Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3487)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Arancia Rossa di Sicilia"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Arancia Rossa di Sicilia"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MINISTERSTWO ROLNICTWA, SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ I LEŚNICTWA - PQA 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie wiążą się z ryzykiem unieważnienia związku, nie prowadzą do dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie tytułów punktów w specyfikacji

Opis

W specyfikacji produktu dodano tytuły punktów.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Pkt 1 specyfikacji: bardziej szczegółowe odniesienie do odmian.

Opis

W pkt 1 specyfikacji określono, że odmiany są pigmentowane.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji i pkt 4.2 jednolitego dokumentu

Opis

W pkt 2 specyfikacji i pkt 4.2 jednolitego dokumentu dodano kultywary z pigmentowanym miąższem, które są znane i zostały przebadane na Sycylii. Mają one cechy charakterystyczne dla ChOG „Arancia Rossa di Sicilia" i są wpisane do krajowego rejestru gatunków roślin owocowych dopuszczonych do sprzedaży.

Ze specyfikacji produktu usunięto również niektóre kultywary.

Ponadto doprecyzowano odniesienie do kultywarów Tarocco, Moro i Sanguinello.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji i pkt 4.2 jednolitego dokumentu

Opis

W pkt 2 specyfikacji i pkt 4.2 jednolitego dokumentu dodano informacje umieszczone poprzednio w dawnym pkt 6 specyfikacji. Przeredagowano tekst, dodając dla każdego kultywaru tolerancję pod względem masy lub liczby pomarańcz oraz wymóg dotyczący minimalnej zawartości soku. Ponadto przeredagowano akapit dotyczący pomarańcz przeznaczonych do przetworzenia. Skreślono wreszcie przepis, zgodnie z którym ministerstwo może ustalać limity dotyczące pozostałości środków ochrony roślin i regulować operacje rolnicze.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 3 specyfikacji i pkt 5 jednolitego dokumentu

Opis

Obszar produkcji został precyzyjniej określony bez zmiany granic. Skorygowano nazwy dwóch gmin.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 4 specyfikacji: całkowite przeredagowanie tekstu

Opis

Tekst pkt 4 specyfikacji został przeniesiony do pkt 5 i otrzymał brzmienie: „Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany, a wszystkie nakłady i produkty są rejestrowane. Producentów i podmioty pakujące wpisuje się do specjalnych rejestrów prowadzonych przez organ kontrolny, a wyprodukowane ilości zgłasza się organowi kontrolnemu w określonych terminach, co zapewnia identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne, których nazwiska lub nazwy figurują w rejestrach, będą podlegać kontrolom prowadzonym przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli."

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji: całkowite przeredagowanie tekstu

Opis

Tekst dawnego pkt 5 przestał być zgodny z prawem UE, więc został skreślony i zastąpiony odpowiednio zmienionym tekstem dawnego pkt 4. Zmiany dotyczyły w szczególności możliwości cięcia mechanicznego, zwiększenia gęstości nasadzeń, definicji odpowiednich podkładek oraz zwiększenia maksymalnej produkcji na jednostkę nasadzeniową.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji „Związek z obszarem geograficznym”

Opis

Tekst dawnego pkt 6 specyfikacji zastąpiono tekstem pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”, a poprzednią treść przeniesiono do pkt 2 specyfikacji.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji: kontrole

Opis

Tekst pkt 7 specyfikacji dotyczącego pakowania i etykietowania został przeniesiony do pkt 8 i otrzymał brzmienie:

„Zgodność ze specyfikacją produktu jest sprawdzana przez organ kontrolny zgodnie z art. 39 i 40 rozporządzenia (UE) 2024/1143.”

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 8 specyfikacji oraz pkt 4.5 i 4.6 jednolitego dokumentu

Opis

Usunięto tekst pkt 8 specyfikacji i zastąpiono go przepisami dotyczącymi pakowania i etykietowania określonymi poprzednio w pkt 7. Przepisy te zostały odpowiednio rozszerzone i zmienione. W szczególności dla każdego kultywaru określono szczegółowe wymogi dotyczące pakowania w zależności od wielkości, a przepisy dotyczące etykietowania zmieniono, aby umożliwić uwzględnianie nazwy odmiany. Ponadto dodano logo nazwy, które również można wykorzystywać na naklejkach umieszczanych na pomarańczach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Arancia Rossa di Sicilia”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Arancia Rossa di Sicilia”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

11 – Produkty przemysłu młynarskiego; słód; skrobie; inulina; gluten pszenny

07 – Warzywa oraz niektóre korzenie i bulwy, jadalne

10 – Zboża

20 – Przetwory z warzyw, owoców, orzechów lub pozostałych części roślin

08 – Owoce i orzechy jadalne; skórki owoców cytrusowych lub melonów

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione oznaczenie geograficzne „Arancia Rossa di Sicilia" jest zastrzeżone dla owoców następujących odmian:

— Tarocco – następujące kultywary: 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 oraz Vigo;

— Moro – następujące kultywary: Moro, Moro di Lentini M45 oraz Moro Nucellare 58-8D-1;

— Sanguinello – następujące kultywary: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 oraz Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12;

uprawiane w sadach jednoodmianowych na odpowiednim obszarze regionu Sycylia.

Pomarańcze „Arancia Rossa di Sicilia" charakteryzują się obecnością antocyjanów i w momencie dopuszczenia do konsumpcji muszą posiadać następujące właściwości:

„Arancia Rossa di Sicilia" – Tarocco

Minimalna średnica: 73–84 mm.

Minimalna wielkość: 5.

Tolerancja: maksymalnie 10 % liczby lub masy owoców mogą stanowić owoce o wielkości nieco poniżej wielkości wskazanej na etykiecie.

Kształt: okrągły, kulisty lub owalny, o podstawie mniej lub bardziej wypukłej („ryjek" wydłużony lub krótki).

Barwa skórki: neutralnie pomarańczowa, z niektórymi częściami w kolorze granatu o różnej intensywności, o bardzo gładkiej powierzchni, w zależności od strefy produkcji i czasu zbioru.

Miąższ: o barwie bursztynowej poprzecinanej mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, w zależności od obszaru produkcji i czasu zbioru.

Minimalna zawartość soku: ≥ 30 % masy owocu.

Barwa soku: krwista dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany) w miąższu i skórce.

Stosunek zawartości rozpuszczalnych substancji stałych do dających się miareczkować kwasów organicznych: nie mniej niż 8,0.

Zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 10 stopni w skali Brixa.

„Arancia Rossa di Sicilia" – Moro

Minimalna średnica: 67–76 mm.

Minimalna wielkość: 7.

Tolerancja: maksymalnie 10 % liczby lub masy owoców mogą stanowić owoce o wielkości nieco poniżej wielkości wskazanej na etykiecie.

Kształt: okrągły, kulisty lub owalny.

Barwa skórki: pomarańczowa, z zabarwieniami w kolorze czerwonego wina bardziej intensywnymi z jednej strony owocu, w zależności od strefy produkcji i czasu zbioru.

Miąższ: całkowicie zabarwiony na kolor ciemnego czerwonego wina, dosyć kwaśny.

Minimalna zawartość soku: ≥ 30 % masy owocu.

Barwa soku: krwistoczerwona o różnej intensywności dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany) w miąższu i skórce.

Stosunek zawartości rozpuszczalnych substancji stałych do dających się miareczkować kwasów organicznych: nie mniej niż 8,0.

Zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 9 stopni w skali Brixa.

„Arancia Rossa di Sicilia" – Sanguinello

Minimalna średnica: 67–76 mm.

Minimalna wielkość: 7.

Tolerancja: maksymalnie 10 % liczby lub masy owoców mogą stanowić owoce o wielkości nieco poniżej wielkości wskazanej na etykiecie.

Kształt: okrągły dla kultywarów Moscato i Moscato Cuscunà, kulisty lub owalny.

Barwa skórki: pomarańczowa, z zabarwieniami w kolorze czerwonym o różnej intensywności, o lekko chropowatej powierzchni, w zależności od strefy produkcji i czasu zbioru.

Miąższ: o barwie bursztynowej poprzecinanej mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, w zależności od obszaru produkcji i czasu zbioru.

Minimalna zawartość soku: ≥ 30 % masy owocu.

Barwa soku: krwista dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany) w miąższu i skórce.

Stosunek zawartości rozpuszczalnych substancji stałych do dających się miareczkować kwasów organicznych: nie mniej niż 8,0.

Zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 9 stopni w skali Brixa.

Pomarańcze objęte ChOG „Arancia Rossa di Sicilia" o wielkości powyżej rozmiaru minimalnego dla każdej odmiany do rozmiaru 10 mogą być również dopuszczane do konsumpcji jako produkt świeży z oznaczeniem „da spremuta" [do wyciskania]. Pomarańcze od rozmiaru 11 są przeznaczone wyłącznie do użytku przemysłowego.

Jednakże cały zbiór może zostać przeznaczony do produkcji soków przetworzonych lub soków świeżo wyciskanych bądź do użytku przemysłowego. Wszystkie pozostałe wymogi określone dla poszczególnych odmian nadal mają zastosowanie.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji pomarańcz „Arancia Rossa di Sicilia" aż do ich zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W momencie dopuszczenia do konsumpcji pomarańcze „Arancia Rossa di Sicilia" muszą być zapakowane zgodnie z ogólnymi zasadami handlu owocami i warzywami oraz normami pomiarowymi. Naklejka z logo przedstawionym poniżej musi być umieszczona: na co najmniej 80 % owoców do rozmiaru 5 dla kultywarów Tarocco, do rozmiaru 7 dla kultywarów Moro oraz do rozmiaru 7 dla kultywarów Sanguinello sprzedawanych w opakowaniach jednowarstwowych; na co najmniej 50 % owoców do rozmiaru 5 dla kultywarów Tarocco, do rozmiaru 7 dla kultywarów Moro oraz do rozmiaru 7 dla kultywarów Sanguinello sprzedawanych w opakowaniach dwuwarstwowych. Do 20 % owoców można owinąć w bibułkę z logo ChOG zamiast umieszczać na nich naklejki. Produkt może być sprzedawany w specjalnych siatkach, workach typu Girsac, opakowaniach zawierających dwa lub więcej owoców lub w podobnych opakowaniach w przypadku pomarańcz do rozmiaru 5 dla kultywarów Tarocco, do rozmiaru 7 dla kultywarów Moro i do rozmiaru 7 dla kultywarów Sanguinello. Nie ma obowiązku umieszczania naklejek na owocach sprzedawanych w tego rodzaju zamkniętych i zaplombowanych opakowaniach, które uniemożliwiają manipulowanie owocami. Masa tych paczek nie może przekraczać 1,5 kg. Produkt może być sprzedawany za pośrednictwem handlu elektronicznego, sprzedaży internetowej lub grupom zakupowym w zamkniętych opakowaniach kartonowych w przypadku pomarańcz do rozmiaru 5 dla kultywarów Tarocco, do rozmiaru 7 dla kultywarów Moro i do rozmiaru 7 dla kultywarów Sanguinello. Nie ma obowiązku umieszczania naklejek na owocach sprzedawanych w tego rodzaju zamkniętych i zaplombowanych opakowaniach, które uniemożliwiają manipulowanie owocami. Masa tych paczek nie może być mniejsza niż 3 kg. Pomarańcze o rozmiarach od 6 do 10 dla kultywarów Tarocco, od 8 do 10 dla kultywarów Moro i od 8 do 10 dla kultywarów Sanguinello mogą być sprzedawane w specjalnych siatkach, workach typu Girsac lub innych opakowaniach opatrzonych napisem „da spremuta" [do wyciskania]. Nie ma obowiązku umieszczania naklejek na owocach sprzedawanych w tego rodzaju zamkniętych i zaplombowanych opakowaniach, które uniemożliwiają manipulowanie owocami. Masa tych paczek nie może być mniejsza niż 2 kg. Owoce o rozmiarach od 6 dla kultywarów Tarocco, od 8 dla kultywarów Moro i od 8 dla kultywarów Sanguinello mogą być sprzedawane luzem bez naklejek w różnych rodzajach opakowań. Opakowania muszą być zamknięte lub zaplombowane folią przezroczystą lub mikroperforowaną również wtedy, gdy są sprzedawane przedsiębiorstwom hotelarskim, restauracyjnym i gastronomicznym lub wszelkiego rodzaju stołówkom. Na etykietach tych opakowań musi znajdować się napis „da spremuta" [do wyciskania]. Pomarańcze przeznaczone do przetworzenia muszą być dostarczane do zakładów przetwórczych w skrzyniopaletach, skrzynkach lub kontenerach, na których wskazano odmianę owoców. Dokumenty podróży używane podczas transportu muszą wyraźnie stwierdzać, że ładunek stanowią pomarańcze objęte ChOG „Arancia Rossa di Sicilia". Można stosować wszystkie rodzaje opakowań i materiałów opakowaniowych dozwolone na mocy obowiązujących przepisów.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W każdym przypadku na opakowaniu lub siatce powinna znajdować się nazwa „Arancia Rossa di Sicilia" z następującą po niej nazwą odmiany („Tarocco", „Moro" lub „Sanguinello"), zapisana w sposób czytelny i trwały czcionką większą niż pozostałe napisy. Bezpośrednio pod nią musi znajdować się napis „Indicazione geografica protetta" [chronione oznaczenie geograficzne] lub jego akronim „IGP" [ChOG]. Powyższemu oznaczeniu nie może towarzyszyć żaden opis ani określenie inne niż wyraźnie przewidziane, w tym wyrażenia takie jak „tipo" [typowe], „fine" [dobrej jakości], „extra" [ekstra], „superiore" [wyższej jakości], „selezionato" [selekcjonowane] ani „scelto" [wybrane]. Ponadto zakazane jest stosowanie nazw odmian innych niż te, które wyraźnie przewidziano w specyfikacji produktu. Nazwa odmiany może być zapisana w całości. Dopuszcza się jednak stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw, firm lub własnych marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Można również podawać nazwy konkretnych gospodarstw lub sadów, z których pochodzą pomarańcze. Na opakowaniu należy również umieścić nazwę podmiotu pakującego, firmę i adres, a także oryginalną masę brutto. Wskazanie tygodnia, w którym zebrano owoce, jest opcjonalne. Można również podać dane (nazwę lub firmę) podmiotu pakującego i ewentualnego dystrybutora wpisane do rejestru B.N.D.O.O. dla podmiotów sektora owoców i warzyw. Wszelkie opakowania, etykiety itp. opatrzone logo ChOG muszą być również opatrzone symbolem ChOG UE.

Logo „Arancia Rossa di Sicilia"





5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji pomarańcz objętych ChOG „Arancia Rossa di Sicilia" jest wyraźnie określonym terytorium wschodniej Sycylii, którego warunki glebowe i klimatyczne sprzyjają biosyntezie antocyjanów decydujących o pigmentacji owoców. Obszar ten określa się w następujący sposób:

w prowincji 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 i Scordia;

w prowincji Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini (wraz z miejscowością Pedagaggi), Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino i Sortino;

w prowincji Enna: Centuripe, Regalbuto i Catenanuova.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych cechach charakterystycznych.

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Arancia Rossa di Sicilia" charakteryzuje się wysokim nasłonecznieniem w ciągu dnia, niskimi temperaturami w nocy (spowodowanymi wiatrami znad masywu wulkanicznego Etny) oraz małą ilością opadów. Wysokiej jakości produkcja różnych kultywarów Tarocco, Moro i Sanguinello odbywa się tu w optymalnych warunkach.

Specyfika produktu

„Arancia Rossa di Sicilia" wyróżnia się szczególnie delikatnym smakiem oraz intensywnym zabarwieniem skórki i miąższu. Szczególnie ceniony jest miąższ, poprzecinany mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, z którego sok ma kolor krwistoczerwony.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu

Uprawa cytrusów na Sycylii ma odwieczną tradycję sięgającą okresu dominacji arabskiej. W szczególności zaś wzgórza i niziny otaczające Etnę wyspecjalizowały się w tej specyficznej uprawie. Występujące w regionie znaczne różnice temperatur powodują, że owoce charakteryzują się dużą zawartością cukrów i pigmentów (antocyjanów), co nadaje im przyjemną barwę i łagodny smak, jak również intensywne zabarwienie skórki. W ciągu stuleci wytworzył się ścisły związek między odmianami Tarocco, Moro i Sanguinello a naturalnym środowiskiem ich uprawy. „Arancia Rossa di Sicilia" stanowi oczywisty przykład ścisłej zależności cech charakterystycznych produktu od czynników klimatycznych. Te same odmiany pomarańcz uprawiane w innym klimacie nie posiadają ani charakterystycznej barwy ani specyficznych cech organoleptycznych, jakie posiada „Arancia Rossa di Sicilia".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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