C/2025/2618

6.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2618)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

UE Nº: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ denominación de origen protegida (DOP)

☒ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Desarrollo Rural - Gobierno de la Comunidad Valenciana

6. **Calificación de modificación normal**

Se trata de una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) no 2024/1143 ya que no conlleva un cambio de nombre del producto amparado, no implica riesgo de anular el vínculo y no introduce restricciones a la comercialización.

7. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:

Se trata de una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) no 2024/1143 ya que no conlleva un cambio de nombre del producto amparado, no implica riesgo de anular el vínculo y no introduce restricciones a la comercialización.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introducción de nuevas variedades aptas para ser protegidas.*

Esta modificación afecta al apartado 3.2 del D.U. «Descripción del producto» y al apartado B del pliego de condiciones.

Se incorporan al cuadro relativo a las características de los frutos amparados por la IGP «Cítricos Valencianos», que figura en el apartado correspondiente a la descripción del producto del pliego de condiciones, los valores de calibre, contenido en zumo e índice de madurez de los frutos de las variedades incorporadas con la presente modificación.

Justificación de la modificación propuesta:

La solicitud de modificación está motivada por el cambio de las condiciones climáticas, circunstancia que está afectando negativamente a los cultivos, así como por el cambio de las condiciones de comercialización, que hacen necesario alargar la temporada por parte de los productores.

Las producciones citrícolas valencianas se concentran, en su mayoría, en los meses de noviembre a febrero. Ello, unido al incremento de los costes de producción y al estrés hídrico derivado de los cambios de las condiciones climáticas de la zona, conlleva un estancamiento y una pérdida significativa de rentas por parte de los productores.

Con el fin de adaptar la producción, se hace necesaria la introducción de nuevas variedades, sin alterar el vínculo de arraigo y tradición como tampoco la forma de cultivo. Las variedades propuestas se incardinan en los grupos varietales Híbrido y Clementina, a los que se adscriben parte de las variedades que ya se encontraban previstas en el Pliego de Condiciones.

Las variedades cuya inclusión se solicita, en el Grupo Híbrido, son: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina, y Valley Gold; mientras que, en el Grupo Clementinas, son: Clemensoon, Orogrós, Neufina y Sando.

En la actualidad, el número de explotaciones con cultivo de estas variedades es significante y, por ello, se trata de variedades consolidadas y adaptadas al medio, encontrándose plantaciones de éstas en buena parte de la zona de producción. Las nuevas variedades se han adaptado perfectamente al clima mediterráneo, el cual les confiere unas señas de identidad diferenciadoras de las mismas variedades procedentes de otros entornos.

En definitiva, las características de las variedades propuestas permiten a los productores mejorar el volumen de producción estimada, alargar la temporada y ofertar el producto durante más tiempo a lo largo del año.

La modificación afecta al documento único.

2. *Supresión del apartado «I. Requisitos Nacionales».*

Esta modificación afecta al apartado I del pliego de condiciones.

Se suprime este apartado, dado que la normativa citada se encuentra derogada y las menciones a la legislación nacional no son necesarias conforme a la estructura del pliego de condiciones prevista en la normativa vigente.

Justificación de la modificación propuesta:

El motivo de la modificación propuesta es que el apartado «Requisitos Nacionales» contiene referencias legislativas que no se encuentran en vigor al haber sido derogadas. Además, las menciones a la legislación nacional no son necesarias, de conformidad con el nuevo formato de pliego de condiciones previsto en el artículo 49 del Reglamento (UE) nº 2024/1143.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 07 - HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 10 - Naranjas

0805 10 22 - Naranjas navel

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 10 - Naranjas

0805 10 24 - Naranjas blancas

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 10 - Naranjas

0805 10 28 - Las demás

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 21 - Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas)

0805 21 10 - Satsumas

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 22 - Clementinas

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 29 - Las demás

— 08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0805 - Agrios (cítricos) frescos o secos

0805 50 - Limones (Citrus limon, Citrus limonum) y limas (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)

0805 50 10 - Limones (Citrus limon, Citrus limonum)

— 10 - CEREALES

— 11 - PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA; MALTA; ALMIDÓN Y FÉCULA; INULINA; GLUTEN DE TRIGO

— 20 - PREPARACIONES DE HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O DEMÁS PARTES DE PLANTAS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Frutos del naranjo (*Citrus sinensis*, L.), mandarino (*Citrus reticultata* Blanco) y limonero(*Citrus limon* L.)

Los cítricos protegidos por la IGP «CítricosValencianos» serán:

— en el caso de naranjas, de los grupos Navels, Blancas y Sanguinasde las variedadesy con las características definidas en la tabla que aparece a continuación.

— en el caso de las mandarinas, de losgrupos Satsumas, Clementinas e Híbridos y de las variedades y con las características definidas en la tabla que aparece a continuación.

— en el caso de los limones, de las variedadesy con las características que se definen en la tabla que aparece a continuación.

GRUPO	VARIEDAD	DIAMETRO (mm)	% ZUMO (*)	INDICE DE MADUREZ (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
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
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

GRUPO	VARIEDAD	DIAMETRO (mm)	% ZUMO (*)	INDICE DE MADUREZ (**)
	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
NÁVELS	LANE LATE	70-100	35	7
	NAVELATE	70-100	35	7
	NAVELINA	70-100	35	7
	NEWHALL	70-100	35	7
	WASHINGTON NA-VEL	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

GRUPO	VARIEDAD	DIAMETRO (mm)	% ZUMO (*)	INDICE DE MADUREZ (**)
SANGUINAS	SANGUINELLI	60-96	35	7
LIMONES	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Con relación al peso total del fruto. Extracción mediante prensa manual.
(**) Relación mínima azúcar/ácido tal y como se define en el Reglamento(UE) no 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

Los cítricos amparados por la IGP serán los clasificados en las categorías «Extra» y «I», según la norma de calidad que sea de aplicación.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo de los cítricos se realizará en el área geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La presentación se hará en envases de uso alimentario.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los cítricos protegidos se comercializarán únicamente en envases que irán provistosde una contrae- tiqueta numerada. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida«-Cítricos Valencianos» o «CitricsValencians».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de los cítricos amparadospor la IGP «CítricosValencianos», está constituida por las comarcas, de las provinciasde Castellón, Valencia y Alicante, autorizadas para el cultivo de cítricos amparados por la IGP Cítricos Valencianos. y que a continuación se relacionan:

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, Traigueray Vinaròs.

La Plana Alta. Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicasim, Borriol,Cabanes, Castelló de la Plana/Caste- llón de la Plana, les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca y 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, Vilarealy la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

L'Alt Palància. Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe,Soneja y Sot de Ferrer. VALÈNCIA/VALENCIA

El Camp de Morvedre. Albalat dels Tarongers,Alfara de la Baronia,Algar de Palancia, Algimia de Alfara, Benavites, Benifairóde les Valls, Canet d'En Berenguer, Estivella, Faura, Gilet, Petrés, Quart de les Valls, Quartell, Sagunt/Sagunto, Segart yTorres 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 y Vinalesa.

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

L'Horta Sud. Albal, Alcàsser, Alfafar, Beniparrell, Catarroja, Llocnoude la Corona,Massanassa, Paiporta, Picassent, Sedaví y Silla.

El Campde 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 y Vilamarxant.

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

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

La Ribera Baixa. Albalat de la Ribera, Almussafes, Benicullde Xúquer, Corbera, Cullera,Favara, Forta- leny, Llaurí, Polinyà de Xúquer, Riola,Sollana y Sueca.

La Canalde Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite,Chella, Enguera, Navarrés y Quesa.

La Costera. l'Alcúdiade Crespins, Barxeta, Canals,Cerdà, Estubeny,Genovés, la Granja de la Costera, Llanera de Ranes, Llocnoud'En Fenollet, la Llosa de Ranes, Moixent/Mogente, Montesa, Novetlè/Novelé, Rotglà i Corberà, Torrella, Vallada,Vallés, Xàtiva y 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, Tavernesde la Valldigna, Villalonga, Xeraco y 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 y 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/Mira- flor, Teulada,Tormos, Vall de Gallinera, la Vall de Laguar, el Verger y 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, Tàrbenay la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

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

El BaixVinalopó. Crevillent, Elx/Elche y Santa Pola.

El BaixSegura. Albatera, Algorfa, Almoradí, Benejúzar, Benferri, Benijófar, Bigastro, Callosa de Segura, Catral, Cox, Daya Nueva, Daya Vieja, Dolores, Formenteradel 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 y Torrevieja.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Histórico

De todas las zonas citrícolas del mundo, es la Comunidad Valenciana donde el cultivo de los frutos cítricos tiene la tradición más arraigada. Se tiene referentes históricos muy antiguos de la presencia y conocimiento del cultivo de los cítricos en la zona valenciana. Ya Francesc Eiximenis (1340-1409) en el Regiment de la Cosa Pública refiere la existencia de huertos de naranjas y limones refiriéndose a las bellezas de Valencia. Muntzer en su obra Viaje por España y Portugal (1494) comenta al hablar de Valencia «fecundísima en naranjas, limones, cidros y otros innumerables frutales» y añade «nos llevan a ver la huerta de la ciudad, que está excelentemente plantada de limoneros, naranjas, cidros y palmeras». Laguna, en su traducción de la obra Dioscórides Tratado de Medicina (1570), ofrece datos sobre las naranjas y los limones y dice que «los valencianos llaman toronja a la naranja». El botánico cabanilles a finales del siglo XVIII ya habla de «la producción de 4 000 tahullas de naranjas de la China que rinden más que otra cosecha».

Las primeras plantaciones comerciales para el consumo en fresco datan de finales del siglo XVIII y se han ido ampliando hasta alcanzar en la actualidad una superficie de unas 85 000 has. de naranjos, 83 000 has. de mandarinos y unas 15 000 has. de limoneros, lo que ha permitido desarrollar unas técnicas y una cultura específica, basada en la óptima adaptación de este cultivo al entorno agrocli- mático y en la calidad de las producciones obtenidas.

La importancia del cultivo de la naranja en la Comunidad Valenciana puede ponerse de manifiesto por la existencia de un «Museo de la Naranja» en Burriana (Castellón).

Natural

En la Comunidad Valenciana, la pluviometría disminuye de norte a sur, desde unos 450 mm en el norte de Castellón hasta menos de 300 mm en el sur de Alicante.

El cultivo de los cítricos en la Comunidad Valenciana se extiende a sus tres provincias, es decir, Alicante, Valencia y Castellón y aunque tradicionalmente las zonas productoras se localizaban en los litorales y en los valles de los ríos por el riesgo de heladas en las zonas de interior, actualmente y debido a que las condiciones climatológicas han variado, las zonas de interior se han convertido en también en lugares idóneos para el cultivo de los cítricos debido fundamentalmente a que los inviernos son suaves, los veranos no muy cálidos, y es característico que se producen diferencias térmicas bien definidas durante el día y la noche, los vientos no son cálidos ni tampoco secos.

5.2. *Carácter específico del producto*

Naranjas

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características organolép- ticas diferenciales, tanto en sabor (relación acidez/dulzor), como en color (naranja más intenso), aromas y jugosidad.

Las naranjas valencianas tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Ninguna otra zona productora puede presentar tan gran número de variedades con sus colores auténticos, con sus aromas y fragancias constantemente presentes.

Mandarinas

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características organolép- ticas diferenciales, tanto en sabor (relación acidez/dulzor), como en color (naranja más intenso), aromas y jugosidad.

Las mandarinas valencianas tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Ninguna otra zona productora puede presentar tan gran número de variedades con sus colores auténticos, con sus aromas y fragancias constantemente presentes. Ello hace que seamos el primer exportador de mandarinas del mundo.

Limones

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características diferenciales, la pulpa tiene un excelente contenido en zumo de elevada acidez, como en color (amarillo más intenso), y una extraordinaria fragancia.

Los limones valencianos tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

Naranjas

El entorno, en el que se practica el cultivo de la naranja desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a las naranjas valencianos bastante significativas y diferencia- doras de las procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:

Las naranjas valencianas se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Las zonas citrícolas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de naranjas desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy cálidos provoca que la naranja alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener unas relaciones de acidez/dulzor más adecuadas que las de las naranjas procedentes de regiones más cálidas (en general más dulzones y de sabor más apagado). La palatabilidad de las naranjas valencianas es más agradable por ello.

2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, de la naranja. Las naranjas valencianas poseen un tono naranja característico, que suele ser más intenso que el de naranjas de otras procedencias.

3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con el sabor, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas citrícolas valencianas.

El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy cálidos y con predominio de vientos húme- dos, también provoca un beneficio adicional para las naranjas, que afecta sobre todo a su apariencia.

Mandarinas

El entorno, en el que se practica el cultivo de la mandarina desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a las mandarinas valencianos bastante significativas y diferen- ciadoras de las procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:

Las mandarinas valencianas se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Las zonas citrícolas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de mandarinas desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy cálidos provoca que la mandarina alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener unas relaciones de acidez /dulzor más adecuadas que las de las mandarinas procedentes de regiones más cálidas (en general más dulzones y de sabor más apagado). La palatabilidad de las mandarinas valencianas es más agradable por ello.

2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, de la mandarina. Las mandarinas valencianas poseen un tono naranja característico, que suele ser más intenso que el de mandarinas de otras procedencias.

3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con el sabor, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas citrícolas valencianas.

El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy cálidos y con predominio de vientos húme- dos, también provoca un beneficio adicional para las mandarinas, que afecta sobre todo a su apariencia.

Limones

El entorno, en el que se practica el cultivo del limón desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a los limones valencianos bastante significativas y diferenciadoras de los procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:

Los limones valencianos se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Las zonas citrícolas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de limones desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy cálidos provoca que el limón alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener una acidez más adecuada que la de los limones procedentes de regiones más cálidas (en general de sabor más apagado).
2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, del limón. Los limones valencianos poseen un tono amarillo característico, que suele ser más intenso que el de limones de otras procedencias.
3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con la acidez, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas citrícolas valencianas.

El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy cálidos y con predominio de vientos húme- dos, también provoca un beneficio adicional para los limones, que afecta sobre todo a su apariencia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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