C/2026/3487

2.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3487)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Arancia Rossa di Sicilia“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Arancia Rossa di Sicilia“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — PQA 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като те не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Добавяне на заглавия на членовете в продуктовата спецификация

Описание

Добавени са заглавия за всички членове в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавие

Член 1 от продуктовата спецификация: по-прецизно посочване на сортовете

Описание

В член 1 от продуктовата спецификация е уточнен текстът относно пигментираните сортове.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ

Описание

В член 2 от продуктовата спецификация и в точка 4.2 от единния документ са добавени известни и изпитани в Сицилия култивари с пигментирана месеста част, които имат характеристиките на ЗГУ „Arancia Rossa di Sicilia“ и са включени в Националния регистър на сортовете овощни растения, чието предлагане на пазара е разрешено.

Същевременно някои култивари са заличени от продуктовата спецификация.

Освен това по-точно са описани култиварите от групите Tarocco, Moro и Sanguinello.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ

Описание

В текста на член 2 от продуктовата спецификация и на точка 4.2 от единния документ е добавена информацията, която вече се съдържа в предишния член 6 от продуктовата спецификация. Текстът е преработен, като за всеки култивар е добавена спецификация относно допустимото отклонение, като тегло или брой, на цитрусовите плодове, и относно параметъра за минималното съдържание на сок. Преформулирана е и алинеята относно продукта, предназначен за преработка. И накрая, заличена е разпоредбата относно възможността Министерството да определя максимално допустими граници на остатъчни вещества за продуктите за растителна защита и да регулира агрономическите и култивационните операции.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 3 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ

Описание

Районът на производство е описан по-точно, без да се променят границите му. Направени са две формални поправки в имената на общините.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 4 от продуктовата спецификация: цялостно преработване на текста

Описание

Текстът на член 4 от продуктовата спецификация е преместен в член 5 и изцяло заменен със следното: „Необходимо е да се наблюдават всички етапи от производствения процес, като се документират входящите и изходящите количества за всеки етап. Чрез вписване в предвидените за целта и водени от контролния орган регистри на производителите и опаковчиците и чрез навременно деклариране пред контролния орган на произведените количества се гарантира проследимостта на продукта. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, ще бъдат подложени на проверки от страна на контролния орган съгласно посоченото в продуктовата спецификация и в съответния план за контрол“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация: цялостно преработване на текста

Описание

Текстът на предишния член 5 е напълно заличен, тъй като вече не съответства на разпоредбите на европейските регламенти, и е заменен с текста на предишния член 4, който е съответно изменен. По-специално измененията се отнасят до възможността за използване на механични средства за операциите по резитба, увеличаването на гъстотата на засаждане, определянето на подходящи подложки и увеличаването на максималното производство на единица продукция.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 6 от продуктовата спецификация — „Връзка с географския район“

Описание

Текстът на предишния член 6 е преместен в член 2 и е заменен с текста на точка 5 от единния документ — „Връзка с географския район“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 7 от продуктовата спецификация: контрол

Описание

Текстът на член 7 от продуктовата спецификация, отнасящ се до опаковането и етикетирането, е преместен в член 8 и изцяло заменен със следното:

„Контролът във връзка със спазването на продуктовата спецификация се осъществява от контролен орган в съответствие с членове 39 и 40 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Съвета“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 8 от продуктовата спецификация и точки 4.5 и 4.6 от единния документ

Описание

Текстът на предишния член 8 е заличен и заменен със спецификациите във връзка с опаковането и етикетирането, по-рано описани в член 7. Спецификациите са съответно допълнени и изменени. По-специално спецификациите във връзка с опаковането са определени за всеки култивар и са посочени поотделно за всеки размер, а спецификациите във връзка с етикетирането са изменени, за да се даде възможност за включване на наименованието на сорта. На последно място е добавено логото на наименованието, което може да се използва и върху стикерите на плодовете.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Arancia Rossa di Sicilia“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026 г.

1. **Наименование (наименования)**

„Arancia Rossa di Sicilia“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

11 — Мелничарски продукти; малц; скорбяла и нишесте; инулин; пшеничен глутен

07 — Зеленчуци, растения, корени и грудки, годни за консумация

10 — Житни растения

20 — Хранителни продукти от зеленчуци, плодове или други части от растения

08 — Плодове, годни за консумация; цитрусови или пъпешови кори

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното географско указание „Arancia Rossa di Sicilia“ е запазено за плодовете от следните сортове:

— Tarocco със следните култивари: Tarocco Comune, Tarocco Gallo, Tarocco dal Muso M403, Tarocco Nucellare 57-1E-1, Tarocco Scirè, Tarocchino, Tarocco Gallo M128, Tarocco Gallo Nucellare C898, Tarocco Gallo V.C.R., Tarocco Fondaconovo VCR, Tarocco Gabella M230, Tarocco Ippolito M2016, Tarocco Lempso Nuc. C5787, Tarocco Meli Nucellare C8158, Tarocco Messina Nucellare C1635, Tarocco Messina rotondo nuc. C 2014, Tarocco Rosso V.C.R., Tarocco Rosso M55, Tarocco S. Alfio M509, Tarocco Sciara Nucellare C1882, Tarocco Scirè M11, Tarocco Scirè Nucellare D2062, Tarocco Scirè Nucellare D2071, Tarocco Scirè V.C.R., Tarocco Tapi, Tarocco TDV, Vigo,

— Moro със следните култивари: Moro, Moro di Lentini M45, Moro Nucellare 58-8D-1,

— Sanguinello със следните култивари: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1, Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12,

които се отглеждат така, че да се запази сортовата им чистота, на подходящата за целта територия на регион Сицилия.

Характерно за „Arancia Rossa di Sicilia“ е наличието на антоцианини и при предлагането за потребление плодовете трябва да отговарят на следните характеристики:

„Arancia Rossa di Sicilia“ — култивари от групата Tarocco

Минимален диаметър: 73—84 mm

Минимален размер: 5,

като се допуска общо отклонение от 10 %, като брой или тегло, цитрусови плодове, които съответстват на по-малкия размер, непосредствено предхождащ посочения върху етикета.

Форма: кълбовидна, сферична или овоидна с различна степен на изпъкване в основата (дълга или къса „муцуна“)

Цвят на кората: неутрално оранжево с участъци, оцветени в по-тъмно или по-светло гранатовочервено, с много гладка повърхност, според областта на производство и времето на беритбата

Месеста част: с кехлибарен цвят и бледо- до наситеночервени жилки според областта на производство и времето на беритбата

Минимално съдържание на сок: ≥ 30 % от теглото на плода

Цвят на сока: кървавочервен поради наличието на водноразтворими пигменти (антоцианини) в месестата част и в кората

Съотношение между разтворими твърди вещества и титруеми органични киселини: не по-малко от 8,0

Съдържание на захари в сока, изразени в g/100 ml: минимум 10 градуса Брикс

„Arancia Rossa di Sicilia“ — култивари от групата Moro

Минимален диаметър: 67—76 mm

Минимален размер: 7,

като се допуска общо отклонение от 10 %, като брой или тегло, цитрусови плодове, които съответстват на по-малкия размер, непосредствено предхождащ посочения върху етикета.

Форма: кълбовидна, сферична или овоидна

Цвят на кората: оранжев с виненочервени нюанси от едната страна на плода, според областта на производство и времето на беритбата

Месеста част: изцяло в тъмен виненочервен цвят и с по-скоро кисел вкус

Минимално съдържание на сок: ≥ 30 % от теглото на плода

Цвят на сока: кървавочервен с различна степен на наситеност поради наличието на водноразтворими пигменти (антоцианини) в месестата част и в кората

Съотношение между разтворими твърди вещества и титруеми органични киселини: не по-малко от 8,0

Съдържание на захари в сока, изразени в g/100 ml: минимум 9 градуса Брикс

„Arancia Rossa di Sicilia“ — култивари от групата Sanguinello

Минимален диаметър: 67—76 mm

Минимален размер: 7,

като се допуска общо отклонение от 10 %, като брой или тегло, цитрусови плодове, които съответстват на по-малкия размер, непосредствено предхождащ посочения върху етикета.

Форма: кълбовидна за култиварите Sanguinello Moscato и Sanguinello Moscato Cuscunà, сферична или овоидна

Цвят на кората: с оранжев цвят и бледо- до наситеночервени жилки, с леко грапава повърхност, според областта на производство и времето на беритбата

Месеста част: с кехлибарен цвят и бледо- до наситеночервени жилки според областта на производство и времето на беритбата

Минимално съдържание на сок: ≥ 30 % от теглото на плода

Цвят на сока: кървавочервен поради наличието на водноразтворими пигменти (антоцианини) в месестата част и в кората

Съотношение между разтворими твърди вещества и титруеми органични киселини: не по-малко от 8,0

Съдържание на захари в сока, изразени в g/100 ml: минимум 9 градуса Брикс

Плодовете със ЗГУ „Arancia Rossa di Sicilia“ с големина от размера, следващ минималния размер, до размер 10 от всеки култивар могат да се предлагат за потребление и като пресен продукт с указанието „da spremuta“ („за изстискване“). Продукцията с размер 11 и по-голям размер е предназначена само за промишлена употреба.

Независимо от това цялата продукция може да се използва за получаване на сокове и прясно изцедени сокове и за промишлена употреба. Всички други изисквания, свързани с отделните сортове, остават непроменени.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Arancia Rossa di Sicilia“ чак до беритбата трябва да бъдат осъществени единствено в рамките на определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Плодовете „Arancia Rossa di Sicilia“ трябва да се предлагат за потребление опаковани в съответствие с общите и метрологичните стандарти за търговията с плодове и зеленчуци и със стикер с описаното по-долу логото, което: да фигурира върху най-малко 80 % от поставените в специални опаковки на един ред плодове с големина до размер 5 за култиварите от групата Tarocco, до размер 7 за култиварите от групата Moro и до размер 7 за култиварите от групата Sanguinello; да фигурира върху най-малко 50 % от поставените в специални опаковки на два реда плодове с големина до размер 5 за култиварите от групата Tarocco, до размер 7 за култиварите от групата Moro и до размер 7 за култиварите от групата Sanguinello. Разрешено е до 20 % от плодовете да се опаковат в тънка хартия с логото на защитеното географско указание вместо върху тях да се поставя стикер. Плодовете с големина до размер 5 за култиварите от групата Tarocco, до размер 7 за култиварите от групата Moro и до размер 7 за култиварите от групата Sanguinello могат да бъдат предлагани за потребление в специални мрежести опаковки, мрежички с ленти, съдове с два или повече плода и други подобни. Поставянето на стикери върху плодовете в тези опаковки не се изисква, тъй като те са затворени, запечатани и във всички случаи не позволяват манипулиране. Теглото на тези опаковки не трябва да надвишава 1,5 kg. Плодовете с големина до размер 5 за култиварите от групата Tarocco, до размер 7 за култиварите от групата Moro и до размер 7 за култиварите от групата Sanguinello могат да бъдат предлагани за потребление чрез електронна търговия, онлайн продажби или продажби на групи за закупуване в затворени кашони. Поставянето на стикери върху плодовете в тези опаковки не се изисква, тъй като те са затворени, запечатани и във всички случаи не позволяват манипулиране. Теглото на тези опаковки не може да е под 3 kg. Плодовете с размер от 6 до 10 за култиварите от групата Tarocco, от 8 до 10 за култиварите от групата Moro и от 8 до 10 за култиварите от групата Sanguinello могат да бъдат предлагани за потребление в специални мрежи, мрежички с ленти и съдове, върху чиято опаковка фигурира текстът „da spremuta“ („за изстискване“). Поставянето на стикери върху плодовете в тези опаковки не се изисква, тъй като те са затворени, запечатани и във всички случаи не позволяват манипулиране. Теглото на тези опаковки не може да е под 2 kg. Плодове с големина от размер 6 нататък за култиварите от групата Tarocco, от размер 8 нататък за култиварите от групата Moro и от размер 8 нататък за култиварите от групата Sanguinello могат да бъдат предлагани за потребление в насипно състояние без стикери в различни видове опаковки. Опаковките трябва да бъдат затворени и/или запечатани с прозрачно и/или микроперфорирано фолио и в случаите, когато са предназначени за сектора на хотелиерството, ресторантьорството и общественото хранене, както и за столови от всякакъв вид. Върху етикета на опаковките трябва да фигурира текстът: „da spremuta“ („за изстискване“). Портокалите, предназначени за преработка, трябва да се доставят в промишлените предприятия в различни касетки, щайги и съдове, върху които трябва да бъдат посочени сортовете. В пътните документи на транспортното средство трябва да е ясно посочено, че се превозват портокали със ЗГУ „Arancia Rossa di Sicilia“. Разрешено е използването на всички видове опаковки и опаковъчни материали, предвидени в действащото законодателство.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковките и опаковъчните материали, в това число мрежите и други подобни опаковки, трябва да фигурира наименованието „Arancia Rossa di Sicilia“, следвано непосредствено от указанието за сорта (Tarocco, Moro или Sanguinello), изписано с букви, които са видими, незаличими и ясно отличаващи се от всички други надписи. Непосредствено отдолу трябва да фигурира означението „Indicazione geografica protetta“ (Защитено географско указание) или неговият акроним „IGP“ (ЗГУ). Забранява се към указанието, посочено в предходната алинея, да се добавят каквито и да било описания или означения, различни от изрично предвидените в настоящата продуктова спецификация, включително на прилагателни като „tipo“, „fine“, „extra“, „superiore“, „selezionato“, „scelto“ („типични“, „деликатни“, „превъзходни“, „подбрани“, „избрани“) и други подобни. Освен това се забранява използването на наименования на сортове, различни от изрично предвидените в продуктовата спецификация. Името на сорта може да бъде посочено изцяло. Разрешава се обаче използването на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение, както и евентуално наименованието на стопанството или на овощната градина, от които действително произхождат портокалите. Трябва да се посочат също така името или наименованието на предприятието и адресът на опаковчика, както и първоначалното брутно тегло. По желание може да се укаже седмицата, през която е извършена беритбата на плодовете. Освен това може да бъдат посочени данните, фигуриращи в Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli (национална база данни за производителите на плодове и зеленчуци), за опаковчика и за евентуалния дистрибутор (име или наименование на предприятието). Върху опаковките, етикетите и т.н., на които фигурира логото на защитеното географско указание, трябва да е поставен и символът за ЗГУ на ЕС.

Лого на наименованието „Arancia Rossa di Sicilia“





5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Arancia Rossa di Sicilia“ обхваща ясно определената територия на Източна Сицилия, чиито почвени и климатични условия са подходящи за биосинтеза на антоцианините, които определят пигментацията на плодовете, и се определя, както следва:

провинция Катания: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Iudica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia и Scordia;

провинция Сиракуза: Lentini, Francofonte, Carlentini заедно със селището Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino и Sortino;

провинция Ена: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфични характеристики на географския район

Районът на производство на „Arancia Rossa di Sicilia“ се характеризира през деня с голям брой часове слънцегреене, а през нощта с ниски температури вследствие на въздушните течения от вулканичния масив на Етна, както и с оскъдни валежи. Този район осигурява оптимални условия за качествено производство на сортовете Sanguinello, Tarocco и Moro и на различните им култивари.

Специфични особености на продукта

Портокалите „Arancia Rossa di Sicilia“ се открояват със сладкия си вкус и наситения цвят на кората и на месестата част. Особено ценна е именно месестата част с бледо- до наситеночервени жилки, от която при изстискване се получава кървавочервен сок.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или други характеристики на продукта

Отглеждането на цитрусови плодове в Сицилия има вековни традиции, като сведенията за него датират още от края на арабското господство. По-специално по хълмовете и в равнината около вулкана Етна се е развило и обособило стопанство с отчетливи характеристики. Значителните температурни разлики в района обуславят натрупването на значително количество захари и антоцианини, които придават на портокалите много приятен вид (поради наситения цвят на кората) и характерен сладък вкус. С вековете сортовете Sanguinello, Tarocco и Moro са се адаптирали още по-добре към средата, в която се отглежда „Arancia Rossa di Sicilia“. Връзката между климатичните фактори и характеристиките на продукта са особено видими при този продукт, като е установено, че същите сортове, отглеждани в други климатични условия и на други терени, не притежават особеното оцветяване и специфичните органолептични характеристики, прославили „Arancia Rossa di Sicilia“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343