PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP

"CÍTRICOS VALENCIANOS"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" o " Cítrics Valencians"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

La presentación se hará en envases de uso alimentario, autorizados por el Consejo Regulador. Los formatos serán: cajas: de 2,5 a 20 Kg. y, mallas o bolsas: de 1 a 4Kg.

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	DIÁMETRO (ϕ mm)	% ZUMO(*)	I. MADUREZ.
SATSUMA	CLAUSELLINA	54-74 mm	40	7
	OKITSU	"	40	7
	OWARI	"	40	7
CLEMENTINAS	ARRUFATINA	54-74 mm	40	7.5
	CLEMENTARD	"	40	7.5
	CLEMENTINA FINA	"	40	7.5
	CLEMENULES	"	40	7.5
	ESBAL	"	40	7.5
	HERNANDINA	52-74 mm	40	7.5
	MARISOL	54-74 mm	40	7.5
	OROGRANDE	"	40	7.5
	ORONULES	"	40	7.5
	OROVAL	"	40	7.5
	TOMATERA	"	40	7.5
HÍBRIDOS	ELLENDALE	54-74 mm	40	7.5
	FORTUNE		40	8.0
	KARA	"	40	7.5

GRUPO	VARIEDAD	DIÁMETRO (ϕ mm)	% ZUMO(*)	I. MADUREZ.
	NOVA	"	40	7.5
	ORTANIQUE	"	40	8.0
NAVEL	LANE LATE	70-96 mm	35	7
	NAVELATE	"	35	7
	NAVELINA	"	35	7
	NEWHALL	"	35	7
	WASHINGTON NAVEL	"	35	7
BLANCAS	SALUSTIANA	67-96 mm	35	7
	VALENCIA LATE	"	35	7
LIMONES	FINO (MESERO)	48-67 mm	25	
	VERNA	"	30	

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, siendo la superficie dedicada al cultivo de unas 174000 Has. (94000 Has.de naranjos, 65000 Has. de mandarinos y 15000 Has. de limoneros):

Provincia de CASTELLÓN

Alcalà de Chivert	Castellnovo	San Rafael del Río
Alcora	Castelló de la Plana	Sta. Magdalena de Pulpis
Almassora	Chilches	Segorbe
Almenara	Fanzara	Soneja
Alquerías del Niño Perdido	Geldo	Sot de Ferrer
Argelita	Llosa (la)	Tales
Artana	Moncófar	Torreblanca
Benicarló	Nules	Vall d'Uixò
Benicassim	Onda	Vila-real
Betxí	Oropesa	Villavieja
Borriol	Peñíscola	Vinaròs
Burriana	Ribesaltes	
Cabanes	San Jorge	
Cálig	San Juan de Moró	

Provincia de VALENCIA

Ador	Alaquàs	Albal

Albalat dels Sorells
Albalat de la Ribera
Albalat dels Tarongers
Alberique
Alborache
Alboraya
Albuixech
Alcàntera de Xúquer
Alcàcer
Alcúdia (l')
Alcúdia de Crespins (l')
Aldaya
Alfafar
Alfara de Algimia
Alfara del Patriarca
Alfarp
Alfauir
Algar de Palancia
Algemesí
Algimia de Alfara
Alginet
Almàssera
Almiserat
Almoines
Almussafes
Alqueria de la Comtessa (l')
Aizira
Alzira (La Garrofera)
Anna
Antella
Barx
Barxeta
Bélgida
Bellreguard
Bellús
Benaguacil
Benavites
Beneixida
Benetússer
Beniarjó
Benicolet
Benifaió
Benifaíró de les Valls
Benifairó de la Vallidigna
Beniflà
Benigánim
Benimodo
Benimuslem
Beniparrell
Benirredrà
Benisanó
Bétera
Bicorp
Bolbaite
Bonrepós
Bugarra
Buñol
Burjassot
Canals
Canet d'En Berenguer
Carcaixent
Carlet
Cárcer
Casinos
Castellonet
Catadau
Catarroja
Cerdà
Corbera
Cotes
Cullera
Chella
Cheste
Chiva
Daimús
Domeño
Enguera
Enova
Estivella
Estubeny
Faura
Favara
Foios
Font d'En Carrós (la)
Fortaleny
Gandía
Gavarda
Genovés
Gestalgar
Gilet
Godella
Godelleta
Granja de la Costera (La)
Guadasuar
Guardamar
Lugar Nuevo de Fenollet
Loriguilla
Llanera de Ranes
Llaurí
Llíria
Lloc Nou de Sant Geroni
Llombai
Llosa de Ranes
Llutxent
Macastre
Manises
Manuel
Marines
Masalvés
Massalfassar
Massamagrell
Massanassa
Meliana
Miramar
Mislata
Moixent
Moncada
Monserrat
Montesa
Montroy
Museros
Náquera
Navarrés
Novelé
Oliva
Olocau
Paiporta
Palma de Gandía

Palmera
Paterna
Pedralba
Petrés
Picanya
Picassent
Piles
Pinet
Pobla de Farnals (la)
Pobla de Vallbona (la)
Pobla Llarga (la)
Polinyà de Xúquer
Potries
Puig
Puçol
Quart de les Valls
Quart de Poblet
Quartell
Quatretonda
Quesa
Rafelbuñol
Rafelcofer
Rafelguaraf
Real de Gandía
Real de Montroy
Riba-roja de Túria
Riola
Rocafort
Rotglá y Corbera
Rótova
Sagunt
San Juan de Enova
Sedaví
Segart
Sellent
Senyera
Serra
Silla
Simat de la Valldigna
Sollana
Sueca
Sumacàrcer
Tavernes Blanques
Tabernes de la Valldigna
Terrateig
Torrella
Torrent
Torres-Torres
Tous
Turís
Valencia
Vallada
Vallés
Villamarxant
Villalonga
Villanueva de Castellón
Vinalesa
Xàtiva
Xàtiva (El Realengo)
Xeraco
Xeresa
Xirivella

Provincia de ALICANTE

Absubia
Aigües
Albatera
Alcalalí
Alfaz del Pi
Algorfa
Alicante
Almoradí
Altea
Aspe
Benejúzar
Beniferri
Beniarbeig
Beniardà
Benichembla
Benidoleig
Benidorm
Benijófar
Benimantell
Benimeli
Benisa
Benitachell
Bigastro
Bolulla
Busot
Calp
Callosa de Ensarrià
Callosa de Segura
Campello
Catral
Confrides
Cox
Crevillente
Daya Nueva
Daya Vieja
Denia
Dolores
Eix
Finestrat
Formentera del Segura
Gata de Gorgos
Granja de Rocamora
Guadalest
Guardamar del Segura
Jacarilla
Jalón
Jijona
Lliber
Muchamiel
Murla
Nucia (La)
Ondara
Orba
Orcheta
Orihuela
Parcent
Pedreguer
Pego
Pilar de la Horadada

Polop	San Juan de Alicante	Tormos
Rafal	San Miguel de Salinas	Torrevieja
Rafol de Almunia	Santa Pola	Vall de Gallinera
Redován	San Vicente del Raspeig	Vall de Laguart
Relleu	Sella	Vergel
Rojales	Senija	Vila-Joiosa (la)
Sagra	Setla-Mirarosa-Miraflor	Xàbia
Sanet y Negrals	Tárbena	
San Fulgencio	Teulada	

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la de producción.

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 instalacones se realiza en las siguientes fases:

-Recepción, donde se identifica el origen, propietario, parcela, variedad, y la distensión 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 que obligatoriamente realizan los productores y la de los centros de acondicionamiento y envasado.

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 tecnico 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) VÍNCULO

1.-Histórico

El naranjo dulce llegó a las tierras valencianas en el siglo XVI, y entre los siglos XVI y XVIII el cultivo se fue extendiendo y alcanzando popularidad, iniciándose un pequeño intercambio comercial, aunque el cultivo de los cítricos en la Comunidad Valenciana, si bien con fines medicinales y consumo familiar y local, se conoce desde muy antiguo y de ello se tiene constancia escrita. Francesc Eiximenis (1340-1409), en el Regiment de la Cosa Pública, refiriéndose a las especiales bellezas de Valencia dice *"car si en frutes volem pensar aci ha ... taronges/ limons/ limes/ adcebrons/ oranges... ab moltes daltres"*. Muntzer, en su obra Viaje por España y Portugal (1494), comenta al hablar de Valencia "*fecundísima en granados, naranjas, limones, cidros y otros innumerables frutales*" y añade "*nos llevan a ver la huerta de la ciudad, que está excelentemente plantada de limoneros, naranjos, cidros y palmeras*". Laguna en su traducción de la obra griega Dioscórides "Tratado de medicina" (1570), ofrece datos sobre naranjas y limones y dice que "*los valencianos llaman taronja a la naranja*". Gaspar Escolano en las Décadas de la Historia de Valencia (1610) cita diversas variedades de

naranjos, cidros, limas y limones y entre las primeras hace distinción entre las naranjas comunes, las sin agrio, las monstruosas, las dulces y las agrias y dice textualmente que «*su agrio es tan fino que para venderlas mejor en Madrid se va gritando por las calles "agrios de Valencia"*».

El botánico Cabanilles a finales del siglo XVIII hablaba de la producción de "4.000 (tahullas) de naranjas de la china que rinden más que otra cosecha" en un recorrido por la huerta de Oriola y de la Vega Baja del Segura y subiendo hacia el norte describe plantaciones de naranjos en La Ribera Alta, Alzira y La Plana de Castellón en las zonas de regadío tradicional. Pero es a principios del siglo XIX cuando comienzan a ampliarse las redes de riego y se transforman zonas de secano en regadío en el triángulo Vila-Real, Almassora y Borriana y hasta mediados del siglo XIX, el cultivo del naranjo se va extendiendo de forma lenta pero constante y fue a partir de 1840, que según consta habían 2.756 Has. cuando se produjo el verdadero despegue del cultivo de cítricos, llegando en 1.908 con una superficie cultivada de 37.400 Has. distribuidas entre las grandes comarcas citrícolas valencianas, llegando ya a principios del siglo XIX a ser el cultivo hegemónico del regadío valenciano y en menos de medio siglo se modificó la economía y hasta el paisaje de extensas zonas de la Comunidad Valenciana. En esa época fue cuando Polo de Bernabé en1856, introdujo en la provincia de Castellón el cultivo del mandarino común, que poco a poco se fue extendiendo por toda la zona productora y actualmente, aunque no ha superado a la naranja en cuanto a producción (unas 65000 Has.), sí que lo ha hecho en cuanto a valor, sobre todo en lo que se refiere a exportación. En cuanto a los limones hasta la introducción de la naranja dulce, sólo se cultivaban con fines ornamentales y medicinales y se usaban también a veces como condimento en las comidas. Actualmente, se cultivan unas 15000 Has de limoneros en la Comunidad Valenciana.

El paso de una agricultura tradicional diversificada al monocultivo del naranjo supuso un cambio tan radical que implicó una auténtica revolución que modifica profundamente la mentalidad del agricultor valenciano, mostrando su capacidad para adaptarse a una situación económica cambiante y no se limitó a implantar un cultivo nuevo, sino que de forma paralela, inició un proceso de mejora del mismo y de esa manera fue capaz de superar el primer problema grave que se le planteó en 1892, con la aparición de la gomosis (hongos del género phytophtora) que produjo la muerte de casi todos los naranjos existentes. Desde este momento se produce una expansión con altibajos debido a problemas bélicos (las guerras mundiales y la guerra civil española), fitosanitarios (la "tristeza" de los cítricos) y meteorológicas (las heladas de 1956, 1957, 1963) y momentos de expansión por la mejora de las comunicaciones o la creación de la CEE.

Un hecho destacable en la citricultura de la Comunidad Valenciana se produjo en los años veinte ya que se materializa el primer intento serio de unión del sector llegando a crear la Unión Nacional de la Exportación Agrícola por iniciativa de las cámaras agrícolas valencianas, iniciativa que se vio secundada por otros sectores vinculados al comercio exterior como "los productores y exportadores de Canarias (plátanos, tomate, patatas), la Cámara Oficial Uvera de Almería, los exportadores de pimientos de Murcia, etc.", en suma todos aquellos sectores de la exportación agrícola española y en 1931 se crea la Estación Naranjera de Levante, dedicada a la obtención y aclimatación de nuevas variedades y al estudio y perfeccionamiento de los métodos de cultivo.

A partir de estos años, fundamentalmente a partir de la helada de 1956 y la aparición del virus de la "Tristeza" en los años siguientes, se crean grandes líneas de investigación ligadas fundamentalmente al plan de mejora fitosanitaria y prácticas culturales, iniciado en 1966 en la Estación Naranjera de Levante y la Estación de Fitopatología Agraria de Burjassot hoy en día integrada en el I.V.I.A. "Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias", por otro lado se crea en Valencia el "Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos" con líneas de investigación relacionadas con las propiedades físico-químicas y organolépticas y junto con las investigaciones que también se realizan en el Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia, ha dado lugar que en la Comunidad Valenciana se encuentren y se apliquen las tecnologías punteras en temas citrícolas.

La expansión del cultivo de los cítricos va ligada a su comercialización y en concreto a la exportación a los países industrializados de Europa que estuvo desde sus orígenes monopolizada por el comercio valenciano, hasta el punto que, por ejemplo, en el siglo pasado esta fruta se conocía popularmente en Francia con el nombre de "*valencianas*" en lugar de "naranjas" y la práctica inexistencia de agrios de otras procedencias hacía superflua cualquier iniciativa de competencia.

Esta exportación se fue incrementando hasta 1.914 ya que había una demanda muy activa, cuya vitalidad superaba el de la oferta que pudo ser atendida gracias a la revolución generada en el campo de los transportes al generalizarse la navegación a vapor, y a pesar del paréntesis en los años de la guerra, se fue incrementando hasta los años treinta, introduciéndose grandes mejoras en los procesos de manipulado y selección de las naranjas, creándose y consolidándose muchos mercados extranjeros donde la naranja española (casi en su totalidad valenciana) era y es sinónimo de prestigio y calidad.

En la actualidad España sigue dominando el mercado citrícola de la cuenca mediterránea con más del 50% de la cantidad global, que llega casi al 80% en el caso de las mandarinas. Dentro

de España la Comunidad Valenciana representa más del 80% en el conjunto de cítricos (un 88% en naranjas y más del 95% en mandarinas). Se adjunta bibliografía y espot que aparece en prensa y televisión.

2.-Natural

a) **Orografía:** La zona de cultivo comprende los suelos de aluvión de las cuencas fluviales que irrigan las llanuras del litoral mediterráneo, comprendidas entre la propia costa y los sistemas montañosos que las delimitan. El perímetro norte lo establece la Sierra del Maestrazgo que, con orientación SO-NE, se hunde en el mar coincidiendo con los términos municipales más septentrionales de la provincia de Castellón. Un poco más al Sur, la Sierra de Espadán estrecha contra la costa la zona apta para el cultivo. El extremo más occidental donde se permite el cultivo de cítricos, acaba con el inicio de las primeras planicies de la Meseta peninsular, que se eleva rápidamente por encima de los 700 m de altitud, en la comarca de la Plana de Utiel-Requena. El extremo Sur de la zona amparada queda delimitado por un angosto pasillo de terrenos aptos, ubicados entre la Sierra de Mariola (últimas estribaciones del Sistema Bético) y el litoral alicantino.

b) **Clima:** Los cítricos, en su origen, eran plantas de clima subtropical, si bien se han aclimatado perfectamente al clima mediterráneo, de veranos cálidos e inviernos suaves. El cultivo se concentra en las zonas litorales y en valles, estando limitado principalmente por el riesgo de heladas. 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. Esta escasez de lluvia, además de distribución irregular, obliga a hacer uso del riego en las zonas productoras

3.-Comercial

La exportación citrícola a los países europeos industrializados ha sido monopolizada desde sus comienzos por el comercio valenciano hasta tal punto que, por ejemplo, durante el siglo XIX las naranjas en Francia se conocían como "valencianas". Ahora, España sigue dominando el mercado citrícola en los países de la cuenca mediterránea con más del 50% de la cantidad global, que llega casi al 80% en el caso de las mandarinas. Dentro de España, la Comunidad Valenciana representa más del 80% en el conjunto de cítricos (un 88% en naranjas y más del 95% en mandarinas).

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

- Nombre: Instituto de Calidad Alimentaria de la Comunidad Valenciana
- Dirección: plaza Polo de Bernabé, 8.bajo. 46020.VALENCIA

- Tfno: 34 963 84124
- Fax: 34 963 84179
- E-mail: instituto.calidad@agricultura.m400.gva.es

El instituto de Calidad Agroalimentaria como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Comunidad Valenciana, asume provisionalmente el control de la producción, hasta que el Consejo Regulador cumpla con la norma EN_45011.

H) ETIQUETADO

La presentación se hará en envases de uso alimentario, autorizados por el Consejo Regulador. Los formatos serán: cajas, de 2,5 a 20 Kg.; mallas o bolsas, de 1 a 4Kg.

El Consejo Regulador ha adoptado y registrado un emblema como símbolo de identificación de la IGP que obligatoriamente deberá figurar en los productos protegidos.

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos"

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la citada Ley.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081792 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.
- Real Decreto 1643/ 1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de la Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas