

PLEC DE CONDICIONS DE LA IGP CÍTRICS VALENCIANS

CAPÍTOL I Disposicions generals

A. Nom del producte

Indicació Geogràfica Protegida Cítrics Valencians.

B. Descripció del producte

Fruits del taronger (*Citrus sinensis*, L.), mandariner (*Citrus reticulata* Blanco) i llimera (*Citrus limma*, L.).

Els cítrics protegits per la IGP Cítrics Valencians seran:

– En el cas de les taronges, dels grups nàvels, blanques i sanguines de les varietats i amb les característiques definides en la taula que apareix a continuació.

– En el cas de les mandarines, dels grups satsumes, clementines i híbrids i de les varietats i amb les característiques definides en la taula que apareix a continuació.

– En el cas de les llimes, de les varietats i amb les característiques que es definixen en la taula que apareix a continuació.

GRUP	VARIETAT	DIÀMETRE (mm)	%SUC *	ÍNDEX DE MADURESA
SATSUMES	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HÍBRIDS	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

CLEMENTINES	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
	TOMAQUERA	46-78	40	7,5
	LORETINA	46-78	40	7,5
	BEATRIU	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
NÀVELS	LANE BATEGA	70-100	35	7
	NAVELATE	70-100	35	7
	NAVELINA	70-100	35	7
	NEWHALL	70-100	35	7
	WASHINGTON NÀVEL	70-100	35	7
	CARACARA	70-100	35	7
	POWELL SUMMER	70-100	35	7
	BARNFIELD BATEGA	70-100	35	7
	CHISLETT SUMMER	70-100	35	7
	FUKUMOTO	70-100	35	7
	ROHDE SUMMER	70-100	35	7
BLANQUES	SALUSTIANA	67-96	35	7

	VALÈNCIA LATE	67-96	35	7
	V. DELTA SEEDLESS	67-96	35	7
	V. MIDKNIGHT	67-96	35	7
	BAVERETA	67-96	35	7
SANGUINES	SANGUINELLI	60-96	35	7
LLIMES	FINA (MESERO)	48-67	25	--
	VERNA	48-67	30	--
	EUREKA	48-67	25	--

(*) Amb relació al pes total del fruit. Extracció per mitjà de premsa manual.

Els cítrics emparats per la IGP seran els classificats en les categories «Extra» i «I», segons la norma de qualitat que s'aplique.

C. Zona geogràfica

La zona de producció dels cítrics emparats per la IGP Cítrics Valencians està constituïda per les comarques de les províncies de Castelló, València i Alacant, autoritzades per al cultiu de cítrics emparats per la IGP Cítrics Valencians, que s'indiquen a continuació:

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 i Vinaròs.

La Plana Alta. Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicassim, Borriol, Cabanes, Castelló de la Plana/Castellón de la Plana, les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca i Vilanova d'Alcolea.

La Plana Baixa. Alfondeguilla, Almenara, Alquerías del Niño Perdido, Artana, Betxí, Borriana/Burriana, Xilxes/Chilxes, Eslida, la Llosa, Moncofa, Nules, Onda, Ribesalbes, Tales, la Vall d'Uixó, Vila-real i la Vilavella.

l'Alcalatén. l'Alcora.

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

L'Alt Palància. Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja i Sot de Ferrer.

VALÈNCIA/VALENCIA

El Camp de Morvedre. Albalat dels Tarongers, Alfara de la Baronia, Algar de Palancia, Algimia d'Alfara, Benavites, Benifairó de les Valls, Canet d'en Berenguer, Estivella, Faura, Gilet, Petrés, Quart de les Valls, Quartell, Sagunt/Sagunto, Segart i 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 i Vinalesa.

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

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

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

La Foia de Bunyol. Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godolleta, Macastre i Yátova.

La Ribera Alta. Alberic, Alcàntera de Xúquer, l'Alcúdia, Alfar, Algemesí, Alginet, Alzira, Alzira (la Garrofera), Antella, Beneixida, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Cotes, l'Ènova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroi, la Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís i Villanueva de Castellón.

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

La Canal de Navarrés. Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés i 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 i 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, Vilallonga, Xeraco i 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 i 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/Mirarosa/Mirafior, Teulada, Tormos, Vall de Gallinera, la Vall de Laguar, el Verger i 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 i la Vila Joiosa/ Villajoyosa.

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

El Baix Vinalopó. Crevillent, Eix/Elche i 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, la 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 i Torrevieja.

D. Elements que proven que el producte és originari de la zona

El Consell Regulador de la IGP portarà els registres següents:

- a) Registre de plantacions.
- b) Registre de magatzems i instal·lacions de condicionament i envasament.

El seguiment que es du a terme dins de les instal·lacions es realitza en les fases següents:

- Recepció, on s'identifiquen l'origen, el propietari, la parcel·la, la varietat i la distinció IGP, i es comprova que procedix de les parcel·les inscrites.
- Abocament en línia de procés, que és l'inici de l'etapa de confecció, es genera un registre per palet per orde d'incorporació al procés i es posa, en este moment, en marxa la sistemàtica de comunicació entre l'abocament i l'inici d'envasament.
- Envasament, s'identifiquen el 100% dels envasos amb producte emparat amb una etiqueta subministrada pel Consell Regulador.
- Expedició, l'envàs final incorpora un codi d'identificació que, a través del codi de connexió, ens permet garantir que els cítrics envasats procedixen de les parcel·les inscrites.

La qualitat del producte final és verificada en les empreses condicionadores per part del servici d'inspecció del Consell Regulador. A més de les característiques intrínseques del fruit, també es comproven els formats de presentació i l'etiquetatge.

Així mateix, es realitza un control documental que contrasta les declaracions de producte emparat i les de producte comercialitzat.

E. Obtenció del producte

Tradicionalment, els cítrics es cultiven a la Comunitat Valenciana en regadiu, en plantacions intensives i es preferixen els arbres de port xicotet i sotmesos a cures especialitzades que exigixen gran quantitat de mà d'obra qualificada. S'utilitzen portaempelts d'espècies de cítrics o els seus híbrids resistents a la salinitat, la calcària i les principals malalties. El nivell tècnic de l'agricultor valencià, el coneixement perfecte del cultiu i les característiques del sòl fan que s'aconseguisca un estat de l'arbratge i del desenrotllament del fruit perfectes.

Els fruits han de presentar un desenrotllament apropiat i un estat, en especial el de maduresa, que permeta suportar el transport, la conservació, el condicionament i l'envasament que assegure la seua arribada a destinació en condicions satisfactòries.

El condicionament ha de garantir una protecció adequada del producte i en cada envàs o cada lot per a l'expedició a granel ha de presentar un mateix grau de desenrotllament i maduresa, d'acord amb la destinació establida.

En el moment de l'expedició, els cítrics emparats han de presentar les característiques pròpies de la seua varietat i complir les exigències establides per la legislació vigent. Els fruits han de presentar-se:

- Sencers.
- Sans (se n'exclouran els fruits afectats per alteracions o podridures).
- Nets, exempts de matèries estranyes visibles.

Exempts d'humitat exterior anormal.

Exempts d'olor i/o sabor estrany.

F. Vínacle

Caràcter específic de la zona geogràfica

A la Comunitat Valenciana, la pluviometria disminueix de nord a sud, des d'uns 450 mm en el nord de Castelló fins a menys de 300 mm al sud d'Alacant.

El cultiu dels cítrics a la Comunitat Valenciana s'estén a les seues tres províncies, és a dir, Alacant, València i Castelló, i encara que tradicionalment les zones productores es localitzaven al litoral i a les valls dels rius pel risc de gelades a les zones d'interior, actualment i pel fet que les condicions climatològiques han variat, les zones d'interior s'han convertit també en llocs idonis per al cultiu dels cítrics a causa, fonamentalment, del fet que els hiverns són suaus i els estius no molt càlids, i és característic que es produïxen diferències tèrmiques ben definides durant el dia i la nit, i els vents no són càlids ni tampoc secs.

5.2 Caràcter específic del producte

Taronges

El nivell tècnic de l'agricultor valencià, el coneixement perfecte del cultiu i les característiques del sòl són factors que ajuden a fer que s'obtinguen unes característiques organolèptiques diferencials, tant en sabor (relació àcida/sa dolç), com en color (taronja més intens), aromes i suculència.

Les taronges valencianes tenen una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

Cap altra zona productora pot presentar un nombre tan gran de varietats amb els seus colors autèntics i amb les seues aromes i fragàncies constantment presents.

Mandarines

El nivell tècnic de l'agricultor valencià, el coneixement perfecte del cultiu i les característiques del sòl són factors que ajuden a fer que s'obtinguen unes característiques organolèptiques diferencials, tant en sabor (relació acidesa/dolçor), com en color (taronja més intens), aromes i suculència.

Les mandarines valencianes tenen una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

Cap altra zona productora pot presentar un nombre tan gran de varietats amb els seus colors autèntics i amb les seues aromes i fragàncies constantment presents. Això fa que siguem el primer exportador de mandarines del món.

Llimes

El nivell tècnic de l'agricultor valencià, el coneixement perfecte del cultiu i les característiques del sòl són factors que ajuden a fer que s'obtinguen unes característiques diferencials: la polpa té un excel·lent contingut en suc d'acidesa elevada, el color groc és més intens) i té una fragància extraordinària.

Les llimes valencianes tenen una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

5.3 Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació o altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP)

Taronges

L'entorn on es practica el cultiu de la taronja des de la seua introducció a Espanya pels àrabs, conferix uns senyals d'identitat a les taronges valencianes

prou significatius i diferenciadors de les procedents d'altres entorns i això és a causa de diversos factors:

Les taronges valencianes es desenrotllen sense els traumes fisiològics que provoquen els vents càlids i secs d'altres regions i per això obtenen el benefici de tindre una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

- Les zones cítriques valencianes respecte a altres àrees productores se situen en zones límit per al cultiu de taronges des del punt de vista tèrmic, i això és una característica de qualitat per diversos motius:

1. Els hiverns suaus i els estius no molt càlids provoquen que la taronja aconseguisca la seua maduresa òptima de forma lenta i, amb això, manté unes relacions d'acidesa/dolçor més adequades que les de les taronges procedents de regions més càlides (en general més dolçasses i de sabor més apagat). La palatabilitat de les taronges valencianes és més agradable per això.

2. Les diferències tèrmiques ben definides entre el dia i la nit potencien el color, tant extern com intern, de la taronja. Les taronges valencianes tenen un to taronja característic, que sol ser més intens que el de taronges d'altres procedències.

3. Estes temperatures suaus també potencien la formació d'olis essencials en la pell, els quals, al seu torn, intervenen en la fracció aromàtica del fruit.

Aspectes organolèptics relacionats amb el sabor, el color i les aromes resulten influïts, per tant, per les condicions tèrmiques característiques de les àrees cítriques valencianes.

- El clima mediterrani caracteritzat per estius no molt càlids i amb predomini de vents humits, també provoca un benefici addicional per a les taronges, que afecta, sobretot, la seua aparença.

Mandarines

L'entorn en què es practica el cultiu de la mandarina des de la seua introducció a Espanya pels àrabs conferix uns senyals d'identitat a les mandarines valencianes prou significatius i diferenciadors de les procedents d'altres entorns i això és a causa de diversos factors:

Les mandarines valencianes es desenrotllen sense els traumes fisiològics que provoquen els vents càlids i secs d'altres regions i per això

obtenen el benefici de tindre una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

- Les zones cítriques valencianes respecte a altres àrees productores se situen en zones límit per al cultiu de mandarines des del punt de vista tèrmic, i això és una característica de qualitat per diversos motius:

1. Els hiverns suaus i els estius no molt càlids provoquen que la mandarina aconseguisca la seua maduresa òptima de forma lenta i, amb això, manté unes relacions d'acidesa/dolçor més adequades que les de les mandarines procedents de regions més càlides (en general més dolçasses i de sabor més apagat). La palatabilitat de les mandarines valencianes és més agradable per això.

2. Les diferències tèrmiques ben definides entre el dia i la nit potencien el color, tant extern com intern, de la mandarina. Les mandarines valencianes tenen un to taronja característic, que sol ser més intens que el de les mandarines d'altres procedències.

3. Estes temperatures suaus també potencien la formació d'olis essencials en la pell, els quals, al seu torn, intervenen en la fracció aromàtica del fruit.

Aspectes organolèptics relacionats amb el sabor, el color i les aromes resulten influïts, per tant, per les condicions tèrmiques característiques de les àrees cítriques valencianes.

- El clima mediterrani caracteritzat per estius no molt càlids i amb predomini de vents humits, també provoca un benefici addicional per a les mandarines, que afecta sobretot la seua aparença.

Llimes

L'entorn en què es practica el cultiu de la llima des de la seua introducció a Espanya pels àrabs, conferix uns senyals d'identitat a les llimes valencianes prou significatius i diferenciadors dels procedents d'altres entorns. Això és a causa de diversos factors:

Les llimes valencianes es desenrotllen sense els traumes fisiològics que provoquen els vents càlids i secs d'altres regions i per això obtenen el benefici de tindre una pell fina, amb poques taques i lesions externes.

- Les zones cítriques valencianes respecte a altres àrees productores se situen en zones límit per al cultiu de llimes des del punt de vista tèrmic, i això és una característica de qualitat per diversos motius:

1. Els hiverns suaus i els estius no molt càlids provoquen que la llima aconseguisca la seua maduresa òptima de forma lenta i, amb això, manté una acidesa més adequada que la de les llimes procedents de regions més càlides (en general, de sabor més apagat).

2. Les diferències tèrmiques ben definides entre el dia i la nit potencien el color, tant extern com intern, de la llima. Les llimes valencianes tenen un to groc característic, que sol ser més intens que el de llimes d'altres procedències.

3. Estes temperatures suaus també potencien la formació d'olis essencials en la pell, els quals, al seu torn, intervenen en la fracció aromàtica del fruit.

Aspectes organolèptics relacionats amb l'acidesa, el color i les aromes resulten influïts, per tant, per les condicions tèrmiques característiques de les àrees cítriques valencianes.

- El clima mediterrani caracteritzat per estius no molt càlids i amb predomini de vents humits, també provoca un benefici addicional per a les llimes, que afecta sobretot la seua aparença.

G. Estructura de control

La verificació del compliment d'allò que s'ha especificat en el este plec de condicions correspon al Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Cítrics Valencians.

Adreça: c/Guillem de Castro, 51. 46008 València
Telèfon: (34) 963 154 052
Fax: (34) 963 155 193
Adreça electrònica: info@citricosvalencianos.com
www.citricosvalencianos.com

H. Etiquetatge

Els cítrics protegits es comercialitzaran únicament en envasos que aniran proveïts d'una contraetiqueta numerada. En les etiquetes i

contraetiquetes s'inclourà obligatòriament la menció: Indicació Geogràfica Protegida Cítrics Valencians o Cítrics Valencians.

I. Requisits nacionals

- Orde de 21 de setembre de 2000, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el Reglament de la Indicació Geogràfica Protegida Cítrics Valencians i del seu Consell Regulador. (Publicat en el DOGV el 28 de setembre de 2000).
- Orde de 18 de juliol de 2001, del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es ratifica el Reglament de la Indicació Geogràfica Protegida Cítrics Valencians i del seu Consell Regulador. (Publicat en el BOE de 3 d'agost de 2001).
- Reglament CE núm. 510/2006, del Consell, de 20 de març de 2006, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris. (Publicat el 31 de març de 2006 L 93/12).