C/2026/3487

2.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3487)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Arancia Rossa di Sicilia»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout d'un intitulé aux articles du cahier des charges

Description

Des intitulés ont été ajoutés à tous les articles du cahier des charges

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

Article 1er du cahier des charges Précision de la référence aux variétés

Description

La référence aux variétés pigmentées est précisée à l'article 1er du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique

Description

Les cultivars à chair pigmentée connus et testés en Sicile, qui présentent les caractéristiques de l'«Arancia Rossa di Sicilia» IGP et sont inscrits au registre national des variétés de plantes fruitières admises à la commercialisation, sont ajoutés à l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique.

Certains cultivars ont également été retirés du cahier des charges.

Par ailleurs, la référence aux cultivars des groupes Tarocco, Moro et Sanguinello a été ajoutée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique

Description

Le texte de l'article 2 du cahier des charges et du point 4.2 du document unique a été complété par les informations déjà contenues dans l'ancien article 6 du cahier des charges. Le texte a été révisé afin d'inclure, pour chaque cultivar, une précision concernant la tolérance en poids ou en nombre d'agrumes et le paramètre relatif à la teneur minimale en jus. Le paragraphe relatif au produit destiné à la transformation a également été reformulé. Enfin, la disposition concernant la possibilité pour le ministère d'établir des limites de résidus pour les produits phytopharmaceutiques et les opérations agronomiques et culturales a été supprimée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 3 du cahier des charges et point 5 du document unique

Description

La description de l'aire de production a été davantage précisée sans en modifier la délimitation. Deux corrections formelles ont été apportées aux noms des communes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 4 du cahier des charges Révision complète du texte.

Description

Le texte de l'article 4 du cahier des charges a été déplacé à l'article 5 et intégralement remplacé par ce qui suit: «Il est nécessaire de suivre chaque phase du processus de production grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et à la sortie. L'inscription aux registres prévus à cet effet, gérés par la structure de contrôle des producteurs et des établissements de conditionnement, ainsi que la déclaration en temps utile à la structure de contrôle des quantités produites permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, seront soumises aux vérifications de l'organisme de contrôle, conformément aux dispositions du cahier des charges et du plan de contrôle correspondant.».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges Révision complète du texte.

Description

Le texte de l'ancien article 5 a été entièrement supprimé car il n'est plus conforme aux dispositions des règlements européens, et a été remplacé par le texte de l'ancien article 4, modifié en conséquence. Les modifications concernaient notamment la possibilité d'utiliser des moyens mécaniques pour les opérations de taille, l'augmentation de la densité de plantation, la définition de porte-greffes appropriés et l'augmentation de la production unitaire maximale.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges «Lien avec l'aire géographique»

Description

Le texte de l'ancien article 6 a été déplacé à l'article 2 et remplacé par le texte du point 5 du document unique «Lien avec l'aire géographique».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 7 du cahier des charges Contrôles.

Description

Le texte de l'article 7 du cahier des charges, relatif à l'emballage et à l'étiquetage, a été déplacé à l'article 8 et intégralement remplacé par ce qui suit:

«Le contrôle de la conformité du produit avec le cahier des charges de production est effectué par un organisme de contrôle conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du règlement (UE) 2024/1143.».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 du cahier des charges et points 4.5 et 4.6 du document unique

Description

Le texte de l'ancien article 8 a été supprimé et remplacé par les caractéristiques relatives au conditionnement et à l'étiquetage susmentionnées à l'article 7. Le cahier des charges a été complété et modifié en conséquence. Notamment, des précisions relatives au conditionnement ont été apportées pour chaque cultivar et ventilées par calibre, et les spécifications d'étiquetage ont été modifiées afin de permettre d'inclure le nom de la variété. Enfin, le logo de la dénomination, qui peut également être utilisé sur les étiquettes des fruits, a été ajouté.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Arancia Rossa di Sicilia»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

11 — PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALT; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT

07 — LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

10 — CÉRÉALES

20 — PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Arancia Rossa di Sicilia» est réservée aux fruits des variétés suivantes:

— «Tarocco», avec les cultivars suivants: 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», avec les cultivars suivants: Moro, Moro di Lentini M45, Moro Nucellare 58-8D-1;

— «Sanguinello», avec les cultivars suivants: 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

cultivés de façon à respecter la pureté variétale, sur le territoire approprié de la région de Sicile.

L'«Arancia Rossa di Sicilia» se caractérise par la présence d'anthocyanes et doit présenter, au moment de sa mise à la consommation, les caractéristiques suivantes:

«Arancia Rossa di Sicilia» — Cultivar du groupe Tarocco

Diamètre minimal: 73 à 84 mm

Calibre minimal: 5

une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur à celui indiqué sur l'étiquette est admise

Forme: globulaire, sphérique ou ovoïde, avec une base plus ou moins proéminente («museau» long ou court)

Couleur de l'écorce: orange neutre avec des parties de couleur rouge grenat plus ou moins intense et une surface très lisse, en fonction de l'aire de production et de l'époque de la récolte

Pulpe: de couleur ambrée avec marbrures rouges plus ou moins intenses en fonction de l'aire de production et de l'époque de la récolte

Teneur minimale en jus: ≥ 30 % du poids du fruit

Couleur du jus: sanguine, grâce à la présence de pigments hydrosolubles (anthocyane) dans la pulpe et l'écorce

Rapport solides solubles/acides organiques titrables: non inférieur à 8,0

Teneur en sucres du jus, exprimée en g/100 ml: 10 degrés Brix au minimum

«Arancia Rossa di Sicilia» — Cultivar du groupe Moro

Diamètre minimal: 67 à 76 mm

Calibre minimal: 7

une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur à celui indiqué sur l'étiquette est admise

Forme: globulaire, sphérique ou ovoïde

Couleur de l'écorce: de couleur orange, avec des nuances lie de vin plus intenses sur un côté du fruit, en fonction de l'aire de production et de l'époque de la récolte

Pulpe: entièrement teintée en lie de vin foncée, assez acidulée

Teneur minimale en jus: ≥ 30 % du poids du fruit

Couleur du jus: sanguine, plus ou moins intense, grâce à la présence de pigments hydrosolubles (anthocyane) dans la pulpe et l'écorce

Rapport solides solubles/acides organiques titrables: non inférieur à 8,0

Teneur en sucres du jus, exprimée en g/100 ml: 9 degrés Brix au minimum

«Arancia Rossa di Sicilia» — Cultivar du groupe Sanguinello:

Diamètre minimal: 67 à 76 mm

Calibre minimal: 7

une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur à celui indiqué sur l'étiquette est admise

Forme: globulaire dans les cultivars «Sanguinello Moscato» et «Sanguinello Moscato Cuscunà», sphérique ou ovoïde

Couleur de l'écorce: de couleur orange avec des nuances rouges plus ou moins intenses et une surface légèrement rugueuse, en fonction de l'aire de production et de l'époque de la récolte

Pulpe: de couleur ambrée avec des marbrures rouges plus ou moins intenses en fonction de l'aire de production et de l'époque de la récolte

Teneur minimale en jus: ≥ 30 % du poids du fruit

Couleur du jus: sanguine, grâce à la présence de pigments hydrosolubles (anthocyanes) dans la pulpe et l'écorce

Rapport solides solubles/acides organiques titrables: non inférieur à 8,0

Teneur en sucres du jus, exprimée en g/100 ml: 9 degrés Brix au minimum

L'«Arancia Rossa di Sicilia» IGP peut également être mise à la consommation en tant que produit frais portant la mention «da spremuta» (oranges à jus) dans des calibres compris entre le calibre suivant le calibre minimal et le calibre 10 de chaque cultivar. À partir du calibre 11, la production doit être exclusivement destinée à un usage industriel.

Toutefois, la totalité de la production peut être destinée à l'obtention de jus, de jus frais et à des fins industrielles. Toute autre exigence relative aux variétés individuelles reste inchangée.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de l'«Arancia Rossa di Sicilia» jusqu'à la récolte du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'«Arancia Rossa di Sicilia» doit être mise à la consommation après conditionnement, conformément aux règles générales et métrologiques du commerce des fruits et légumes, et munie d'une pastille portant le logo décrit ci-après apposée sur: au moins 80 % des fruits présentés dans des conditionnements spécifiques à une seule couche jusqu'au calibre 5 pour les cultivars du groupe Tarocco, jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Moro et jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Sanguinello; au moins 50 % des fruits présentés dans des conditionnements spécifiques à deux couches jusqu'au calibre 5 pour les cultivars du groupe Tarocco, jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Moro et jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Sanguinello. Un vélin portant le logo de l'indication géographique protégée peut être utilisé à la place de la pastille d'identification pour emballer 20 % des fruits au maximum. Le produit peut être mis à la consommation, jusqu'au calibre 5 pour les cultivars du groupe Tarocco, jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Moro et jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Sanguinello, dans des filets spéciaux, des sacs «girsac», des contenants de deux fruits ou plus et des contenants similaires. Ces emballages ne nécessitent pas d'étiqueter le produit, car ils sont fermés et scellés et ne peuvent donc pas être manipulés. Ces emballages ne doivent pas peser plus de 1,5 kg. Le produit, jusqu'au calibre 5 pour les cultivars du groupe Tarocco, jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Moro et jusqu'au calibre 7 pour les cultivars du groupe Sanguinello, peut être mis à la consommation par l'intermédiaire du commerce électronique, de la vente en ligne et de la vente à des groupements d'achat dans des cartons fermés. Ces emballages ne nécessitent pas d'étiqueter le produit, car ils sont fermés et scellés et ne peuvent donc pas être manipulés. Ces emballages ne devront pas peser plus de 3 kg. Le produit, dont le calibre est compris entre 6 et 10 pour les cultivars du groupe Tarocco, entre 8 et 10 pour les cultivars du groupe Moro et entre 8 et 10 pour les cultivars du groupe Sanguinello, peut être mis à la consommation dans des filets spéciaux, des sacs «girsac» et des contenants portant la mention «da spremuta». Ces emballages ne nécessitent pas d'étiqueter le produit, car ils sont fermés et scellés et ne peuvent donc pas être manipulés. Ces emballages ne devront pas peser plus de 2 kg. Le produit peut être mis à la consommation en emballages de différents types, à partir du calibre 6 pour les cultivars du groupe Tarocco, du calibre 8 pour les cultivars du groupe Moro et du calibre 8 pour les cultivars du groupe Sanguinello, en vrac et sans étiquetage. Les emballages doivent également être fermés et/ou scellés à l'aide d'un film transparent et/ou microperforé pour le secteur HoReCa et les cantines de tous types. L'emballage doit porter sur l'étiquette la mention suivante: «da spremuta» (oranges à jus). Les oranges destinées à la transformation doivent être livrées à l'industrie dans différents bacs, caisses et contenants sur lesquels les variétés doivent être indiquées. Les documents de voyage utilisés pendant le transport doivent indiquer clairement qu'il s'agit de l'«Arancia Rossa di Sicilia» IGP. Les emballages et les types et matériaux de conditionnement autorisés sont ceux prévus par la législation en vigueur.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La dénomination «Arancia Rossa di Sicilia», immédiatement suivie de l'indication de la variété (Tarocco, Moro ou Sanguinello), doit figurer, en caractères nets, indélébiles et plus grands que toutes les autres inscriptions sur les conditionnements ou les emballages, et notamment les filets et autres emballages similaires. La mention «Indicazione geografica protetta», ou le sigle IGP, doit figurer immédiatement en dessous. Il est interdit d'ajouter à l'indication visée à l'alinéa précédent tout qualificatif ou toute mention autre que ceux expressément prévus dans le cahier des charges, y compris les adjectifs: «tipo», «fine», «extra», «superiore», «selezionato», «scelto» (type, fine, extra, supérieure, sélectionnée, de qualité), et similaires. Il est également interdit d'utiliser d'autres dénominations variétales que celles expressément prévues dans le cahier des charges. La dénomination complète de la variété peut être indiquée. L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'elles ne présentent pas de caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Le nom des exploitations ou orangeraies dont proviennent les oranges peut également être indiqué, le cas échéant. Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'établissement de conditionnement ainsi que le poids brut d'origine sont également obligatoires. Il est facultatif d'indiquer la semaine au cours de laquelle les fruits ont été récoltés. En outre, les coordonnées relatives à la Banca Dati Nazionale Operatori Ortofrutticoli (Base de données nationale des opérateurs du secteur fruits et légumes) de l'établissement de conditionnement et de tout distributeur (nom ou raison sociale) peuvent être indiquées. Le symbole européen de l'IGP doit également figurer sur les emballages, les étiquettes, etc., sur lesquels figure le logo de l'indication géographique protégée.

Logo de la dénomination «Arancia Rossa di Sicilia»





5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'«Arancia Rossa di Sicilia» IGP comprend le territoire bien défini de l'est de la Sicile, dont les conditions pédoclimatiques sont adaptées à la biosynthèse des anthocyanes qui déterminent la pigmentation du fruit, et est délimitée comme suit:

Province de Catane: Catane, 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 et Scordia;

Province de Syracuse: Lentini, Francofonte, Carlentini et le hameau de Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Syracuse, Floridia, Solarino et Sortino;

Province d'Enna: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation

☑ une qualité donnée

☑ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Le territoire de production de l'«Arancia Rossa di Sicilia» se caractérise par un grand ensoleillement et par des températures fraîches la nuit, que l'on doit aux courants d'air provenant du massif volcanique de l'Etna ainsi qu'aux faibles précipitations. Dans cette région, les cultivars Tarocco, Moro et Sanguinello ont trouvé les conditions idéales pour fournir une production de qualité.

Spécificité du produit

L'«Arancia Rossa di Sicilia» se distingue par sa saveur douce et la couleur intense de son écorce et de sa pulpe. Avec ses marbrures rouges plus ou moins marquées, la pulpe est très appréciée, car elle donne un jus d'une couleur sanguine.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit

La culture des agrumes en Sicile, très ancienne, est attestée depuis la période de la domination arabe. C'est notamment la zone de collines et la plaine entourant le relief volcanique de l'Etna qui se sont démarquées et spécialisées dans cette culture très spécifique. En effet, les fruits bénéficient d'une accumulation de sucres et d'anthocyanes grâce aux importantes variations de température de la région, ce qui confère aux oranges une couleur très agréable et une saveur douce, ainsi qu'une coloration intense de l'écorce. Au fil des siècles, des liens étroits se sont tissés entre les variétés Sanguinello, Tarocco et Moro, et leur milieu de culture, et l'«Arancia Rossa di Sicilia». L'«Arancia Rossa di Sicilia» illustre donc très clairement le lien étroit qui existe entre les conditions climatiques et les caractéristiques du produit. En effet, les mêmes variétés d'orange cultivées sous d'autres climats et dans d'autres territoires n'ont pas la couleur particulière et les caractéristiques organoleptiques spécifiques qui ont rendu célèbre l'«Arancia Rossa di Sicilia».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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