C/2025/2618

6.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2618)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

N. UE: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Dirección General de Desarrollo Rural - Gobierno de la Comunidad Valenciana (Direzione generale dello sviluppo rurale - Governo della Comunità autonoma di Valenza)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non comporta un cambiamento del nome del prodotto protetto, non rischia di annullare il legame e non comporta restrizioni alla commercializzazione.

7. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143

Si tratta di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non comporta un cambiamento del nome del prodotto protetto, non rischia di annullare il legame e non comporta restrizioni alla commercializzazione.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introduzione di nuove varietà atte a essere tutelate*

La modifica interessa il punto 3.2 del documento unico «Descrizione del prodotto» e la sezione B del disciplinare di produzione.

Nella tabella relativa alle caratteristiche dei frutti tutelati dall'IGP «Cítricos Valencianos», che figura nella sezione del disciplinare relativa alla descrizione del prodotto, sono stati aggiunti i valori relativi al calibro, al contenuto di succo e all'indice di maturità dei frutti delle varietà incluse con la presente modifica.

Motivazione della modifica proposta

La richiesta di modifica è dovuta al mutamento delle condizioni climatiche, che incide negativamente sulle colture, nonché delle mutate condizioni di commercializzazione, che rendono necessario un prolungamento della stagione da parte dei produttori.

Le produzioni di agrumi di Valenza si concentrano principalmente tra novembre e febbraio. Ciò, unitamente all'aumento dei costi di produzione e allo stress idrico dovuto al cambiamento delle condizioni climatiche della zona, determina una stagnazione e una perdita significativa di reddito da parte dei produttori.

Al fine di adeguare la produzione è necessario introdurre nuove varietà, senza snaturare il legame con la tradizione in cui gli agrumi sono radicati né il loro metodo di coltivazione. Le varietà proposte rientrano nei gruppi varietali degli ibridi e delle clementine, a cui appartengono alcune delle varietà già previste dal disciplinare.

Le varietà di cui è chiesta l'inclusione sono le seguenti: Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina e Valley Gold nel gruppo degli ibridi; Clemensoon, Orogrós, Neufina e Sando nel gruppo delle clementine.

Attualmente, il numero di aziende agricole che coltivano queste varietà è significativo; si tratta dunque di varietà ben consolidate e adattate all'ambiente, le cui piantagioni sono diffuse in gran parte della zona di produzione. Le nuove varietà si sono perfettamente adattate al clima mediterraneo, il che conferisce loro caratteristiche distintive rispetto alle stesse varietà provenienti da altre zone.

In sintesi, le caratteristiche delle varietà proposte consentono ai produttori di migliorare il volume di produzione stimato, di prolungare la stagione e di offrire il prodotto più a lungo nel corso dell'anno.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Soppressione della sezione «I. Requisiti nazionali»*

La modifica riguarda la sezione I del disciplinare di produzione.

Questa sezione viene eliminata in quanto la normativa ivi citata è stata abrogata e i riferimenti alla legislazione nazionale non sono necessari conformemente alla struttura del disciplinare prevista dalla normativa vigente.

Motivazione della modifica proposta

La modifica proposta è motivata dal fatto che la sezione «Requisiti nazionali» contiene riferimenti legislativi non più in vigore in quanto abrogati. Inoltre, conformemente al nuovo formato del disciplinare di cui all'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143, i riferimenti alla legislazione nazionale non sono necessari.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 07 - ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 10 - Arance

0805 10 22 - Arance navel

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 10 - Arance

0805 10 24 - Arance bionde

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 10 - Arance

0805 10 28 - altre

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 21 - Mandarini (compresi i tangerini e i satsuma)

0805 21 10 - Satsuma

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 22 - Clementine

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 29 - altri

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0805 - Agrumi, freschi o secchi

0805 50 - Limoni (*Citrus limon, Citrus limonum*) e limette (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

0805 50 10 - Limoni (*Citrus limon, Citrus limonum*)

— 10 - CEREALI

— 11 - PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO

— 20 - PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Frutti dell'arancio (*Citrus sinensis*, L.), del mandarino (*Citrus reticulata* Blanco) e del limone (*Citrus limon* L.).

Gli agrumi protetti dall'IGP «Cítricos Valencianos» appartengono:

— nel caso delle arance, al gruppo delle naveline, bionde e sanguigne, delle varietà e con le caratteristiche definite nella tabella seguente,

— nel caso dei mandarini, al gruppo dei satsuma, delle clementine e degli ibridi, delle varietà e con le caratteristiche definite nella tabella seguente,

— nel caso dei limoni, alle varietà e con le caratteristiche definite nella tabella seguente.

GRUPPO	VARIETÀ	DIAMETRO (mm)	% SUCCO (*)	INDICE DI MATURITÀ (**)
SATSUMA	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
IBRIDI	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
CLEMENTINE	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

GRUPPO	VARIETÀ	DIAMETRO (mm)	% SUCCO (*)	INDICE DI MATURITÀ (**)
	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
NAVELINE	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
BIONDE	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

GRUPPO	VARIETÀ	DIAMETRO (mm)	% SUCCO (*)	INDICE DI MATURITÀ (**)
SANGUIGNE	SANGUINELLI	60-96	35	7
LIMONI	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Rispetto al peso totale del frutto. Estrazione con pressa a mano.
(**) Rapporto minimo zucchero/acido quale definito nel regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Gli agrumi che godono della protezione IGP devono appartenere alle categorie «Extra» o «I», a seconda della norma di qualità applicabile.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Gli agrumi devono essere coltivati nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I prodotti sono presentati in imballaggi per uso alimentare.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Gli agrumi che godono della protezione IGP si possono commercializzare soltanto in imballaggi muniti di una controetichetta numerata. Sulle etichette e le controetichette figura obbligatoriamente la dicitura: Indicación Geográfica Protegida «Cítricos Valencianos» o «Citrics Valencians».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione degli agrumi protetti dall'IGP «Cítricos Valencianos» è costituita dalle *comarcas* situate nelle province di Castellón, Valenza e Alicante, che sono state autorizzate a coltivare agrumi protetti da tale IGP e sono elencate di seguito:

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 e 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 e 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 e la Vilavella.

L'Alcalatén, l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

La Canalde Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés e 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, Xàtiva e 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 e 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 e 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 e 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 e la Vila Joiosa/Villajoyosa.

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

El Baix Vinalopó. Crevillent, Elx/Elche e 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 e Torrevieja.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Cenni storici

Di tutte le zone agrumicole del mondo, la Comunità di Valenza è quella in cui la coltivazione degli agrumi fa parte della tradizione più radicata. Disponiamo di riferimenti storici molto antichi relativi alla presenza e alla conoscenza della coltivazione degli agrumi nella zona di Valenza. In «Regiment de la Cosa Pública» (Gestione della cosa pubblica), Francesc Eiximenis (1340-1409), illustrando le bellezze di Valenza, riferisce l'esistenza di aranceti e limoneti. Nell'opera «Viaje por España y Portugal» (Viaggio in Spagna e Portogallo) (1494), Muntzer, parlando di Valenza la descrive «ricchissima di arance, limoni, cedri e altri frutti innumerevoli», aggiungendo «ci conducono a visitare il frutteto della città che è coltivato in modo eccelso con limoni, aranci, cedri e palme». Laguna, nella traduzione dell'opera di Dioscoride «Trattato di medicina» (1570), fornisce informazioni sulle arance e i limoni e riporta che «i valenzani chiamano l'arancia con il nome di 'toronja'». Alla fine del XVIII secolo, il botanico Cabanilles parla già della «produzione di 4 000 *tahullas* (NdT: misura agraria della Murcia equivalente a 11,18 are) di arance cinesi che offrono un rendimento più elevato di qualsiasi altra raccolta».

Le prime piantagioni commerciali destinate al consumo del prodotto fresco risalgono alla fine del XVIII secolo e si sono estese fino a raggiungere attualmente una superficie di circa 85 000 ettari di aranci, 83 000 di mandarini e 15 000 di limoni, cosa che ha permesso di sviluppare delle tecniche e una cultura specifica, fondata sull'adattamento ottimale di questa coltura all'ambiente agroclimatico e sulla qualità delle produzioni che se ne ottengono.

L'importanza della coltivazione dell'arancia nella Comunità valenzana è dimostrata dall'esistenza di un «museo dell'arancia» a Burriana (Castellón).

Aspetti naturalistici

Nella Comunità di Valenza la pluviometria decresce andando verso sud, passando da 450 mm a nord di Castellón fino a meno di 300 mm a sud di Alicante.

La coltivazione degli agrumi nella Comunità valenzana si estende alle tre province che la costituiscono, ossia Alicante, Valenza stessa e Castellón. Benché le zone di produzione si concentrassero tradizionalmente lungo il litorale e nelle valli alluvionali onde evitare il rischio di gelate tipiche dell'entroterra, attualmente, a causa del cambiamento delle condizioni climatiche, anche le zone interne sono diventate propizie alla coltura degli agrumi, essenzialmente perché gli inverni sono miti e le estati non eccessivamente calde e caratterizzate da escursioni termiche ben definite tra il giorno e la notte e da venti non caldi né secchi.

5.2. *Specificità del prodotto*

Arance

La perizia tecnica dell'agricoltore valenzano e la perfetta conoscenza della coltura e delle caratteristiche pedoclimatiche sono fattori che contribuiscono all'ottenimento di caratteristiche organolettiche distinte, sia per quanto riguarda il sapore (rapporto acidità/grado zuccherino) che il colore (arancione più intenso), gli aromi e la succosità.

Le arance di Valenza hanno la buccia sottile con rare macchie e lesioni esterne.

Nessun'altra zona di produzione offre un così vasto numero di varietà dai colori autentici e dagli aromi e fragranze costantemente presenti.

Mandarini

La perizia tecnica dell'agricoltore valenzano e la perfetta conoscenza della coltura e delle caratteristiche pedoclimatiche sono fattori che contribuiscono all'ottenimento di caratteristiche organolettiche distinte, sia per quanto riguarda il sapore (rapporto acidità/grado zuccherino) che il colore (arancione più intenso), gli aromi e la succosità.

I mandarini di Valenza hanno la buccia sottile con rare macchie e lesioni esterne.

Nessun'altra zona di produzione offre un così vasto numero di varietà dai colori autentici e dagli aromi e fragranze costantemente presenti: da qui il suo rango di primo esportatore di mandarini al mondo.

Limoni

La perizia tecnica dell'agricoltore valenzano e la perfetta conoscenza della coltura e delle caratteristiche pedoclimatiche sono fattori che contribuiscono all'ottenimento di caratteristiche organolettiche distinte; la polpa ha un eccellente contenuto di succo di acidità elevata, un colore particolare (giallo più intenso) e una fragranza straordinaria.

I limoni di Valenza hanno la buccia sottile con rare macchie e lesioni esterne.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Arance

Il territorio in cui è praticata la coltivazione dell'arancia, fin dalla sua introduzione in Spagna da parte degli arabi, conferisce alle arance della Comunità di Valenza delle caratteristiche identitarie peculiari e ben distinte da quelle di arance provenienti da altre zone di coltivazione, a causa dell'influenza dei fattori qui illustrati.

Le arance valenzane si sviluppano senza essere esposte ai danni causati dai venti caldi e secchi che soffiano in altre regioni e ne ricavano il vantaggio di una buccia sottile, con rare macchie e lesioni esterne.

Rispetto ad altre zone di produzione, le zone agrumicole valenzane si trovano in zone limite per la coltivazione delle arance dal punto di vista termico, elemento, questo, che costituisce una caratteristica di qualità per varie ragioni:

1. la mitezza degli inverni e il calore temperato delle estati consentono all'arancia di giungere alla maturazione ottimale lentamente e di mantenere quindi un rapporto acidità/grado zuccherino più adeguato di quello delle arance provenienti da regioni più calde (che sono in generale più dolciastre e di sapore meno pronunciato). Per tale motivo le arance valenzane sono tanto più gradevoli al palato;

2. le escursioni termiche ben definite tra il giorno e la notte accentuano il colore dell'arancia tanto all'esterno che all'interno. Le arance valenzane presentano un tono arancione caratteristico, generalmente più intenso di quello delle arance di altra provenienza;

3. le temperature miti contribuiscono inoltre alla formazione di oli essenziali nella corteccia, le quali influenzano, a loro volta, la frazione aromatica del frutto.

Le caratteristiche organolettiche relative al gusto, al colore e agli aromi sono quindi influenzate dalle condizioni termiche caratteristiche delle zone agrumicole della regione di Valenza.

Il clima mediterraneo, caratterizzato da estati non troppo calde in cui prevalgono venti umidi, offre anche un vantaggio supplementare alle arance, che ne influenza soprattutto l'aspetto.

Mandarini

Il territorio in cui è praticata la coltivazione del mandarino, fin dalla sua introduzione in Spagna da parte degli arabi, conferisce ai mandarini della Comunità di Valenza delle caratteristiche identitarie peculiari e ben distinte da quelle dei mandarini provenienti da altre zone di coltivazione a causa dell'influenza dei fattori qui illustrati.

I mandarini valenzani si sviluppano senza essere esposti ai danni causati dai venti caldi e secchi che soffiano in altre regioni e ne ricavano il vantaggio di una buccia sottile, con rare macchie e lesioni esterne.

Rispetto ad altre zone di produzione, le zone agrumicole valenzane si trovano in zone limite per la coltivazione dei mandarini dal punto di vista termico, elemento, questo, che costituisce una caratteristica di qualità per varie ragioni:

1. la mitezza degli inverni e il calore temperato delle estati consentono al mandarino di giungere alla maturazione ottimale lentamente e di mantenere quindi un rapporto acidità/grado zuccherino più adeguato di quello dei mandarini provenienti da regioni più calde (che sono in generale più dolciastri e di sapore meno pronunciato). Per tale motivo i mandarini valenzani sono tanto più gradevoli al palato;

2. le escursioni termiche ben definite tra il giorno e la notte accentuano il colore del mandarino tanto all'esterno che all'interno. I mandarini di Valenza presentano un tono arancione caratteristico, generalmente più intenso di quello dei mandarini di altra provenienza;

3. le temperature miti contribuiscono inoltre alla formazione di oli essenziali nella corteccia, le quali influenzano, a loro volta, la frazione aromatica del frutto.

Le caratteristiche organolettiche relative al gusto, al colore e agli aromi sono quindi influenzate dalle condizioni termiche caratteristiche delle zone agrumicole della regione di Valenza.

Il clima mediterraneo, caratterizzato da estati non troppo calde in cui prevalgono venti umidi, offre anche un vantaggio supplementare ai mandarini, che ne influenza soprattutto l'aspetto.

Limoni

Il territorio in cui è praticata la coltivazione del limone, fin dalla sua introduzione in Spagna da parte degli arabi, conferisce ai limoni della Comunità di Valenza delle caratteristiche identitarie peculiari e ben distinte da quelle dei limoni provenienti da altre zone di coltivazione a causa dell'influenza dei fattori qui illustrati.

I limoni valenzani si sviluppano senza essere esposti ai danni causati dai venti caldi e secchi che soffiano in altre regioni e ne ricavano il vantaggio di una buccia sottile, con rare macchie e lesioni esterne.

Rispetto ad altre zone di produzione, le zone agrumicole valenzane si trovano in zone limite per la coltivazione dei limoni dal punto di vista termico, elemento, questo, che costituisce una caratteristica di qualità per varie ragioni:

1. la mitezza degli inverni e il calore temperato delle estati consentono al limone di giungere alla maturazione ottimale lentamente e di mantenere quindi un'acidità più adeguata di quella dei limoni provenienti da regioni più calde (che sono in generale di sapore meno pronunciato);
2. le escursioni termiche ben definite tra il giorno e la notte accentuano il colore del limone tanto all'esterno che all'interno. I limoni di Valenza presentano un tono giallo caratteristico, generalmente più intenso di quello dei limoni di altra provenienza;
3. le temperature miti contribuiscono inoltre alla formazione di oli essenziali nella corteccia, le quali influenzano, a loro volta, la frazione aromatica del frutto.

Le caratteristiche organolettiche relative all'acidità, al colore e agli aromi sono quindi influenzate dalle condizioni termiche caratteristiche delle zone agrumicole della regione di Valenza.

Il clima mediterraneo, caratterizzato da estati non troppo calde in cui prevalgono venti umidi, offre anche un vantaggio supplementare ai limoni, che ne influenza soprattutto l'aspetto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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