

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 168/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**«CÍTRICOS VALENCIANOS»/«CÍTRICS VALENCIANS»****N° CE: ES-PGI-0105-0152-31.01.2011****IGP (X) AOP ()****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☒ Aire géographique
- ☐ Preuve de l'origine
- ☐ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☐ Exigences nationales
- ☐ Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- ☒ Modification du document unique ou du résumé
- ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Description du produit*

Ajout de nouvelles variétés autorisées

La concentration des productions d'agrumes de la région de Valence durant les mois de novembre à février, soit environ 60 % du volume total, entraîne une stagnation et une perte de revenus.

En collaboration avec l'Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias ou IVIA (institut de recherche agronomique de Valence) — référence mondiale en matière de technologie et de recherche dans le secteur agrumicole, à l'avant-garde du développement de variétés nouvelles, d'étalons et de traitements contre les organismes nuisibles qui bénéficient à la production agrumicole — et grâce au dynamisme commercial du secteur, la production a pu être adaptée à la demande par la création de nouvelles variétés plus précoces et plus tardives, d'un bon niveau organoleptique, et sans que le lien procédant de l'enracinement et de la tradition ni le mode de culture n'en soient dénaturés.

Les nouvelles variétés, dont l'ajout (à la liste des variétés autorisées pour la culture dans le cadre de l'IGP) est demandé, se sont parfaitement adaptées au climat méditerranéen, avec des hivers doux et des étés raisonnablement chauds, des amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit et des vents ni chauds, ni secs, de sorte que l'environnement leur confère de véritables caractéristiques qui les distinguent des mêmes variétés cultivées dans d'autres milieux.

En résumé, la climatologie de l'aire est à l'origine des caractéristiques particulières des «Cítricos valencianos». Les propriétés organoleptiques liées au goût, à la couleur et aux arômes sont influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Les variétés dont l'ajout dans le document unique présenté par le Conseil régulateur (Consejo Regulador) est demandé et qui figurent au registre des variétés commerciales publié au journal officiel espagnol par le ministère de l'environnement, du milieu rural et du milieu marin espagnol sont les suivantes:

Mandarines:

Groupe des satsumas: Iwasaki;

Groupe des clémentines: Beatriz, Capola (Mioro), Clemenpons, Clemenrubí, Loretina, Nour;

Groupe des hybrides: Moncada.

Oranges:

Groupe des navels: Barnfield Late, Caracara, Chislett Summer, Fukumoto, Powell Summer et Rohde Summer;

Groupe des oranges blondes: Valencia Delta Seedless, Valencia Midnight et Barberina;

Groupe des oranges sanguines: Sanguinelli.

Citrons: Eureka.

3.2. *Aire géographique*

Le changement climatique auquel est soumise l'aire de production a donné naissance à des écosystèmes qui permettent de cultiver des agrumes selon les mêmes systèmes de production et d'obtenir la même qualité organoleptique. Ainsi, certaines communes ont intégré la production agrumicole de qualité reconnue protégée par l'indication géographique protégée (IGP) «Cítricos Valencianos», tandis que d'autres en sont sorties.

La nouvelle aire de production des agrumes protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos» est constituée des sols alluvionnaires des bassins versants qui irriguent les plaines du littoral méditerranéen, situés entre la côte à proprement parler et les systèmes montagneux, et est marquée par des étés doux durant lesquels prédominent des vents humides, ce qui présente un atout supplémentaire pour le développement des fruits, et principalement leur apparence.

La «comarcatisation» croissante (réorganisation territoriale en «comarcas») permet maintenant de délimiter précisément l'aire géographique au sein de l'Union européenne:

CASTELLÓ/CASTELLÓN: El Baix Maestrat. — On ajoute: Cervera del Maestre et Traiguera; La Plana Alta. — On ajoute: les Coves de Vinromà et Vilanova d'Alcolea; La Plana Baixa. — On ajoute: Alfondeguilla et Eslida; L'Alt Millars. — On ajoute: Espadilla, Toga, Torrechiva et Vallat; L'Alt Palància. — On ajoute: Navajas.

VALÈNCIA/VALENCIA: L'Horta Oest. — On supprime: Mislata; L'Horta Sud. — On ajoute: Llocnou de la Corona; On supprime: Benetússer; El Camp de Túria. — On ajoute: l'Eliana, Loriguilla et San Antonio de Benagéber; Els Serrans. — On ajoute: Chulilla, Losa del Obispo, Sot de Chera et Villar del Arzobispo; La Foia de Bunyol. — On ajoute: Dos Aguas et Yátova; La Ribera Baixa. — On ajoute: Benicull de Xúquer; La Vall d'Albaida. — On ajoute: Agullent, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Albaida, Alfarrasí, Atzeneta d'Albaida, Beniatjar, Benissoda, Carrícola, Castelló de Rugat, Montaverner, Montichelvo/Montitxelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, la Pobla del Duc et Rugat; On supprime: Bellús.

ALACANT/ALICANTE: La Marina Alta. — On ajoute: els Poblets; La Marina Baixa. — On supprime: Relieu; L'Alacantí. — On supprime: Busot, Xixona; El Vinalopó Mitjà. — On supprime: Aspe et, par conséquent, la «comarca»; El Baix Segura. — On ajoute: Los Montesinos et San Isidro.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«CÍTRICOS VALENCIANOS»/«CÍTRICS VALENCIANS»

N° CE: ES-PGI-0105-0152-31.01.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Cítricos Valencianos»/«Cítrics Valencians»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits et légumes, céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Fruits de l'oranger (*Citrus sinensis*, L.), du mandarinier (*Citrus reticulata* Blanco) et du citronnier (*Citrus limon* L.).

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les agrumes protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos» appartiennent:

- dans le cas des oranges, aux groupes des navels, blondes et sanguines, dans les variétés et avec les caractéristiques définies dans le tableau ci-après;
- dans le cas des mandarines, aux groupes des satsumas, clémentines et hybrides, dans les variétés et avec les caractéristiques définies ci-après;
- dans le cas des citrons, aux variétés définies ci-après et présentant les caractéristiques définies ci-après.

GROUPE	VARIÉTÉ	DIAMÈTRE (mm)	JUS (%) (*)	INDICE DE MATURITÉ (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HYBRIDES	ELLEDALE	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
CLÉMENTINES	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
	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

GROUPE	VARIÉTÉ	DIAMÈTRE (mm)	JUS (%) (*)	INDICE DE MATURITÉ (**)
NAVELS	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
BLONDES	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
SANGUINES	SANGUINELLI	60-96	35	7
CITRONS	FINO (MESERO)	48-67	25	—
	VERNA	48-67	30	—
	EUREKA	48-67	25	—

(*) Par rapport au poids total du fruit. Extraction par presse à main.

(**) Ratio sucre-acide minimum tel que défini dans le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

Les agrumes bénéficiant de la protection IGP doivent appartenir aux catégories «Extra» ou «I», selon la norme de qualité applicable.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

—

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les produits sont présentés dans des emballages alimentaires.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les agrumes bénéficiant de la protection IGP ne peuvent être commercialisés que dans des emballages munis d'une contre-étiquette numérotée. La mention «Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" ou "Citrics Valencians"» doit obligatoirement figurer sur les étiquettes et les contre-étiquettes.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production des agrumes protégés par l'IGP «Cítricos Valencianos» est constituée des «comarcas», situées dans les provinces de Castellón, Valence et Alicante, qui ont été autorisées à cultiver des agrumes couverts par cette IGP. Elles sont énumérées ci-après:

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 et 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 et Vilanova d'Alcolea.

La Plana Baixa. Alfondegulla, Almenara. Alquerias del Niño Perdido, Artana, Betxí, Borriana/Burriana, Xilxes/Chilches, Eslida, la Llosa, Moncofa, Nules, Onda, Ribesalbes, Tales, la Vall d'Uixó, Vilareal et la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

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

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

L'Horta Sud. Albal, Alcàsser, Alfafar, Beniparrell, Catarroja, Llocnou de la Corona, Massanassa, Paiporta, Picassent, Sedaví et Silla.

El Camp de Túria. Benaguasil, Benisanó, Bétera, Casinos, l'Eliana, Loriguilla, Lliria, Marines, Náquera, Olocau, la Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benagéber, Serra et Vilamarxant.

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

La Foia de Bunyol. Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godella, Macastre et 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'Enova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroy, la Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís et Villanueva de Castellón.

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés et Quesa.

La Costera. l'Alcúdia de Crespins, Barxeta, Canals, Cerdà, Estubeny, Genovés, la Granja de la Costera, Llanera de Ranes, Llocnou d'En Fenollet, la Llosa de Ranes, Moixent/Mogente, Montesa, Novetlè/Novelé, Rotglà i Corberà, Torrella, Vallada, Vallés, Xàtiva et Xàtiva (el Realenc).

La Safor. Ador, Alfauir, Almiserà, Almoines, l'Alqueria de la Comtessa, Barx, Bellreguard, Beniarjó, Benifairó de la Valldigna, Beniflà, Benirredrà, Castellonet de la Conquesta, Daimús, la Font d'En Carròs, Gandia, Guardamar de la Safor, Llocnou de Sant Jeroni, Miramar, Oliva, Palma de Gandia, Palmera, Piles, Potries, Rafelcofer, Real de Gandia, Rótova, Simat de la Valldigna, Tavernes de la Valldigna, Villalonga, Xeraco et Xeresa.

La Vall d'Albaida. Agullent, Aiolo de Malferit, Aiolo 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 et 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 et Xàbia/Jàvea.

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 et la Vila Joiosa/Villajoyosa.

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

El Baix Vinalopó. Crevillent, Elx/Elche et Santa Pola.

El Baix Segura. Albaterra, 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 et Torrevieja.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Historique

De toutes les zones agrumicoles du monde, la communauté de Valence est celle où la culture des agrumes est la plus traditionnellement ancrée. Des références historiques très anciennes témoignent de la présence et de la connaissance de la culture des agrumes dans la région de Valence. Dans «Regiment de la Cosa Pública» (gestion de la chose publique), Francesc Eiximenis (1340-1409) rapporte déjà l'existence de vergers d'orangers et de citronniers, en énumérant les beautés de Valence. Dans son ouvrage «Viaje por España y Portugal» (voyage en Espagne et au Portugal) (1494), Muntzer dit de Valence qu'elle «regorge d'oranges, de citrons, de cédrats et d'autres fruits innombrables» et ajoute: «l'on nous invite à visiter la huerta de la ville qui est abondamment plantée de citronniers, orangers, cédratiers et palmiers». Laguna, dans sa traduction de l'œuvre de Dioscoride «Traité de médecine» (1570), apporte des informations sur les oranges et les citrons et écrit: «les Valenciens désignent l'orange sous le nom de toronja». À la fin du XVIII^e siècle, le botaniste Cabanilles parle déjà de «la production de 4 000 tahullas (mesure agraire de Murcie équivalant à 11,18 ares) d'oranges de Chine qui offrent un rendement plus important que toute autre récolte».

Les premières plantations commerciales destinées à la consommation à l'état frais datent de la fin du XVIII^e siècle et se sont étendues jusqu'à atteindre aujourd'hui une superficie de quelque 85 000 ha d'orangers, 83 000 ha de mandariniers et 15 000 ha de citronniers, ce qui a permis de mettre au point des techniques et une culture spécifique, basée sur l'adaptation optimale de cette culture à l'environnement agroclimatique et sur la qualité des productions obtenues.

L'existence d'un «musée de l'orange» à Burriana (Castellón) témoigne de l'importance de la culture de l'orange dans la Communauté de Valence.

Naturel

Dans la communauté de Valence, la pluviométrie diminue à mesure que l'on se dirige vers le sud, passant de 450 mm au nord de Castellón à moins de 300 mm au sud d'Alicante.

La culture des agrumes dans la communauté de Valence s'étend aux trois provinces qui la constituent, à savoir Alicante, Valence et Castellón. Les zones de production se trouvaient traditionnellement le long du littoral et dans les vallées fluviales en raison du risque de gel que présentent les zones situées à l'intérieur des terres, mais du fait de l'évolution des conditions climatiques, ces zones de l'intérieur sont devenues également propices à la culture des agrumes, essentiellement parce que les hivers y sont doux et les étés raisonnablement chauds et qu'elles se caractérisent par des amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit et par des vents ni chauds, ni secs.

5.2. Spécificité du produit

Oranges

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques organoleptiques particulières, en ce qui concerne tant le goût (rapport acide/sucre) que la couleur (orange plus intense), les arômes et la teneur en jus.

Les oranges de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Aucune autre zone de production n'offre un tel nombre de variétés aux couleurs authentiques et aux arômes et fragrances constants.

Mandarines

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques organoleptiques particulières, en ce qui concerne tant le goût (rapport acide/sucre) que la couleur (orange plus intense), les arômes et la teneur en jus.

Les mandarines de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Aucune autre zone de production n'offre un tel nombre de variétés aux couleurs authentiques et aux arômes et fragrances constants. D'où son rang de premier exportateur de mandarines au monde.

Citrons

Les connaissances techniques de l'agriculteur valencien et sa parfaite maîtrise de la culture et des caractéristiques climatologiques et pédologiques sont des facteurs qui contribuent à l'obtention de caractéristiques distinctives; la pulpe présente une excellente teneur en jus fortement acide ainsi qu'une belle couleur (jaune très intense) et une fragrance extraordinaire.

Les citrons de la communauté de Valence ont une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Oranges

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture de l'orange depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux oranges de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les oranges de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des oranges, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent à l'orange d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver un rapport acide/sucre plus adéquat que celui des oranges provenant de régions plus chaudes (qui sont en général plus douceâtres et présentent un goût moins prononcé). Les qualités organoleptiques des oranges de la Communauté de Valence en sont ainsi plus élevées.
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent à l'orange une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les oranges de la Communauté de Valence ont un ton orangé typique, qui est généralement plus intense que celui des oranges provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées au goût, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les oranges, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

M a n d a r i n e s

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture de la mandarine depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux mandarines de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les mandarines de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des mandarines, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent à la mandarine d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver un rapport acide/sucre plus adéquat que celui des mandarines provenant de régions plus chaudes (qui sont en général plus douceâtres et présentent un goût moins prononcé). Les qualités organoleptiques des mandarines de la Communauté de Valence en sont ainsi plus élevées.
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent à la mandarine une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les mandarines de la Communauté de Valence ont un ton orangé typique, qui est généralement plus intense que celui des mandarines provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées au goût, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les mandarines, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

Citrons

Cet environnement, au sein duquel se pratique la culture du citron depuis son introduction en Espagne par les Arabes, confère aux citrons de la Communauté de Valence des caractéristiques bien distinctes de celles des produits issus d'autres zones de culture, et ce sous l'influence de plusieurs facteurs énoncés ci-après.

Les citrons de la Communauté de Valence se développent sans subir les dommages physiques que provoquent les vents chauds et secs des autres régions et présentent ainsi l'avantage d'avoir une peau fine, avec peu de taches et de lésions externes.

Par comparaison avec les autres aires de production, les zones agrumicoles de la Communauté de Valence se trouvent en zone limite du point de vue thermique pour la culture des citrons, ce qui constitue une caractéristique de la qualité du produit pour diverses raisons:

1. La douceur des hivers et la chaleur raisonnable des étés permettent au citron d'arriver lentement à maturité et, partant, de conserver une acidité plus adéquate que celle des citrons provenant de régions plus chaudes (qui présentent en général un goût moins prononcé).
2. Les amplitudes thermiques bien marquées entre le jour et la nuit donnent au citron une couleur plus prononcée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Les citrons de la Communauté de Valence ont un ton jaune typique, qui est généralement plus intense que celui des citrons provenant d'autres régions.
3. La douceur des températures contribue également à la formation d'huiles essentielles sur l'écorce, lesquelles interviennent dans la fraction aromatique du fruit.

Les propriétés organoleptiques liées à l'acidité, à la couleur et aux arômes sont de ce fait influencées par les conditions thermiques caractéristiques des zones agrumicoles de la région de Valence.

Le climat méditerranéen, marqué par des étés raisonnablement chauds durant lesquels prédominent des vents humides, constitue un atout supplémentaire pour les citrons, et principalement pour ce qui est de leur apparence.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

Lien vers le cahier des charges figurant sur la page internet de la Conselleria:

http://www.agricultura.gva.es/web/c/document_library/get_file?uuid=311b8844-1ac9-4ac2-9301-e81705c4452f&groupId=16

⁽⁴⁾ Cf. note 3.