C/2025/2618

6.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2618)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

Nr. UE: PGI-ES-0152-AM01 – 12.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ denumire de origine protejată (DOP)

☒ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală pentru Dezvoltare Rurală – Guvernul Comunității Valenciene

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceasta este o modificare standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 deoarece nu include o modificare a denumirii produsului protejat, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții asupra comercializării.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143

Aceasta este o modificare standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 deoarece nu include o modificare a denumirii produsului protejat, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții asupra comercializării.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Introducerea unor noi soiuri potrivite pentru includere*

Această modificare vizează secțiunea 3.2 din documentul unic, „Descrierea produsului”, și secțiunea B din caietul de sarcini.

În tabelul care prezintă caracteristicile fructelor care beneficiază de IGP „Cítricos Valencianos”, care figurează în secțiunea referitoare la descrierea produsului din caietul de sarcini, se adaugă valorile pentru mărime, conținutul de suc și indicele de maturitate pentru fructele din soiurile incluse prin această modificare.

Motivele modificării propuse

Această modificare este motivată de schimbările suferite atât de condițiile climatice, cu un efect negativ asupra culturilor, cât și de condițiile de comercializare, din cauza cărora producătorii au fost nevoiți să prelungească sezonul.

Majoritatea citricelor din Valencia sunt produse în perioada noiembrie-februarie. Acest aspect, la care se adaugă creșterea costurilor de producție și a stresului hidric ca urmare a condițiilor climatice schimbătoare din zonă, a condus la stagnare și la o pierdere semnificativă de venituri pentru producători.

Pentru adaptarea producției, este necesar să se introducă noi soiuri, fără a afecta legătura cu tradiția și rădăcinile acesteia sau metoda de cultivare. Soiurile propuse se încadrează în grupele de hibride și de clementine, care includ unele dintre soiurile deja existente în caietul de sarcini al produsului.

Soiurile solicitate pentru includere sunt Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina și Valley Gold, în grupa de hibride, și Clemensoon, Orogrós, Neufina și Sando, în grupa de clementine.

Având în vedere că, în prezent, numărul exploatațiilor care cultivă aceste soiuri este semnificativ, este vorba despre soiuri consacrate, adaptate la mediu, cultivate pe plantații ce acoperă o suprafață mare a ariei de producție. Noile soiuri s-au adaptat perfect la clima mediteraneeană, ceea ce le conferă anumite caracteristici care le diferențiază de aceleași soiuri cultivate în alte zone.

Pe scurt, caracteristicile soiurilor propuse permit producătorilor să își îmbunătățească volumul estimat al producției, să prelungească sezonul și să își ofere produsele pentru o perioadă mai lungă a anului.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Eliminarea secțiunii I, „Cerințele naționale”*

Această modificare vizează secțiunea I din caietul de sarcini al produsului.

Secțiunea se elimină deoarece legislația menționată în aceasta a fost abrogată, iar trimiterile la legislația națională nu sunt necesare în conformitate cu structura caietului de sarcini prevăzută în legislația actuală.

Motivele modificării propuse

Motivul modificării propuse este faptul că secțiunea „Cerințele naționale” conține trimiteri la acte legislative care nu mai sunt în vigoare, deoarece au fost abrogate. În plus, în conformitate cu noul format al caietului de sarcini prevăzut la articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143, trimiterile la legislația națională nu sunt necesare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 07 – LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 10 – Portocale

0805 10 22 – Portocale Navel

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 10 – Portocale

0805 10 24 – Portocale albe

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 10 – Portocale

0805 10 28 – Altele

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 21 – Mandarine (inclusiv tangerine și satsuma)

0805 21 10 – Satsuma

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 22 – Clementine

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 29 – Altele

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0805 – Citrice, proaspete sau uscate

0805 50 – Lămâi (*Citrus limon, Citrus limonum*) și lămâi mici „lime” (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – CEREALE

— 11 – PRODUSE ALE INDUSTRIEI MORĂRITULUI; MALȚ; AMIDON ȘI FECULE; INULINĂ; GLUTEN DE GRÂU

— 20 – PREPARATE DIN LEGUME, DIN FRUCTE SAU DIN ALTE PĂRȚI DE PLANTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Fructe de portocal (*Citrus sinensis*, L.), de mandarin (*Citrus reticulata* Blanco) și de lămâi (*Citrus limon* L.).

Citricele protejate de IGP „Cítricos Valencianos” vor fi:

— în cazul portocalelor, din grupele de portocale navele, comune și roșii, din soiurile și cu caracteristicile definite în tabelul de mai jos;

— în cazul mandarinelor, din grupele de satsume, clementine și hibride, din soiurile și cu caracteristicile definite în tabelul de mai jos;

— în cazul lămâilor, din soiurile și cu caracteristicile definite în tabelul de mai jos.

GRUPA	SOIUL	DIAMETRUL (mm)	% SUC (*)	INDICE DE MATURITATE (**)
SATSUME	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HIBRIDE	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

GRUPA	SOIUL	DIAMETRUL (mm)	% SUC (*)	INDICE DE MATURITATE (**)
	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
PORTOCALE NAVELE	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
PORTOCALE COMUNE	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

GRUPA	SOIUL	DIAMETRUL (mm)	% SUC (*)	INDICE DE MATURITATE (**)
PORTOCALE ROȘII	SANGUINELLI	60-96	35	7
LĂMÂI	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Din greutatea totală a fructului. Extracție cu ajutorul presei manuale.
(**) Raportul minim zahăr/acid, conform definiției din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.

Citricele care fac obiectul IGP vor fi cele clasificate în categoriile „Extra” și „I”, conform standardului de calitate în vigoare.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Citricele trebuie să fie cultivate în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Prezentarea se va face în recipiente de uz alimentar.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Citricele care fac obiectul IGP vor fi comercializate doar în recipiente prevăzute cu o contraetichetă numerotată. Pe etichete și contraetichete va figura obligatoriu mențiunea: *Indicación Geográfica Protegida* „Cítricos Valencianos” sau „Citrics Valencians”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a citricelor care fac obiectul IGP „Cítricos Valencianos” este constituită din comarcile din provinciile Castellón, Valencia și Alicante autorizate să cultive citricele IGP „Cítricos Valencianos”, prezentate în continuare:

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 și 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 și 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 și La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Istoric

Dintre toate zonele de producție a citricelor din lume, Comunitatea Valenciană este cea în care cultivarea citricelor se bucură de tradiția cea mai îndelungată. Există izvoare istorice foarte vechi care atestă cultivarea citricelor și prezența cunoștințelor aferente în zona valenciană. Francesc Eiximenis (1340-1409) menționa deja existența livezilor de portocali și lămâi în al său *Regiment de la Cosa Pública*, atunci când descrie frumusețile Valenciei. În *Viaje por España y Portugal* (1494), Münzer descria Valencia ca fiind „deosebit de bogată în portocale, lămâi, chitre și alte nenumărate fructe", adăugând că „ne duc să vedem livada orașului, care este plină de lămâi, portocali, chitri și palmieri". Laguna, traducând lucrarea *De Materia Medica* (1570) a lui Dioscoride, oferă date despre portocale și lămâi și zice că „valencienii numesc portocala «toronja»". La sfârșitul secolului al XVIII-lea, botanistul Cabanilles vorbește deja despre „producția de 4 000 de *tahullas* de portocale chinezești, care au un randament mai mare decât alte culturi".

Primele plantații comerciale pentru consumul de fructe proaspete datează de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, extinzându-se pentru a atinge în prezent o suprafață de circa 85 000 ha de portocali, 83 000 ha de mandarini și circa 15 000 ha de lămâi, ceea ce a permis dezvoltarea unor tehnici și a unei cultivări specifice, bazate pe adaptarea optimă a acestei culturi la mediul agroclimatic și pe calitatea producțiilor obținute.

Importanța cultivării portocalelor în Comunitatea Valenciană este dovedită de existența unui Muzeu al Portocalei (*Museo de la Naranja*) în Burriana (Castellón).

Factori naturali

În Comunitatea Valenciană, precipitațiile scad de la nord la sud, de la 450 mm în nordul provinciei Castellón la mai puțin de 300 mm în sudul provinciei Alicante.

Cultivarea citricelor în Comunitatea Valenciană se întinde la cele trei provincii ale acesteia (Alicante, Valencia și Castellón) și, cu toate că ariile de producție erau situate tradițional pe coastă și în văile râurilor, din cauza riscului de îngheț în zonele din interior, în prezent, și datorită schimbării condițiilor climatice, zonele din interior s-au transformat, de asemenea, în locuri ideale pentru cultivarea citricelor – fapt care se datorează în principal iernilor blânde, verilor nu foarte călduroase, diferențelor de temperatură între zi și noapte care sunt în mod caracteristic bine definite și vânturilor care nu sunt nici calde, nici uscate.

5.2. *Specificitatea produsului*

Portocale

Nivelul tehnic al agricultorilor valencieni și cunoașterea perfectă a culturii și a caracteristicilor climatice și edafice sunt factori care ajută la obținerea unor caracteristici organoleptice distinctive atât la nivelul gustului (raportul aciditate/dulceață), cât și la nivelul culorii (portocaliu mai intens), al aromelor și al succulenței.

Portocalele valenciene au o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

Nicio altă arie de producție nu poate prezenta un număr așa mare de soiuri cu culori autentice și cu arome și parfumuri persistente.

Mandarine

Nivelul tehnic al agricultorilor valencieni și cunoașterea perfectă a culturii și a caracteristicilor climatice și edafice sunt factori care ajută la obținerea unor caracteristici organoleptice distinctive atât la nivelul gustului (raportul aciditate/dulceață), cât și la nivelul culorii (portocaliu mai intens), al aromelor și al succulenței.

Mandarinele valenciene au o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

Nicio altă arie de producție nu poate prezenta un număr așa mare de soiuri cu culori autentice și cu arome și parfumuri persistente. Aceasta face să fim primul exportator de mandarine din lume.

Lămâi

Nivelul tehnic al agricultorilor valencieni și cunoașterea perfectă a culturii și a caracteristicilor climatice și edafice sunt factori care ajută la obținerea unor caracteristici distinctive: – pulpa cu un conținut excelent de suc cu aciditate sporită, culoarea (un galben mai intens) și un parfum extraordinar.

Lămâile valenciene au o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Portocale

Mediul în care se cultivă portocalele, de când au fost introduse în Spania de arabi, conferă portocalelor valenciene niște caracteristici suficient de importante și de distinctive față de cele care provin din alte medii, iar acest lucru se datorează mai multor factori:

Portocalele valenciene se dezvoltă fără daunele fiziologice pe care le provoacă vânturile calde și uscate din alte regiuni și, ca urmare, prezintă o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

Față de alte arii de producție, ariile de producție a citricelor din Valencia se situează în zone-limită, din punct de vedere termic, pentru cultivarea portocalelor, ceea ce reprezintă o caracteristică de calitate, din mai multe motive:

1. iernile blânde și verile nu foarte călduroase fac ca portocalele să ajungă la maturitatea optimă în mod lent și, ca urmare, să mențină un raport de aciditate/dulceață mai potrivit decât portocalele care provin din regiuni mai calde (care sunt în general mai dulcege și cu un gust mai slab). Datorită acestui fapt, gustul portocalelor valenciene este mai plăcut;

2. 2. diferențele de temperatură între zi și noapte bine definite potențează culoarea portocalelor, atât la exterior, cât și la interior. Portocalele valenciene posedă o nuanță de portocaliu caracteristică, de obicei mai intensă decât cea a portocalelor de altă proveniență;

3. aceste temperaturi blânde potențează și formarea uleiurilor esențiale în coajă care, la rândul lor, influențează fracțiunea aromatică a fructului.

Aspectele organoleptice legate de gust, culoare și arome sunt astfel influențate de condițiile termice caracteristice zonelor de producție a citricelor din Valencia.

Clima mediteraneeană, caracterizată de veri nu foarte călduroase și de predominanța vânturilor umede, reprezintă încă un factor favorabil pentru portocale, influențând mai ales aspectul acestora.

Mandarine

Mediul în care se cultivă mandarinele, de când au fost introduse în Spania de arabi, conferă mandarinelor valenciene niște caracteristici suficient de importante și de distinctive față de cele care provin din alte medii, iar acest lucru se datorează mai multor factori:

Mandarinele valenciene se dezvoltă fără daunele fiziologice pe care le provoacă vânturile calde și uscate din alte regiuni și, ca urmare, prezintă o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

Față de alte arii de producție, ariile de producție a citricelor din Valencia se situează în zone-limită, din punct de vedere termic, pentru cultivarea mandarinelor, ceea ce reprezintă o caracteristică de calitate, din mai multe motive:

1. iernile blânde și verile nu foarte călduroase fac ca mandarinele să ajungă la maturitatea optimă în mod lent și, ca urmare, să mențină un raport de aciditate/dulceață mai potrivit decât mandarinele care provin din regiuni mai calde (care sunt în general mai dulcege și cu un gust mai slab). Datorită acestui fapt, gustul mandarinelor valenciene este mai plăcut;

2. diferențele de temperatură între zi și noapte bine definite potențează culoarea mandarinelor atât la exterior, cât și la interior. Mandarinele valenciene posedă o nuanță de portocaliu caracteristică, de obicei mai intensă decât cea a mandarinelor de altă proveniență;

3. aceste temperaturi blânde potențează și formarea uleiurilor esențiale în coajă care, la rândul lor, influențează fracțiunea aromatică a fructului.

Aspectele organoleptice legate de gust, culoare și arome sunt astfel influențate de condițiile termice caracteristice zonelor de producție a citricelor din Valencia.

Clima mediteraneeană, caracterizată de veri nu foarte călduroase și de predominanța vânturilor umede, reprezintă încă un factor favorabil pentru mandarine, influențând mai ales aspectul acestora.

Lămâi

Mediul în care se cultivă lămâile, de când au fost introduse în Spania de arabi, conferă lămâilor valenciene niște caracteristici suficient de importante și de distinctive față de cele care provin din alte medii, iar acest lucru se datorează mai multor factori:

Lămâile valenciene se dezvoltă fără daunele fiziologice pe care le provoacă vânturile calde și uscate din alte regiuni și, ca urmare, prezintă o coajă fină, cu puține pete și leziuni externe.

Față de alte arii de producție, ariile de producție a citricelor din Valencia se situează în zone-limită, din punct de vedere termic, pentru cultivarea lămâilor, ceea ce reprezintă o caracteristică de calitate, din mai multe motive:

1. iernile blânde și verile nu foarte călduroase fac ca lămâile să ajungă la maturitatea optimă în mod lent și, ca urmare, să mențină o aciditate mai potrivită decât cea a lămâilor care provin din regiuni mai calde (acestea au în general un gust mai slab);
2. diferențele de temperatură între zi și noapte bine definite potențează culoarea lămâilor atât la exterior, cât și la interior. Lămâile valenciene posedă o nuanță de galben caracteristică, de obicei mai intensă decât cea a lămâilor de altă proveniență;
3. aceste temperaturi blânde potențează și formarea uleiurilor esențiale în coajă care, la rândul lor, influențează fracțiunea aromatică a fructului.

Aspectele organoleptice legate de aciditate, culoare și arome sunt astfel influențate de condițiile termice caracteristice zonelor de producție a citricelor din Valencia.

Clima mediteraneeană, caracterizată de veri nu foarte călduroase și de predominanța vânturilor umede, reprezintă încă un factor favorabil pentru lămâi, influențând mai ales aspectul acestora.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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