C/2025/2618

6.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2618)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning [EU] 2024/1143)

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

EU-nr: PGI-ES-0152-AM01 – 12 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för landsbygdsutveckling – Den autonoma regionen Valencias regering

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet på den skyddade produkten, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär några begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär några begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

1. *Tillägg av nya sorter som är lämpliga för beteckningen*

Ändringen gäller punkt 3.2 ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet och avsnitt B i produktspecifikationen.

Värdena avseende storlek, saftinnehåll och mognadsindex för de fruktsorter som införlivas genom denna ändring har lagts till i tabellen över egenskaper hos den frukt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Cítricos Valencianos”, som en del av produktbeskrivningen i produktspecifikationen.

Motivering till den föreslagna ändringen

Skälet till denna ändring är både de förändrade klimatförhållandena, som påverkar grödorna negativt, och saluföringsvillkoren, som har gjort att producenterna behövt förlänga säsongen.

De flesta citrusfrukter från Valencia produceras mellan november och februari. Detta i kombination med ökade produktionskostnader och vattenstress till följd av förändrade klimatförhållanden i området har lett till stagnation och betydande inkomstbortfall för producenterna.

För att anpassa produktionen är det nödvändigt att införa nya sorter, utan att detta påverkar sambandet med traditionerna och deras rötter eller odlingsmetoden. De föreslagna sorterna ingår i sortgrupperna hybrider och clementiner, som omfattar vissa av de sorter som redan ingår i produktspecifikationen.

De sorter som ansökan gäller är Nadorcortt, Orri, Leanri, Mandanova, Murina och Valley Gold i sortgruppen hybrider, och Clemensoon, Orogrós, Neufina och Sando i gruppen clementiner.

För närvarande är antalet jordbruksföretag som odlar dessa sorter betydande, vilket innebär att de är väletablerade sorter som är väl anpassade till området. Odlingarna är utspridda över stora delar av produktionsområdet. De nya sorterna har anpassat sig perfekt till Medelhavsklimatet, vilket ger dem vissa egenskaper som skiljer dem från samma sorter som odlas på andra platser.

Sammanfattningsvis gör egenskaperna hos de föreslagna sorterna det möjligt för producenterna att öka sin beräknade produktionsvolym, förlänga säsongen och erbjuda sina produkter under en längre period under året.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Strykning av avsnitt I ”Nationella krav”*

Denna ändring gäller avsnitt I i produktspecifikationen.

Avsnittet har strukits eftersom den lagstiftning som det hänvisas till har upphävts och hänvisningar till nationell lagstiftning inte längre behövs enligt den struktur för produktspecifikationer som fastställs i den nuvarande lagstiftningen.

Motivering till den föreslagna ändringen

Skälet till den föreslagna ändringen är att avsnittet ”Nationella krav” innehåller hänvisningar till lagstiftning som inte längre är i kraft eftersom den har upphävts. Dessutom är hänvisningar till nationell lagstiftning inte längre nödvändiga enligt den nya struktur för produktspecifikationer som fastställs i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 10 – Apelsiner

0805 10 22 – Navelapelsiner

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 10 – Apelsiner

0805 10 24 – Blonda apelsiner

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 10 – Apelsiner

0805 10 28 – Andra

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 21 – Mandariner (inbegripet tangeriner och satsumas)

0805 21 10 – Satsumor

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 22 – Clementiner

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 29 – Andra

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0805 – Citrusfrukter, färska eller torkade

0805 50 – Citroner (*Citrus limon, Citrus limonum*) och limefrukter (*Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*)

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

— 10 – SPANNMÅL

— 11 – PRODUKTER FRÅN KVARNINDUSTRIN, MALT, STÄRKELSE, INULIN, VETEGLUTEN

— 20 – BEREDNINGAR AV GRÖNSAKER, FRUKT, BÄR, NÖTTER ELLER ANDRA VÄXTDELAR

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Frukter av apelsinträd (*Citrus sinensis*, L.), mandarinträd (*Citrus reticulata* Blanco) och citronträd (*Citrus limon* L.).

Följande citrusfrukter ska omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Cítricos Valencianos”:

— Apelsiner: Navelapelsiner, blonda apelsiner och blodapelsiner som anges i förteckningen nedan, med de egenskaper som anges.

— Mandariner: Satsumor, clementiner och hybrider som anges i förteckningen nedan, med de egenskaper som anges.

— Citroner: De sorter som anges i förteckningen nedan, med de egenskaper som anges.

GRUPP	SORT	DIAMETER (MM)	% SAFT (*)	MOGNADSINDEX (**)
SATSUMOR	CLAUSELLINA	54–78	40	7
	OKITSU	54–78	40	7
	OWARI	54–78	40	7
	IWASAKI	54–78	40	7
HYBRIDER	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
CLEMENTINER	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	SORT	DIAMETER (MM)	% SAFT (*)	MOGNADSINDEX (**)
	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
NAVELAPELSINER	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
BLONDA APELSINER	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	SORT	DIAMETER (MM)	% SAFT (*)	MOGNADSINDEX (**)
BLODAPELSINER	SANGUINELLI	60–96	35	7
CITRONER	FINO (MESERO)	48–67	25	—
	VERNA	48–67	30	—
	EUREKA	48–67	25	—

(*) I förhållande till fruktens totalvikt. Manuellt pressad.
(**) Lägsta värde för relationen mellan socker och syra enligt kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 av den 7 juni 2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker.

Citrusfrukten som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen klassificeras i kategorierna ”Extra” och ”I”, i enlighet med relevant handelsnorm.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Citrusfrukterna måste odlas i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten måste förpackas i livsmedelsförpackningar.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Citrusfrukten med den skyddade geografiska beteckningen får endast säljas i förpackningar med numrerad sekundär märkning. Märkning och sekundär märkning måste innehålla följande ord: *Indicación Geográfica Protegida* ”Cítricos Valencianos” eller ”Citrics Valencians”.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cítricos Valencianos” produceras i följande distrikt i provinserna Castellón, Valencia och Alicante, som har auktoriserats att odla citrusfrukter med den skyddade geografiska beteckningen 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 och 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 och 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 och La Vilavella.

L’Alcalatén: l’Alcora.

L’Alt Millars: Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva och Vallat.

L’Alt Palància: Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja och 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 och 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 och Vinalesa.

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

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

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

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

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

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

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

El BaixVinalopó: Crevillent, Elx/Elche och 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 och Torrevieja

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Historia

Valencia-regionen är det område i världen där odlingen av citrusfrukter har längst tradition. Det finns historiska referenser till citrusodling i Valencia-regionen som går tillbaka hundratals år. Francesc Eiximenis (1340–1409) nämner apelsin- och citronodlingar när han beskriver Valencias charm i sin skrift *Regiment de la Cosa Pública*. Münzer beskriver i sitt verk *Viaje por España y Portugal* (1494) Valencia som mycket bördigt med många apelsinträd, olika sorters citronträd och flera andra fruktträd och tillägger att han togs med för att se stadens planteringar, där det växte citron- och apelsinträd och palmer. Laguna nämner i sin översättning av Dioskorides *Materia Medica* (1570) apelsiner och citroner och skriver att ”los valencianos llaman toronja a la naranja” (att det valencianska ordet för apelsin är ”toronja”, vilket på dagens kastilianska betyder ”grapefrukt”). Botanikern Cabanilles talar i slutet av 1700-talet om kinesiska apelsinskördar på 4 000 *tahullas* (gammalt mått), vilket är mer än alla andra sorter.

De första kommersiella odlingarna av frukt avsedd att ätas färsk kom i slutet av 1700-talet och har sedan dess stadigt vuxit i omfattning. I dagens läge uppgår odlingarna till uppskattningsvis 85 000 ha apelsinträd, 83 000 ha mandarinträd och 15 000 ha citronträd, vilket har gjort det möjligt att utveckla särskilda odlingssätt som baseras på att i möjligaste mån anpassa produkten till den omgivande miljön och klimatet och att få fram produkter av hög kvalitet.

Apelsinmuseet i Burriana (Castellón) vittnar om apelsinodlingens betydelse i Valencia-regionen.

Natur

I Valencia-regionen minskar nederbördsmängden ju längre söderut man kommer, från ungefär 450 mm i norra Castellón till under 300 mm i södra Alicante.

Citrusfrukter odlas i Valencia-regionens alla tre provinser Alicante, Valencia och Castellón, även om produktionsområdena traditionellt låg vid kusten och i floddalarna på grund av frostrisken inåt landet. Eftersom klimatet har förändrats har i dag även inlandsområdena blivit lämpliga för citrusodling, med milda vintrar, måttligt varma somrar, en tydlig temperaturskillnad mellan dag och natt samt vindar som varken är heta eller torra.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Apelsiner

De valencianska odlarnas tekniska nivå och expertkunskaper om produkten samt jorden och klimatet är faktorer som hjälper till att producera frukt med distinkta organoleptiska egenskaper i fråga om smak (förhållande mellan sötma och syra), färg (en intensivare orange), aromer och saftighet.

Valencianska apelsiner har tunt skal, med få märken eller skador.

Inget annat område producerar lika många sorter som alla har en karakteristisk färg och en kvardröjande arom och doft.

Mandariner

De valencianska odlarnas tekniska nivå och expertkunskaper om produkten samt jorden och klimatet är faktorer som hjälper till att producera frukt med distinkta organoleptiska egenskaper i fråga om smak (förhållande mellan sötma och syra), färg (en intensivare orange), aromer och saftighet.

Valencianska mandariner har tunt skal, med få märken eller skador.

Inget annat område producerar lika många sorter som alla har en karakteristisk färg och en kvardröjande arom och doft. Tack vare detta är vi världens största mandarinexportör.

Citroner

De valencianska odlarnas tekniska nivå och expertkunskaper om produkten samt jorden och klimatet är faktorer som hjälper till att producera frukt med distinkta organoleptiska egenskaper: fruktkött med gott om saft och hög syrahalt, färgen (en mer intensiv gul) och en extraordinär doft.

Valencianska citroner har tunt skal, med få märken eller skador.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Apelsiner

Den lokala miljön, där apelsiner har odlats sedan de introducerades av araberna, ger valencianska apelsiner distinkta egenskaper som på grund av flera faktorer skiljer dem från apelsiner odlade på andra platser:

Valencianska apelsiner skadas inte på trädet av de heta, torra vindar som präglar andra områden och har tack vare detta ett tunt skal, med få märken eller yttre skador.

De valencianska citrusodlingsområdena är belägna i ett geografiskt gränsland med avseende på temperaturer för apelsinodling. Detta gynnar av flera orsaker produktionen av högkvalitativ frukt:

1. De milda vintrarna och måttligt varma somrarna innebär att apelsinerna mognar långsamt, vilket innebär att de får ett bättre förhållande mellan syra och sötma än apelsiner som odlas i varmare delar av världen (som vanligen är sötare och mindre smakrika). Tack vare detta smakar de bättre.

2. 2. De tydliga temperaturskillnaderna mellan natt och dag ger apelsinerna en intensivare färg, både på insidan och på utsidan. Valencianska apelsiner har en karakteristisk orange färg som är mer intensiv än färgen på apelsiner som odlats på andra platser.

3. De milda temperaturerna främjar också bildandet av eteriska oljor i skalet, vilket i sin tur påverkar fruktens arom.

Fruktens smak, färg och arom påverkas därför av temperaturförhållandena i de valencianska citrusodlingsområdena.

Även Medelhavsklimatet, som kännetecknas av måttligt varma somrar och huvudsakligen fuktiga vindar, gynnar apelsinerna och påverkar främst deras utseende.

Mandariner

Den lokala miljön, där mandariner har odlats sedan de introducerades av araberna, ger valencianska mandariner distinkta egenskaper som på grund av flera faktorer skiljer dem från mandariner odlade på andra platser:

Valencianska mandariner skadas inte på trädet av de heta, torra vindar som präglar andra områden och har tack vare detta ett tunt skal, med få märken eller yttre skador.

De valencianska citrusodlingsområdena är belägna i ett geografiskt gränsland med avseende på temperaturer för mandarinodling. Detta gynnar av flera orsaker produktionen av högkvalitativ frukt:

1. De milda vintrarna och måttligt varma somrarna innebär att mandarinerna mognar långsamt, vilket innebär att de får ett bättre förhållande mellan syra och sötma än mandariner som odlas i varmare delar av världen (som vanligen är sötare och mindre smakrika). Tack vare detta smakar de bättre.

2. De tydliga temperaturskillnaderna mellan natt och dag ger mandarinerna en intensivare färg, både på insidan och på utsidan. Valencianska mandariner har en karakteristisk orange färg som är mer intensiv än färgen på mandariner som odlats på andra platser.

3. De milda temperaturerna främjar också bildandet av eteriska oljor i skalet, vilket i sin tur påverkar fruktens arom.

Fruktens smak, färg och arom påverkas därför av temperaturförhållandena i de valencianska citrusodlingsområdena.

Även Medelhavsklimatet, som kännetecknas av måttligt varma somrar och huvudsakligen fuktiga vindar, gynnar mandarinerna och påverkar främst deras utseende.

Citroner

Den lokala miljön, där citroner har odlats sedan de introducerades av araberna, ger valencianska citroner distinkta egenskaper som på grund av flera faktorer skiljer dem från citroner odlade på andra platser:

Valencianska citroner skadas inte på trädet av de heta, torra vindar som präglar andra områden och har tack vare detta ett tunt skal, med få märken eller yttre skador.

De valencianska citrusodlingsområdena är belägna i ett geografiskt gränsland med avseende på temperatur för citronodling. Detta gynnar av flera orsaker produktionen av högkvalitativ frukt:

1. De milda vintrarna och de måttligt varma somrarna innebär att citronerna mognar långsamt, vilket medför att de får en bättre syrahalt än citroner som odlas i varmare delar av världen (som vanligen har mindre smak).
2. De tydliga temperaturskillnaderna mellan natt och dag ger citronerna en intensivare färg, både på insidan och på utsidan. Valencianska citroner har en karakteristisk gul färg som är mer intensiv än färgen på citroner som odlats på andra platser.
3. De milda temperaturerna främjar också bildandet av eteriska oljor i skalet, vilket i sin tur påverkar fruktens arom.

Fruktens syra, färg och arom påverkas därför av temperaturförhållandena i de valencianska citrusodlingsområdena.

Även Medelhavsklimatet, som kännetecknas av måttligt varma somrar och huvudsakligen fuktiga vindar, gynnar citronerna och påverkar främst deras utseende.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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