C/2025/2618

6.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2618)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

EU-Nr.: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografischen Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Generaldirektion für ländliche Entwicklung – Regierung der Autonomen Gemeinschaft Valencia

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens des geschützten Erzeugnisses enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine Vermarktungsbeschränkungen zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens des geschützten Erzeugnisses enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine Vermarktungsbeschränkungen zur Folge hat.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Einführung neuer, für die Aufnahme geeigneter Sorten*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments und Abschnitt B der Produktspezifikation.

Die Angaben zu Größe, Saftgehalt und Reifeindex der Früchte der Sorten, die im Zuge dieser Änderung aufgenommen wurden, wurden in die Tabelle aufgenommen, in der die Merkmale der Früchte mit der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ dargelegt werden und die im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation enthalten ist.

Gründe für die vorgeschlagene Änderung

Der Grund für diese Änderung liegt in den Veränderungen sowohl der klimatischen Bedingungen, die sich nachteilig auf die Pflanzungen auswirken, als auch der Vermarktungsbedingungen, aufgrund derer die Erzeuger die Saison verlängern mussten.

Der Großteil des Ertrags des valencianischen Zitrusfrüchteanbaus entfällt auf den Zeitraum von November bis Februar. Dies hat – in Kombination mit gestiegenen Produktionskosten und Wasserstress infolge veränderter klimatischer Bedingungen in dem Gebiet – zu Stagnation und erheblichen Einkommensverlusten für die Erzeuger geführt.

An diese Umstände muss die Erzeugung angepasst werden. Dazu müssen neue Sorten eingeführt werden, ohne dass die Verbindung zur tief verwurzelten Tradition verloren geht oder die Anbauform verändert wird. Die vorgeschlagenen Sorten fallen unter die Sortengruppen der Hybriden und Clementinen, zu denen einige der bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Sorten gehören.

Die Sorten, deren Aufnahme beantragt wird, sind folgende: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina und Valley Gold in der Gruppe der Hybriden sowie Clemensoon, Orogrós, Neufina und Sando in der Gruppe der Clementinen.

Da diese Sorten bereits von zahlreichen landwirtschaftlichen Betrieben angebaut werden, handelt es sich um gängige, an die Umwelt angepasste Sorten, deren Pflanzungen in einem großen Teil des Erzeugungsgebiets zu finden sind. Die neuen Sorten haben sich perfekt an das mediterrane Klima angepasst, was ihnen bestimmte Merkmale verleiht, die sie von denselben, anderswo angebauten Sorten unterscheiden.

Alles in allem führen die Merkmale der vorgeschlagenen Sorten dazu, dass die Erzeuger ihre geschätzte Erzeugungsmenge erhöhen, die Saison verlängern und ihre Erzeugnisse für einen längeren Zeitraum im Jahr anbieten können.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Streichung von Abschnitt I „Einzelstaatliche Vorschriften“*

Die Änderung betrifft Abschnitt I der Produktspezifikation.

Dieser Abschnitt wurde gestrichen, da die darin genannten Rechtsvorschriften aufgehoben wurden und die Verweise auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften entsprechend der in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Struktur der Spezifikation nicht erforderlich sind.

Gründe für die vorgeschlagene Änderung

Der Grund für die vorgeschlagene Änderung liegt darin, dass der Abschnitt „Einzelstaatliche Vorschriften“ Verweise auf Rechtsvorschriften enthält, die aufgrund ihrer Aufhebung nicht mehr in Kraft sind. Darüber hinaus sind Verweise auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften im Rahmen des neuen Formats der Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erforderlich.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 10 – Orangen

0805 10 22 – Navel Orangen

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 10 – Orangen

0805 10 24 – Blondorangen

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 10 – Orangen

0805 10 28 – Andere

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 21 – Mandarinen (einschließlich Tangerinen und Satsumas)

0805 21 10 – Satsumas

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 22 – Clementinen

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 29 – Andere

— 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 50 – Zitronen (*Citrus limon, Citrus limonum*) und Limetten (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – GETREIDE

— 11 – MÜLLEREIERZEUGNISSE; MALZ; STÄRKE; INULIN; KLEBER VON WEIZEN

— 20 – ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Früchte des Orangenbaums (*Citrus sinensis* L.), des Mandarinenbaums (*Citrus reticulata* Blanco) und des Zitronenbaums (*Citrus limon* L.).

Die durch die g.g.A. „Cítricos Valencianos“ geschützten Zitrusfrüchte sind:

— Orangen: die Gruppen Navels, Blancas und Sanguinas,

— Mandarinen: die Gruppen Satsumas, Clementinen und Hybriden,

— Zitronen: die unten angeführten Sorten. Die geschützten Sorten müssen die nachstehenden Merkmale aufweisen.

GRUPPE	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HYBRIDEN	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
CLEMENTINEN	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	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
	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
NAVELS	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
BLANCAS	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	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
SANGUINAS	SANGUINELLI	60-96	35	7
ZITRONEN	FINO (MESERO)	48-67	25	–
	VERNA	48-67	30	–
	EUREKA	48-67	25	–

(*) Im Verhältnis zum Fruchtgesamtgewicht. Manuelle Pressung.
(**) Mindest-Zucker-Säureverhältnis gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse.

Die mit dieser g.g.A. versehenen Zitrusfrüchte werden je nach geltender Qualitätsnorm in die Kategorien „Extra“ und „I“ eingeteilt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Zitrusfrüchte müssen in dem geografischen Gebiet angebaut werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Vermarktung erfolgt in Lebensmittelverpackungen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Zitrusfrüchte der g.g.A. werden nur in Verpackungen vermarktet, die mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen sind. Auf den Etiketten und Kontrolletiketten muss als Ursprungsbezeichnung folgende Angabe vorhanden sein: Indicación Geográfica Protegida „Cítricos Valencianos“ oder „Citrics Valencians“

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Anbaugebiet der Zitrusfrüchte der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ setzt sich aus den Bezirken der Provinzen Castellón, Valencia und Alicante zusammen, in denen der Anbau von Zitrusfrüchten der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ zulässig ist:

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 und 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 und 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 und La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Geschichte

Die Autonome Gemeinschaft Valencia ist das weltweit älteste Anbaugebiet für Zitrusfrüchte. Überlieferungen bezeugen, dass der Zitrusfrüchteanbau in dem Gebiet von Valencia schon seit mehreren Hundert Jahren betrieben wird. Bereits Francesc Eiximenis (1340-1409) erwähnt in seinem „Regiment de la Cosa Pública" die Existenz von Orangen- und Zitronengärten, als er die Schönheiten Valencias beschreibt. Müntzer bezeichnet in seiner „Reise durch Spanien und Portugal" (1494) Valencia als „äußerst reich an Orangen, Zitronen, Pomeranzen und anderen unzähligen Obstbäumen" und fügt hinzu: „sie führen uns zum fruchtbaren Obstland der Stadt, das üppig mit Zitronenbäumen, Orangen, Pomeranzen und Palmen bepflanzt ist". Laguna liefert in seiner Übersetzung von Dioscorides „De Materia Medica" („Tratado de Medicina", 1570) Angaben über Orangen und Zitronen und schreibt, dass „die Einwohner von Valencia die Orangen ‚toronjas' nennen". Der Botaniker Cabanilles spricht Ende des 18. Jahrhunderts bereits vom „Apfelsinenanbau auf 4 000 „tahullas" (maurisches Flächenmaß), der mehr Ertrag bringt als andere Ernten.

Die ersten wirtschaftlich genutzten Pflanzungen für die Vermarktung als Frischware gehen auf das Ende des 18. Jahrhunderts zurück und haben sich kontinuierlich ausgedehnt, sodass heute die Anbaufläche für Orangen ca. 85 000 ha, für Mandarinen 83 000 ha und für Zitronen ca. 15 000 ha beträgt. Dies hat die Entwicklung spezieller Techniken und Anbaumethoden ermöglicht, die in der optimalen Anpassung der Pflanzungen an die Boden- und Klimaverhältnisse bestehen und für die hohe Qualität der Erzeugnisse ausschlaggebend sind.

Auf die Bedeutung des Orangenanbaus in der Autonomen Gemeinschaft Valencia weist unter anderem ein Orangenmuseum („Museo de la Naranja") in Burriana (Castellón) hin.

Natürliche Gegebenheiten

In der Autonomen Gemeinschaft Valencia nimmt die Niederschlagsdichte von Norden nach Süden ab, sie reicht von 450 mm im Norden der Provinz Castellón bis zu 300 mm im Süden der Provinz Alicante.

Der Zitrusfrüchteanbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia erstreckt sich auf deren drei Provinzen Alicante, Valencia und Castellón, und obwohl sich die Anbaugebiete wegen der im Binnenland herrschenden Frostgefahr traditionell an den Küsten und in den Flusstälern befanden, sind mittlerweile aufgrund klimatischer Veränderungen auch die Gebiete im Binnenland ideal für den Zitrusfrüchteanbau geeignet – im Wesentlichen aufgrund milder Winter und nicht sehr heißer Sommer, typischerweise deutlicher Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und weder warmer noch trockener Winde.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Orangen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass sowohl beim Geschmack (Zucker-Säureverhältnis) als auch bei Farbe (intensiveres Orange), Aromen und Saftigkeit besondere organoleptische Eigenschaften erzielt werden.

Die valencianischen Orangen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

Kein anderes Anbaugebiet kann so viele Sorten mit eigenen Farben und durchgängig vorhandenen Aromen und Düften aufweisen.

Mandarinen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass sowohl beim Geschmack (Zucker-Säureverhältnis) als auch bei Farbe (intensiveres Orange), Aromen und Saftigkeit besondere organoleptische Eigenschaften erzielt werden.

Die valencianischen Mandarinen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

Kein anderes Anbaugebiet kann so viele Sorten mit eigenen Farben und durchgängig vorhandenen Aromen und Düften aufweisen. Deshalb handelt es sich auch um das weltweit bedeutendste Mandarinenausfuhrgebiet.

Zitronen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass besondere Eigenschaften wie ein ausgesprochen saftiges Fruchtfleisch mit hoher Säure, eine besondere Farbe (intensiveres Gelb) und ein außergewöhnlicher Duft erzielt werden.

Die valencianischen Zitronen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Orangen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Orangenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Orangen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Orangen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Orangenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Orangen langsam heranreifen und sich damit ein ausgewogeneres Zucker-Säureverhältnis hält als bei Orangen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise süßlicher und geschmacklich weniger intensiv). Daher sind die valencianischen Orangen angenehmer im Geschmack.
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Orangen. Die valencianischen Orangen weisen einen charakteristischen Orangeton auf, der üblicherweise intensiver als bei Orangen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Geschmack, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Orangen durch das von nicht sehr heißen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

Mandarinen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Mandarinenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Mandarinen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Mandarinen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Mandarinenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Mandarinen langsam heranreifen und sich damit ein ausgewogeneres Zucker-Säureverhältnis hält als bei Mandarinen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise süßlicher und geschmacklich weniger intensiv). Daher sind die valencianischen Mandarinen angenehmer im Geschmack.
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Mandarinen. Die valencianischen Mandarinen weisen einen charakteristischen Orangeton auf, der üblicherweise intensiver als bei Mandarinen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Geschmack, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Mandarinen durch das von nicht sehr warmen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

Zitronen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Zitronenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Zitronen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Zitronen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Zitronenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Zitronen langsam heranreifen und sich damit eine ausgewogenere Säure hält als bei Zitronen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise geschmacklich weniger intensiv).
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Zitronen. Die valencianischen Zitronen weisen einen charakteristischen Gelbton auf, der üblicherweise intensiver als bei Zitronen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Säure, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Zitronen durch das von nicht sehr heißen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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