

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 13744** *Resolución de 7 de julio de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cítricos Valencianos» a los efectos de la protección nacional transitoria de la misma.*

Mediante Resolución de 22 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, publicada en el Boletín Oficial de la Generalitat Valenciana de 8 de octubre de 2010, se adoptó e hizo pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cítricos Valencianos» anunciada en el Boletín Oficial del Estado número 173, de 17 de julio de 2010, publicándose la versión en la que se basó esa decisión favorable en la página web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación: http://www.agricultura.gva.es/web/c/document_library/get/_file?uuid=98388ce7-aed7-4f6b-aed6-f4b5e5895bcf&groupId=16, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la citada IGP ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 20 de enero de 2011, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Una vez transmitida la solicitud de inscripción de la modificación de la IGP «Cítricos Valencianos» en el Registro comunitario a la Comisión Europea, procede publicar en el «Boletín Oficial del Estado» el pliego de condiciones de la misma, publicado en la página web anteriormente citada, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del citado Reglamento, a cuyo fin la Directora General de Comercialización, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cítricos Valencianos», publicado en la página web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación: http://www.agricultura.gva.es/web/c/document_library/get/_file?uuid=98388ce7-aed7-4f6b-aed6-f4b5e5895bcf&groupId=16, citada en el apartado segundo de la Resolución de 22 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, publicada en el Boletín Oficial de la Generalitat Valenciana de 8 de octubre de 2010, que figura como anexo a la presente resolución, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006.

Madrid, 7 de julio de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cítricos Valencianos»

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, autorizados por el Consejo Regulador.

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	Variiedad	Diámetro (mm)	Porcentaje de Zumo *	Índice de madurez
Satsumas.	Clausellina.	54-78	40	7
	Okitsu.	54-78	40	7
	Owari.	54-78	40	7
	Iwasaki.	54-78	40	7
Híbridos.	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
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	

Grupo	Variiedad	Diámetro (mm)	Porcentaje de Zumo *	Índice de madurez
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. Midnight.	67-96	35	7
	Barberina.	67-96	35	7
Sanguinas.	Sanguinelli.	60-96	35	7
Limonos.	Fino (mesero).	48-67	25	—
	Verna.	48-67	30	—
	Eureka.	48-67	25	—

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

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. 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/Benicassim, 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: Alfondiguilla, 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: Castellnovo, 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'Eliana, 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, Godelleta, 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, Aiello de Malferit, Aiello 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 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/Mirafior, 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 Nucia, 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 Comunitat 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. Vínculo.

Histórico. De todas las zonas cítricas del mundo, es la Comunitat 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 Regimiento 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 tahúllas 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 Comunitat Valenciana puede ponerse de manifiesto por la existencia de un Museo de la Naranja en Burriana (Castellón).

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.

b) Clima: Los cítricos 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 Comunitat 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.

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

Las zonas cítricas valencianas, respecto a otras áreas productoras, se sitúan en zonas límite para el cultivo de cítricos desde el punto de vista térmico. Esto que es un handicap para el agricultor ante la posibilidad de heladas, se convierte en una característica de calidad por varios motivos:

1. Los veranos relativamente suaves y las temperaturas de otoño hacen que el fruto alcance su madurez óptima de forma lenta, y con ello, mantener unas relaciones de acidez /dulzor más adecuadas que las de los frutos procedentes de regiones más cálidas (en general más dulzones y de sabor más apagado). La palatabilidad de los cítricos valencianos es más agradable por ello.

2. Las temperaturas relativamente frías del otoño potencian el color, tanto externo como interno, del fruto. Los cítricos valencianos poseen un tono naranja característico, que suele ser más intenso que el de naranjas de otras procedencias.

3. Estas temperaturas frías 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 suaves y con predominio de vientos húmedos, también provoca un beneficio adicional para los frutos, que afecta sobre todo a su apariencia.

Comercial. La exportación cítrica 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 cítrico en los países de la cuenca mediterránea con respecto a la cantidad global exportada a la UE, que supera el 80% en el caso de las mandarinas, más del 70 % en el caso de naranjas y más del 90 % en el caso de limones. Dentro de España, la Comunitat Valenciana representa más del 60% en el conjunto de cítricos.

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: Calle Guillem de Castro,51, 46008 Valencia.

Teléfono: (34) 96 315 40 52.

Fax: (34) 96 315 51 93.

Correo electrónico: info@citricosvalencianos.com; 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».

I. Requisitos nacionales.

Orden de 21 de septiembre de 2000, de la Consejería 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) número 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).