C/2026/3487

2.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3487)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Arancia Rossa di Sicilia»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Inserimento titolo articoli disciplinare

Descrizione

Sono stai inseriti i titoli a tutti gli articoli del disciplinare

☐ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolo

articolo 1 del disciplinare. Precisazione del riferimento alle varietà

Descrizione

All'articolo 1 del disciplinare è stato specificato il riferimento alle varietà pigmentate.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 2 del disciplinare e 4.2 del Documento unico

Descrizione

All'articolo 2 del disciplinare e al punto 4.2 del Documento unico sono state aggiunte cultivar a polpa pigmentata conosciute e sperimentate in Sicilia che presentano le caratteristiche dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP e risultano inserite nel Registro delle Nazionale delle varietà delle piante da frutto ammesse alla commercializzazione.

Allo stesso modo sono state escluse dal disciplinare alcune cultivar.

Inoltre è stato precisato il riferimento alle Cultivar del Gruppo Tarocco, Moro e Sanguinello.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 2 del disciplinare e 4.2 del Documento unico

Descrizione

Il testo dell'articolo 2 del disciplinare e del punto 4.2 del Documento unico, è stato integrato con le informazioni già presenti nell'ex articolo 6 del disciplinare. Il testo è stato revisionato inserendo per ogni cultivar una specifica riguardante la tolleranza in peso o numero di agrumi e il parametro relativo al contenuto minimo di succo. E' stato inoltre riformulato il paragrafo relativo al prodotto destinato alla trasformazione. E' stata infine eliminata la disposizione relativa alla possibilità da parte del Ministero di stabilire limiti di residui di fitofarmaci, operazioni agronomiche e colturali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 3 del disciplinare e 5 del Documento unico

Descrizione

La descrizione della zona di produzione è stata meglio specificata senza modificarne la delimitazione. Sono state effettuate due correzioni formali sul nome dei comuni.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 4 del disciplinare. Completa revisione del testo.

Descrizione

Il testo dell'articolo 4 del disciplinare è stato spostato all'articolo 5 e completamente sostituito dal seguente: «È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare. Completa revisione del testo.

Descrizione

Il testo dell'ex articolo 5 è stato completamente soppresso in quanto non più conforme a quanto previsto dai regolamenti europei e sostituito con il testo, opportunamente modificato, dell'ex articolo 4. In particolare le modifiche hanno riguardato la possibilità di utilizzo di mezzi meccanici per le operazioni di potatura, l'aumento della densità di impianto, la definizione dei portainnesti idonei e l'aumento della produzione unitaria massima.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 6 del disciplinare «Legame con la zona geografica».

Descrizione

Il testo dell'ex articolo 6 è stato spostato all'articolo 2 e sostituito dal testo del punto 5 del Documento Unico «Legame con la zona geografica»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 7 del Disciplinare. Controlli.

Descrizione

Il testo dell' ex articolo 7 del Disciplinare, relativo a confezionamento ed etichettatura, è stato spostato all'articolo 8 e completamente sostituito dal seguente:

«Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito negli art. 39 e 40 del Regolamento (UE) 2024/1143»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 8 del disciplinare e punto 4.5 e 4.6 del documento unico

Descrizione

Il testo dell'ex articolo 8 è stato eliminato e sostituito con le specifiche relative al confezionamento e alla etichettatura precedentemente descritte all'articolo 7. Le specifiche sono state opportunamente integrate e modificate. In particolare sono state definite specifiche di confezionamento relative a ciascuna cultivar e suddivise per calibro, e sono state modificate le specifiche relative all'etichettatura consentendo l'inserimento del nome della varietà. E' stato infine inserito il logo della denominazione utilizzabile anche nella bollinatura dei frutti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Arancia Rossa di Sicilia»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

11 — PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO

07 — ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

10 — CEREALI

20 — PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

08 — FRUTTA COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

L'Indicazione Geografica Protetta «Arancia Rossa di Sicilia» è riservata ai frutti delle seguenti varietà:

— Tarocco, con le seguenti cultivar: 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, con le seguenti cultivar: Moro, Moro di Lentini M45, Moro Nucellare 58-8D-1;

— Sanguinello, con le seguenti cultivar: 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

coltivate in purezza varietale, nel territorio idoneo della Regione Sicilia.

«L'Arancia Rossa di Sicilia» è caratterizzata dalla presenza di antociani e all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Arancia Rossa di Sicilia» — Cultivar del Gruppo Tarocco

Diametro minimo: mm 73/84

Calibro minimo: 5

è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore a quello indicato in etichetta

Forma: globosa, sferica o ovata con base più o meno prominente, («Muso» lungo o corto)

Colore della buccia: Arancio neutro con parti colorate di un rosso granato più o meno intenso con superficie molto liscia, secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta

Polpa: di colore ambrato con presenza di screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta

Contenuto minimo di succo: ≥ al 30 % del peso del frutto

Colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani), nella polpa e nella buccia

Rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 8,0

Contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml; minimo 10 gradi brix

«Arancia Rossa di Sicilia» — Cultivar del Gruppo Moro

Diametro minimo: mm 67/76

Calibro minimo: 7

è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore a quello indicato in etichetta

Forma: globosa, sferica o ovata

Colore della buccia: di colore arancio con sfumature rosso vinose più intense su un lato del frutto, secondo la zona e l'epoca della raccolta

Polpa: interamente colorata in rosso scuro vinoso, abbastanza acidula

Contenuto minimo di succo: ≥ al 30 % del peso del frutto

Colore del succo: sanguigno più o meno intenso per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani) nella polpa e nella buccia

Rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 8,0

Contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 9 gradi brix

Arancia Rossa di Sicilia — Cultivar Gruppo Sanguinello:

Diametro minimo: mm 67/76

Calibro minimo: 7

è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore a quello indicato in etichetta

Forma: globosa nella cultivar «Sanguinello Moscato» e «Sanguinello Moscato Cuscunà», sferica o ovata

Colore della buccia: di colore arancio con sfumature rosse più o meno intense con superficie leggermente rugosa, secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta

Polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta

Contenuto minimo di succo: ≥ al 30 % del peso del frutto

Colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani) nella polpa e nella buccia

Rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 8,0

Contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 9 gradi brix

L'«Arancia Rossa di Sicilia IGP» può inoltre essere immessa al consumo come prodotto fresco con l'indicazione «da spremuta» nei calibri compresi tra il calibro successivo al minimo ed il calibro 10 di ogni Cultivar. Dal calibro 11 in poi la produzione va destinata esclusivamente all'industria.

L'intera produzione può comunque essere destinata per l'ottenimento di succhi, spremute e per uso industriale. Ogni altro requisito associato alle singole varietà rimane invariato.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi della produzione della «Arancia Rossa di Sicilia» fino alla raccolta del prodotto devono avvenire esclusivamente nell'ambito della zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'Arancia Rossa di Sicilia deve essere immessa al consumo confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo e con bollino riportante il logo più avanti descritto: figurante su almeno l'80 % dei frutti in apposite confezioni monostrato sino al calibro 5 per le cultivar del Gruppo Tarocco, al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Moro e al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Sanguinello; figurante su almeno il 50 % dei frutti in apposite confezioni bistrato sino al calibro 5 per le cultivar del Gruppo Tarocco, al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Moro e al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Sanguinello. E' consentito l'uso di una velina riportante il logo della indicazione geografica protetta nella misura massima del 20 % dei frutti in sostituzione degli equivalenti frutti riportanti il bollino. Il prodotto sino al calibro 5 per le cultivar del Gruppo Tarocco, al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Moro e al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Sanguinello può essere immesso al consumo in apposite retine, borse girsac, contenitori a due o più frutti e similari. Dette confezioni non necessitano di bollinatura del prodotto contenuto in quanto chiuse, sigillate e comunque non manipolabili. Il peso di queste confezioni non deve superare 1,5 Kg. Il prodotto sino al calibro 5 per le cultivar del Gruppo Tarocco, al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Moro e al calibro 7 per le cultivar del Gruppo Sanguinello può essere immesso al consumo mediante e-commerce, vendita on-line, vendita a gruppi di acquisto in commercio in cartoni chiusi. Dette confezioni non necessitano di bollinatura del prodotto contenuto in quanto chiuse, sigillate e comunque non manipolabili. Il peso di queste confezioni non potrà essere inferiore a 3 kg. Il prodotto compreso tra il calibro 6 ed il calibro 10 per le cultivar del Gruppo Tarocco, tra il calibro 8 ed il calibro 10 per le cultivar del Gruppo Moro e tra il calibro 8 ed il calibro 10 per le cultivar del Gruppo Sanguinello può essere immesso al consumo in apposite retine, borse girsac, contenitori riportanti sulla confezione la dicitura «da spremuta». Dette confezioni non necessitano di bollinatura del prodotto contenuto in quanto chiuse, sigillate e comunque non manipolabili. Il peso di queste confezioni non potrà essere inferiore a 2 kg. Il prodotto può essere immesso al consumo in imballaggi di vario tipo a partire dal calibro 6 per le cultivar del Gruppo Tarocco, dal calibro 8 per le cultivar del Gruppo Moro e dal calibro 8 per le cultivar del Gruppo Sanguinello alla rinfusa senza bollinatura. Le confezioni devono essere chiuse e/o sigillate con film trasparente e/o microforato anche per il canale Ho.Re.Ca. e le mense di ogni tipo. Le confezioni debbono riportare in etichetta la dicitura: «da spremuta». Le arance destinate alla trasformazione devono essere trasferite all'industria in bins, cassette e contenitori vari sui quali devono essere indicate le varietà. Sui documenti di viaggio del mezzo di trasporto deve evincersi in maniera chiara che si tratti di Arancia Rossa di Sicilia IGP. Le confezioni, i tipi ed i materiali di confezionamento autorizzati sono tutti quelli previsti dalla normativa vigente.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta la denominazione «Arancia Rossa di Sicilia», immediatamente seguita dalla indicazione varietale (Tarocco, Moro o Sanguinello). Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione «Indicazione geografica protetta» o il suo acronimo IGP. E' vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: tipo, fine, extra, superiore, selezionato, scelto, e similari. E' altresì vietato utilizzare nomi di varietà diverse da quelle espressamente previste nel disciplinare di produzione. E' consentito per intero includere il nome della varietà. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'eventuale nome di aziende o di aranceti dai quali effettivamente provengono le arance. Debbono inoltre comparire nome o ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti. In aggiunta possono esser riportati i dati relativi al B.N.D.O.O. del confezionatore e eventuale distributore (nome o ragione sociale). Sulle confezioni, etichette, etc. dove e' presente il logo della indicazione geografica protetta deve essere anche inserito il simbolo europeo della IGP.

Logo della denominazione «Arancia Rossa di Sicilia»





5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'«Arancia Rossa di Sicilia IGP» comprende il territorio ben definito della Sicilia orientale le cui condizioni pedoclimatiche sono idonee alla biosintesi degli antociani che determinano la pigmentazione dei frutti ed è così individuato:

Provincia di 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 e Scordia;

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

Provincia di Enna: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ una determinata qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione dell'«Arancia Rossa di Sicilia» è caratterizzato da alta insolazione diurna, rigide temperature notturne, dovute alle correnti provenienti dal massiccio vulcanico dell'Etna, e da una modesta quantità di precipitazioni. In quest'area le cultivar Tarocco, Moro e Sanguinello con tutti i vari cloni hanno trovato le condizioni ottimali per una produzione di qualità'.

Specificità del prodotto

L'«Arancia Rossa di Sicilia» si distingue per la dolcezza l'intensità' cromatica dell'epicarpo e della polpa. Particolarmente apprezzata è la polpa con screziature rosse più o meno intense, che con la spremitura da' origine ad un succo dal colore rosso sanguigno.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto

La coltivazione degli agrumi in Sicilia è antichissima e ne abbiamo notizia fin dal dominio arabo. In particolare, la zona collinare e la pianura circostante il rilievo vulcanico dell'Etna si è andata caratterizzando e specializzando in una coltivazione del tutto particolare. Infatti per effetto delle notevoli escursioni termiche presenti nella zona, si determina negli esperidi un accumulo zuccherino e di antociani di notevole rilevanza che conferiscono alle arance un aspetto colorito visibilmente assai piacevole e al frutto un sapore dolce, caratteristico e di accentuata intensità cromatica dell'epicarpo. Le varietà Tarocco, Moro e Sanguinello nel corso dei secoli hanno acquisito una forte interazione con l'ambiente di coltivazione «Arancia Rossa di Sicilia». L'«Arancia Rossa di Sicilia» rappresenta quindi un evidentissimo esempio di stretto legame dei fattori climatici con le caratteristiche del prodotto. Infatti, le stesse varietà di arancia coltivate in altri climi e territori non presentano il particolare colore e le specifiche caratteristiche organolettiche che hanno resa famosa l'«Arancia Rossa di Sicilia».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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