Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3487)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Arancia Rossa di Sicilia»

Número de referencia UE: PGI-IT-0317-AM01 de 15.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques — Promoción de la Calidad Agroalimentaria (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Inserción de los títulos de los artículos en el pliego de condiciones

Descripción

Se añaden los títulos de los artículos al pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Artículo 1 del pliego de condiciones: referencia más específica a las variedades

Descripción

En el artículo 1 del pliego de condiciones, se especifica que las variedades están pigmentadas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 2 del pliego de condiciones y punto 4.2 del documento único

Descripción

En el artículo 2 del pliego de condiciones y en el punto 4.2 del documento único, se añaden cultivares con pulpa pigmentada que son conocidos y han sido sometidos a pruebas en Sicilia. Presentan las características de la IGP «Arancia Rossa di Sicilia» y están inscritas en el registro nacional de especies de cultivos frutales autorizadas a la venta.

También se eliminan del pliego de condiciones algunos cultivares.

Además, los cultivares *tarocco*, *moro* y *sanguinello* se enumeran con mayor detalle.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 2 del pliego de condiciones y punto 4.2 del documento único

Descripción

La información que figuraba anteriormente en el antiguo artículo 6 del pliego de condiciones se añade al texto del artículo 2 del pliego de condiciones y del punto 4.2 del documento único. Se ha revisado el texto para añadir, para cada cultivar, una tolerancia en cuanto al peso o al número de naranjas y un requisito relativo al contenido mínimo de zumo. Además, se ha reformulado el apartado relativo a las naranjas destinadas a la transformación. Por último, se ha suprimido la disposición en virtud de la cual el Ministerio podía fijar límites a los residuos de productos fitosanitarios y regular las actividades agrícolas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 3 del pliego de condiciones y punto 5 del documento único

Descripción

La zona de producción se ha definido con mayor precisión sin modificar sus límites. Se han corregido los nombres de dos municipios.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 4 del pliego de condiciones: reformulación completa del texto

Descripción

El texto del artículo 4 del pliego de condiciones se traslada al artículo 5 y se sustituye por el texto siguiente: «En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. Los productores y envasadores se inscriben en registros específicos gestionados por la estructura de control y las cantidades producidas se notifican al organismo de control en plazos específicos, lo que garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas cuyo nombre aparece en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones: reformulación completa del texto

Descripción

Dado que el texto del antiguo artículo 5 ya no se ajustaba al Derecho de la Unión, se ha suprimido y sustituido por el texto del antiguo artículo 4, modificado en consecuencia. Las modificaciones se referían, en particular, a la posibilidad de poda mecánica, al aumento de la densidad de plantación, a la definición de portainjertos adecuados y al aumento de la producción máxima por unidad de plantación.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 6, «Vínculo con la zona geográfica», del pliego de condiciones

Descripción

El texto del antiguo artículo 6 se ha trasladado al artículo 2 y se ha sustituido por el texto del punto 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 7 del pliego de condiciones: comprobaciones

Descripción

El texto del artículo 7 del pliego de condiciones sobre el envasado y el etiquetado se traslada al artículo 8 y se sustituye por el texto siguiente:

«La conformidad del producto con el pliego de condiciones la supervisa una estructura de control, de acuerdo con las disposiciones de los artículos 39 y 40 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Consejo».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 8 del pliego de condiciones y puntos 4.5 y 4.6 del documento único

Descripción

Se suprime el texto del artículo 8 del pliego de condiciones y se sustituye por las normas de envasado y etiquetado establecidas anteriormente en el artículo 7. Las normas se han ampliado y modificado en función de las necesidades. En particular, se han establecido requisitos específicos de envasado para cada cultivar, desglosados por tamaño, y se han modificado las normas de etiquetado para permitir la inclusión del nombre de la variedad. Por último, se ha añadido un logotipo de denominación que también puede utilizarse en las etiquetas adhesivas de cada naranja.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Arancia Rossa di Sicilia»

Número de referencia UE: PGI-IT-0317-AM01 de 15.4.2026

1. **Nombre(s)**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

11 — Productos de la molinería; malta; almidón y fécula; inulina; gluten de trigo

07 — Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios

10 — Cereales

20 — Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas

08 — Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La indicación geográfica protegida «Arancia Rossa di Sicilia» está reservada a los frutos de las variedades siguientes:

— Tarocco, con los cultivares siguientes: *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 y vigo*;

— *moro*, con los cultivares siguientes: *moro, moro di lentini M45 y moro nucellare 58-8D-1*;

— *sanguinello*, con los cultivares siguientes: *sanguinello comune, sanguinello moscato, sanguinello moscato M308, sanguinello moscato nucellare 49-5-5, sanguinello moscato cuscunà nucellare 58-52F-1 y sanguinello S.S.A. nucellare 66-SSA-12*;

cultivados en huertos monovarietales en la zona pertinente de la región de Sicilia.

La «Arancia Rossa di Sicilia» se caracteriza por la presencia de antocianinas y debe presentar las siguientes propiedades en el momento de su despacho al consumo:

«Arancia Rossa di Sicilia» — *Tarocco*

Diámetro mínimo: 73-84 mm.

Tamaño mínimo: 5.

Tolerancia: un máximo del 10 %, en número o en peso, de los frutos puede ser el tamaño inmediatamente inferior al indicado en la etiqueta.

Forma: redonda, esférica u ovalada, con una base más o menos prominente («morro» largo o corto).

Color de la piel: naranja neutro con algunas partes de color granate de intensidad variable y con una superficie muy lisa, dependiendo de la zona de producción y del momento de la recolección.

Pulpa: de color ambarino con vetas rojas de intensidad variable según la zona de producción y la época de la recolección.

Contenido mínimo de zumo: ≥ 30 % del peso del fruto.

Color del zumo: sanguíneo por la presencia de pigmentos hidrosolubles (antocianos) en la pulpa y la piel.

Relación entre sólidos solubles y ácidos orgánicos valorables: no menos de 8,0.

Contenido de azúcares en el zumo expresado en g/100 ml: como mínimo 10 grados Brix.

«Arancia Rossa di Sicilia» — *Moro*

Diámetro mínimo: 67-76 mm.

Tamaño mínimo: 7.

Tolerancia: un máximo del 10 %, en número o en peso, de los frutos puede ser el tamaño inmediatamente inferior al indicado en la etiqueta.

Forma: redonda, esférica u ovalada.

Color de la piel: naranja con matices de tinto de vino, más pronunciado en un lado del fruto, dependiendo de la zona de producción y del momento de la recolección.

Pulpa: enteramente coloreada de rojo oscuro vinoso, bastante ácida.

Contenido mínimo de zumo: ≥ 30 % del peso del fruto.

Color del zumo: sanguíneo de intensidad variable por la presencia de pigmentos hidrosolubles (antocianos) en la pulpa y la piel.

Relación entre sólidos solubles y ácidos orgánicos valorables: no menos de 8,0.

Contenido de azúcares en el zumo expresado en g/100 ml: como mínimo 9 grados Brix.

«Arancia Rossa di Sicilia» — *Sanguinello*

Diámetro mínimo: 67-76 mm.

Tamaño mínimo: 7.

Tolerancia: un máximo del 10 %, en número o en peso, de los frutos puede ser el tamaño inmediatamente inferior al indicado en la etiqueta.

Forma: redonda para los cultivares *moscato* y *moscato cuscunà*, esférica u ovalada.

Color de la piel: naranja con matices rojos de intensidad variable, con una superficie ligeramente rugosa, dependiendo de la zona de producción y del momento de la recolección.

Pulpa: de color ambarino con vetas rojas de intensidad variable según la zona de producción y la época de la recolección.

Contenido mínimo de zumo: ≥ 30 % del peso del fruto.

Color del zumo: sanguíneo por la presencia de pigmentos hidrosolubles (antocianos) en la pulpa y la piel.

Relación entre sólidos solubles y ácidos orgánicos valorables: no menos de 8,0.

Contenido de azúcares en el zumo expresado en g/100 ml: como mínimo 9 grados Brix.

Las naranjas de la IGP «Arancia Rossa di Sicilia» cuyo tamaño oscila entre un tamaño superior al tamaño mínimo de cada variedad y el tamaño 10 también pueden despacharse al consumo como producto fresco con la indicación «da spremuta» («para zumo»). Las naranjas del tamaño 11 se destinan exclusivamente a uso industrial.

No obstante, la totalidad de la cosecha podrá destinarse a la producción de concentrado o zumo o a usos industriales. Todos los demás requisitos establecidos para cada una de las variedades siguen siendo aplicables.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Arancia Rossa di Sicilia» hasta la recolección del producto deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado de la «Arancia Rossa di Sicilia» debe ajustarse a las normas generales y de medición del comercio de frutas y hortalizas en el momento de su despacho al consumo. Debe aparecer una pegatina con el logotipo que se muestra a continuación: en al menos el 80 % de los frutos hasta el tamaño 5 para los cultivares *tarocco*, el tamaño 7 para los cultivares *moro* y el tamaño 7 para los cultivares *sanguinello* vendidos en envases de una sola capa; en al menos el 50 % de los frutos hasta el tamaño 5 para los cultivares *tarocco*, el tamaño 7 para los cultivares *moro* y el tamaño 7 para los cultivares *sanguinello* vendidos en envases de doble capa. Hasta el 20 % de los frutos pueden envolverse en papel de seda con el logotipo de la IGP en lugar de pegatinas. El producto puede venderse en redes especiales, bolsas girsac, envases que contengan dos o más frutas o similares en el caso de las naranjas hasta el tamaño 5 para *tarocco*, el tamaño 7 para *moro* y el tamaño 7 para los cultivares *sanguinello*. No será necesario colocar pegatinas en la fruta vendida en envases cerrados y precintados que, en cualquier caso, impidan la manipulación de la fruta. Estos envases no deben pesar más de 1,5 kg. El producto puede venderse a través del comercio electrónico, en línea o a grupos de compra en cajas de cartón cerradas en el caso de las naranjas hasta el tamaño 5 para *tarocco*, el tamaño 7 para *moro* y el tamaño 7 para los cultivares *sanguinello*. No será necesario colocar pegatinas en la fruta vendida en envases cerrados y precintados que, en cualquier caso, impidan la manipulación de la fruta. Estos envases no deben pesar menos de 3 kg. Las naranjas de los tamaños 6 a 10 para *tarocco*, de los tamaños 8 a 10 para *moro* y de los tamaños 8 a 10 para los cultivares *sanguinello* podrán comercializarse en redes especiales, bolsas girsac u otros envases en los que figure la mención «da spremuta» (para zumo). No será necesario colocar pegatinas en la fruta vendida en envases cerrados y precintados que, en cualquier caso, impidan la manipulación de la fruta. Estos envases no deben pesar menos de 2 kg. Los frutos del tamaño 6 para los cultivares *tarocco*, del tamaño 8 para los cultivares *moro* y del tamaño 8 para los cultivares *sanguinello* pueden venderse a granel sin pegatinas en diversos tipos de envases. Los envases deberán cerrarse o sellarse con película transparente o microperforada, incluso cuando se vendan al sector de la hostelería, la restauración y el *catering* o a comedores de cualquier tipo. El etiquetado de estos envases debe incluir la mención «da spremuta» («para zumo»). Las naranjas destinadas a la transformación deben suministrarse a la industria en contenedores, cajas o recipientes con las variedades indicadas en ellos. Los documentos de viaje utilizados durante el transporte deben indicar claramente que la carga son naranjas IGP «Arancia Rossa di Sicilia». Podrán utilizarse todos los tipos de envases y materiales de envasado permitidos por la legislación vigente.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En cualquier caso, en los envases y embalajes, incluidos las redes o envoltorios similares, debe figurar, en caracteres claros, indelebles y netamente diferenciables de cualquier otro texto, la denominación «Arancia Rossa di Sicilia», seguida inmediatamente de la indicación varietal (Tarocco, Moro o Sanguinello). La mención «Indicazione geografica protetta» [Indicación Geográfica Protegida] o su acrónimo «IGP» debe figurar inmediatamente debajo. La indicación anterior no deberá ir acompañada de ninguna descripción ni término distinto de los expresamente previstos, incluidos adjetivos tales como «tipo», «fina», «extra», «superior», «seleccionada» u «elección». Además, está prohibido utilizar nombres de variedades distintos de los expresamente previstos en el pliego de condiciones. El nombre de la variedad podrá figurar en su totalidad. Se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor. También podrán indicarse los nombres de las explotaciones o huertos específicos de los que proceden las naranjas. El nombre, la razón social y la dirección del envasador también deben figurar en el envase, al igual que el peso bruto original. La indicación de la semana en que se cosechó el fruto es opcional. También pueden indicarse los datos del envasador y de cualquier distribuidor que figuren en el registro de operadores de frutas y hortalizas de la *Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli*. Los envases, etiquetas, etc., en los que figure el logotipo de la IGP también deben llevar el símbolo IGP de la UE.

Logotipo de «Arancia Rossa di Sicilia»





5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Arancia Rossa di Sicilia» es un territorio bien definido del este de Sicilia cuyas condiciones edafoclimáticas favorecen la biosíntesis de las antocianinas que determinan la pigmentación del fruto. La superficie se definirá de la siguiente manera:

Provincia de 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 y Scordia.

Provincia de Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino y Sortino.

Provincia de Enna: Centuripe, Regalbuto y Catenanuova.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad concreta

☑ otras características

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

El territorio de producción de la «Arancia Rossa di Sicilia» se caracteriza por la elevada insolación diurna, unas temperaturas nocturnas muy bajas debido a las corrientes procedentes del macizo volcánico del Etna y por las escasas precipitaciones. En esta zona, los cultivares *tarocco*, *moro* y *sanguinello* han encontrado las condiciones óptimas para una producción de calidad.

Carácter específico del producto

La «Arancia Rossa di Sicilia» se distingue por la dulzura e intensidad cromática del epicarpio y de la pulpa. Es especialmente apreciada la pulpa con manchas rojas más o menos intensas, que, al ser exprimida, produce un zumo de color rojo sanguíneo.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

El cultivo de cítricos en Sicilia es muy antiguo y de él se tienen noticias desde el dominio árabe. En concreto, la zona de colinas y la llanura que se halla en torno al volcán Etna se ha ido caracterizando y especializando en un cultivo muy particular. De hecho, como consecuencia de las acentuadas excursiones térmicas que se producen en la zona, los frutos acumulan azúcares y pigmentos antocianos de gran importancia que confieren a las naranjas una coloración muy agradable, un sabor dulce característico al fruto y una fuerte intensidad cromática al epicarpio. A lo largo de los siglos, se ha producido una importante interacción de las variedades *tarocco*, *moro* y *sanguinello* con el entorno donde se cultiva la «Arancia Rossa di Sicilia». La «Arancia Rossa di Sicilia» es un clarísimo ejemplo de la estrecha relación existente entre los factores climáticos y las características del producto. De hecho, las mismas variedades de naranja cultivadas en otros climas no presentan el color particular y las características organolépticas específicas que han hecho famosa a la «Arancia Rossa di Sicilia».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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