C/2025/2618

6.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2618)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians»

N.º UE: PGI-ES-0152-AM01 – 12.2.2025

1. **Nome do produto**

«Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ denominação de origem protegida (DOP)

☒ indicação geográfica protegida (IGP)

☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral do Desenvolvimento Rural – Governo da Comunidade Autónoma de Valência

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação do produto protegido, não corre o risco de anular a relação e não implica quaisquer restrições à comercialização.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Explicação dos motivos pelos quais a alteração ou alterações estão abrangidas pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

trata-se de uma alteração normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação do produto protegido, não corre o risco de anular a relação e não implica quaisquer restrições à comercialização.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introdução de novas variedades aptas para proteção*

Esta alteração diz respeito à secção 3.2 do documento único, «Descrição do produto», e à secção B do caderno de especificações.

Aditam-se ao quadro relativo às características dos frutos abrangidos pela IGP «Cítricos Valencianos», que figura na descrição do produto do caderno de especificações, o calibre, o teor de sumo e os valores do índice de maturação dos frutos das variedades introduzidas por esta alteração.

Motivos da alteração proposta

Esta alteração deve-se às alterações climáticas, que afetam negativamente as culturas, e das condições de comercialização, que tornaram necessário o prolongamento da época pelos produtores.

A maior parte dos citrinos valencianos é produzida entre novembro e fevereiro. Este fator, juntamente com o aumento dos custos de produção e o *stress* hídrico resultante da alteração das condições climáticas na região, resultou numa estagnação e numa perda significativa de rendimentos para os produtores.

A fim de adaptar a produção, é necessário introduzir novas variedades, sem afetar a relação com as raízes, a tradição e o método de cultivo. As variedades propostas inserem-se nos grupos varietais dos híbridos e das clementinas, que incluem algumas das variedades já contidas no caderno de especificações.

As variedades, cuja inclusão é solicitada, são Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina e Valley Gold, no grupo dos híbridos, e Clemensoon, Orogrós, Neufina e Sando, no grupo das clementinas.

Atualmente, o número de explorações agrícolas que cultivam estas variedades é significativo; trata-se de variedades bem estabelecidas adaptadas ao ambiente, cujas plantações se encontram numa grande parte da área de produção. As novas variedades adaptaram-se perfeitamente ao clima mediterrânico, que lhes confere certas características que as distinguem das mesmas variedades cultivadas noutros locais.

Em resumo, as características das variedades propostas permitem aos produtores melhorar o seu volume de produção estimado, prolongar a época e oferecer os seus produtos por um período mais longo durante o ano.

Esta alteração afeta o documento único.

2. *Supressão da secção I («Requisitos nacionais»)*

Esta alteração diz respeito à secção I do caderno de especificações.

A secção em causa é suprimida, uma vez que a legislação nela citada foi revogada e as referências à legislação nacional não são necessárias, de acordo com a estrutura do caderno de especificações estabelecida na legislação em vigor.

Motivos da alteração proposta

A alteração proposta deve-se ao facto de a secção «Requisitos nacionais» conter referências a legislação que já não está em vigor. Além disso, ao abrigo do novo formato de caderno de especificações estabelecido no artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143, não são necessárias referências à legislação nacional.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 07 – PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 10 – Laranjas

0805 10 22 – Laranjas-da-baía

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 10 – Laranjas

0805 10 24 – Laranjas brancas

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 10 – Laranjas

0805 10 28 – Outras

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 21 – Mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas)

0805 21 10 – Satsumas

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 22 – Clementinas

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 29 – Outros

— 08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 – Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 50 – Limões (*Citrus limon, Citrus limonum*) e limas (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – CEREAIS

— 11 – PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE MOAGEM; MALTE; AMIDOS E FÉCULAS; INULINA; GLÚTEN DE TRIGO

— 20 – PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Frutos das laranjeiras (*Citrus sinensis*, L.), mandarineiras (*Citrus reticulata* Blanco) e limoeiros (*Citrus limon* L.).

Relativamente aos citrinos protegidos pela IGP «Cítricos Valencianos»:

— as laranjas, pertencentes aos grupos das navelinas, comuns e sanguíneas, são das variedades e têm as características a seguir indicadas,

— as mandarinas, pertencentes aos grupos das satsumas, clementinas e híbridos, são das variedades e têm as características a seguir indicadas,

— os limões são das variedades e têm as características a seguir indicadas:

GRUPO	VARIEDADE	DIÂMETRO (mm)	% SUMO (*)	ÍNDICE DE MATURAÇÃO (**)
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	VARIEDADE	DIÂMETRO (mm)	% SUMO (*)	ÍNDICE DE MATURAÇÃO (**)
	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
NAVELINAS	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
BRANCAS	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	VARIEDADE	DIÂMETRO (mm)	% SUMO (*)	ÍNDICE DE MATURAÇÃO (**)
SANGUÍNEAS	SANGUINELLI	60-96	35	7
LIMÕES	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Em relação ao peso total do fruto. Extração através de prensa manual.
(**) Relação mínima açúcar/ácido, tal como definida no Regulamento (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho nos setores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados.

Os citrinos abrangidos pela IGP serão os classificados nas categorias «Extra» e «I», segundo a norma de qualidade aplicável.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Os citrinos devem ser cultivados na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A apresentação será feita em embalagens de uso alimentar.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os citrinos protegidos serão comercializados apenas em embalagens que apresentem um contrarrótulo numerado. Nos rótulos e contrarrótulos figurará obrigatoriamente a menção: *Indicación Geográfica Protegida* «Cítricos Valencianos» ou «Citrics Valencians».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A zona de produção dos citrinos abrangidos pela IGP «Cítricos Valencianos» é constituída pelas comarcas das províncias de Castellón, Valência e Alicante, autorizadas a cultivar citrinos abrangidos pela IGP «Cítricos Valencianos», enumeradas de seguida:

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, Benifairó de 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, Llocnou de 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 Canal de 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 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 BaixVinalopó: 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. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Histórica

De todas as zonas citrícolas do mundo, a Comunidade Valenciana é aquela em que o cultivo de citrinos está mais arraigado. Existem referências históricas muito antigas à presença e conhecimento do cultivo dos citrinos na zona valenciana. Já Francesc Eiximenis (1340-1409) no «Regiment de la Cosa Pública» menciona a existência de pomares de laranjeiras e limoeiros ao referir-se às belezas de Valência. Muntzer, na sua obra «Viaje por España y Portugal» (1494) descreve Valência como tendo «abundância de laranjas, limões, cidras e inúmeras outras espécies de frutos» e acrescenta: «levaram-nos a visitar o jardim da cidade, excelentemente plantado com limoeiros, laranjeiras, cidreiras e palmeiras». Laguna, na sua tradução da obra de Dioscórides «Tratado de Medicina» (1570), faz referência às laranjas e aos limões e afirma que os valencianos chamam toranja à laranja. No final do século XVIII, o botânico Cabanilles falava da produção de 4 000 *tahullas* (antiga unidade de superfície) de laranjeiras da China, que rendiam mais do que qualquer outra cultura.

As primeiras plantações comerciais para o consumo em fresco datam de finais do século XVIII e foram aumentando, até alcançarem atualmente uma superfície de cerca de 85 000 hectares de laranjeiras, 83 000 hectares de mandarineiras e 15 000 hectares de limoeiros, o que permitiu desenvolver técnicas de cultivo específicas, baseadas na adaptação ótima da cultura ao meio agroclimático, com produções de grande qualidade.

O cultivo da laranja na Comunidade Valenciana tem tal importância que existe mesmo um «Museo de la Naranja» em Burriana (Castellón).

Natural

Na Comunidade Valenciana, a pluviosidade diminui de norte para sul, de cerca de 450 mm no norte da província de Castellón para menos de 300 mm no sul da província de Alicante.

O cultivo de citrinos na Comunidade Valenciana estende-se às suas três províncias (Alicante, Valência e Castellón). Embora, tradicionalmente, as áreas de produção se localizassem nas zonas litorais e nos vales dos rios, limitando o risco de geadas, na atualidade, devido às alterações climáticas, também as zonas do interior se converteram em lugares adequados para o cultivo dos citrinos, visto que os invernos são agora suaves e os verões não muito quentes, sendo também característica a amplitude térmica bem definida entre o dia e a noite, assim como os ventos, nem quentes nem secos.

5.2. *Especificidade do produto*

Laranjas

O nível técnico do agricultor valenciano, o perfeito conhecimento da cultura e as características do clima e do solo permitem obter características organoléticas distintivas, tanto no sabor (relação acidez/doçura), como na cor (cor de laranja mais intenso), no aroma e na suculência.

As laranjas valencianas têm uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

Nenhuma outra área de produção apresenta tantas variedades, cada uma com a sua cor característica e aroma e fragrância persistentes.

Mandarinas

O nível técnico do agricultor valenciano, o perfeito conhecimento da cultura e as características do clima e do solo permitem obter características organoléticas distintivas, tanto no sabor (relação acidez/doçura), como na cor (cor de laranja mais intenso), no aroma e na suculência.

As mandarinas valencianas têm uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

Nenhuma outra área de produção apresenta tantas variedades, cada uma com a sua cor característica e aroma e fragrância persistentes. Somos, por isso, os principais exportadores de mandarinas do mundo.

Limões

O nível técnico do agricultor valenciano, o perfeito conhecimento da cultura e as características do clima e do solo permitem obter características distintivas: a polpa apresenta um excelente teor de sumo de elevada acidez, bem como uma boa cor (amarelo mais intenso) e uma fragrância extraordinária.

Os limões valencianos têm uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP), ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Laranjas

O contexto em que se pratica a cultura da laranja desde a sua introdução em Espanha pelos árabes confere às laranjas valencianas uma identidade bastante significativa e diferenciadora das laranjas de outras proveniências, devido a vários fatores.

As laranjas valencianas desenvolvem-se sem os traumas fisiológicos que os ventos quentes e secos de outras regiões provocam, obtendo por isso uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

Em comparação com outras áreas de produção, as áreas citrícolas valencianas situam-se no limite geográfico para o cultivo de laranjas do ponto de vista térmico, o que representa uma característica de qualidade por vários motivos:

1. Os invernos suaves e os verões não muito quentes permitem que as laranjas atinjam lentamente a sua maturação ótima, mantendo uma relação acidez/doçura mais adequada do que a das laranjas de regiões mais quentes (geralmente mais adocicadas e de sabor menos intenso). A palatabilidade das laranjas valencianas é, assim, mais agradável.

2. 2. As amplitudes térmicas bem definidas entre o dia e a noite estimulam a cor, tanto externa como interna, da laranja. As laranjas valencianas apresentam um tom laranja característico que costuma ser mais intenso do que o das laranjas de outras regiões.

3. As temperaturas suaves também estimulam a formação de óleos essenciais na casca, influenciando o seu aroma.

As características organoléticas relacionadas com o sabor, a cor e o aroma são influenciadas pelas condições térmicas características das áreas citrícolas valencianas.

O clima mediterrânico, caracterizado por verões não muito quentes e com predominância de ventos húmidos, beneficia o desenvolvimento dos frutos, afetando sobretudo a sua aparência.

Mandarinas

O contexto em que se pratica a cultura da mandarina desde a sua introdução em Espanha pelos árabes confere às mandarinas valencianas uma identidade bastante significativa e diferenciadora das mandarinas de outras proveniências, devido a vários fatores.

As mandarinas valencianas desenvolvem-se sem os traumas fisiológicos que os ventos quentes e secos de outras regiões provocam, apresentando, por isso, uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

Em comparação com outras áreas de produção, as áreas citrícolas valencianas situam-se no limite geográfico para o cultivo de mandarinas do ponto de vista térmico, o que representa uma característica de qualidade, por vários motivos:

1. Os invernos suaves e os verões não muito quentes permitem que a mandarina atinja lentamente a sua maturação ótima, mantendo uma relação acidez/doçura mais adequada do que a das mandarinas de regiões mais quentes (geralmente mais adocicadas e de sabor menos intenso). A palatabilidade das mandarinas valencianas é, assim, mais agradável.

2. As amplitudes térmicas bem definidas entre o dia e a noite estimulam a cor, tanto externa como interna, da mandarina. As mandarinas valencianas possuem um tom laranja característico, que costuma ser mais intenso do que o das mandarinas de outras regiões.

3. As temperaturas suaves também estimulam a formação de óleos essenciais na casca, influenciando o seu aroma.

As características organoléticas relacionadas com o sabor, a cor e o aroma são influenciadas pelas condições térmicas características das áreas citrícolas valencianas.

O clima mediterrânico, caracterizado por verões não muito quentes e com predominância de ventos húmidos, beneficia o desenvolvimento dos frutos, afetando, sobretudo, a sua aparência.

Limões

O contexto em que se pratica a cultura do limão desde a sua introdução em Espanha pelos árabes confere aos limões valencianos uma identidade bastante significativa e diferenciadora dos limões de outras proveniências, devido a vários fatores.

Os limões valencianos desenvolvem-se sem os traumas fisiológicos que os ventos quentes e secos de outras regiões provocam, apresentando por isso uma pele fina, com poucas manchas e lesões externas.

Em comparação com outras áreas de produção, as áreas citrícolas valencianas situam-se no limite geográfico para o cultivo de limões do ponto de vista térmico, o que representa uma característica de qualidade por vários motivos:

1. Os invernos suaves e os verões não muito quentes permitem que o limão atinja lentamente a sua maturação ótima, mantendo uma acidez mais adequada do que a dos limões de regiões mais quentes (geralmente de sabor menos intenso).
2. As amplitudes térmicas bem definidas entre o dia e a noite estimulam a cor, tanto externa como interna, do limão. Os limões valencianos possuem um tom amarelo característico, que costuma ser mais intenso do que o dos limões de outras proveniências.
3. Estas temperaturas suaves também estimulam a formação de óleos essenciais na casca, influenciando o seu aroma.

As características organoléticas relacionadas com a acidez, a cor e o aroma são influenciadas pelas condições térmicas características das áreas citrícolas valencianas.

O clima mediterrânico, caracterizado por verões não muito quentes e com predominância de ventos húmidos, beneficia o desenvolvimento dos frutos, afetando, sobretudo, a sua aparência.

Referência à publicação do caderno de especificações

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