C/2026/3487

2.7.2026

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2026/3487)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Arancia Rossa di Sicilia“**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0317-AM01 – 15. 4. 2026**

1. **Názov výrobku**

„Arancia Rossa di Sicilia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov*

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva (PQA) 1

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Predmet zmeny*

Vloženie názvov článkov do špecifikácie

*Opis*

V špecifikácii výrobku sa doplnili názvy článkov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Predmet zmeny*

Článok 1 špecifikácie: konkrétnejší odkaz na odrody

*Opis*

V článku 1 špecifikácie sa uvádza, že odrody sú pigmentované.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 2 špecifikácie a bod 4.2 jednotného dokumentu.

*Opis*

V článku 2 špecifikácie a v bode 4.2 jednotného dokumentu boli doplnené kultivary s pigmentovanou dužinou, ktoré sú známe a boli testované na Sicílii. Majú vlastnosti CHZO „Arancia Rossa di Sicilia“ a sú zapísané vo vnútroštátnom registri ovocných druhov povolených na predaj.

Zo špecifikácie boli takisto odstránené niektoré kultivary.

Okrem toho boli podrobnejšie uvedené kultivary Tarocco, Moro a Sanguinello.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 2 špecifikácie a bod 4.2 jednotného dokumentu.

*Opis*

Informácie, ktoré boli predtým uvedené v pôvodnom článku 6 špecifikácie, boli doplnené do znenia článku 2 špecifikácie a bodu 4.2 jednotného dokumentu. Znenie sa zrevidovalo s cieľom doplniť pre každý kultivar toleranciu z hľadiska hmotnosti alebo počtu pomarančov a požiadavku týkajúcu sa minimálneho obsahu šťavy. Okrem toho sa preformuloval odsek o pomarančoch určených na spracovanie. Napokon sa vypustilo ustanovenie, podľa ktorého by ministerstvo mohlo stanoviť limity rezíduí prípravkov na ochranu rastlín a regulovať poľnohospodárske činnosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 3 špecifikácie a bod 5 jednotného dokumentu.

*Opis*

Oblasť pestovania bola vymedzená presnejšie bez zmeny jej hraníc. Opravili sa názvy dvoch obcí.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 4 špecifikácie: úplné preformulovanie znenia

*Opis*

Znenie článku 4 špecifikácie sa presunulo do článku 5 a nahradilo sa takto: „Každá fáza výrobného procesu sa musí monitorovať, pričom sa zaznamenávajú všetky vstupy a výstupy. Výrobcovia a baliarne sa zapisujú do osobitných registrov, ktoré spravuje kontrolný orgán, a vypestované množstvá sa oznamujú kontrolnému orgánu v stanovených lehotách, čím sa zabezpečuje vysledovateľnosť výrobku. Všetky fyzické a právnické osoby zapísané v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu v súlade so špecifikáciou výrobku a príslušným plánom kontroly.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 5 špecifikácie: úplné preformulovanie znenia

*Opis*

Keďže znenie pôvodného článku 5 už nebolo v súlade s právom EÚ, vypustilo sa a nahradilo sa znením pôvodného článku 4, ktoré bolo podľa potreby zmenené. Zmeny sa týkali najmä možnosti mechanického prerezávania, zvýšenia hustoty výsadby, vymedzenia vhodných podpníkov a zvýšenia maximálnej produkcie na jednotku výsadby.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 6 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie

*Opis*

Znenie pôvodného článku 6 sa presunulo do článku 2 a nahradilo sa znením bodu 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 7 špecifikácie. kontroly

*Opis*

Znenie článku 7 špecifikácie o balení a označovaní sa presunulo do článku 8 a nahradilo sa takto:

„Súlad so špecifikáciou výrobku kontroluje kontrolný orgán v súlade s článkami 39 a 40 nariadenia (EÚ) č. 2024/1143.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

Článok 8 špecifikácie a body 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

*Opis*

Znenie článku 8 špecifikácie sa vypustilo a nahradilo sa pravidlami balenia a označovania, ktoré boli predtým uvedené v článku 7. Pravidlá boli podľa potreby rozšírené a zmenené. Pre každý kultivar sa stanovili osobitné požiadavky na balenie, v členení podľa veľkosti, a pravidlá označovania sa zmenili, aby bolo možné uvádzať názov odrody. Nakoniec sa doplnilo logo označenia, ktoré možno použiť aj na nálepkách na jednotlivých pomarančoch.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov**

**„Arancia Rossa di Sicilia“**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0317-AM01 – 15. 4. 2026**

1. **Názov (názvy)**

„Arancia Rossa di Sicilia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

11 – Mlynárske výrobky; slad; škroby; inulín; pšeničný lepok

07 – Zelenina, jedlé rastliny, korene a hľuzy

10 – Obilniny

20 – Prípravky zo zeleniny, ovocia, orechov alebo ostatných častí rastlín

08 – Jedlé ovocie a orechy; šupy citrusových plodov alebo melónov

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené zemepisné označenie „Arancia Rossa di Sicilia“ je vyhradené pre plody týchto odrôd:

— Tarocco, konkrétne kultivary: 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 a Vigo,

— Moro, konkrétne kultivary: Moro, Moro di Lentini M45 a Moro Nucellare 58-8D-1,

— Sanguinello, konkrétne kultivary: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 a Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12,

pestované v jednoodrodových ovocných sadoch v príslušnej oblasti regiónu Sicília.

Pri uvoľnení na spotrebu sa pomaranče „Arancia Rossa di Sicilia“ vyznačujú prítomnosťou antokyánov a musia vykazovať tieto vlastnosti:

„Arancia Rossa di Sicilia“ – Tarocco:

Minimálny priemer: 73 až 84 mm.

Minimálna veľkosť: 5.

Tolerancia: maximálne 10 % počtu alebo hmotnosti plodov môže mať veľkosť tesne pod veľkosťou uvedenou na etikete.

Tvar: okrúhly, guľovitý alebo oválny s viac či menej vystupujúcou spodnou časťou (dlhší či kratší „rypák“).

Farba šupky: neutrálna oranžová, miestami granátovočervená rôznej sýtosti, s mimoriadne hladkým povrchom, v závislosti od pestovateľskej oblasti a času zberu.

Dužina: jantárová so žilkovaním červenej farby rôznej intenzity, v závislosti od pestovateľskej oblasti a času zberu.

Minimálne množstvo šťavy: ≥ 30 % hmotnosti ovocia.

Farba šťavy: krvavočervená z dôvodu obsahu antokyánov (pigmentov rozpustných vo vode) v dužine a šupke.

Pomer rozpustnej sušiny a titrovateľných organických kyselín: najmenej 8,0.

Obsah cukru v šťave, vyjadrený v g/100 ml: najmenej 10 stupňov Brixa.

„Arancia Rossa di Sicilia“ – Moro

Minimálny priemer: 67 až 76 mm.

Minimálna veľkosť: 7.

Tolerancia: maximálne 10 % počtu alebo hmotnosti plodov môže mať veľkosť tesne pod veľkosťou uvedenou na etikete.

Tvar: okrúhly, guľovitý alebo oválny.

Farba šupky: oranžová s vínovočerveným nádychom, ktorý je sýtejší na jednej strane plodu, v závislosti od pestovateľskej oblasti a času zberu.

Dužina: rovnomerne sfarbená do tmavého odtieňa vínovočervenej, pomerne kyslej chuti.

Minimálne množstvo šťavy: ≥ 30 % hmotnosti ovocia.

Farba šťavy: krvavočervená rôznej sýtosti z dôvodu obsahu antokyánov (pigmentov rozpustných vo vode) v dužine a šupke.

Pomer rozpustnej sušiny a titrovateľných organických kyselín: najmenej 8,0.

Obsah cukru v šťave, vyjadrený v g/100 ml: najmenej 9 stupňov Brixa.

„Arancia Rossa di Sicilia“ – Sanguinello

Minimálny priemer: 67 až 76 mm.

Minimálna veľkosť: 7.

Tolerancia: maximálne 10 % počtu alebo hmotnosti plodov môže mať veľkosť tesne pod veľkosťou uvedenou na etikete.

Tvar: okrúhly v prípade kultivarov Moscato a Moscato Cuscunà, guľovitý alebo oválny.

Farba šupky: oranžová s nádychom červenej farby rôznej intenzity, s mierne drsným povrchom, v závislosti od pestovateľskej oblasti a času zberu.

Dužina: jantárová so žilkovaním červenej farby rôznej intenzity, v závislosti od pestovateľskej oblasti a času zberu.

Minimálne množstvo šťavy: ≥ 30 % hmotnosti ovocia.

Farba šťavy: krvavočervená z dôvodu obsahu antokyánov (pigmentov rozpustných vo vode) v dužine a šupke.

Pomer rozpustnej sušiny a titrovateľných organických kyselín: najmenej 8,0.

Obsah cukru v šťave, vyjadrený v g/100 ml: najmenej 9 stupňov Brixa.

Pomaranče s CHZO „Arancia Rossa di Sicilia“ s veľkosťou, ktorá sa pohybuje od minimálnej veľkosti stanovenej pre jednotlivé odrody až po veľkosť 10, sa môžu uvoľniť na spotrebu aj ako čerstvý výrobok s označením „da spremuta“ („na lisovanie“). Pomaranče od veľkosti 11 sú určené len na priemyselné použitie.

Celá úroda však môže byť určená na výrobu čerstvo vylisovanej šťavy a džúsu alebo na priemyselné použitie. Všetky ostatné požiadavky stanovené pre jednotlivé odrody ostávajú v platnosti.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy pestovania pomarančov „Arancia Rossa di Sicilia“ až do balenia plodov sa musia odohrávať výlučne v rámci zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvoľnení na spotrebu musí byť výrobok „Arancia Rossa di Sicilia“ balený v súlade so všeobecnými pravidlami obchodu s ovocím a zeleninou a normami merania. Nálepka s logom uvedeným ďalej sa musí nachádzať: najmenej na 80 % plodov do veľkosti 5 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 7 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 7 v prípade kultivarov Sanguinello predávaných v jednovrstvových baleniach; najmenej na 50 % plodov do veľkosti 5 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 7 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 7 v prípade kultivarov Sanguinello predávaných v dvojvrstvových baleniach. Až 20 % plodov môže byť zabalených do tissue papiera s logom CHZO namiesto umiestnenia nálepiek na jednotlivé plody. Výrobok sa môže predávať v špeciálnych sieťkach, vreckách girsac, baleniach obsahujúcich dva alebo viac plodov alebo v podobných baleniach pri pomarančoch do veľkosti 5 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 7 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 7 v prípade kultivarov Sanguinello. Nálepky nemusia byť nalepené na plodoch predávaných v takom uzavretom a zapečatenom balení, ktoré v každom prípade zabraňuje manipulácii s plodmi. Tieto balenia nesmú vážiť viac ako 1,5 kg. Výrobok sa môže predávať prostredníctvom elektronického obchodu, online alebo nákupným skupinám v uzavretých kartónových škatuliach pri pomarančoch do veľkosti 5 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 7 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 7 v prípade kultivarov Sanguinello. Nálepky nemusia byť nalepené na plodoch predávaných v takom uzavretom a zapečatenom balení, ktoré v každom prípade zabraňuje manipulácii s plodmi. Tieto balenia nesmú vážiť menej ako 3 kg. Pomaranče veľkosti 6 až 10 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 8 až 10 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 8 až 10 v prípade kultivarov Sanguinello sa môžu predávať v špeciálnych sieťkach, vreckách girsac alebo iných obaloch s nápisom „da spremuta“ („na lisovanie“). Nálepky nemusia byť nalepené na plodoch predávaných v takom uzavretom a zapečatenom balení, ktoré v každom prípade zabraňuje manipulácii s plodmi. Tieto balenia nesmú vážiť menej ako 2 kg. Plody od veľkosti 6 v prípade kultivarov Tarocco, veľkosti 8 v prípade kultivarov Moro a veľkosti 8 v prípade kultivarov Sanguinello sa môžu predávať voľne ložené bez nálepiek v rôznych druhoch balení. Balenia musia byť uzavreté a/alebo zapečatené priehľadnou a/alebo mikroperforovanou fóliou, a to aj v prípade, že sa predávajú do odvetvia hotelov, reštaurácií a kaviarní alebo do jedálenských zariadení akéhokoľvek druhu. Na etikete týchto balení sa musí nachádzať nápis „da spremuta“ („na lisovanie“). Pomaranče určené na spracovanie sa musia do spracovateľského odvetvia dodávať v prepravkách, debnách alebo kontajneroch, na ktorých sú vyznačené odrody. V cestovných dokladoch používaných počas prepravy musí byť jasne uvedené, že ide o pomaranče s CHZO „Arancia Rossa di Sicilia“. Môžu sa používať všetky druhy balení a obalových materiálov, ktoré povoľujú platné právne predpisy.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každom balení alebo na každom jednotlivom obale v balení (vrátane sieťok a podobných balení) sa musia čitateľnými a nezmazateľnými písmenami, ktoré sa dajú ľahko odlíšiť od ostatného textu na označení, nachádzať slová „Arancia Rossa di Sicilia“, za ktorými bezprostredne nasleduje názov odrody („Tarocco“, „Moro“ alebo „Sanguinello“). Bezprostredne pod nimi musia byť uvedené slová „Indicazione geografica protetta“ [chránené zemepisné označenie] alebo zodpovedajúca skratka „IGP“ [CHZO]. K uvedenému označeniu sa nesmie pripojiť žiadny opis ani iné výrazy okrem tých, ktoré sú výslovne stanovené, a to ani prídavné mená ako „druhové“, „jemné“, „extra“, „vysokokvalitné“, „vybrané“ alebo „výberové“. Okrem toho je zakázané používať iné názvy odrôd ako tie, ktoré sú výslovne uvedené v špecifikácii výrobku. Názov odrody sa môže napísať v neskrátenej forme. Je dovolené použiť označenia, ktoré obsahujú odkazy na názvy, názvy spoločností a vlastné značky za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa. Môžu sa uvádzať aj názvy konkrétnych poľnohospodárskych podnikov alebo sadov, z ktorých pomaranče pochádzajú. Na balení sa musí uvádzať meno baliarne, názov spoločnosti a adresa, ako aj pôvodná hrubá hmotnosť. Uvádzať týždeň zberu plodov nie je povinné. Môžu sa uviesť aj údaje baliarne a prípadného distribútora, ako sú zapísané v registri hospodárskych subjektov v sektore ovocia a zeleniny (*Banca Nazionale Degli Operatori Ortofrutticoli*). Všetky balenia, etikety atď. s logom CHZO musia byť označené aj symbolom CHZO EÚ.

logo „Arancia Rossa di Sicilia“






5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania pomarančov s CHZO „Arancia Rossa di Sicilia“ je presne vymedzené územie východnej Sicílie, ktorého pôdne a klimatické podmienky sú priaznivé pre biosyntézu antokyánov, ktoré určujú pigmentáciu plodov. Oblasť je vymedzená takto:

Provincia 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 a Scordia;

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

Provincia Enna: Centuripe, Regalbuto a Catenanuova.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:*

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☑ Ďalšie vlastnosti

*Zhrnutie súvislosti*

Špecifickosť zemepisnej oblasti

K typickým charakteristikám oblasti, v ktorej sa pestujú pomaranče „Arancia Rossa di Sicilia“, patrí vysoká intenzita slnečného žiarenia počas dňa, nízke nočné teploty z dôvodu vzdušných prúdov z vulkanického masívu Etny a nízka miera zrážok. Ide o optimálne podmienky na pestovanie vysokoakostných pomarančov rôznych kultivarov odrôd Tarocco, Moro a Sanguinello.

Špecifickosť výrobku

Pomaranče „Arancia Rossa di Sicilia“ sa vyznačujú sladkou chuťou a tmavým sfarbením vonkajšej vrstvy oplodia a dužiny. Sú mimoriadne cenené pre svoju dužinu, z ktorej sa vďaka červenému žilkovaniu rôznej intenzity odšťavovaním získava šťava krvavočervenej farby.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku

Pestovanie citrusových plodov má na Sicílii stáročnú tradíciu, ktorú možno doložiť písomnými prameňmi ešte z čias arabskej nadvlády. Tradícia pestovania pomarančov sa vyvíjala a kultivovala do dnešnej osobitej podoby najmä v kopcoch a na rovinách obklopujúcich horu Etna. Výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami v tejto oblasti vedú k pozoruhodnej kumulácii cukrov a antokyánových pigmentov, ktorej tieto pomaranče vďačia jednak za svoju charakteristickú sladkú chuť a jednak za mimoriadne estetický vzhľad daný nápadným sfarbením vonkajšej vrstvy oplodia. Odrody Tarocco, Moro a Sanguinello sa v priebehu stáročí čoraz lepšie prispôsobovali prostrediu oblasti pestovania pomarančov „Arancia Rossa di Sicilia“. Pomaranče „Arancia Rossa di Sicilia“ sú teda jednoznačným príkladom silnej súvislosti medzi klimatickými podmienkami oblasti pestovania a vlastnosťami výrobku. Rovnaké odrody pomarančov v skutočnosti pri pestovaní v iných podnebných podmienkach nevykazujú ani charakteristické sfarbenie, ani špecifické organoleptické vlastnosti, ktorým pomaranče „Arancia Rossa di Sicilia“ vďačia za svoju povesť.

**Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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