C/2026/3487

2.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3487)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Arancia Rossa di Sicilia«

EU-referencenummer: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Arancia Rossa di Sicilia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – fremme af landbrugsfødevarekvalitet (PQA) 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er standardændringer i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, eftersom de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medtagelse af artikeloverskrifter i produktspecifikationen

Beskrivelse

Artikeloverskrifterne er blevet medtaget i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Artikel 1 i produktspecifikationen: mere specifik henvisning til sorter

Beskrivelse

I artikel 1 i produktspecifikationen er det præciseret, at der er tale om pigmenterede sorter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

I artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet er der tilføjet kultivarer med pigmenteret frugtkød, som er kendte og er blevet afprøvet på Sicilien. De har kendetegnene for »Arancia Rossa di Sicilia« BGB og er optaget i det nationale register over sorter af frugtarter, der må markedsføres.

Nogle sorter er også blevet fjernet fra produktspecifikationen.

Desuden er kultivarerne Tarocco, Moro og Sanguinello blevet opført mere detaljeret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

Oplysninger, som tidligere fandtes i artikel 6 i produktspecifikationen, er blevet føjet til teksten i artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet. Teksten er blevet revideret med henblik på for hver kultivar at tilføje en tolerance udtrykt i vægt eller antal appelsiner samt et krav om minimumssaftindhold. Desuden er afsnittet om appelsiner bestemt til forarbejdning blevet omformuleret. Endelig er den bestemmelse, hvorefter ministeriet kunne fastsætte grænser for rester af plantebeskyttelsesmidler og regulere dyrkningsmetoder, udgået.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 3 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

Produktionsområdet er blevet defineret mere præcist, uden at grænserne er blevet ændret. Navnene på to kommuner er blevet rettet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 4 i produktspecifikationen: fuldstændig omformulering af teksten

Beskrivelse

Teksten i artikel 4 i produktspecifikationen er flyttet til artikel 5 og erstattet af følgende: »Hvert trin i produktionsprocessen skal overvåges, og samtlige input og output skal registreres. Producenter og emballeringsvirksomheder skal registreres i særlige registre, der føres af kontrolorganet, og de producerede mængder skal meddeles kontrolorganet inden for bestemte frister, hvorved produktets sporbarhed sikres. Alle fysiske og juridiske personer, hvis navne fremgår af registrene, skal kontrolleres af kontrolorganet i overensstemmelse med produktspecifikationen og kontrolplanen.«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen: fuldstændig omformulering af teksten

Beskrivelse

Da teksten i den tidligere artikel 5 ikke længere var i overensstemmelse med EU-retten, er den slettet og erstattet af teksten i den tidligere artikel 4, ændret efter behov. Ændringerne vedrørte navnlig muligheden for mekanisk beskæring, en øget plantetæthed, fastlæggelsen af egnede grundstammer og en forhøjelse af den maksimale produktion pr. beplantningsenhed.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 6, »Tilknytning til det geografiske område«, i produktspecifikationen

Beskrivelse

Teksten i den tidligere artikel 6 er flyttet til artikel 2 og erstattet af teksten i punkt 5, »Tilknytning til det geografiske område«, i enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 7 i produktspecifikationen: kontrol

Beskrivelse

Teksten i artikel 7 i produktspecifikationen om emballering og mærkning er flyttet til artikel 8 og erstattet af følgende:

»Produktspecifikationens overholdelse skal kontrolleres af et kontrolorgan i overensstemmelse med artikel 39 og 40 i forordning (EU) 2024/1143«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 4.5 og 4.6 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

Teksten i artikel 8 i produktspecifikationen er udgået og erstattet af reglerne om emballering og mærkning, der tidligere var fastsat i artikel 7. Reglerne er blevet udvidet og ændret efter behov. Der er navnlig fastsat særlige emballeringskrav for hver kultivar opdelt efter størrelse, og mærkningsreglerne er blevet ændret, så sortens navn kan angives. Endelig er der tilføjet betegnelsens logo, som også kan anvendes på mærkater på enkelte appelsiner.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Arancia Rossa di Sicilia«

EU-referencenummer: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Arancia Rossa di Sicilia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

11 – Mølleriprodukter; malt; stivelse; inulin; hvedegluten

07 – Spiselige grøntsager samt visse rødder og rodknolde

10 – Korn

20 – Varer af grøntsager, frugter, nødder eller andre planter og plantedele

08 – Spiselige frugter og nødder; skaller af citrusfrugter eller meloner

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Arancia Rossa di Sicilia« er forbeholdt frugt af følgende sorter:

— Tarocco med følgende kultivarer: 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 og Vigo

— Moro med følgende kultivarer: Moro, Moro di Lentini M45 og Moro Nucellare 58-8D-1

— Sanguinello med følgende kultivarer: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 og Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12

dyrket i plantager med én enkelt sort i det relevante område i regionen Sicilien.

Produktet »Arancia Rossa di Sicilia« er kendetegnet ved tilstedeværelsen af anthocyaniner og skal have følgende egenskaber, når det bringes i omsætning:

»Arancia Rossa di Sicilia« – Tarocco

Minimumsdiameter: 73–84 mm.

Minimumsstørrelse: 5.

Tolerance: højst 10 % af frugterne, målt i antal eller vægt, må være i den størrelsessortering, der ligger umiddelbart under den, der er angivet på etiketten.

Form: rund, kugleformet eller oval med en mere eller mindre fremtrædende basis (lang eller kort »snude«).

Skalfarve: neutral orange med enkelte granatfarvede partier af varierende intensitet og med en meget glat overflade afhængigt af produktionsområdet og høsttidspunktet.

Frugtkød: ravgult med røde striber af varierende intensitet afhængigt af produktionsområdet og høsttidspunktet.

Minimumssaftindhold: ≥ 30 % af frugtens vægt.

Saftfarve: blodrød på grund af vandopløselige pigmenter (anthocyaniner) i frugtkødet og skallen.

Forholdet mellem opløselige faste stoffer og titrerbare organiske syrer: mindst 8,0.

Saftens sukkerindhold, udtrykt i g/100 ml: mindst 10 Brix-grader.

»Arancia Rossa di Sicilia« – Moro

Minimumsdiameter: 67–76 mm.

Minimumsstørrelse: 7.

Tolerance: højst 10 % af frugterne, målt i antal eller vægt, må være i den størrelsessortering, der ligger umiddelbart under den, der er angivet på etiketten.

Form: rund, kugleformet eller oval.

Skalfarve: orange med vinrøde nuancer, som er mere udtalte på den ene side af frugten, afhængigt af produktionsområdet og høsttidspunktet.

Frugtkød: ensartet mørk vinrød og temmelig syrlig.

Minimumssaftindhold: ≥ 30 % af frugtens vægt.

Saftfarve: blodrød af varierende intensitet på grund af vandopløselige pigmenter (anthocyaniner) i frugtkødet og skallen.

Forholdet mellem opløselige faste stoffer og titrerbare organiske syrer: mindst 8,0.

Saftens sukkerindhold, udtrykt i g/100 ml: mindst 9 Brix-grader.

»Arancia Rossa di Sicilia« – Sanguinello

Minimumsdiameter: 67–76 mm.

Minimumsstørrelse: 7.

Tolerance: højst 10 % af frugterne, målt i antal eller vægt, må være i den størrelsessortering, der ligger umiddelbart under den, der er angivet på etiketten.

Form: rund for kultivarerne Moscato og Moscato Cuscunà, i øvrigt kugleformet eller oval.

Skalfarve: orange med røde nuancer af varierende intensitet og med en let ru overflade afhængigt af produktionsområdet og høsttidspunktet.

Frugtkød: ravgult med røde striber af varierende intensitet afhængigt af produktionsområdet og høsttidspunktet.

Minimumssaftindhold: ≥ 30 % af frugtens vægt.

Saftfarve: blodrød på grund af vandopløselige pigmenter (anthocyaniner) i frugtkødet og skallen.

Forholdet mellem opløselige faste stoffer og titrerbare organiske syrer: mindst 8,0.

Saftens sukkerindhold, udtrykt i g/100 ml: mindst 9 Brix-grader.

BGB »Arancia Rossa di Sicilia«-appelsiner, som er større end mindstestørrelsen for hver sort og op til størrelse 10, kan også markedsføres til konsum som friskvare med angivelsen »da spremuta« (»til presning«). Appelsiner fra størrelse 11 er udelukkende til industriel anvendelse.

Hele høsten kan dog anvendes til fremstilling af saft eller juice eller til industriel anvendelse. Alle øvrige krav, der er fastsat for de enkelte sorter, gælder fortsat.

4.3. *Fravigelser vedrørende foderets oprindelse (kun for produkter af animalsk oprindelse med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Særlige etaper i produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen af »Arancia Rossa di Sicilia« indtil høsten af frugterne skal udelukkende foregå i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse vedrører*

»Arancia Rossa di Sicilia« skal emballeres i overensstemmelse med frugt- og grøntsagssektorens generelle regler og størrelsesstandarder ved markedsføring til konsum. Et mærkat med nedenstående logo skal være anbragt: på mindst 80 % af frugterne op til størrelse 5 for Tarocco-kultivarer, størrelse 7 for Moro-kultivarer og størrelse 7 for Sanguinello-kultivarer, der sælges i emballage i ét lag, på mindst 50 % af frugterne op til størrelse 5 for Tarocco-kultivarer, størrelse 7 for Moro-kultivarer og størrelse 7 for Sanguinello-kultivarer, der sælges i emballage i to lag. Op til 20 % af frugterne kan være indpakket i tissuepapir med BGB-logoet i stedet for at være forsynet med mærkater. Produktet kan sælges i særlige net, girsac-poser, pakninger, der indeholder to eller flere frugter, eller lignende, for så vidt angår appelsiner op til størrelse 5 for Tarocco-kultivarer, størrelse 7 for Moro-kultivarer og størrelse 7 for Sanguinello-kultivarer. Der behøver ikke at være anbragt mærkater på frugter, der sælges i sådanne lukkede og forseglede pakninger, som under alle omstændigheder forhindrer håndtering af frugterne. Disse pakninger må ikke veje mere end 1,5 kg. Produktet kan sælges via e-handel, online eller til indkøbsgrupper i lukkede papæsker, for så vidt angår appelsiner op til størrelse 5 for Tarocco-kultivarer, størrelse 7 for Moro-kultivarer og størrelse 7 for Sanguinello-kultivarer. Der behøver ikke at være anbragt mærkater på frugter, der sælges i sådanne lukkede og forseglede pakninger, som under alle omstændigheder forhindrer håndtering af frugterne. Disse pakninger må ikke veje mindre end 3 kg. Appelsiner i størrelserne 6–10 for Tarocco, 8–10 for Moro og 8–10 for Sanguinello-kultivarer kan sælges i særlige net, girsac-poser eller anden emballage med angivelsen »da spremuta« (»til presning«). Der behøver ikke at være anbragt mærkater på frugter, der sælges i sådanne lukkede og forseglede pakninger, som under alle omstændigheder forhindrer håndtering af frugterne. Disse pakninger må ikke veje mindre end 2 kg. Frugter fra størrelse 6 for Tarocco-kultivarer, størrelse 8 for Moro-kultivarer og størrelse 8 for Sanguinello-kultivarer kan sælges i løs vægt uden mærkater i forskellige typer emballage. Pakningerne skal være lukkede og/eller forseglede med gennemsigtig og/eller mikroperforeret film, herunder når de sælges til hotel-, restaurations- og cateringbranchen eller til kantiner af enhver art. Mærkningen af disse pakninger skal indeholde angivelsen »da spremuta« (»til presning«). Appelsiner bestemt til forarbejdning skal leveres til industrien i storkasser, transportkasser eller beholdere med angivelse af sorterne. Det skal klart fremgå af de ledsagedokumenter, der anvendes under transporten, at lasten består af BGB »Arancia Rossa di Sicilia«-appelsiner. Alle former for emballage og emballagematerialer, som er tilladt i henhold til gældende lovgivning, kan anvendes.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse vedrører*

I alle tilfælde gælder, at der på pakninger og emballage, herunder også på net og lignende emballagetyper, med tydelige og uudslettelige bogstaver, som tydeligt adskiller sig fra andre oplysninger, skal være anført betegnelsen »Arancia Rossa di Sicilia«, umiddelbart efterfulgt af sortsangivelsen (Tarocco, Moro eller Sanguinello). Umiddelbart nedenunder skal stå ordene »Indicazione geografica protetta« [beskyttet geografisk betegnelse] eller forkortelsen »IGP« [BGB]. Ovennævnte angivelse må ikke ledsages af andre betegnelser eller udtryk end dem, der udtrykkeligt er fastsat, herunder adjektiver som »type«, »fin«, »ekstra«, »bedre«, »udvalgt« eller »førsteklasses«. Desuden er det forbudt at anvende sortsnavne, der ikke udtrykkeligt er fastsat i produktspecifikationen. Sortsnavnet kan skrives fuldt ud. Anvendelse af angivelser, der henviser til navne, virksomhedsnavne og private varemærker, er tilladt, forudsat at de ikke er af anprisende karakter og ikke er egnede til at vildlede forbrugeren. Navnene på de specifikke bedrifter eller frugtplantager, som appelsinerne stammer fra, kan også angives. Emballørens navn, firmanavn og adresse samt den oprindelige bruttovægt skal også fremgå af emballagen. Det er frivilligt at angive den uge, hvor frugterne blev høstet. Emballørens og eventuelle distributørers oplysninger, som er registreret i *Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli* (registret over operatører inden for frugt og grøntsager), kan også angives. Al emballage, alle etiketter osv., der viser BGB-logoet, skal også være forsynet med EU-BGB-symbolet.

»Arancia Rossa di Sicilia«-logo





5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for BGB »Arancia Rossa di Sicilia« er et velafgrænset område i det østlige Sicilien, hvis jordbunds- og klimaforhold fremmer biosyntesen af de anthocyaniner, der bestemmer frugtens pigmentering. Området er afgrænset som følger:

provinsen Catania: 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 og Scordia

provinsen Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino og Sortino

provinsen Enna: Centuripe, Regalbuto og Catenanuova.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ en bestemt kvalitet

☑ andre egenskaber.

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for »Arancia Rossa di Sicilia« kendetegnes ved høj solindstråling om dagen, lave nattemperaturer på grund af vindstrømme fra vulkanmassivet Etna samt en ringe nedbørsmængde. Dette er optimale forhold for dyrkning af appelsiner af høj kvalitet fra de forskellige kultivarer inden for sorterne Tarocco, Moro og Sanguinello.

Produktets egenart

»Arancia Rossa di Sicilia« er kendetegnet ved sin sødlige smag og sin skræls og frugtkøds stærke farve. Særlig eftertragtet er frugtkødet med dets varierende kraftige rødlige marmorering, der ved presningen giver saften den blodrøde farve.

Sammenhæng mellem det geografiske område og produktets kvalitet, omdømme eller andre særlige egenskaber

Dyrkningen af citrusfrugter på Sicilien er en ældgammel tradition, som kan føres tilbage til det arabiske herredømme. I bakkeområdet og sletten omkring vulkanmassivet Etna har der i tidens løb udviklet sig højt specialiserede dyrkningsteknikker. De kraftige temperaturudsving i dette område medfører en betydelig ophobning af sukker og anthocyanpigmenter, hvilket giver frugten en meget flot ydre farve og en karakteristisk sød smag. Sorterne Tarocco, Moro og Sanguinello har gennem århundrederne udviklet sig i tæt samspil med dyrkningsmiljøet. »Arancia Rossa di Sicilia« er derfor et meget klart eksempel på den stærke sammenhæng, der består mellem klimaforholdene i et produktionsområde og produktets egenskaber. Således får de pågældende appelsinsorter, når de dyrkes under andre klimatiske betingelser, ikke den særlige farve og de specifikke organoleptiske egenskaber, der har givet produktet »Arancia Rossa di Sicilia« dets høje anseelse.

Elektronisk (URL-)henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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