C/2026/3487

2026.7.2.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3487)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Arancia Rossa di Sicilia”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0317-AM01 – 2026.4.15.

1. **A termék elnevezése**

„Arancia Rossa di Sicilia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Az agrár-élelmiszeripari termékek minőségének előmozdításáért felelős főigazgatóság (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után további korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Cikkcímek beillesztése a termékleírásba

Leírás

A termékleírás kiegészült a cikkek címeivel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Megnevezés

A termékleírás 1. cikke: a fajtákra való konkrétabb hivatkozás

Leírás

A termékleírás 1. cikke pontosítja, hogy a fajták színezettek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja

Leírás

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja kiegészült a Szicíliában ismert és vizsgált, színes gyümölcshússal rendelkező kultivárokkal. Az „Arancia Rossa di Sicilia" OFJ jellemzőivel rendelkeznek, és szerepelnek az értékesítésre engedélyezett gyümölcstermő növényfajok nemzeti nyilvántartásában.

Ezenkívül néhány kultivárt töröltek is a termékleírásból.

Emellett a Tarocco, a Moro és a Sanguinello kultivárokat részletesebben is leírták.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja

Leírás

A termékleírás 2. cikkének és az egységes dokumentum 4.2. pontjának szövege kiegészült a termékleírás korábbi 6. cikkében korábban megadott információkkal. A szöveget módosították annak érdekében, hogy az minden egyes kultivár esetében kiegészüljön a narancsok tömegére vagy számára vonatkozó tűréshatárral, valamint a minimális létartalomra vonatkozó követelménnyel. Ezenkívül a feldolgozásra szánt narancsra vonatkozó bekezdést átfogalmazták. Végezetül, törölték azt a rendelkezést, amely szerint a Minisztérium határértékeket állapíthat meg a növényvédő szerek maradékanyagaira vonatkozóan, és szabályozhatja a gazdálkodási műveleteket.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 3. cikke és az egységes dokumentum 5. pontja

Leírás

Az előállítási területet pontosabban, határainak megváltoztatása nélkül határozták meg. Két település nevét helyesbítették.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 4. cikke: a szöveg teljes átfogalmazása

Leírás

A termékleírás 4. cikkének szövege átkerült az 5. cikkbe, és helyébe a következő szöveg lépett: „A termelési eljárás valamennyi fázisát ellenőrizni kell, a be- és a kikerülő termékekről pontos nyilvántartást kell vezetni. A termelőket és csomagolókat bejegyzik az ellenőrző szervezet által vezetett külön nyilvántartásokba, és az előállított mennyiségeket meghatározott határidőn belül bejelentik az ellenőrző szervezetnek, ami biztosítja a termékek nyomonkövethetőségét. A nyilvántartásokban szereplő valamennyi természetes és jogi személy az ellenőrző szerv által végzett ellenőrzés hatálya alá tartozik, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben foglaltak szerint."

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke: a szöveg teljes átfogalmazása

Leírás

Mivel a korábbi 5. cikk szövege már nem felelt meg az uniós jognak, azt törölték, és helyébe a korábbi 4. cikk szükség szerint módosított szövege lépett. A módosítások különösen a mechanikus metszés lehetőségére, az ültetési sűrűség növelésére, a megfelelő alanyok meghatározására és az ültetési egységenkénti maximális termelés növelésére vonatkoztak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 6. cikke („Kapcsolat a földrajzi területtel”)

Leírás

A korábbi 6. cikk szövege átkerült a 2. cikkbe, és helyébe az egységes dokumentum 5. pontjának („Kapcsolat a földrajzi területtel”) szövege lépett.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 7. cikke: ellenőrzések

Leírás

A termékleírás csomagolásról és címkézésről szóló 7. cikkének szövege átkerült a 8. cikkbe, és helyébe a következő szöveg lépett:

„Az (EU) 2024/1143 rendelet 39. és 40. cikkének rendelkezéseivel összhangban a termék termékleírásnak való megfelelését egy ellenőrző szerv ellenőrzi.”

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 4.5. és 4.6. pontja

Leírás

A termékleírás 8. cikkének szövegét törölték, és helyébe a korábban a 7. cikkben meghatározott csomagolási és címkézési szabályok léptek. A szabályokat szükség szerint kibővítették és módosították. Minden egyes kultivár esetében egyedi csomagolási követelményeket határoztak meg méret szerinti bontásban, és módosították a címkézési szabályokat annak érdekében, hogy lehetővé tegyék a fajta nevének feltüntetését. Végezetül a szöveg kiegészült az eredetmegjelölés logójával, amely az egyes narancsokon elhelyezett matricákon is használható.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Arancia Rossa di Sicilia”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0317-AM01 – 2026.4.15.

1. **Elnevezés(ek)**

„Arancia Rossa di Sicilia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

11 Malomipari termékek; maláta; keményítők; inulin; búzasikér

07 – Élelmezési célra alkalmas zöldségfélék, és egyes gyökerek és gumók

10 – Gabonafélék

20 – Zöldségfélékből, gyümölcsből, diófélékből vagy más növényrészekből előállított készítmények

08 – Élelmezési célra alkalmas gyümölcs- és diófélék; citrusfélék vagy a dinnyefélék héja

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az „Arancia Rossa di Sicilia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés Szicília régió arra alkalmas területén fajtatiszta gyümölcsösökben termesztett alábbi fajták jelölésére van fenntartva:

— Tarocco, az alábbi termesztett fajtákkal: 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 és Vigo,

— Moro, az alábbi termesztett fajtákkal: Moro, Moro di Lentini M45 és Moro Nucellare 58-8D-1,

— Sanguinello, az alábbi termesztett fajtákkal: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 és Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12.

Az „Arancia Rossa di Sicilia”-t az antociánok jelenléte jellemzi, és fogyasztásra bocsátáskor az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

„Arancia Rossa di Sicilia” – Tarocco

Minimális átmérő: 73–84 mm.

Legkisebb méret: 5.

Tűréshatár: a gyümölcs darabszámának vagy tömegének legfeljebb 10 %-a lehet a címkén feltüntetettnél eggyel kisebb méretű.

Forma: kerek, gömbölyű vagy ovális, többé-kevésbé kidomborodó alappal (hosszú vagy rövid „orr”).

Héjszín: semleges narancssárga, változó intenzitású gránátvörös részekkel és nagyon sima felülettel, a termesztési területtől és a betakarítás időpontjától függően.

Terméshús: borostyánszínű, az előállítási terület, illetve a betakarítási időszak függvényében változó intenzitású vörös csíkokkal.

Minimális létartalom: a gyümölcs tömegének ≥ 30 %-a.

A gyümölcslé színe: a gyümölcshúsban és a héjban lévő vízoldható pigmentek (antociánok) miatt vérvörös.

Az oldható szilárd anyagok és a titrálható szerves savak aránya: legalább 8,0.

A gyümölcslé cukortartalma g/100 ml-ben kifejezve: legalább 10 Brix-fok.

„Arancia Rossa di Sicilia” – Moro:

Minimális átmérő: 67–76 mm.

Legkisebb méret: 7.

Tűréshatár: a gyümölcs darabszámának vagy tömegének legfeljebb 10 %-a lehet a címkén feltüntetettnél eggyel kisebb méretű.

Forma: kerek, gömbölyű vagy ovális.

Héjszín: narancssárga, borvörös árnyalatokkal, amelyek a termőterülettől és a betakarítás időpontjától függően a gyümölcs egyik oldalán hangsúlyosabbak.

Terméshús: egységesen vörösbor színű, és meglehetősen savas.

Minimális létartalom: a gyümölcs tömegének ≥ 30 %-a.

A gyümölcslé színe: a gyümölcshúsban és a héjban lévő vízoldható pigmentek (antociánok) miatt változó intenzitású vérvörös.

Az oldható szilárd anyagok és a titrálható szerves savak aránya: legalább 8,0.

A gyümölcslé cukortartalma g/100 ml-ben kifejezve: legalább 9 Brix-fok.

„Arancia Rossa di Sicilia" – Sanguinello

Minimális átmérő: 67–76 mm.

Legkisebb méret: 7.

Tűréshatár: a gyümölcs darabszámának vagy tömegének legfeljebb 10 %-a lehet a címkén feltüntetettnél eggyel kisebb méretű.

Forma: kerek a Moscato és Moscato Cuscunà kultivárok esetében, gömbölyű vagy ovális.

Héjszín: narancssárga változó intenzitású vörös árnyalatokkal és enyhén érdes felülettel, a termesztési területtől és a betakarítás időpontjától függően.

Terméshús: borostyánszínű, az előállítási terület, illetve a betakarítási időszak függvényében változó intenzitású vörös csíkokkal.

Minimális létartalom: a gyümölcs tömegének ≥ 30 %-a.

A gyümölcslé színe: a gyümölcshúsban és a héjban lévő vízoldható pigmentek (antociánok) miatt vérvörös.

Az oldható szilárd anyagok és a titrálható szerves savak aránya: legalább 8,0.

A gyümölcslé cukortartalma g/100 ml-ben kifejezve: legalább 9 Brix-fok.

Az egyes fajták esetében előírt legkisebb méret feletti és legfeljebb a 10-es mérettartományba tartozó „Arancia Rossa di Sicilia" OFJ narancs „da spremuta" („facsaráshoz") megjelöléssel friss termékként is forgalomba hozható. A legalább 11-es méretű narancsokat kizárólag ipari felhasználásra szánják.

Azonban a teljes termés felhasználható facsart narancslé vagy gyümölcslevek előállítására, illetve ipari felhasználásra. Az egyes fajtákra vonatkozóan megállapított minden egyéb követelmény továbbra is alkalmazandó.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Arancia Rossa di Sicilia" előállításának valamennyi szakaszát, egészen a betakarításig, kizárólag a földrajzi területen lehet végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az „Arancia Rossa di Sicilia” csomagolását a forgalomba hozatalkor a gyümölcs- és zöldségkereskedelem általános szabályainak és mérési előírásainak megfelelően kell végezni. Az alábbi logót tartalmazó matricát kell feltüntetni: az egyrétegű csomagolásban értékesített Tarocco kultivárok esetében a legfeljebb 5-ös méretű, a Moro kultivárok esetében a legfeljebb 7-es méretű, a Sanguinello kultivárok esetében pedig a legfeljebb 7-es méretű gyümölcsök legalább 80 %-án; a kétrétegű csomagolásban értékesített Tarocco kultivárok esetében a gyümölcsök legalább 50 %-án az 5-ös méretig, a Moro kultivárok esetében a 7-es méretig, a Sanguinello kultivárok esetében pedig szintén a 7-es méretig. A gyümölcsök legfeljebb 20 %-a az OFJ logójával ellátott selyempapírba csomagolható, ahelyett, hogy matricákat helyeznének el rajtuk. A termék különleges hálókban, Girsac zsákokban, két vagy több gyümölcsöt tartalmazó csomagokban vagy hasonló csomagolásban értékesíthető a Tarocco esetében a legfeljebb 5-ös méretű, a Moro esetében a legfeljebb 7-es méretű, a Sanguinello kultivárok esetében pedig a legfeljebb 7-es méretű narancs esetében. Az ilyen zárt és lepecsételt csomagolásban értékesített gyümölcsön nem kell matricát elhelyezni, mivel ez minden esetben megakadályozza a gyümölcs kezelését. Az ilyen csomagok súlya nem haladhatja meg az 1,5 kg-ot. A Tarocco esetében a legfeljebb 5-ös méretű, a Moro esetében a legfeljebb 7-es méretű, a Sanguinello kultivárok esetében pedig szintén a legfeljebb 7-es méretű narancsok értékesíthetők e-kereskedelemben, online, vagy vásárlói csoportoknak, zárt kartondobozokban. Az ilyen zárt és lepecsételt csomagolásban értékesített gyümölcsön nem kell matricát elhelyezni, mivel ez minden esetben megakadályozza a gyümölcs kezelését. Ezek a csomagok nem lehetnek 3 kg-nál kisebb tömegűek. A Tarocco esetében a 6–10-es méretű, a Moro esetében a 8–10-es méretű, a Sanguinello kultivárok esetében pedig a 8–10-es méretű narancs különleges hálókban, Girsac zsákokban vagy más csomagolásban értékesíthető, amelyen szerepel a „da spremuta” („facsaráshoz”) felirat. Az ilyen zárt és lepecsételt csomagolásban értékesített gyümölcsön nem kell matricát elhelyezni, mivel ez minden esetben megakadályozza a gyümölcs kezelését. Ezek a csomagok nem lehetnek 2 kg-nál kisebb tömegűek. A Tarocco kultivárok esetében a 6-os mérettől, a Moro kultivárok esetében a 8-as mérettől, a Sanguinello kultivárok esetében pedig szintén a 8-as mérettől a gyümölcsök ömlesztve, matricák nélkül, különböző csomagolásokban értékesíthetők. A csomagokat átlátszó és/vagy mikroperforált fóliával kell lezárni és/vagy leragasztani, beleértve azt az esetet is, amikor azokat szállodáknak, éttermeknek és vendéglátóipari létesítményeknek, vagy bármilyen étkezdének értékesítik. E csomagok címkéjén fel kell tüntetni a „da spremuta” („facsaráshoz”) feliratot. A feldolgozásra szánt narancsot az ipari felhasználásra ládákban, rekeszekben vagy tartályokban kell szállítani, amelyeken fel kell tüntetni a fajtát. A szállítás során használt fuvarleveleken egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a rakomány Arancia Rossa di Sicilia OFJ narancs. A hatályos jogszabályok által megengedett minden típusú csomagolás és csomagolóanyag használható.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A gyűjtőcsomagoláson és a benne lévő különálló csomagokon, a hálós vagy hasonló csomagolást is beleértve, minden esetben világos, letörölhetetlen és minden más felirattól jól megkülönböztethető betűkkel fel kell tüntetni az „Arancia rossa di Sicilia” megnevezést, közvetlenül utána pedig a fajtajelzést („Tarocco”, „Moro” vagy „Sanguinello”). Közvetlenül ezalatt kell feltüntetni az „Indicazione geografica protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot vagy annak „IGP” (OFJ) rövidítését. A fenti megjelölést nem kísérheti semmilyen, a kifejezetten előírtaktól eltérő leírás vagy kifejezés, beleértve az olyan mellékneveket is, mint a „típus”, „finom”, „extra”, „superior”, „válogatott” vagy „kiválasztott”. Ezenkívül tilos a termékleírásban kifejezetten előírtaktól eltérő fajtanevek használata. A fajta neve teljes egészében kiírható. A nevekre, cégnevekre és magántulajdonban lévő márkákra utaló jelölések használata megengedett, feltéve, hogy azok nem dicsérő jellegűek, és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. A narancs származási helye szerinti konkrét gazdaságok vagy gyümölcsösök neve is szerepelhet. A csomagoláson fel kell tüntetni a csomagoló nevét, cégnevét és címét, valamint az eredeti bruttó tömeget. A betakarítás hetének feltüntetése nem kötelező. Feltüntethetők a csomagolónak és bármely forgalmazónak a *Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli* elnevezésű nyilvántartásba (gyümölcs- és zöldségpiaci szereplők nyilvántartásába) bejegyzett adatai is. Az OFJ logóját viselő csomagolásokon, címkéken stb. az OFJ uniós szimbólumát is el kell helyezni.

„Arancia Rossa di Sicilia” logó





5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Arancia Rossa di Sicilia” OFJ előállítási területe Kelet-Szicília jól meghatározott területe, amelynek talaj- és éghajlati viszonyai kedveznek a gyümölcs pigmentációját meghatározó antociánok bioszintézisének. A földrajzi terület meghatározása a következő:

Catania megye: 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, Scordia;

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

Enna megye: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

Az „Arancia Rossa di Sicilia” előállítási területe – az Etna vulkáni hegység felől érkező áramlatoknak, illetve a kevés csapadéknak köszönhetően – napközben erős napsugárzással, éjszaka pedig erős lehűlésekkel jellemezhető. A területen megvannak a Tarocco, Moro és Sanguinello termesztett fajták minőségi termesztéséhez szükséges optimális feltételek.

A termék sajátosságai

Az „Arancia Rossa di Sicilia” gyümölcsöt édessége, valamint a héj és a gyümölcshús élénk színe teszi egyedivé. Különösen kedvelt a többé-kevésbé élénkvörös csíkokkal tarkított gyümölcshúsa, aminek a gyümölcslé vöröses színe köszönhető.

A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Szicíliában a citrustermesztés nagy múltra tekint vissza, már az arab uralom idejéből is találunk rá utalást. Elsősorban az Etna vulkáni domborulatát övező dombvidéken és síkságon alakult ki rendkívül egyedi termesztési hagyomány. A területre jellemző jelentős hőmérséklet-ingadozás miatt ugyanis a narancsfélékben tekintélyes mennyiségű cukor és antocián pigment halmozódik fel, amitől a narancs kellemes színezetű, a gyümölcs íze jellegzetesen édes, héjszíne pedig kifejezetten élénk lesz. A Tarocco, Moro és Sanguinello fajták a századok során erősen összefonódtak az „Arancia Rossa di Sicilia” előállítási területtel. Az „Arancia Rossa di Sicilia” tehát egyértelmű példája az éghajlati tényezők és a termék jellemzői közötti szoros kapcsolatnak. Ugyanezeknek a narancsfajtáknak más éghajlati körülmények között történő termesztése esetén ugyanis nem érhető el sem az a különleges szín, sem pedig azok az organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok, melyeknek az „Arancia Rossa di Sicilia” a hírnevét köszönheti.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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