C/2026/3487

2.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3487)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Arancia Rossa di Sicilia»

Número de referência da UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Nome do produto**

«Arancia Rossa di Sicilia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Promoção da Qualidade Agroalimentar (PQA) 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são consideradas alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não incluem uma alteração da denominação, não apresentam o risco de anular a relação e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inserção dos títulos dos artigos no caderno de especificações

Descrição

Inserem-se os títulos dos artigos no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Artigo 1.º do caderno de especificações: referência mais específica às variedades

Descrição

No artigo 1.º do caderno de especificações, especifica-se que as variedades são pigmentadas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 2.º do caderno de especificações e ponto 4.2 do documento único

Descrição

No artigo 2.º do caderno de especificações e no ponto 4.2 do documento único, aditam-se cultivares de polpa pigmentada conhecidas e testadas na Sicília. Estas apresentam as características da «Arancia Rossa di Sicilia» IGP e estão inscritas no registo nacional de espécies frutícolas admitidas à venda.

Algumas cultivares foram igualmente suprimidas do caderno de especificações.

Além disso, as cultivares Tarocco, Moro e Sanguinello são enumeradas de forma mais pormenorizada.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 2.º do caderno de especificações e ponto 4.2 do documento único

Descrição

Aditam-se ao texto do artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único as informações anteriormente constantes do antigo artigo 6.º do caderno de especificações. O texto foi revisto para acrescentar, em relação a cada cultivar, uma tolerância em termos de peso ou de número de laranjas e um requisito relativo ao teor mínimo de sumo. Além disso, reformula-se o parágrafo relativo às laranjas destinadas à transformação. Por último, suprime-se a disposição segundo a qual o Ministério pode estabelecer limites para os resíduos de produtos fitossanitários e regulamentar as operações agrícolas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 3.º do caderno de especificações e ponto 5 do documento único

Descrição

A área de produção é definida de forma mais precisa, sem alterar os seus limites. Corrigem-se os nomes de dois municípios.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 4.º do caderno de especificações: reformulação completa do texto

Descrição

O texto do artigo 4.º do caderno de especificações foi transferido para o artigo 5.º e passa a ter a seguinte redação: «Cada uma das fases do processo de produção deve ser objeto de controlo, com registo de todas as entradas e saídas de produtos. Os produtores e os acondicionadores são inscritos em registos específicos geridos pelo organismo de controlo e as quantidades produzidas são comunicadas ao organismo de controlo dentro de prazos específicos, o que garante a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas singulares e coletivas inscritas nos registos serão sujeitas a controlos pelo organismo de controlo, em conformidade com o caderno de especificações e o plano de controlo.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações: reformulação completa do texto

Descrição

Uma vez que o texto do antigo artigo 5.º deixou de estar em conformidade com o direito da UE, foi suprimido e substituído pelo texto do antigo artigo 4.º, alterado conforme necessário. As alterações dizem respeito, nomeadamente, à possibilidade de poda mecânica, ao aumento da densidade de plantação, à definição de porta-enxertos adequados e ao aumento da produção máxima por unidade de plantação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 6.º, «Relação com a área geográfica», do caderno de especificações

Descrição

O texto do antigo artigo 6.º foi transferido para o artigo 2.º e substituído pelo texto do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 7.º do caderno de especificações: controlos

Descrição

O texto do artigo 7.º do caderno de especificações relativo ao acondicionamento e à rotulagem foi transferido para o artigo 8.º e passa a ter a seguinte redação:

«O cumprimento do caderno de especificações deve ser verificado por um organismo de controlo, em conformidade com os artigos 39.º e 40.º do Regulamento (UE) 2024/1143.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 8.º do caderno de especificações e pontos 4.5 e 4.6 do documento único

Descrição

Suprime-se o texto do artigo 8.º do caderno de especificações, sendo substituído pelas regras de acondicionamento e rotulagem anteriormente estabelecidas no artigo 7.º. As regras foram alargadas e alteradas conforme necessário. Em especial, estabeleceram-se requisitos específicos de acondicionamento para cada cultivar, discriminados por calibre, e as regras de rotulagem foram alteradas para permitir a inclusão do nome da variedade. Por último, adita-se um logótipo de denominação que também pode ser utilizado nos autocolantes das laranjas individuais.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Arancia Rossa di Sicilia»

Número de referência da UE: PGI-IT-0317-AM01 — 15.4.2026

1. **Nome(s)**

Arancia Rossa di Sicilia

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

11 — Produtos da indústria de moagem; malte; amidos e féculas; inulina; glúten de trigo

07 — Produtos hortícolas, plantas, raízes e tubérculos, comestíveis

10 — Cereais

20 — Preparações de produtos hortícolas, de frutas ou de outras partes de plantas

08 — Frutas; cascas de citrinos (citros) e de melões

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A indicação geográfica protegida «Arancia Rossa di Sicilia» é reservada à fruta das variedades abaixo indicadas:

— «Tarocco», com as cultivares seguintes: 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 e Vigo;

— «Moro», com as cultivares seguintes: Moro, Moro di Lentini M45 e Moro Nucellare 58-8D-1;

— «Sanguinello», com as cultivares seguintes: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 e Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12.

A fruta é cultivada em pomares monovarietais na área pertinente da região da Sicília.

A «Arancia Rossa di Sicilia» é caracterizada pela presença de antocianinas e apresenta as seguintes características no momento da colocação no mercado:

«Arancia Rossa di Sicilia» — Tarocco

Diâmetro mínimo: 73-84 mm.

Calibre mínimo: 5.

Tolerância: no máximo, 10 %, em número ou em peso, do fruto pode ser do calibre imediatamente inferior ao indicado no rótulo.

Forma: redonda, ovoide ou esférica, de base mais ou menos proeminente (zona apical longa ou curta).

Cor da casca: cor de laranja neutro com partes de cor grená mais ou menos intensa e superfície muito lisa, em função da área de produção e da época de colheita.

Polpa: de cor ambarina com manchas vermelhas mais ou menos intensas em função da área de produção e da época de colheita.

Teor mínimo de sumo: ≥ 30 % do peso do fruto.

Cor do sumo: sanguínea, devido à presença de pigmentos hidrossolúveis (antocianos) na polpa e na casca.

Relação sólidos solúveis/ácidos orgânicos tituláveis: não inferior a 8,0.

Teor de açúcares do sumo, expresso em g/100 ml: mínimo 10 graus Brix.

«Arancia Rossa di Sicilia» — Moro

Diâmetro mínimo: 67-76 mm.

Calibre mínimo: 7.

Tolerância: no máximo, 10 %, em número ou em peso, do fruto pode ser do calibre imediatamente inferior ao indicado no rótulo.

Forma: redonda, ovoide ou esférica.

Cor da casca: cor de laranja, com matizes cor de vinho, mais pronunciados numa das faces do fruto, consoante a zona de produção e o momento da colheita.

Polpa: cor de vinho escura uniforme, bastante acidulada.

Teor mínimo de sumo: ≥ 30 % do peso do fruto.

Cor do sumo: sanguínea de intensidade variável, devido à presença de pigmentos hidrossolúveis (antocianos) na polpa e na casca.

Relação sólidos solúveis/ácidos orgânicos tituláveis: não inferior a 8,0.

Teor de açúcares do sumo, expresso em g/100 ml: mínimo 9 graus Brix.

«Arancia Rossa di Sicilia» — Sanguinello

Diâmetro mínimo: 67-76 mm.

Calibre mínimo: 7.

Tolerância: no máximo, 10 %, em número ou em peso, do fruto pode ser do calibre imediatamente inferior ao indicado no rótulo.

Forma: redonda para as cultivares Moscato e Moscato Cuscunà, ovoide ou esférica.

Cor da casca: cor de laranja, com matizes vermelhos de intensidade variável, com uma superfície ligeiramente rugosa, consoante a zona de produção e o momento da colheita.

Polpa: de cor ambarina com manchas vermelhas mais ou menos intensas em função da área de produção e da época de colheita.

Teor mínimo de sumo: ≥ 30 % do peso do fruto.

Cor do sumo: sanguínea, devido à presença de pigmentos hidrossolúveis (antocianos) na polpa e na casca.

Relação sólidos solúveis/ácidos orgânicos tituláveis: não inferior a 8,0.

Teor de açúcares do sumo, expresso em g/100 ml: mínimo 9 graus Brix.

As laranjas da IGP «Arancia Rossa di Sicilia» de calibre compreendido entre o calibre acima do calibre mínimo de cada variedade e o calibre 10 podem também ser comercializadas como produto fresco com a menção «da spremuta» («para sumo»). As laranjas a partir do calibre 11 destinam-se exclusivamente a uso industrial.

Contudo, toda a colheita pode destinar-se à produção de sumo natural e outro ou a uma utilização industrial. Todos os outros requisitos estabelecidos para as variedades individuais continuam a ser aplicáveis.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as etapas de produção da «Arancia Rossa di Sicilia», até à colheita do produto, devem ocorrer exclusivamente na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A «Arancia Rossa di Sicilia» deve ser acondicionada em conformidade com as regras gerais do comércio de frutas e produtos hortícolas e as normas de medição aquando da sua introdução no consumo. Deve ser aposto um autocolante com o logótipo a seguir reproduzido: em, pelo menos, 80 % dos frutos até ao calibre 5, no caso das cultivares Tarocco, ao calibre 7, no caso das cultivares Moro, e ao calibre 7, no caso das cultivares Sanguinello vendidos em embalagens de camada única; em, pelo menos, 50 % dos frutos até ao calibre 5, no caso das cultivares Tarocco, ao calibre 7, no caso das cultivares Moro, e ao calibre 7, no caso das cultivares Sanguinello vendidos em embalagens de dupla camada. Até 20 % dos frutos podem ser embalados em papel-tecido com o logótipo da IGP, em vez de serem apostos autocolantes. O produto pode ser comercializado em redes especiais, sacos «girsac», embalagens com dois ou mais frutos ou semelhantes, no caso das laranjas até ao calibre 5 para as cultivares Tarocco, calibre 7 para as cultivares Moro e calibre 7 para as cultivares Sanguinello. Não é necessário apor autocolantes nos frutos vendidos em embalagens fechadas e seladas que impeçam o manuseamento dos frutos. Estas embalagens não devem pesar mais de 1,5 kg. O produto pode ser vendido através de comércio eletrónico, em linha ou a agrupamentos de compradores em caixas de cartão fechadas, no caso das laranjas até ao calibre 5 para as cultivares Tarocco, calibre 7 para as cultivares Moro e calibre 7 para as cultivares Sanguinello. Não é necessário apor autocolantes nos frutos vendidos em embalagens fechadas e seladas que impeçam o manuseamento dos frutos. Estas embalagens não devem pesar menos de 3 kg. As laranjas dos calibres 6 a 10, no caso das cultivares Tarocco, dos calibres 8 a 10, no caso das cultivares Moro, e dos calibres 8 a 10, no caso das cultivares Sanguinello, podem ser comercializadas em redes especiais, sacos «girsac» ou outras embalagens que ostentem a menção «da spremuta» (para sumo). Não é necessário apor autocolantes nos frutos vendidos em embalagens fechadas e seladas que impeçam o manuseamento dos frutos. Estas embalagens não devem pesar menos de 2 kg. Os frutos a partir do calibre 6 para as cultivares Tarocco, do calibre 8 para as cultivares Moro e do calibre 8 para as cultivares Sanguinello podem ser vendidos a granel sem autocolantes em vários tipos de embalagens. As embalagens devem ser fechadas e/ou seladas com película transparente e/ou microperfurada, inclusive quando são vendidas a hotéis, restaurantes e serviços de restauração ou a cantinas de qualquer tipo. A rotulagem destas embalagens deve incluir a menção «da spremuta» (para sumo). As laranjas destinadas à transformação devem ser fornecidas à indústria em caixotes, grades ou recipientes com as variedades neles indicadas. Os documentos de viagem utilizados durante o transporte devem indicar claramente que a carga é constituída por laranjas com a IGP «Arancia Rossa di Sicilia». Podem ser utilizados todos os tipos de embalagens e materiais de acondicionamento permitidos pela legislação em vigor.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A denominação «Arancia Rossa di Sicilia», imediatamente seguida da indicação da variedade (Tarocco, Moro ou Sanguinello), impressa em carateres claros, indeléveis e maiores do que as restantes inscrições no rótulo, deve figurar em todas as formas de acondicionamento e embalagem, nomeadamente redes e embalagens similares. A menção «Indicazione geografica protetta» [Indicação Geográfica Protegida] ou o seu acrónimo «IGP» devem figurar imediatamente por baixo. A indicação acima referida não deve ser acompanhada de outras designações para além das expressamente previstas, incluindo adjetivos como «tipo», «fino», «extra», «superior», «selecionado» ou «escolha». Além disso, é proibido utilizar nomes de variedades diferentes dos expressamente previstos no caderno de especificações. O nome da variedade pode ser escrito por extenso. Autoriza-se a utilização de indicações que façam referência a nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro. Podem também ser indicados os nomes das explorações específicas ou dos pomares de onde provêm as laranjas. A embalagem deve conter igualmente o nome, a firma e o endereço do acondicionador, bem como o peso bruto original. A indicação da semana em que o fruto foi colhido é facultativa. Podem também ser indicados os dados do acondicionador e do eventual distribuidor inscritos no *Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli* (Registo dos Operadores de Frutas e Produtos Hortícolas). Todas as embalagens, rótulos, etc., que ostentem o logótipo da IGP devem ostentar igualmente o símbolo IGP da UE.

Logótipo da «Arancia Rossa di Sicilia»





5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Arancia Rossa di Sicilia» é um território bem definido do leste da Sicília, cujas condições edafoclimáticas favorecem a biossíntese das antocianinas que determinam a pigmentação do fruto. A área é delimitada do seguinte modo:

Província de Catânia: 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;

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

Província de Enna: Centuripe, Regalbuto e Catenanuova.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☑ Outras características

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

O território de produção da «Arancia Rossa di Sicilia» caracteriza-se por grande insolação diurna e temperaturas noturnas frescas, resultado das correntes de ar descendentes provenientes do maciço vulcânico do Etna e das fracas precipitações. As várias cultivares das variedades Sanguinello, Tarocco e Moro encontraram nesta região as condições ideais para uma produção de qualidade.

Especificidade do produto

A «Arancia Rossa di Sicilia» distingue-se pela sua doçura e pela cor intensa da casca e da polpa. A polpa, de manchas vermelhas mais ou menos acentuadas, é muito apreciada pela cor sanguínea do sumo que produz.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade, a reputação ou outras características específicas do produto

A cultura ancestral de citrinos na Sicília está atestada desde o domínio árabe. Destacaram-se e especializaram-se nesta cultura muito específica, nomeadamente, a zona de colinas e a planície em torno do relevo vulcânico do Etna. Efetivamente, os frutos beneficiam de uma acumulação de açúcares e antocianinas graças às grandes variações térmicas da região, que conferem a esta laranja uma cor muito agradável e sabor doce, e cor intensa à casca. Ao longo dos séculos, as variedades Tarocco, Moro e Sanguinello adaptaram-se cada vez mais ao ambiente em que a «Arancia Rossa di Sicilia» é cultivada. Por conseguinte, a «Arancia Rossa di Sicilia» constitui um exemplo muito claro da forte relação existente entre as condições climáticas de uma área de cultivo e as características do produto. Efetivamente, estas mesmas variedades cultivadas noutros climas não apresentam a cor e as características organoléticas que contribuem para o renome da «Arancia Rossa di Sicilia».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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