C/2025/2618

6.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' undikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"

Nru tal-UE: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Id-Direttorat Ġenerali għall-Iżvilupp Rurali – Il-Gvern tal-Komunità Awtonoma ta' Valenzja

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Din hija emenda standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma tinkludix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, ma tirriskjax li tneħħi r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku u ma tinvolvi l-ebda restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Hija emenda standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma tinkludix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, ma tirriskjax li tneħħi r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku u ma tinvolvi l-ebda restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda adattati għall-inklużjoni*

Din l-emenda taffettwa t-Taqsima 3.2 tad-Dokument Uniku, "Deskrizzjoni tal-prodott", u t-Taqsima B tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Id-daqs, il-kontenut tal-meraq u l-valuri tal-indiċi tal-maturazzjoni tal-frott tal-varjetajiet inkorporati f'din l-emenda żdiedu mat-tabella li tistabbilixxi l-karatteristiċi tal-frott kopert mill-IĠP "Cítricos Valencianos", li tidher fit-taqsima tad-deskrizzjoni tal-prodott tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Raġunijiet għall-emenda proposta

Ir-raġuni għal din l-emenda hija l-bidliet kemm fil-kundizzjonijiet klimatiċi, li qed jaffettwaw l-għelejjel b'mod ħażin, kif ukoll fil-kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni, li minħabba fihom il-produtturi kellhom jestendu l-istaġun.

Il-maġġoranza tal-frott taċ-ċitru ta' Valenzja jiġi prodott bejn Novembru u Frar. Dan, flimkien ma' żieda fil-kostijiet tal-produzzjoni u l-istress idriku li jirriżultaw minn kundizzjonijiet klimatiċi li qed jinbidlu fiż-żona, irriżulta fi staġnar u telf sinifikanti tal-introjtu għall-produtturi.

Sabiex il-produzzjoni tiġi adattata, jeħtieġ li jiġu introdotti varjetajiet ġodda, mingħajr ma tiġi affettwata r-rabta mat-tradizzjoni u l-għeruq tagħha jew il-metodu tal-kultivazzjoni. Il-varjetajiet proposti jaqgħu taħt il-gruppi varjetali Ibridi u Klementini, li jinkludu xi wħud mill-varjetajiet li diġà jinsabu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-varjetajiet mitluba għall-inklużjoni huma Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina u Valley Gold fil-grupp Ibridi u Clemensoon, Orogrós, Neufina u Sando fil-grupp Klementini.

Bħalissa, l-għadd ta' azjendi agrikoli li jikkultivaw dawn il-varjetajiet huwa sinifikanti, u dan ifisser li huma varjetajiet stabbiliti sew adattati għall-ambjent, li l-pjantaġġuni tagħhom jinsabu f'parti kbira taż-żona tal-produzzjoni. Il-varjetajiet il-ġodda adattaw perfettament għall-klima Mediterranja, li tathom ċerti karatteristiċi li jiddistingwuhom mill-istess varjetajiet ikkultivati fi bnadi oħra.

Fil-qosor, il-karatteristiċi tal-varjetajiet proposti jippermettu lill-produtturi jtejbu l-volum stmat tal-produzzjoni tagħhom, jestendu l-istaġun u joffru l-prodotti tagħhom għal perjodu itwal matul is-sena.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Tħassir tat-Taqsima I, "Rekwiżiti nazzjonali"*

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din it-taqsima tħassret, minħabba li l-leġiżlazzjoni msemmija fiha tħassret u r-referenzi għal-leġiżlazzjoni nazzjonali mhumiex meħtieġa f'konformità mal-istruttura tal-Ispeċifikazzjoni stabbilita fil-leġiżlazzjoni attwali.

Raġunijiet għall-emenda proposta

Ir-raġuni għall-emenda proposta hija li t-taqsima "Rekwiżiti nazzjonali" fiha referenzi għal leġiżlazzjoni li ma għadhiex fis-seħħ minħabba li tħassret. Barra minn hekk, ir-referenzi għal-leġiżlazzjoni nazzjonali mhumiex meħtieġa skont il-format il-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott stabbilit fl-Artikolu 49 tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 07 – ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 10 – Larinġ

0805 10 22 – Larinġ taż-żokra

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 10 – Larinġ

0805 10 24 – Larinġ abjad

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 10 – Larinġ

0805 10 28 – Oħrajn

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 21 – Mandolin (inkluż tanġerini u satsumas)

0805 21 10 – Satsumas

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 22 – Klementini

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 29 – Oħrajn

— 08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0805 – Frott taċ-ċitru, frisk jew imnixxef

0805 50 – Lumi (*Citrus limon, Citrus limonum*) u xkomp (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – ĊEREALI

— 11 – PRODOTTI TAL-INDUSTRIJA TAT-TĦIN; MALT; LAMTI; INULINA; GLUTINA TAL-QAMĦ

— 20 – PREPARATI TA' ĦAXIX, FROTT, ĠEWŻ JEW PARTIJIET OĦRAJN TAL-PJANTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Frott tas-siġar tal-larinġ (*Citrus sinensis,* L.), tal-mandolin (*Citrus reticulata* Blanco) u tal-lumi (*Citrus limon* L.).

Il-frott taċ-ċitru li ġej se jkun protett bl-IĠP "Cítricos Valencianos":

— larinġ: Varjetajiet ta' larinġ taż-żokra, komuni u tad-demm elenkati fit-tabella ta' hawn taħt li għandhom il-karatteristiċi speċifikati fiha;

— mandolin: Il-varjetajiet Satsuma, Klementini u Ibridi elenkati fit-tabella ta' hawn taħt li għandhom il-karatteristiċi speċifikati fiha;

— lumi: il-varjetajiet elenkati fit-tabella ta' hawn taħt li għandhom il-karatteristiċi speċifikati fiha.

GRUPP	VARJETÀ	DIJAMETRU (mm)	% TA' MERAQ (*)	INDIĊI TAL-MATURAZZJONI (**)
SATSUMAS	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
KLEMENTINI	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

GRUPP	VARJETÀ	DIJAMETRU (mm)	% TA' MERAQ (*)	INDIĊI TAL-MATURAZZJONI (**)
	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
TAŻ-ŻOKRA	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
LARINĠ KOMUNI	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

GRUPP	VARJETÀ	DIJAMETRU (mm)	% TA' MERAQ (*)	INDIĊI TAL-MATURAZZJONI (**)
LARINĠ TAD-DEMM	SANGUINELLI	60-96	35	7
LUMI	FINO (MESERO)	48-67	25	–
	VERNA	48-67	30	–
	EUREKA	48-67	25	–

(*) Fir-rigward tal-piż totali tal-frotta. Magħsur bl-idejn.
(**) Il-proporzjon minimu ta' zokkor/aċidità kif definit fir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 543/2011 tas-7 ta' Ġunju 2011 li jistabbilixxi regoli dettaljati għall-applikazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1234/2007 għas-setturi tal-frott u l-ħaxix u tal-frott u l-ħaxix ipproċessat.

Il-frott taċ-ċitru kopert mill-IĠP se jiġi kklassifikat fil-kategoriji "Extra" u "I", f'konformità mal-istandard tal-kwalità rilevanti.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-frott taċ-ċitru jrid jiġi kkultivat fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott irid jiġi ppakkjat f'imballaġġ għall-użu alimentari.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-frott taċ-ċitru bl-IĠP irid jinbigħ biss f'imballaġġ li jkollu t-tikketta sekondarja nnumerata. Fuq it-tikketti u t-tikketti sekondarji għandu jidher il-kliem: *Indicación Geográfica Protegida* "Cítricos Valencianos" jew "Citrics Valencians".

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-IĠP "Cítricos Valencianos" huma prodotti fid-distretti li ġejjin fil-provinċji ta' Castellón, Valenzja u Alicante, li huma awtorizzati għall-kultivazzjoni tal-frott taċ-ċitru bl-IĠP "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 u 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 u 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 u La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Storika

Miż-żoni kollha ta' produzzjoni taċ-ċitru tad-dinja, hija l-Komunità Valenzjana li għandha tradizzjoni tal-kultivazzjoni tal-frott taċ-ċitru l-aktar stabbilita. Hemm referenzi storiċi għall-kultivazzjoni taċ-ċitru fir-reġjun ta' Valenzja li jmorru lura għal mijiet ta' snin. Francesc Eximenis (1340-1409) semma l-eżistenza ta' msaġar tal-laringè u tal-lumi fir-*Regiment de la Cosa Pública*, waqt li kien qed jiddeskrivi s-sbuħija ta' Valenzja. F"Journey through Spain and Portugal" (1494) Münzer iddeskriva lil Valenzja bħala post b'"abbundanza ta' laringè, lumi, tronġ u numru kbir ta' siġar tal-frott ieħor" u żied li "kienu ħaduhom biex jaraw il-ġnien tal-belt, li kien perfettament imħawwel bis-siġar tal-lumi, tal-laringè, tat-tronġ u tal-palm". Laguna, fit-traduzzjoni tiegħu ta' *Materia Medica* (1570) ta' Dioscorides, isemmi l-laringè u l-lumi u jgħid li "los valencianos llaman toronja a la naranja" (li l-kelma Valenzjana għal-laringè hija "toronja", li tfisser "grapefruit" fl-Ispanjol Kastiljan tal-lum). Fi tmiem is-seklu 18, il-botanist Cabanilles semma li ġew prodotti 4 000 *tahullas* (unità tal-kejl antika), mil-laringè li ġej miċ-Ċina, aktar minn kwalunkwe għalla oħra.

L-ewwel pjantaġġuni kummerċjali għas-suq frisk imorru lura għal tmiem is-seklu 18 u kibru b'mod kostanti biex laħqu ċifra tal-lum ta' madwar 85 000 ha ta' siġar tal-laringè, 83 000 ha ta' siġar tal-mandolin u 15 000 ha ta' siġar tal-lumi. Dan ippermetta l-iżvilupp ta' tekniki speċifiċi tal-kultivazzjoni, ibbażati fuq l-aħjar adattament ta' din l-għalla għall-kuntest agroklimatiku u b'enfasi fuq il-produzzjoni ta' frott ta' kwalità għolja.

Il-Mużew tal-Laringè f'Burriana (Castellón) jixhed l-importanza tal-kultivazzjoni tal-laringè fil-Komunità ta' Valenzja.

Naturali

Fil-Komunità ta' Valenzja, l-ammont ta' xita jonqos mit-Tramuntana san-Nofsinhar, b'xi 450 mm fit-Tramuntana ta' Castellón għal inqas minn 300 mm fin-Nofsinhar ta' Alicante.

Il-frott taċ-ċitru jiġi kkultivat fit-tliet provinċji tal-Komunità ta' Valenzja (Alicante, Valenzja u Castellón), u tradizzjonalment, iż-żoni tal-produzzjoni kienu jinsabu mal-kosta u fil-widien tax-xmajjar minħabba r-riskju tal-ġlata fiż-żoni ta' ġewwa, imma issa li nbidlu l-kundizzjonijiet klimatiċi, iż-żoni ta' ġewwa wkoll saru adattati għall-kultivazzjoni taċ-ċitru, minħabba xtiewi moderati, sjuf li mhumiex sħan wisq, id-differenza definita sew fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl u l-irjieħ li la huma sħan u lanqas xotti.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Laringè

Il-ħila teknika u l-għarfien espert tal-kultivatur ta' Valenzja dwar l-għalla, il-ħamrija u l-klima huma fatturi li jgħinu fil-produzzjoni ta' frott b'karatteristiċi organolettiċi distinti, kemm fir-rigward tat-togħma (aċidità/ħlewwa) kif ukoll tal-kulur (oranġjo aktar qawwi), tal-aromi u tal-meraq.

Il-laringè ta' Valenzja għandu qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

Ma hemmx żona oħra tal-produzzjoni li tipproduċi daqstant varjetajiet, kollha bil-kulur karatteristiku u bl-aromi u l-fwejjaħ persistenti tagħhom.

Mandolin

Il-ħila teknika u l-għarfien espert tal-kultivatur ta' Valenzja dwar l-għalla, il-ħamrija u l-klima huma fatturi li jgħinu fil-produzzjoni ta' frott b'karatteristiċi organolettiċi distinti, kemm fir-rigward tat-togħma (aċidità/ħlewwa) kif ukoll tal-kulur (oranġjo aktar qawwi), tal-aromi u tal-meraq.

Il-mandolin ta' Valenzja għandu qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

Ma hemmx żona oħra tal-produzzjoni li tipproduċi daqstant varjetajiet, kollha bil-kulur karatteristiku u bl-aromi u l-fwejjaħ persistenti tagħhom. Dan jagħmilna l-akbar esportatur tal-mandolin fid-dinja.

Lumi

Il-ħila teknika u l-għarfien espert tal-kultivatur ta' Valenzja dwar l-għalla, il-ħamrija u l-klima huma fatturi li jgħinu fil-produzzjoni ta' frott b'karatteristiċi organolettiċi distinti: il-laħam li fih ħafna meraq b'kontenut għoli ta' aċidu, il-kulur (isfar aktar qawwi) u fwieħa notevoli.

Il-lumi ta' Valenzja għandu qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

5.3. *Għad-DOP: rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, u għall-IĠP: rabta kawżali bejn l-oriġini ġeografika u, fejn xieraq, kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott*

Larinġ

L-ambjent lokali, fejn il-larinġ ilu jiġi kkultivat minn meta ġie introdott mill-Għarab, jagħti lil-larinġ ta' Valenzja karatteristiċi li jiddistingwuh mil-larinġ ikkultivat xi mkien ieħor, u dan minħabba diversi fatturi.

L-irjieħ sħan u xotti li jinsabu f'postijiet oħra ma jaffetwawx il-larinġ ta' Valenzja, u bħala riżultat ta' dan, ikollu qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

Iż-żoni tal-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja jinsabu fil-limitu ġeografiku għall-kultivazzjoni tal-larinġ f'dak li għandu x'jaqsam mat-temperatura, u dan jiffavorixxi l-produzzjoni ta' frott ta' kwalità għolja għal diversi raġunijiet:

1. Ix-xtiewi moderati u s-sjuf li mhumiex sħan wisq ifissru li l-larinġ jilħaq il-maturazzjoni ottimali bil-mod u għalhekk ikollu proporzjon ta' aċidità/ħlewwa aħjar minn dak tal-larinġ ikkultivat f'partijiet aktar sħan tad-dinja (li ġeneralment ikunu aktar eċċessivament ħelwin b'inqas togħma). Minħabba dan, it-togħma hija itjeb.

2. 2. Id-differenza definita sew fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl tagħti lil-larinġ kulur aktar qawwi, kemm ġewwa kif ukoll barra. Il-larinġ ta' Valenzja għandu sfumatura karatteristika ta' oranġjo, li ġeneralment ikun aktar qawwija minn dik tal-larinġ ikkultivat xi mkien ieħor.

3. It-temperaturi moderati wkoll isaħħu l-formazzjoni taż-żjut essenzjali fil-qoxra li mbagħad jaffettwaw il-frazzjoni aromatika tal-frotta.

It-togħma, il-kulur u l-aroma tal-frott huma għalhekk influwenzati mill-kundizzjonijiet tat-temperatura fiż-żoni tal-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja.

Il-klima Mediterranja, ikkaratterizzata minn sjuf li mhumiex sħan wisq u minn irjieħ fil-biċċa l-kbira umdi, hija ta' benefiċċju wkoll għal-larinġ, u taffettwa l-aktar id-dehra tiegħu.

Mandolin

L-ambjent lokali, fejn il-mandolin ilu jiġi kkultivat minn meta ġie introdott mill-Għarab, jagħti lill-mandolin ta' Valenzja karatteristiċi li jiddistingwuh mill-mandolin ikkultivat xi mkien ieħor, u dan minħabba diversi fatturi.

L-irjieħ sħan u xotti li jinsabu f'postijiet oħra ma jaffetwawx il-mandolin ta' Valenzja, u b'riżultat ta' dan, ikollhom qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

Iż-żoni tal-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja jinsabu fil-limitu ġeografiku għall-kultivazzjoni tal-mandolin f'dak li għandu x'jaqsam mat-temperatura, u dan jiffavorixxi l-produzzjoni ta' frott ta' kwalità għolja għal diversi raġunijiet:

1. Ix-xtiewi moderati u s-sjuf li mhumiex sħan wisq ifissru li l-mandolin jilħaq il-maturazzjoni ottimali bil-mod u għalhekk ikollu proporzjon ta' aċidità/ħlewwa aħjar minn dak tal-mandolin ikkultivat f'partijiet aktar sħan tad-dinja (li ġeneralment ikunu aktar eċċessivament ħelwin b'inqas togħma). Minħabba dan, it-togħma hija itjeb.

2. Id-differenza definita sew fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl tagħti lill-mandolin kulur aktar qawwi, kemm ġewwa kif ukoll barra. Il-mandolin ta' Valenzja għandu kulur oranġjo karatteristiku, li ġeneralment ikun aktar qawwi minn dak tal-mandolin ikkultivat xi mkien ieħor.

3. It-temperaturi moderati wkoll isaħħu l-formazzjoni taż-żjut essenzjali fil-qoxra li mbagħad jaffettwaw il-frazzjoni aromatika tal-frotta.

It-togħma, il-kulur u l-aroma tal-frott huma għalhekk influwenzati mill-kundizzjonijiet tat-temperatura fiż-żoni tal-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja.

Il-klima Mediterranja, ikkaratterizzata minn sjuf li mhumiex sħan wisq minn irjieħ fil-biċċa l-kbira umdi, hija ta' benefiċċju wkoll għall-mandolin, u taffettwa l-aktar id-dehra tiegħu.

Lumi

L-ambjent lokali, fejn il-lumi ġie kkultivat minn mindu ġie introdotti mill-Għarab, jagħti lil-lumi ta' Valenzja karatteristiċi jiddistingwuh mil-lumi kkultivat xi mkien ieħor, u dan minħabba diversi fatturi.

L-irjieħ sħan u xotti li jinsabu f'postijiet oħrajn ma jaffetwawx il-lumi ta' Valenzja, u bħala riżultat ta' dan, ikollu qoxra rqiqa, bi ftit tbajja' jew leżjonijiet esterni.

Iż-żoni tal-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja jinsabu fil-limitu ġeografiku għall-kultivazzjoni tal-lumi f'dak li għandu x'jaqsam mat-temperatura, u dan jiffavorixxi l-produzzjoni ta' frott ta' kwalità għolja għal diversi raġunijiet:

1. Ix-xtiewi moderati u s-sjuf mhux sħan wisq ifissru li l-lumi jilħaq il-maturazzjoni ottimali tiegħu bil-mod, u għalhekk ikollu kontenut ta' aċidu aħjar minn dak tal-lumi kkultivat f'partijiet aktar sħan tad-dinja (li ġeneralment ikollhom inqas togħma).
2. Id-differenza definita sew fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl tagħti kulur aktar qawwi lil-lumi, kemm ġewwa kif ukoll barra. Il-lumi ta' Valenzja għandu lewn isfar karatteristiku, li ġeneralment ikun aktar qawwi minn dak ta' lumi kkultivat xi mkien ieħor.
3. It-temperaturi moderati wkoll isaħħu l-formazzjoni taż-żjut essenzjali fil-qoxra li mbagħad jaffettwaw il-frazzjoni aromatika tal-frotta.

L-aċidità, il-kulur u l-aroma tal-frott huma għalhekk influwenzati mill-kundizzjonijiet tat-temperatura fiż-żoni tat-kultivazzjoni taċ-ċitru ta' Valenzja.

Il-klima Mediterranja, ikkaratterizzata minn sjuf li mhumiex sħan wisq minn irjieħ fil-biċċa l-kbira umdi, hija ta' benefiċċju wkoll għal-lumi, u taffettwa l-aktar id-dehra tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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