C/2026/3487

2.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3487)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Arancia Rossa di Sicilia”

EU-viitenumero: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Arancia Rossa di Sicilia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – PQA 1 (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – maatalouselintarvikkeiden laadun edistäminen – PQA 1)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Otsikoiden lisääminen tuote-eritelmän kohtiin

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohdat on otsikoitu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Otsikko

Tuote-eritelmän 1 kohta: tarkempi viittaus lajikkeisiin

Kuvaus

Tuote-eritelmän 1 kohdassa on täsmennetty, että lajikkeet ovat pigmentoituneita.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohta.

Kuvaus

Tuote-eritelmän 2 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaan on lisätty tunnettuja pigmentoitunutta hedelmälihaa sisältäviä lajikkeita, jotka on testattu Sisiliassa. Niillä on suojatun maantieteellisen merkinnän saaneen tuotteen ”Arancia Rossa di Sicilia” ominaisuudet, ja ne on merkitty kansalliseen myyntiin sallittujen hedelmälajikkeiden rekisteriin.

Tuote-eritelmästä on myös poistettu joitakin lajikkeita.

Lisäksi Tarocco-, Moro- ja Sanguinello-lajikkeet on lueteltu yksityiskohtaisemmin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohta.

Kuvaus

Tuote-eritelmän entisessä 6 kohdassa aiemmin annetut tiedot on lisätty tuote-eritelmän 2 kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan tekstiin. Tekstiä on tarkistettu siten, että siihen on lisätty kunkin lajikkeen osalta sallittu appelsiinien painon tai lukumäärän poikkeama sekä vähimmäismehupitoisuutta koskeva vaatimus. Lisäksi jalostettavaksi tarkoitettuja appelsiineja koskeva kappale on muotoiltu uudelleen sekä säännös, jonka mukaan ministeriö voisi asettaa rajoja kasvinsuojeluaineiden jäämille ja säännellä viljelytoimia, on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 3 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohta.

Kuvaus

Tuotantoalue on määritelty tarkemmin, mutta sen rajoja ei ole muutettu. Kahden kunnan nimet on korjattu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 4 kohta: tekstin täydellinen uudelleenmuotoilu

Kuvaus

Tuote-eritelmän 4 kohdan teksti on siirretty 5 kohtaan ja korvattu seuraavasti: ”Tuotantoprosessin jokaista vaihetta tulee seurata, ja kaikki tuotantopanokset ja tuotokset kirjata. Tuottajat ja pakkaajat kirjataan valvontaelimen hallinnoimiin erityisrekistereihin ja tuotetut määrät ilmoitetaan tarkastuslaitokselle määräajassa, mikä varmistaa tuotteiden jäljitettävyyden. Valvontaelin valvoo tuote-eritelmän ja valvontasuunnitelman mukaisesti kaikkia näihin rekistereihin merkittyjä luonnollisia henkilöitä ja oikeushenkilöitä.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta: tekstin täydellinen uudelleenmuotoilu

Kuvaus

Koska entinen 5 kohta ei enää ole EU:n lainsäädännön mukainen, se on poistettu ja korvattu muutetun entisen 4 kohdan tekstillä. Muutokset koskivat erityisesti mekaanisen leikkaamisen mahdollisuutta, istutustiheyden kasvattamista, sopivien perusrunkojen määrittelyä ja istutusyksikkökohtaisen enimmäistuotannon lisäämistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 6 kohta, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”

Kuvaus

Entisen 6 kohdan teksti on siirretty 2 kohtaan ja korvattu yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” tekstillä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 7 kohta: tarkastukset

Kuvaus

Pakkauksia ja merkintöjä koskevan tuote-eritelmän 7 kohdan teksti on siirretty 8 kohtaan ja korvattu seuraavasti:

”Valvontaelin tarkastaa tuote-eritelmän noudattamisen asetuksen (EU) N:o 2024/1143 39 ja 40 artiklan mukaisesti.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 ja 4.6 kohta.

Kuvaus

Tuote-eritelmän 8 kohdan teksti on poistettu ja korvattu 7 kohdassa aiemmin vahvistetuilla pakkaus- ja merkintäsäännöillä. Sääntöjä on laajennettu ja muutettu tarpeen mukaan. Kullekin lajikkeelle on asetettu erityisiä pakkausvaatimuksia, jotka on eritelty koon mukaan, ja merkintöjä koskevia sääntöjä on muutettu niin, että niihin voidaan sisällyttää lajikkeen nimi. Lisäksi on lisätty nimitystunnus, jota voidaan käyttää myös yksittäisten appelsiinien tarroissa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Arancia Rossa di Sicilia”

EU-viitenumero: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Nimi/nimet**

”Arancia Rossa di Sicilia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

11 – Myllyteollisuustuotteet maltaat; tärkkelys; inuliini; vehnägluteeni

7 – Kasvikset sekä tietyt syötävät kasvit, juuret ja mukulat

10 – Vilja

20 – Kasviksista, hedelmistä, pähkinöistä tai muista kasvinosista valmistetut tuotteet

8 – Syötävät hedelmät ja pähkinät; sitrushedelmien ja melonin kuoret

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Arancia Rossa di Sicilia” on varattu seuraavien lajikkeiden hedelmille:

— Tarocco, viljelylajikkeet 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 ja Vigo

— Moro, viljelylajikkeet Moro, Moro di Lentini M45 ja Moro Nucellare 58-8D-1

— Sanguinello, viljelylajikkeet Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 ja Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12

kasvatetaan yhden lajikkeen hedelmätarhoissa asiaomaisella Sisilian alueella.

Arancia Rossa di Sicilia -veriappelsiinille on ominaista sen antosyaanipitoisuus ja sillä on oltava seuraavat ominaisuudet kulutukseen luovutettaessa:

”Arancia Rossa di Sicilia” – Tarocco

Vähimmäishalkaisija: 73–84 mm.

Vähimmäiskoko: 5.

Toleranssi: enintään 10 prosenttia hedelmistä voi olla lukumäärän tai painon mukaan merkinnässä ilmoitettua kokoa pienempi.

Muoto: pyöreä, pallomainen tai soikea, kärki enemmän tai vähemmän esiintyöntyvä (pitkä/lyhyt ”nokka”);

Kuoren väri: neutraali oranssi, jonka granaatinpunaisten osien värin voimakkuus vaihtelee tuotantovyöhykkeen ja sadonkorjuuajankohdan mukaan. Pinta on erittäin sileä.

Hedelmäliha: meripihkan keltainen, tuotantoalueesta ja sadonkorjuuajankohdasta riippuen voimakkuudeltaan vaihtelevia punaisia juovia.

Vähimmäismehupitoisuus: ≥ 30 prosenttia hedelmän painosta.

Mehun väri: verenpunainen johtuen mallon ja kuoren sisältämistä vesiliukoisista pigmenttiaineista (antosyaaneista).

Liukenevien aineiden ja orgaanisten happojen suhde: vähintään 8,0.

Mehun sokeripitoisuus (g/100 ml): vähintään 10 astetta Brix-asteikolla.

”Arancia Rossa di Sicilia” – Moro:

Vähimmäishalkaisija: 67–76 mm.

Vähimmäiskoko: 7.

Toleranssi: enintään 10 prosenttia hedelmistä voi olla lukumäärän tai painon mukaan merkinnässä ilmoitettua kokoa pienempi.

Muoto: pyöreä, pallomainen tai soikea.

Kuoren väri: punakeltainen, tuotantoalueesta ja sadonkorjuuajankohdasta riippuen yhdeltä puolelta voimakkaammin viininpunaiseen vivahtava.

Hedelmäliha: kauttaaltaan tumman viininpunainen, hapahko.

Vähimmäismehupitoisuus: ≥ 30 prosenttia hedelmän painosta.

Mehun väri: voimakkuudeltaan vaihtelevan verenpunainen johtuen mallon ja kuoren sisältämistä vesiliukoisista pigmenttiaineista (antosyaaneista).

Liukenevien aineiden ja orgaanisten happojen suhde: vähintään 8,0.

Mehun sokeripitoisuus (g/100 ml): vähintään 9 astetta Brix-asteikolla.

”Arancia Rossa di Sicilia” – Sanguinello:

Vähimmäishalkaisija: 67–76 mm.

Vähimmäiskoko: 7.

Toleranssi: enintään 10 prosenttia hedelmistä voi olla lukumäärän tai painon mukaan merkinnässä ilmoitettua kokoa pienempi.

Muoto: lajikkeet Moscato ja Moscato Cuscunà, pallomainen tai soikea.

Kuoren väri: neutraali oranssi, jonka punaisten vivahteiden voimakkuus vaihtelee tuotantovyöhykkeen ja sadonkorjuuajankohdan mukaan. Pinta on hiukan karhea.

Hedelmäliha: meripihkan keltainen, tuotantoalueesta ja sadonkorjuuajankohdasta riippuen voimakkuudeltaan vaihtelevia punaisia juovia.

Vähimmäismehupitoisuus: ≥ 30 prosenttia hedelmän painosta.

Mehun väri: verenpunainen johtuen mallon ja kuoren sisältämistä vesiliukoisista pigmenttiaineista (antosyaaneista).

Liukenevien aineiden ja orgaanisten happojen suhde: vähintään 8,0.

Mehun sokeripitoisuus (g/100 ml): vähintään 9 astetta Brix-asteikolla.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Arancia Rossa di Sicilia -appelsiineja, joiden koko vaihtelee kunkin lajikkeen vähimmäiskokoa suuremmasta kokoon 10, voidaan myös luovuttaa kulutukseen tuoreena tuotteena, jossa on merkintä ”da spremuta” (puristettavaksi). Koon 11 appelsiinit on tarkoitettu ainoastaan teolliseen käyttöön.

Koko sato voi kuitenkin olla tarkoitettu puristemehun- tai mehuntuotantoon tai teolliseen käyttöön. Kaikkia muita yksittäisiä lajikkeita koskevia vaatimuksia sovelletaan edelleen.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Arancia Rossa di Sicilia -veriappelsiinin kaikkien tuotantovaiheiden sadonkorjuuseen asti on tapahduttava ainoastaan kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Arancia Rossa di Sicilia -veriappelsiinit on pakattava hedelmä- ja vihanneskaupan yleisten sääntöjen ja mittausstandardien mukaisesti, kun ne luovutetaan kulutukseen. Tuotteet on varustettava tarralla, jossa on alla kuvattu logo. Tarra on lisättävä tarkoituksenmukaisiin yksikerrospakkauksiin pakattaviin hedelmiin vähintään 80 prosenttiin hedelmistä, joiden koko on Tarocco-lajikkeilla enintään 5, Moro-lajikkeilla enintään 7 ja Sanguinello-lajikkeilla enintään 7. Tarkoituksenmukaisiin kaksikerrospakkauksiin pakattavista hedelmistä vähintään 50 prosenttiin on lisättävä tarra. Tämä koskee hedelmiä, joiden koko on Tarocco-lajikkeilla enintään 5, Moro-lajikkeilla enintään 7 ja Sanguinello-lajikkeilla enintään 7. Enintään 20 prosentille hedelmistä voidaan tarran sijasta käyttää suojapaperia, jossa on suojatun maantieteellisen merkinnän logo. Tarocco-lajikkeiden enintään koon 5, Moro-lajikkeiden enintään koon 7 ja Sanguinello-lajikkeiden enintään koon 7 appelsiinit voidaan myydä tarkoituksenmukaisissa hedelmäverkkopusseissa, girsac-pusseissa, kahden tai useamman hedelmän pakkauksissa ja vastaavissa. Tällaiset pakkaukset ovat suljettuja ja sinetöityjä, joten niihin pakattuja hedelmiä ei voida käsitellä eikä niiden sisältämää tuotetta tarvitse näin ollen varustaa tarralla. Pakkaukset saavat painaa enintään 1,5 kg. Tarocco-lajikkeiden enintään koon 5, Moro-lajikkeiden enintään koon 7 ja Sanguinello-lajikkeiden enintään koon 7 appelsiinit voidaan myydä verkkokaupassa, online-myynnissä ja Gruppi di acquisto -yhteisostoryhmille tapahtuvassa myynnissä suljetuissa pahvilaatikoissa. Tällaiset pakkaukset ovat suljettuja ja sinetöityjä, joten niihin pakattuja hedelmiä ei voida käsitellä eikä niiden sisältämää tuotetta tarvitse näin ollen varustaa tarralla. Pakkausten painon on oltava vähintään 3 kg. Tarocco-lajikkeiden enintään koon 6–10, Moro-lajikkeiden enintään koon 8–10 ja Sanguinello-lajikkeiden enintään koon 8–10 appelsiinit voidaan myydä hedelmäverkkopusseissa, girsac-pusseissa tai muissa pakkauksissa, joissa on merkintä ”da spremuta” (puristettavaksi). Tällaiset pakkaukset ovat suljettuja ja sinetöityjä, joten niihin pakattuja hedelmiä ei voida käsitellä eikä niiden sisältämää tuotetta tarvitse näin ollen varustaa tarralla. Pakkausten painon on oltava vähintään 2 kg. Tarocco-lajikkeiden enintään koon 6, Moro-lajikkeiden enintään koon 8 ja Sanguinello-lajikkeiden enintään koon 8 appelsiinit voidaan myydä irtotavarana ilman tarroja erityyppisissä pakkauksissa. Pakkaukset on suljettava ja/tai suljettava läpinäkyvällä ja/tai mikrorei’itetyllä kalvolla – myös silloin, kun niitä myydään hotelli-, ravintola- ja ateriapalveluille tai ruokaloille. Pakkausmerkinnöissä on oltava maininta ”da spremuta” (puristettavaksi). Jalostettaviksi tarkoitetut appelsiinit on toimitettava teollisuudelle astioissa, laatikoissa tai säiliöissä, joihin on merkitty lajikkeet. Kuljetuksen aikana käytettävistä matkustusasiakirjoista on selvästi käytävä ilmi, että kyseessä on suojatun maantieteellisen merkinnän Arancia Rossa di Sicilia -appelsiinien rahti. Kuljetukseen voidaan käyttää kaikentyyppisiä voimassa olevan lainsäädännön sallimia pakkauksia ja pakkausmateriaaleja.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Laatikot ja muut pakkaukset, kuten verkot, on aina varustettava päällysmerkinnöillä, joissa on selkein, lähtemättömin ja selvästi muusta tekstistä erottuvin kirjaimin nimi ”Arancia Rossa di Sicilia”, jota seuraa välittömästi lajikkeen nimi (Tarocco, Moro tai Sanguinello). Ilmoituksen ”Indicazione geografica protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen lyhenteen ”IGP” (SMM) on oltava välittömästi alapuolella. Edellä mainittuun mainintaan ei saa liittää muita kuin nimenomaisesti määrättyjä kuvauksia tai termejä, mukaan lukien adjektiivit, kuten tyyppi, hieno, extra, superior, valikoitu tai valittu. Lisäksi on kiellettyä käyttää muiden kuin tuote-eritelmässä nimenomaisesti mainittujen lajikkeiden nimiä. Lajikkeen nimi voidaan kirjoittaa kokonaisuudessaan. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Myös niiden maatilojen tai hedelmätarhojen nimet, joista appelsiinit ovat peräisin, voidaan ilmoittaa. Pakkauksessa on oltava nähtävillä myös pakkaajan nimi, yrityksen nimi ja osoite sekä alkuperäinen bruttopaino. Hedelmän sadonkorjuuviikon ilmoittaminen on vapaaehtoista. Pakkaajan ja jakelijan tiedot, sellaisina kuin ne on merkitty *Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoliin* (hedelmä- ja vihannesalan toimijoiden rekisteri), voidaan myös ilmoittaa. Kaikissa pakkauksissa, etiketeissä jne., joissa on SMM-logo, on myös oltava EU:n SMM-tunnus.

”Arancia Rossa di Sicilia” -logo





5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Arancia Rossa di Sicilia” tuotantoalue on tarkkaan määritelty itäisen Sisilian alue, jonka maaperä- ja ilmasto-olosuhteet suosivat antosyaanien biosynteesiä, joka määrittää hedelmän pigmentaation. Tämä alue määritellään seuraavasti:

Catanian maakunta: 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 ja Scordia

Siracusan maakunta: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino ja Sortino

Ennan maakunta: Centuripe, Regalbuto ja Catenanuova.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muihin ominaisuuksiin.

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Arancia Rossa di Sicilia -veriappelsiinin tuotantoalueelle ominaisia piirteitä ovat runsas auringonpaiste päivisin, Etna-tulivuorelta peräisin olevien virtausten aiheuttamat alhaiset yölämpötilat sekä vähäiset sateet. Näistä muodostuvat optimaaliset olosuhteet korkealaatuisten Tarocco-, Moro- ja Sanguinello-lajikkeiden appelsiinien viljelylle.

Tuotteen erityisyys

Arancia Rossa di Sicilia erottuu muista makeutensa sekä kuoren ja mallon voimakkaan värin ansiosta. Erityisen suuressa arvossa pidetään maltoa, jossa on voimakkuudeltaan vaihtelevia punaisia juovia ja josta saadaan puristamalla verenpunaista mehua.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alkuperän ja tuotteen laadun, maineen tai muun ominaispiirteen välillä

Sitrushedelmiä on viljelty Sisiliassa ammoisista ajoista lähtien, ja siitä on olemassa tietoja jo arabivallan ajoilta. Etenkin Etnan ylänköä ympäröivät kukkulat ja tasangot ovat tyypillisintä erikoistunutta viljelyaluetta. Alueen huomattavien lämpötilanvaihtelujen vaikutuksesta sitrushedelmiin kehittyy runsaasti sokeria sekä voimakkaita antosyaaneja, jotka antavat appelsiineille miellyttävän värikkään ulkonäön ja tyypillisen makeuden sekä korostuneen värikkään kuoren. Lajikkeet Tarocco, Moro ja Sanguinello ovat vuosisatojen kuluessa vaikuttaneet voimakkaasti Arancia Rossa di Sicilia -veriappelsiinin viljelyalueeseen. ”Arancia Rossa di Sicilia” onkin ilmeinen esimerkki ilmastotekijöiden ja tuotteen erityisominaisuuksien välisestä läheisestä yhteydestä. Jos samoja lajikkeita viljellään muunlaisessa ilmastossa, hedelmiin ei kehity erityistä väriä ja niitä aistinvaraisia ominaisuuksia, joiden ansiosta Arancia Rossa di Sicilia tunnetaan.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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