Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2618

6.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2618)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης — Κυβέρνηση της Αυτόνομης Κοινότητας της Βαλένθια

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143, δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας του προστατευόμενου προϊόντος, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-εις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143, δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας του προστατευόμενου προϊόντος, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Εισαγωγή νέων ποικιλιών που μπορούν να συμπεριληφθούν*

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει την ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου, «Περιγραφή του προϊόντος», και την ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος.

Το μέγεθος, η περιεκτικότητα σε χυμό και οι τιμές του δείκτη ωρίμασης των καρπών των ποικιλιών που ενσωματώνονται με την παρούσα τροποποίηση προστίθενται στον πίνακα που παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά των καρπών που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Cítricos Valencianos», ο οποίος περιλαμβάνεται στην ενότητα περιγραφής του προϊόντος των προδιαγραφών προϊόντος.

Λόγοι για την προτεινόμενη τροποποίηση

Η παρούσα τροποποίηση οφείλεται στις αλλαγές τόσο στις κλιματικές συνθήκες, οι οποίες επηρεάζουν αρνητικά τις καλλιέργειες, όσο και στις συνθήκες εμπορίας, οι οποίες καθιστούν αναγκαία την παράταση της περιόδου παραγωγής.

Το μεγαλύτερο μέρος των εσπεριδοειδών της Βαλένθιας παράγεται μεταξύ Νοεμβρίου και Φεβρουαρίου. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με το αυξημένο κόστος παραγωγής και την καταπόνηση των υδάτινων πόρων λόγω των μεταβαλλόμενων κλιματικών συνθηκών στην περιοχή, έχει οδηγήσει σε στασιμότητα και σημαντική απώλεια εισοδημάτων για τους παραγωγούς.

Για την προσαρμογή της παραγωγής, είναι αναγκαίο να εισαχθούν νέες ποικιλίες, χωρίς να επηρεαστεί ο δεσμός με την παράδοση και τις ρίζες της ή τη μέθοδο καλλιέργειας. Οι προτεινόμενες ποικιλίες ανήκουν στις ποικιλιακές ομάδες Híbridos (υβρίδια) και Clementinas (κλημεντίνες), στις οποίες συγκαταλέγονται ορισμένες από τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Οι ποικιλίες που ζητείται να ενσωματωθούν είναι οι Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina και Valley Gold στην ομάδα των υβριδίων και οι ποικιλίες Clemensoon, Orogrós, Neufina και Sando στην ομάδα των κλημεντίνων.

Επί του παρόντος, οι εν λόγω ποικιλίες καλλιεργούνται σε σημαντικό αριθμό εκμεταλλεύσεων, γεγονός που σημαίνει ότι πρόκειται για καθιερωμένες ποικιλίες προσαρμοσμένες στο περιβάλλον, οι φυτείες των οποίων απαντώνται σε μεγάλο μέρος της περιοχής παραγωγής. Οι νέες ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο μεσογειακό κλίμα, χάρη στο οποίο αποκτούν ορισμένα χαρακτηριστικά που τις διακρίνουν από τις ίδιες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.

Συνοπτικά, χάρη στα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων ποικιλιών δίνεται η δυνατότητα στους παραγωγούς να βελτιώσουν τον εκτιμώμενο όγκο παραγωγής τους, να παρατείνουν την περίοδο παραγωγής και να διαθέτουν τα προϊόντα τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του έτους.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Απαλοιφή της ενότητας Θ «Εθνικές απαιτήσεις»*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Θ των προδιαγραφών προϊόντος.

Η εν λόγω ενότητα απαλείφεται, καθώς η νομοθεσία που αναφέρεται σε αυτήν έχει καταργηθεί και οι παραπομπές στην εθνική νομοθεσία δεν είναι απαραίτητες σύμφωνα με τη δομή των προδιαγραφών που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Λόγοι για την προτεινόμενη τροποποίηση

Ο λόγος για την προτεινόμενη τροποποίηση είναι ότι η ενότητα «Εθνικές απαιτήσεις» περιέχει παραπομπές σε νομοθεσία η οποία δεν ισχύει πλέον, καθώς έχει καταργηθεί. Επιπλέον, οι παραπομπές στην εθνική νομοθεσία δεν είναι απαραίτητες στο πλαίσιο του νέου μορφοτύπου των προδιαγραφών προϊόντος, που ορίζεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 07 — ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 10 — Πορτοκάλια

0805 10 22 — Πορτοκάλια Ναβελίνες (navel)

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 10 — Πορτοκάλια

0805 10 24 — Λευκά πορτοκάλια

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 10 — Πορτοκάλια

0805 10 28 — Άλλα

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 21 — Μανταρίνια (στα οποία περιλαμβάνονται και τα tangerines και satsumas)

0805 21 10 — Satsumas

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 22 — Κλημεντίνες (clémentines)

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 29 — Άλλα

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0805 — Εσπεριδοειδή, νωπά ή ξερά

0805 50 — Λεμόνια (*Citrus limon, Citrus limonum*) και γλυκολέμονα (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

0805 50 10 — Λεμόνια (*Citrus limon, Citrus limonum*)

— 10 — ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

— 11 — ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΙΑΣ· ΒΥΝΗ· ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ· ΙΝΟΥΛΙΝΗ· ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΣΙΤΑΡΙ

— 20 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΜΕΡΩΝ ΦΥΤΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Καρποί πορτοκαλιάς (*Citrus sinensis*, L.), μανταρινιάς (*Citrus reticulata* Blanco) και λεμονιάς (*Citrus limon* L.).

Τα ακόλουθα εσπεριδοειδή προστατεύονται από την ΠΓΕ «Cítricos Valencianos»:

— πορτοκάλια: ναβελίνες, ανοιχτόχρωμα πορτοκάλια και σαγκουίνια, που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα και έχουν τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται σε αυτόν·

— μανταρίνια: οι ποικιλίες Satsuma, κλημεντίνες και υβρίδια που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα και έχουν τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται σε αυτόν·

— λεμόνια: οι ποικιλίες που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα, οι οποίες έχουν τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται σε αυτόν.

ΟΜΑΔΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ (mm)	% ΧΥΜΟΣ (*)	ΔΕΙΚΤΗΣ ΩΡΙΜΑΣΗΣ (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
ΥΒΡΙΔΙΑ (HÍBRIDOS)	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
ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ (CLEMENTINAS)	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

ΟΜΑΔΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ (mm)	% ΧΥΜΟΣ (*)	ΔΕΙΚΤΗΣ ΩΡΙΜΑΣΗΣ (**)
	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
ΝΑΒΕΛΙΝΕΣ (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
	ROHDE SUMMER	70-100	35	7
ΚΟΙΝΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ (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

ΟΜΑΔΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ (mm)	% ΧΥΜΟΣ (*)	ΔΕΙΚΤΗΣ ΩΡΙΜΑΣΗΣ (**)
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΣΑΝΓΚΟΥΙΝΙΑ (SANGUINAS)	SANGUINELLI	60-96	35	7
ΛΕΜΟΝΙΑ	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Επί του συνολικού βάρους του καρπού. Χειρωνακτική εξαγωγή του χυμού με πίεση.
(**) Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα όπως ορίζεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής, της 7ης Ιουνίου 2011, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

Τα εσπεριδοειδή που καλύπτονται από την ΠΓΕ κατατάσσονται στις κατηγορίες «Extra» και «I», σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ποιότητας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να καλλιεργούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα εσπεριδοειδή της ΠΓΕ διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά σε συσκευασίες που φέρουν αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα. Στις ετικέτες και τις συμπληρωματικές ετικέτες πρέπει να αναγράφονται οι λέξεις: *Indicación Geográfica Protegida* «Cítricos Valencianos» ή «Citrics Valencians».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα εσπεριδοειδή της ΠΓΕ «Cítricos Valencianos» παράγονται στις ακόλουθες περιοχές των επαρχιών Castellón, Valencia και Alicante, στις οποίες επιτρέπεται η καλλιέργεια εσπεριδοειδών της ΠΓΕ «Cítricos Valencianos»:

CASTELLÓ/CASTELLÓN

El Baix Maestrat: Alcalà de Xivert, Benicarló, Càlig, Cervera del Maestre, Peníscola/Peñíscola, Sant Jordi / San Jorge, San Rafael del Río, Santa Magdalena de Pulpis, Traiguera και 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 και 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 και La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ιστορικά στοιχεία

Από όλες τις περιοχές παραγωγής εσπεριδοειδών παγκοσμίως, η αυτόνομη κοινότητα της Βαλένθιας είναι αυτή που έχει την πιο βαθιά ριζωμένη παράδοση παραγωγής εσπεριδοειδών. Οι ιστορικές αναφορές στην καλλιέργεια εσπεριδοειδών στην περιοχή της Βαλένθιας ανάγονται εκατοντάδες χρόνια πριν. Στο έργο του *Regiment de la Cosa Pública,* ο Francesc Eximenis (1340-1409), περιγράφοντας τις ομορφιές της Βαλένθιας, αναφέρει την ύπαρξη οπωρώνων με πορτοκαλιές και λεμονιές. Στο έργο του *Viaje por España y Portugal* [Ταξίδι στην Ισπανία και την Πορτογαλία] (1494), ο Münzer περιγράφει τη Βαλένθια λέγοντας ότι είναι «κατάφυτη με πορτοκαλιές, λεμονιές, κιτριές και αναρίθμητα άλλα είδη οπωροφόρων δέντρων», ενώ προσθέτει: «επισκεφθήκαμε τον δημοτικό κήπο, που είναι εντυπωσιακά φυτεμένος με λεμονιές, πορτοκαλιές, κιτριές και φοινικόδεντρα». Ο Laguna, στη μετάφραση του έργου του Διοσκουρίδη του Πεδάνιου *Materia Medica* [Περί ύλης ιατρικής] (1570), κάνει λόγο για πορτοκάλια και λεμόνια και γράφει: «los valencianos llaman toronja a la naranja» [στη Βαλένθια το πορτοκάλι ονομάζεται «toronja», που στα σημερινά καστιλλιάνικα σημαίνει «γκρέιπφρουτ»]. Στα τέλη του 18ου αιώνα ο βοτανολόγος Cabanilles μιλάει για παραγωγή πορτοκαλιών της Κίνας σε έκταση 4 000 «tahullas» [παλιά μονάδα μέτρησης], μεγαλύτερη από την έκταση οποιασδήποτε άλλης καλλιέργειας.

Οι πρώτες φυτείες για εμπορική παραγωγή φρούτων για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση ανάγονται στα τέλη του 18ου αιώνα· σταδιακά επεκτάθηκαν φθάνοντας σήμερα σε έκταση περίπου τα 85 000 εκτάρια με πορτοκαλιές, 83 000 εκτάρια με μανταρινιές και 15 000 εκτάρια με λεμονιές. Η επέκταση αυτή κατέστησε δυνατή την ανάπτυξη ειδικών καλλιεργητικών τεχνικών, που βασίζονται στη βέλτιστη προσαρμογή της εν λόγω καλλιέργειας στις γεωργοκλιματικές συνθήκες και εστιάζουν στην παραγωγή καρπών υψηλής ποιότητας.

Το μουσείο πορτοκαλιού της Burriana (Castellón) αποδεικνύει τη σπουδαιότητα της καλλιέργειας πορτοκαλιού στην κοινότητα της Βαλένθιας.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Στην αυτόνομη κοινότητα της Βαλένθιας, το ύψος των βροχοπτώσεων μειώνεται όσο κατευθυνόμαστε προς τον Νότο, από περίπου 450 mm στο βόρειο τμήμα του Castellón έως λιγότερο από 300 mm στα νότια του Alicante.

Τα εσπεριδοειδή καλλιεργούνται και στις τρεις επαρχίες της αυτόνομης κοινότητας της Βαλένθιας (Alicante, Valencia και Castellón). Οι περιοχές παραγωγής παραδοσιακά βρίσκονταν κατά μήκος της παράκτιας ζώνης και των ποτάμιων κοιλάδων λόγω του κινδύνου εμφάνισης παγετού στην ενδοχώρα, ωστόσο σήμερα, λόγω της αλλαγής των κλιματικών συνθηκών, η ενδοχώρα είναι πλέον επίσης κατάλληλη για την καλλιέργεια εσπεριδοειδών, καθώς οι χειμώνες είναι ήπιοι, τα καλοκαίρια δεν είναι υπερβολικά θερμά, η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι αρκετά έντονη και οι άνεμοι δεν είναι ούτε θερμοί ούτε ξηροί.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Πορτοκάλια

Οι τεχνικές δεξιότητες των καλλιεργητών της Βαλένθιας και οι εξειδικευμένες καλλιεργητικές τους γνώσεις σε συνδυασμό με τα κλιματικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής αποτελούν παράγοντες που συμβάλλουν στην παραγωγή καρπών με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όσον αφορά τόσο τη γεύση (οξύτητα/γλυκύτητα) όσο και το χρώμα (πιο έντονο πορτοκαλί), τα αρώματα και την περιεκτικότητα σε χυμό.

Τα πορτοκάλια της Βαλένθιας έχουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

Σε καμία άλλη περιοχή δεν παράγονται τόσες πολλές ποικιλίες, καθεμία με το δικό της χαρακτηριστικό χρώμα, σταθερό άρωμα και ιδιαίτερη οσμή.

Μανταρίνια

Οι τεχνικές δεξιότητες των καλλιεργητών της Βαλένθιας και οι εξειδικευμένες καλλιεργητικές τους γνώσεις σε συνδυασμό με τα κλιματικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής αποτελούν παράγοντες που συμβάλλουν στην παραγωγή καρπών με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όσον αφορά τόσο τη γεύση (οξύτητα/γλυκύτητα) όσο και το χρώμα (πιο έντονο πορτοκαλί), τα αρώματα και την περιεκτικότητα σε χυμό.

Τα μανταρίνια της Βαλένθιας έχουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

Σε καμία άλλη περιοχή δεν παράγονται τόσες πολλές ποικιλίες, καθεμία με το δικό της χαρακτηριστικό χρώμα, σταθερό άρωμα και ιδιαίτερη οσμή. Για τον λόγο αυτό η περιοχή κατέχει την πρώτη θέση στις εξαγωγές μανταρινιών παγκοσμίως.

Λεμόνια

Οι τεχνικές δεξιότητες των καλλιεργητών της Βαλένθιας και οι εξειδικευμένες καλλιεργητικές τους γνώσεις σε συνδυασμό με τα κλιματικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής αποτελούν παράγοντες που συμβάλλουν στην παραγωγή καρπών με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: η σάρκα που περιέχει άφθονο χυμό με υψηλή οξύτητα, το χρώμα (εντονότερο κίτρινο) και το αξεπέραστο άρωμα.

Τα λεμόνια της Βαλένθιας έχουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Πορτοκάλια

Το περιβάλλον της περιοχής, όπου η καλλιέργεια της πορτοκαλιάς ανθεί από την εποχή της εισαγωγής της στην Ισπανία από τους Άραβες, προσδίδει στα πορτοκάλια της Βαλένθιας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν από τα πορτοκάλια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, χάρη στην επίδραση διαφόρων παραγόντων.

Τα πορτοκάλια της Βαλένθιας ωριμάζουν χωρίς τις φυσικές αλλοιώσεις που θα προκαλούσαν οι θερμοί και ξηροί άνεμοι που πνέουν σε άλλες περιοχές και, ως εκ τούτου, αναπτύσσουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

Οι περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας βρίσκονται στο γεωγραφικό όριο καλλιέργειας πορτοκαλιού όσον αφορά τη θερμοκρασία, γεγονός που ευνοεί την παραγωγή καρπών υψηλής ποιότητας για διάφορους λόγους:

1. Οι ήπιοι χειμώνες και τα καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά δημιουργούν τις συνθήκες ώστε τα πορτοκάλια να ωριμάζουν με βραδείς ρυθμούς και, συνεπώς, να έχουν καλύτερη αναλογία οξύτητας/γλυκύτητας σε σχέση με τα πορτοκάλια που καλλιεργούνται σε θερμότερα μέρη του κόσμου (τα οποία έχουν γενικά περισσότερο γλυκερή και λιγότερο έντονη γεύση). Ως εκ τούτου, έχουν καλύτερη γεύση.

2. 2. Η υψηλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας προσδίδει στα πορτοκάλια πιο έντονο χρώμα, τόσο στο εσωτερικό όσο και στον φλοιό τους. Τα πορτοκάλια της Βαλένθιας έχουν τη χαρακτηριστική πορτοκαλί απόχρωση, η οποία είναι γενικά εντονότερη από εκείνη των πορτοκαλιών που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.

3. Οι ήπιες θερμοκρασίες ευνοούν επίσης τον σχηματισμό αιθέριων ελαίων στον φλοιό, γεγονός που με τη σειρά του επηρεάζει το αρωματικό κλάσμα του καρπού.

Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικές ιδιότητες που συνδέονται με τη γεύση, το χρώμα και τα αρώματα επηρεάζονται από τις συνθήκες θερμοκρασίας που επικρατούν στις περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας.

Το μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά και από την επικράτηση κυρίως υγρών ανέμων, αποτελεί ένα πρόσθετο πλεονέκτημα για τα πορτοκάλια, κυρίως όσον αφορά την όψη τους.

Μανταρίνια

Το περιβάλλον της περιοχής, όπου η καλλιέργεια της μανταρινιάς ανθεί από την εποχή της εισαγωγής της στην Ισπανία από τους Άραβες, προσδίδει στα μανταρίνια της Βαλένθιας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν από τα μανταρίνια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, χάρη στην επίδραση διαφόρων παραγόντων.

Τα μανταρίνια της Βαλένθιας ωριμάζουν χωρίς τις φυσικές αλλοιώσεις που θα προκαλούσαν οι θερμοί και ξηροί άνεμοι που πνέουν σε άλλες περιοχές και, ως εκ τούτου, αναπτύσσουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

Οι περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας βρίσκονται στο γεωγραφικό όριο καλλιέργειας μανταρινιού όσον αφορά τη θερμοκρασία, γεγονός που ευνοεί την παραγωγή καρπών υψηλής ποιότητας για διάφορους λόγους:

1. Οι ήπιοι χειμώνες και τα καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά δημιουργούν τις συνθήκες ώστε τα μανταρίνια να ωριμάζουν με βραδείς ρυθμούς και, συνεπώς, να έχουν καλύτερη αναλογία οξύτητας/γλυκύτητας σε σχέση με τα μανταρίνια που καλλιεργούνται σε θερμότερα μέρη του κόσμου (τα οποία έχουν γενικά περισσότερο γλυκερή και λιγότερο έντονη γεύση). Ως εκ τούτου, έχουν καλύτερη γεύση.

2. Η υψηλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας προσδίδει στα μανταρίνια πιο έντονο χρώμα, τόσο στο εσωτερικό όσο και στον φλοιό τους. Τα μανταρίνια της Βαλένθιας έχουν τη χαρακτηριστική πορτοκαλί απόχρωση, η οποία είναι γενικά εντονότερη από εκείνη των μανταρινιών που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.

3. Οι ήπιες θερμοκρασίες ευνοούν επίσης τον σχηματισμό αιθέριων ελαίων στον φλοιό, γεγονός που με τη σειρά του επηρεάζει το αρωματικό κλάσμα του καρπού.

Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικές ιδιότητες που συνδέονται με τη γεύση, το χρώμα και τα αρώματα επηρεάζονται από τις συνθήκες θερμοκρασίας που επικρατούν στις περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας.

Το μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά και από την επικράτηση κυρίως υγρών ανέμων, αποτελεί ένα πρόσθετο πλεονέκτημα για τα μανταρίνια, κυρίως όσον αφορά την όψη τους.

Λεμόνια

Το περιβάλλον της περιοχής, όπου η καλλιέργεια της λεμονιάς ανθεί από την εποχή της εισαγωγής της στην Ισπανία από τους Άραβες, προσδίδει στα λεμόνια της Βαλένθιας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν από τα λεμόνια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, χάρη στην επίδραση διαφόρων παραγόντων.

Τα λεμόνια της Βαλένθιας ωριμάζουν χωρίς τις φυσικές αλλοιώσεις που θα προκαλούσαν οι θερμοί και ξηροί άνεμοι που πνέουν σε άλλες περιοχές και, ως εκ τούτου, αναπτύσσουν λεπτό φλοιό, με λίγες κηλίδες ή εξωτερικές αλλοιώσεις.

Οι περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας βρίσκονται στο γεωγραφικό όριο καλλιέργειας λεμονιού όσον αφορά τη θερμοκρασία, γεγονός που ευνοεί την παραγωγή καρπών υψηλής ποιότητας για διάφορους λόγους:

1. Οι ήπιοι χειμώνες και τα καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά δημιουργούν τις συνθήκες ώστε τα λεμόνια να ωριμάζουν με βραδείς ρυθμούς και, συνεπώς, να έχουν καλύτερη οξύτητα σε σχέση με τα λεμόνια που καλλιεργούνται σε θερμότερα μέρη του κόσμου (τα οποία έχουν γενικά λιγότερο έντονη γεύση).
2. Η υψηλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας προσδίδει στα λεμόνια πιο έντονο χρώμα, τόσο στο εσωτερικό όσο και στον φλοιό τους. Τα λεμόνια της Βαλένθιας έχουν τη χαρακτηριστική κίτρινη απόχρωση, η οποία είναι γενικά εντονότερη από εκείνη των λεμονιών που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.
3. Οι ήπιες θερμοκρασίες ευνοούν επίσης τον σχηματισμό αιθέριων ελαίων στον φλοιό, γεγονός που με τη σειρά του επηρεάζει το αρωματικό κλάσμα του καρπού.

Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικές ιδιότητες που συνδέονται με την οξύτητα, το χρώμα και το άρωμα επηρεάζονται από τις συνθήκες θερμοκρασίας που επικρατούν στις περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών της Βαλένθιας.

Το μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από καλοκαίρια που δεν είναι υπερβολικά θερμά και από την επικράτηση κυρίως υγρών ανέμων, αποτελεί ένα πρόσθετο πλεονέκτημα για τα λεμόνια, κυρίως όσον αφορά την όψη τους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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