristika, som adskiller dem fra appelsiner, der er dyrket andre steder. Dette skyldes flere forskellige faktorer:

Valenciske appelsiner bliver ikke beskadiget på træet af den varme, tørre vind, der er fremherskende andre steder. De har derfor en tynd skal med ganske få mærker eller ydre læsioner.

Sammenlignet med andre produktionsområder ligger de valenciske citrusdyrkningsområder på den geografiske grænse for appelsindyrkning med hensyn til temperatur, og det er af flere forskellige årsager netop en fordel for produktionen af frugt af høj kvalitet:

1. De milde vintre og de ikke alt for varme somre sikrer, at appelsinerne langsomt opnår den optimale modenhed. På den måde opnår de et bedre syre-/sødmeforhold end appelsiner fra varmere dele af verden (som generelt er mere vammelsøde med mindre smag). De valenciske appelsiner får derfor bedre organoleptiske egenskaber.

2. De markante temperaturforskelle mellem nat og dag giver appelsinerne en mere intens farve, både indvendig og udvendig. Valenciske appelsiner har en typisk orange nuance, som generelt er mere intens end nuancerne på de appelsiner, der dyrkes andre steder.

3. De milde temperaturer medvirker ligeledes til at danne æteriske olier i skallen, der bidrager til frugtens aromatiske udtryk.

Frugtens smag, farve og aroma påvirkes derfor af temperaturforholdene i de valenciske citrusdyrkningsområder.

Middelhavsklimaet er kendetegnet ved somre, der ikke er for varme, hvor overvejende fugtige vinde er fremherskende, hvilket især er en fordel for appelsinerne, navnlig deres udseende.

Mandariner

Det lokale område, hvor der har været dyrket mandariner, lige siden de blev indført i Spanien af araberne, er med til at give de valenciske mandariner de særlige karakteristika, der adskiller dem fra mandariner, der dyrkes andre steder. Dette skyldes flere forskellige faktorer:

Valenciske mandariner bliver ikke beskadiget på træet af den varme, tørre vind, der er fremherskende andre steder. De har derfor en tynd skal med ganske få mærker eller ydre læsioner.

De valenciske citrusdyrkningsområder ligger på den geografiske grænse for mandarindyrkning med hensyn til temperatur, og det er af flere forskellige årsager netop en fordel for produktionen af frugt af høj kvalitet:

1. De milde vintre og de ikke alt for varme somre sikrer, at mandarinerne langsomt opnår den optimale modenhed. På den måde opnår de et bedre syre-/sødmeforhold end mandariner fra varmere dele af verden (som generelt er mere vammelsøde med mindre smag). De valenciske mandariner får derfor bedre organoleptiske egenskaber.

2. De markante temperaturforskelle mellem nat og dag giver mandarinerne en mere intens farve, både indvendig og udvendig. Valenciske mandariner har en typisk orange nuance, som generelt er mere intens end nuancerne på de mandariner, der dyrkes andre steder.

3. De milde temperaturer medvirker ligeledes til at danne æteriske olier i skallen, der bidrager til frugtens aromatiske udtryk.

Frugtens smag, farve og aroma påvirkes derfor af temperaturforholdene i de valenciske citrusdyrkningsområder.

Middelhavsklimaet er kendetegnet ved somre, der ikke er for varme, hvor overvejende fugtige vinde er fremherskende, hvilket især er en fordel for mandarinerne, navnlig deres udseende.

Citroner

Det lokale område, hvor der har været dyrket citroner, lige siden de blev indført i Spanien af araberne, er med til at give de valenciske citroner de særlige karakteristika, der adskiller dem fra citroner, der dyrkes andre steder. Dette skyldes flere forskellige faktorer:

Valenciske citroner bliver ikke beskadiget på træet af den varme, tørre vind, der er fremherskende andre steder. De har derfor en tynd skal med ganske få mærker eller ydre læsioner.

De valenciske citrusdyrkningsområder ligger på den geografiske grænse for citrondyrkning med hensyn til temperatur, og det er af flere forskellige årsager netop en fordel for produktionen af frugt af høj kvalitet:

1. De milde vintre og de ikke alt for varme somre sikrer, at citronerne langsomt opnår den optimale modenhed. På den måde opnår de et bedre syreindhold end citroner fra varmere dele af verden (som generelt har mindre smag).
2. De markante temperaturforskelle mellem nat og dag giver citronerne en mere intens farve, både indvendig og udvendig. Valenciske citroner har en typisk gul nuance, der normalt er mere intens end nuancerne på de citroner, der dyrkes andre steder.
3. De milde temperaturer medvirker ligeledes til at danne æteriske olier i skallen, der bidrager til frugtens aromatiske udtryk.

Frugtens syrlighed, farve og aroma påvirkes derfor af temperaturforholdene i de valenciske citrusdyrkningsområder.

Middelhavsklimaet er kendetegnet ved somre, der ikke er for varme, hvor overvejende fugtige vinde er fremherskende, hvilket især er en fordel for citronerne, navnlig deres udseende.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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