C/2025/2618

6.5.2025

# Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2618)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»**

**N° UE: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Type d'indication géographique**

☐ appellation d'origine protégée (AOP)

☒ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dirección General de Desarrollo Rural - Gobierno de la Comunidad Valenciana (Direction générale du développement rural - Gouvernement de la Communauté de Valence)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, car elle n'inclut pas de changement de la dénomination du produit protégé, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions en ce qui concerne sa commercialisation.

7. **Description de la ou des modifications approuvées**

*Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143:*

il s'agit d'une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, car elle n'inclut pas de changement de la dénomination du produit protégé, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions en ce qui concerne sa commercialisation.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introduction de nouvelles variétés aptes à bénéficier de l'IGP*

Cette modification concerne le point 3.2 du document unique «Description du produit» et la rubrique B du cahier des charges.

Les valeurs de calibre, la teneur en jus et l'indice de maturité des fruits des variétés introduites par la présente modification sont ajoutés au tableau relatif aux caractéristiques des fruits protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos», figurant dans la rubrique du cahier des charges relative à la description du produit.

Justification de la modification proposée:

Cette demande de modification est motivée par le changement des conditions climatiques, qui a une incidence négative sur les cultures, ainsi que par la modification des conditions de commercialisation, qui imposent aux producteurs d'allonger la saison.

Les productions citricoles de Valence se concentrent principalement sur les mois de novembre à février. Cette situation, conjuguée à l'augmentation des coûts de production et au stress hydrique résultant de l'évolution des conditions climatiques dans la région, entraîne une stagnation et une perte significative de revenus pour les producteurs.

Afin d'adapter la production à ces nouvelles conditions, il est nécessaire d'introduire de nouvelles variétés, sans modifier pour autant le lien à l'enracinement et à la tradition, ni le mode de culture. Les variétés proposées s'inscrivent dans les groupes variétaux des hybrides et des clémentines, auxquels sont rattachées une partie des variétés déjà prévues dans le cahier des charges.

Les variétés dont l'ajout est demandé sont les suivantes. Pour le groupe des hybrides: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina et Valley Gold; pour le groupe des clémentines: Clemensoon, Orogrós, Neufina et Sando.

De nombreuses exploitations cultivent actuellement ces variétés. Il s'agit donc de variétés consolidées et adaptées au milieu, déjà implantées dans une grande partie de la zone de production. Les nouvelles variétés se sont parfaitement adaptées au climat méditerranéen, qui leur confère des caractéristiques spécifiques à ce nouvel environnement.

En somme, les caractéristiques des variétés proposées permettent aux producteurs d'améliorer le volume de production estimé, d'allonger la saison et d'offrir le produit plus longtemps au cours de l'année.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Suppression de la rubrique «I) Exigences nationales»*

Cette modification concerne la rubrique I du cahier des charges.

Ce paragraphe est supprimé étant donné que la réglementation qui y est visée a été abrogée et que les mentions à la législation nationale ne sont pas nécessaires, conformément à la structure du cahier des charges prévue par la réglementation en vigueur.

Justification de la modification proposée:

La modification est proposée au motif que la rubrique «Exigences nationales» contient des références législatives rendues obsolètes par leur abrogation. En outre, les références à la législation nationale ne sont plus nécessaires, en vertu du nouveau format du cahier des charges prévu à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 07 - LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 10 - Oranges

0805 10 22 - Oranges navel

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 10 - Oranges

0805 10 24 - Oranges blanches

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 10 - Oranges

0805 10 28 - autres

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 21 - Mandarines (y compris les tangerines et satsumas)

0805 21 10 - Satsumas

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 22 - Clémentines

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 29 - autres

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 - Agrumes, frais ou secs

0805 50 - Citrons (Citrus limon, Citrus limonum) et limes (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)

0805 50 10 — Citrons (Citrus limon, Citrus limonum)

— 10 - CÉRÉALES

— 11 - PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALTE; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT

— 20 - PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fruits de l'oranger (*Citrus sinensis*, L.), du mandarinier (*Citrus reticultata* Blanco) et du citronnier (*Citrus limon* L.).

Les agrumes protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos» appartiennent:

— dans le cas des oranges, aux groupes des navels, blanches et sanguines, dans les variétés et avec les caractéristiques définies dans le tableau ci-après;

— dans le cas des mandarines, aux groupes des satsumas, clémentines et hybrides, dans les variétés et avec les caractéristiques définies dans le tableau qui apparaît ci-après;

— dans le cas des citrons, aux variétés définies ci-après et présentant les caractéristiques définies ci-après.

| GROUPE | VARIÉTÉ | DIAMÈTRE (mm) | JUS (%) (*) | INDICE DE MATURITÉ (**) |
|---|---|---|---|---|
| SATSUMAS | CLAUSELLINA | 54-78 | 40 | 7 |
| | OKITSU | 54-78 | 40 | 7 |
| | OWARI | 54-78 | 40 | 7 |
| | IWASAKI | 54-78 | 40 | 7 |
| HYBRIDES | 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 |
| CLÉMENTINES | 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 |

| GROUPE | VARIÉTÉ | DIAMÈTRE (mm) | JUS (%) (*) | INDICE DE MATURITÉ (**) |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| BLONDES | 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 |

| GROUPE | VARIÉTÉ | DIAMÈTRE (mm) | JUS (%) (*) | INDICE DE MATURITÉ (**) |
|---|---|---|---|---|
| SANGUINES | SANGUINELLI | 60-96 | 35 | 7 |
| CITRONS | FINO (MESERO) | 48-67 | 25 | — |
| | VERNA | 48-67 | 30 | — |
| | EUREKA | 48-67 | 25 | — |

(*) Par rapport au poids total du fruit. Extraction par presse à main.
(**) Ratio sucre-acide minimum tel que défini dans le règlement (UE) nº 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

Les agrumes bénéficiant de la protection IGP doivent appartenir aux catégories «Extra» ou «I», selon la norme de qualité applicable.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture des agrumes a lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les produits sont présentés dans des emballages alimentaires.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les agrumes bénéficiant de la protection IGP ne peuvent être commercialisés que dans des emballages munis d'une contre-étiquette numérotée. La mention «Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" ou "Citrics Valencians"» doit obligatoirement figurer sur les étiquettes et les contre-étiquettes.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production des agrumes protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos» est constituée des «comarcas», situées dans les provinces de Castellón, Valence et Alicante, qui ont été autorisées à cultiver des agrumes couverts par cette IGP. Elles sont énumérées ci-après:

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 et 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 et 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 et la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés et 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 et 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 et 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 et 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 et 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 et la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

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

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

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Historique

De toutes les zones agrumicoles du monde, la communauté de Valence est celle où la culture des agrumes est la plus traditionnellement ancrée. Des références historiques très anciennes témoignent de la présence et de la connaissance de la culture des agrumes dans la région de Valence. Dans «Regiment de la Cosa Pública» (gestion de la chose publique), Francesc Eiximenis (1340-1409) rapporte déjà l'existence de vergers d'orangers et de citronniers, en énumérant les beautés de Valence. Dans son ouvrage «Viaje por España y Portugal» (Voyage en Espagne et au Portugal) (1494), Muntzer dit de Valence qu'elle «regorge d'oranges, de citrons, de cédrats et d'autres fruits innombrables» et ajoute: «l'on nous invite à visiter la huerta de la ville qui est abondamment plantée de citronniers, orangers, cédratiers et palmiers». Laguna, dans sa traduction de l'œuvre de Dioscoride «Traité de médecine» (1570), apporte des informations sur les oranges et les citrons et écrit: «les Valenciens désignent l'orange sous le nom de toronja». À la fin du XVIII$^{e}$ siècle, le botaniste Cabanilles parle déjà de «la production de 4 000 tahullas (mesure agraire de Murcie équivalant à 11,18 ares) d'oranges de Chine qui offrent un rendement plus important que toute autre récolte».

Les premières plantations commerciales destinées à la consommation à l'état frais datent de la fin du XVIII$^{e}$ siècle et se sont étendues jusqu'à atteindre aujourd'hui une superficie de quelque 85 000 ha d'orangers, 83 000 ha de mandariniers et 15 000 ha de citronniers, ce qui a permis de mettre au point des techniques et une culture spécifique, basée sur l'adaptation optimale de cette culture à l'environnement agroclimatique et sur la qualité des productions obtenues.

L'existence d'un «musée de l'orange» à Burriana (Castellón) témoigne de l'importance de la culture de l'orange dans la Communauté de Valence.

Naturel

Dans la communauté de Valence, la pluviométrie diminue à mesure que l'on se dirige vers le sud, passant de 450 mm au nord de Castellón à moins de 300 mm au sud d'Alicante.

La culture des agrumes dans la communauté de Valence s'étend aux trois provinces qui la constituent, à savoir Alicante, Valence et Castellón. Les zones de production se trouvaient traditionnellement le long du littoral et dans les vallées fluviales en raison du risque de gel que présentent les zones situées à l'intérieur des terres, mais du fait de l'évolution des conditions climatiques, ces zones de l'intérieur sont devenues également propices à la culture des agrumes, essentiellement parce que les hivers y sont doux et les étés raisonnablement chauds et qu'elles se caractérisent par des amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit et par des vents ni chauds, ni secs.

5.2. *Spécificité du produit*

Oranges

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques organoleptiques particulières, en ce qui concerne tant le goût (rapport acide/sucre) que la couleur (orange plus intense), les arômes et la teneur en jus.

Les oranges de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Aucune autre zone de production n'offre un tel nombre de variétés aux couleurs authentiques et aux arômes et fragrances constants.

Mandarines

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques organoleptiques particulières, en ce qui concerne tant le goût (rapport acide/sucre) que la couleur (orange plus intense), les arômes et la teneur en jus.

Les mandarines de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Aucune autre zone de production n'offre un tel nombre de variétés aux couleurs authentiques et aux arômes et fragrances constants. D'où son rang de premier exportateur de mandarines au monde.

Citrons

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques distinctives; la pulpe présente une excellente teneur en jus fortement acide ainsi qu'une belle couleur (jaune très intense) et une fragrance extraordinaire.

Les citrons de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Oranges

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture de l'orange depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux oranges de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les oranges de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des oranges, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent à l'orange d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver un rapport acide/sucre plus adéquat que celui des oranges provenant de régions plus chaudes (qui sont en général plus douceâtres et présentent un goût moins prononcé). Les qualités organoleptiques des oranges de la Communauté de Valence en sont ainsi plus élevées.
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent à l'orange une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les oranges de la Communauté de Valence ont un ton orangé typique, qui est généralement plus intense que celui des oranges provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées au goût, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les oranges, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

Mandarines

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture de la mandarine depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux mandarines de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les mandarines de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des mandarines, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent à la mandarine d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver un rapport acide/sucre plus adéquat que celui des mandarines provenant de régions plus chaudes (qui sont en général plus douceâtres et présentent un goût moins prononcé). Les qualités organoleptiques des mandarines de la Communauté de Valence en sont ainsi plus élevées.
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent à la mandarine une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les mandarines de la Communauté de Valence ont un ton orangé typique, qui est généralement plus intense que celui des mandarines provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées au goût, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les mandarines, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

Citrons

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture du citron depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux citrons de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les citrons de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des citrons, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent au citron d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver une acidité plus adéquate que celle des citrons provenant de régions plus chaudes (qui présentent en général un goût moins prononcé).
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent au citron une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les citrons de la Communauté de Valence ont un ton jaune typique, qui est généralement plus intense que celui des citrons provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées à l'acidité, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les citrons, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

**Référence à la publication du cahier des charges**

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