

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. CÍTRICOS VALENCIANOS

### CAPÍTULO I Disposiciones Generales

#### A. Nombre del producto

Indicación Geográfica Protegida “Cítricos Valencianos”.

#### B. Descripción del producto

Frutos del naranjo (*Citrus sinensis*, L.), mandarino (*Citrus reticulata* Blanco) y limonero (*Citrus limon* L.). Grupos: Naranjas: *Navels, Blancas y Sanguinas*. Mandarinas: *Satsuma, Clementinas e Híbridos. Limones*.

Los cítricos protegidos por la IGP “Cítricos Valencianos” serán de las variedades referidas en el cuadro adjunto.

La presentación se hará en envases de uso alimentario.

Las características que deberán presentar los frutos en el momento de su expedición en cuanto a calibre, contenido en zumo e índice de madurez, se recogen en el cuadro adjunto según variedades.

GRUPO	VARIEDAD	DIAMETRO ( mm )	% ZUMO *	INDICE DE MADUREZ **
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HÍBRIDOS	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
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
	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
NÁVELS	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
BLANCAS	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
SANGUINAS	SANGUINELLI	60-96	35	7
LIMONES	FINO (MESERO)	48-67	25	--
	VERNA	48-67	30	--
	EUREKA	48-67	25	--

(\*) Con relación al peso total del fruto. Extracción mediante prensa manual.

(\*\*) Relación mínima azúcar/ácido tal y como se define en el Reglamento (CE) 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas

Los cítricos amparados por la IGP serán los clasificados en las categorías «Extra» y «I», según la norma de calidad que sea de aplicación.

### **C. Zona geográfica**

La zona de producción de los cítricos amparados por la IGP “Cítricos Valencianos”, está constituida por los terrenos aptos para este cultivo ubicados dentro de los límites que determinan los términos municipales de las localidades referidas en la siguiente relación de comarcas de las provincias de Castellón, Valencia y Alicante siendo la superficie dedicada al cultivo de unas 183.000 Has.

#### **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 y 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 y 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 y la Vilavella.

L'Alcalatén. l'Alcora.

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

L'Alt Palància. Castellново, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja y 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 y 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 y Vinalesa.

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

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

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

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

La Foia de Bunyol. Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godella, Macastre y 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 y Villanueva de Castellón.

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés y 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 y 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 Gandia, Palmera, Piles, Potries, Rafelcofer, Real de Gandia, Rótova, Simat de la Valldigna, Tavernes de la Valldigna, Villalonga, Xeraco y Xeresa.

La Vall d'Albaida. Agullent, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Albaida, Alfarrasí, Atzeneta d'Albaida, Bèlgida, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Carrícola, Castelló de Rugat, Llutxent, Montaverner, Montixelvo/Montichelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, Pinet, la Pobla del Duc, Quatretonda, Rugat y 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, Líber, 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 y 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 Nucua, Orxeta, Polop, Sella, Tàrbena y la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

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

El Baix Vinalopó. Crevillent, Elx/Elche y 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 y Torrevieja.

#### **D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona**

El Consejo Regulador de la IGP llevará los siguientes registros:

- a) Registro de plantaciones.
- b) Registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado.

El seguimiento que se lleva a cabo dentro de las instalaciones se realiza en las siguientes fases:

-Recepción, donde se identifica el origen, propietario, parcela, variedad, y la distinción IGP, comprobando que procede de las parcelas inscritas.

-El volcado en línea de proceso, que es el inicio de la etapa de confección, se genera un registro por palet por orden de incorporación a proceso poniendo en este momento en marcha la sistemática de comunicación entre el volcado e inicio de envasado.

-Envasado se identifica el 100% de los envases con producto amparado con una etiqueta suministrada por el Consejo Regulador.

-Expedición, el envase final incorpora un código de identificación que, a través del código de conexión, nos permite garantizar que los cítricos envasados proceden de las parcelas inscritas.

La calidad del producto final se verifica en las empresas acondicionadoras por parte del servicio de inspección del Consejo Regulador. Además de las características intrínsecas del fruto, también se comprueban los formatos de presentación y etiquetado.

Así mismo se realiza un control documental contrastando las declaraciones de producto amparado y las de producto comercializado.

## **E. Obtención del producto**

Tradicionalmente, los cítricos se cultivan en la Comunidad Valenciana en regadío, en plantaciones intensivas, prefiriéndose los árboles de porte pequeño y sometidos a cuidados especializados que exigen gran cantidad de mano de obra cualificada. Se utilizan portainjertos de especies de cítricos o sus híbridos resistentes a salinidad, a la caliza y a las principales enfermedades. El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características del suelo hace que se consiga un perfecto estado del arbolado y del desarrollo del fruto.

Los frutos presentarán un desarrollo apropiado, y un estado, en especial el de madurez, que permita soportar el transporte, conservación, acondicionamiento y envasado que asegure su llegada a destino en condiciones satisfactorias.

El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y en cada envase o cada lote para la expedición a granel, presentará un mismo grado de desarrollo y madurez, acorde con el destino establecido.

En el momento de la expedición, los cítricos amparados presentarán las características propias de su variedad y cumplirán las exigencias establecidas por la legislación vigente. Los frutos deberán presentarse:

- Enteros.
- Sanos (se excluirán los frutos afectados por alteraciones o podredumbres).
- Limpios, exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraño.

## **F. Vinculo**

### **Carácter específico de la zona geográfica**

#### **Histórico**

De todas las zonas cítricas del mundo, es la Comunidad Valenciana donde el cultivo de los frutos cítricos tiene la tradición más arraigada. Se tiene referentes históricos muy antiguos de la presencia y conocimiento del cultivo de los cítricos en la zona valenciana. Ya Francesc Eiximenis (1340-1409) en el Regiment de la Cosa Pública refiere la existencia de huertos de naranjas y limones refiriéndose a las bellezas de Valencia. Muntzer en su obra "Viaje por España y Portugal" (1494) comenta al hablar de Valencia «fecundísima en naranjas, limones, cidros y otros innumerables frutales» y añade «nos llevan a ver la huerta de la ciudad, que está excelentemente plantada de limoneros, naranjas, cidros y palmeras». Laguna, en su traducción de la obra Dioscórides "Tratado de Medicina" (1570), ofrece datos sobre las naranjas y los limones y

dice que «los valencianos llaman toronja a la naranja». El botánico cabanilles a finales del siglo XVIII ya habla de «la producción de 4.000 tahullas de naranjas de la China que rinden más que otra cosecha».

Las primeras plantaciones comerciales para el consumo en fresco datan de finales del siglo XVIII y se han ido ampliando hasta alcanzar en la actualidad una superficie de unas 85.000 has. de naranjos, 83.000 has. de mandarinos y unas 15.000 has. de limoneros, lo que ha permitido desarrollar unas técnicas y una cultura específica, basada en la óptima adaptación de este cultivo al entorno agroclimático y en la calidad de las producciones obtenidas.

La importancia del cultivo de la naranja en la Comunidad Valenciana puede ponerse de manifiesto por la existencia de un «Museo de la Naranja» en Burriana (Castellón).

#### Natural

En la Comunidad Valenciana, la pluviometría disminuye de norte a sur, desde unos 450 mm en el norte de Castellón hasta menos de 300 mm en el sur de Alicante.

El cultivo de los cítricos en la Comunidad Valenciana se extiende a sus tres provincias, es decir, Alicante, Valencia y Castellón y aunque tradicionalmente las zonas productoras se localizaban en los litorales y en los valles de los ríos por el riesgo de heladas en las zonas de interior, actualmente y debido a que las condiciones climatológicas han variado, las zonas de interior se han convertido en también en lugares idóneos para el cultivo de los cítricos debido fundamentalmente a que los inviernos son suaves, los veranos no muy cálidos, y es característico que se producen diferencias térmicas bien definidas durante el día y la noche, los vientos no son calidos ni tampoco secos.

### **5.2 Carácter específico del producto.**

#### **Naranjas**

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características organolépticas diferenciales, tanto en sabor (relación acidez/dulzor), como en color (naranja más intenso), aromas y jugosidad.

Las naranjas valencianas tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Ninguna otra zona productora puede presentar tan gran número de variedades con sus colores auténticos, con sus aromas y fragancias constantemente presentes.

### **Mandarinas**

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características organolépticas diferenciales, tanto en sabor (relación acidez/dulzor), como en color (naranja más intenso), aromas y jugosidad.

Las mandarinas valencianas tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

Ninguna otra zona productora puede presentar tan gran número de variedades con sus colores auténticos, con sus aromas y fragancias constantemente presentes. Ello hace que seamos el primer exportador de mandarinas del mundo.

### **Limonos**

El nivel técnico del agricultor valenciano, el perfecto conocimiento del cultivo y las características climatológicas y del suelo son factores que ayudan a que se obtengan unas características diferenciales, la pulpa tiene un excelente contenido en zumo de elevada acidez, como en color (amarillo más intenso), y un extraordinaria fragancia.

Los limones valencianos tienen una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

**5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).**

### **Naranjas**

El entorno, en el que se practica el cultivo de la naranja desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a las naranjas valencianos bastante significativas y diferenciadoras de las procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:



Las naranjas valencianas se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

- Las zonas citrícolas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de naranjas desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy calidos provoca que la naranja alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener unas relaciones de acidez /dulzor más adecuadas que las de las naranjas procedentes de regiones más cálidas (en general más dulzones y de sabor más apagado). La palatabilidad de las naranjas valencianas es más agradable por ello.

2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, de la naranja. Las naranjas valencianas poseen un tono naranja característico, que suele ser más intenso que el de naranjas de otras procedencias.

3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con el sabor, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas citrícolas valencianas.

- El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy cálidos y con predominio de vientos húmedos, también provoca un beneficio adicional para las naranjas, que afecta sobre todo a su apariencia.

### **Mandarinas**

El entorno, en el que se practica el cultivo de la mandarina desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a las mandarinas valencianos bastante significativas y diferenciadoras de las procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:

Las mandarinas valencianas se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

- Las zonas cítricas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de mandarinas desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy calidos provoca que la mandarina alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener unas relaciones de acidez /dulzor más adecuadas que las de las mandarinas procedentes de regiones más cálidas (en general más dulzones y de sabor más apagado). La palatabilidad de las mandarinas valencianas es más agradable por ello.

2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, de la mandarina. Las mandarinas valencianas poseen un tono naranja característico, que suele ser más intenso que el de mandarinas de otras procedencias.

3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con el sabor, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas cítricas valencianas.

- El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy calidos y con predominio de vientos húmedos, también provoca un beneficio adicional para las mandarinas, que afecta sobre todo a su apariencia.

### **Limonos**

El entorno, en el que se practica el cultivo del limón desde su introducción en España por los árabes, confiere unas señas de identidad a los limones valencianos bastante significativas y diferenciadoras de los procedentes de otros entornos y ello es debido a varios factores:

Los limones valencianos se desarrollan sin los traumas fisiológicos que provocan los vientos cálidos y secos de otras regiones y por ello obtienen el beneficio de tener una piel fina, con pocas manchas y lesiones externas.

- Las zonas cítricas valencianas respecto a otras áreas productoras se sitúan en zonas límite para el cultivo de limones desde el punto de vista térmico, siendo una característica de calidad por varios motivos:

1. Los inviernos suaves y los veranos no muy calidos provoca que el limón alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener una acidez más adecuada que la de los limones procedentes de regiones más cálidas (en general de sabor mas apagado).

2. Las diferencias térmicas bien definidas entre el día y la noche potencian el color, tanto externo como interno, del limón. Los limones valencianos poseen un tono amarillo característico, que suele ser más intenso que el de limones de otras procedencias.

3. Estas temperaturas suaves también potencian la formación de aceites esenciales en la corteza los cuales a su vez intervienen en la fracción aromática del fruto.

Aspectos organolépticos relacionados con la cidez, el color y los aromas se ven influidos, por tanto, por las condiciones térmicas características de las áreas cítricas valencianas.

- El clima mediterráneo caracterizado por veranos no muy calidos y con predominio de vientos húmedos, también provoca un beneficio adicional para los limones, que afecta sobre todo a su apariencia.

## **G. Estructura de Control**

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Cítricos Valencianos”.

Dirección: C/Guillem de Castro,51. 46008. Valencia

Teléfono: (34) 96 315 40 52

Fax: (34) 96 315 51 93

Correo electrónico: [info@citricosvalencianos.com](mailto:info@citricosvalencianos.com)

[www.citricosvalencianos.com](http://www.citricosvalencianos.com)

## **H. Etiquetado**

Los cítricos protegidos se comercializarán únicamente en envases que irán provistos de una contraetiqueta numerada, expedida y controlada por el Consejo Regulador. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida “Cítricos Valencianos” o “ Citrics Valencians “.

## **I. Requisitos nacionales**

- Orden de 21 de Septiembre de 2000, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación

Geográfica Protegida “ Cítricos Valencianos “ y de su Consejo Regulador.  
( Publicado en el DOGV el 28 de Septiembre de 2000 ).

- Orden de 18 de Julio de 2001, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida “ Cítricos Valencianos “ y de su Consejo Regulador. ( Publicado en el BOE de 3 de Agosto de 2001 ).

- Reglamento CE N° 510/2006 DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. ( Publicado el 31 de marzo de 2006 L 93/12 ).