C/2026/3487

2.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3487)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Arancia Rossa di Sicilia”

Referensnummer: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Produktens namn**

”Arancia Rossa di Sicilia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – främjande av jordbruksbaserade livsmedels kvalitet 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innefattar någon ändring av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Införande av artikelrubriker i specifikationen

Beskrivning

Artikelrubriker har införts i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Artikel 1 i produktspecifikationen: mer specifik hänvisning till sorter

Beskrivning

I artikel 1 i produktspecifikationen anges att sorterna är pigmenterade.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

I artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet har sorter med pigmenterat fruktkött lagts till som är kända och har testats på Sicilien. De har egenskaper som motsvarar Arancia Rossa di Sicilia (SGB) och är upptagna i det nationella registret över fruktväxtsorter som får säljas.

Vissa sorter har också tagits bort från specifikationen.

Dessutom har sorterna Tarocco, Moro och Sanguinello beskrivits mer i detalj.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

Information som tidigare återfanns i artikel 6 i produktspecifikationen har införlivats i artikel 2 i produktspecifikationen samt i punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet. Texten har reviderats för att för varje sort införa en tolerans i form av vikt eller antal apelsiner samt ett krav på minsta saftinnehåll. Dessutom har punkten om apelsiner avsedda för framställning av färskpressad juice och juice omformulerats. Slutligen har bestämmelsen enligt vilken ministeriet kunde fastställa gränsvärden för resthalter av växtskyddsmedel samt reglera odlingsverksamheten strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 3 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

Produktionsområdet har definierats mer exakt utan att dess gränser har ändrats. Namnen på två kommuner har korrigerats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 4 i produktspecifikationen: fullständig omformulering av texten

Beskrivning

Texten i artikel 4 i produktspecifikationen har flyttats till artikel 5 och ersatts med följande: ”Varje led i produktionsprocessen måste övervakas och alla inkommande och utgående produkter registreras. Producenter och förpackningsföretag förs in i särskilda register som förvaltas av kontrollorganet och de producerade kvantiteterna anmäls till kontrollorganet inom särskilda tidsfrister, vilket garanterar produktens spårbarhet. Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i dessa register kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med de bestämmelser som finns i produktspecifikationen och den gällande kontrollplanen.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen: fullständig omformulering av texten

Beskrivning

Eftersom den tidigare artikel 5 inte längre var förenlig med unionsrätten har den utgått och ersatts av den tidigare artikel 4, med de ändringar som krävts. Ändringarna avsåg framför allt möjligheten att använda mekanisk beskärning, en ökad planteringstäthet, fastställandet av lämpliga grundstammar samt en höjning av den högsta tillåtna avkastningen per planteringsenhet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 6 ”Samband med det geografiska området” i produktspecifikationen

Beskrivning

Texten i den tidigare artikel 6 har flyttats till artikel 2 och ersatts med texten i punkt 5 ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 7 i produktspecifikationen: kontroller

Beskrivning

Texten i artikel 7 i produktspecifikationen om förpackning och märkning har flyttats till artikel 8 och ersatts med följande:

”I enlighet med artiklarna 39 och 40 i förordning (EU) 2024/1143 ska ett kontrollorgan övervaka att produktspecifikationen följs.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8 i produktspecifikationen och punkterna 4.5 och 4.6 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

Texten i artikel 8 i produktspecifikationen har strukits och ersatts med de bestämmelser om förpackning och märkning som tidigare fastställts i artikel 7. Reglerna har utvidgats och ändrats vid behov. Särskilda förpackningskrav har fastställts för varje sort, uppdelad efter storlek, och märkningsreglerna har ändrats så att sortens namn kan inkluderas. Slutligen har en logotyp lagts till för beteckningen, som också kan användas på klistermärken på enskilda apelsiner.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Arancia Rossa di Sicilia”

Referensnummer: PGI-IT-0317-AM01 – 15.4.2026

1. **Namn**

”Arancia Rossa di Sicilia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

11 – Produkter från kvarnindustrin; malt; stärkelse; inulin; vetegluten

07 – Grönsaker samt vissa ätbara rötter och stam- eller rotknölar

10 – Spannmål

20 – Beredningar av grönsaker, frukt, bär, nötter eller andra växtdelar

08 – Ätbar frukt samt ätbara bär och nötter; skal av citrusfrukter eller meloner

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Arancia Rossa di Sicilia” får endast användas för frukt av följande sorter:

— Tarocco med följande undersorter: 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 och Vigo.

— Moro med följande undersorter: Moro, Moro di Lentini M45 och Moro Nucellare 58-8D-1.

— Sanguinello med följande undersorter: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato M308, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà Nucellare 58-52F-1 och Sanguinello S.S.A. Nucellare 66-SSA-12

som odlas i fruktodlingar med en enda sort i det relevanta området i regionen Sicilien.

”Arancia Rossa di Sicilia” kännetecknas av sitt innehåll av antocyaniner och måste ha följande egenskaper när den frisläpps för konsumtion:

”Arancia Rossa di Sicilia” – Tarocco

Minsta diameter: 73–84 mm.

Minsta storlek: 5.

Tolerans: högst 10 %, räknat i antal eller vikt, av frukten får ha den storlek som ligger omedelbart under den som anges på etiketten.

Form: rund, sfärisk eller oval, med mer eller mindre framträdande nederdel (lång eller kort ”nos”).

Skalets färg: neutralt orange med inslag av granatröda nyanser i varierande intensitet samt en mycket slät yta, beroende på produktionsområde och skördetid.

Fruktkött: bärnstensfärgat med mer eller mindre intensivt röda strimmor beroende på produktionsområde och skördetid.

Lägsta halt av saft: ≥ 30 % av fruktens vikt.

Saftens färg: blodröd, tack vare att det finns vattenlösliga färgämnen (antocyaniner) i fruktköttet och skalet.

Förhållandet löslig torrsubstans/organiska syror: inte mindre än 8,0.

Sockerhalt i juicen, uttryckt i g/100 ml: minst 10 brixgrader.

”Arancia Rossa di Sicilia” Moro:

Minsta diameter: 67–76 mm.

Minsta storlek: 7.

Tolerans: högst 10 %, räknat i antal eller vikt, av frukten får ha den storlek som ligger omedelbart under den som anges på etiketten.

Form: rund, sfärisk eller oval.

Skalets färg: orangefärgat med toner av vinrött som är intensivare på fruktens ena sida, beroende på produktionsområde och skördetid.

Fruktkött: mörkt vinrött rakt igenom, ganska syrligt.

Lägsta halt av saft: ≥ 30 % av fruktens vikt.

Saftens färg: blodröd med varierande intensitet, tack vare att det finns vattenlösliga färgämnen (antocyaniner) i fruktköttet och skalet.

Förhållandet löslig torrsubstans/organiska syror: inte mindre än 8,0.

Sockerhalt i juicen, uttryckt i g/100 ml: minst 9 brixgrader.

”Arancia Rossa di Sicilia” – Sanguinello:

Minsta diameter: 67–76 mm.

Minsta storlek: 7.

Tolerans: högst 10 %, räknat i antal eller vikt, av frukten får ha den storlek som ligger omedelbart under den som anges på etiketten.

Form: rund för sorterna Moscato och Moscato Cuscunà, sfärisk eller oval.

Skalets färg: orange med röda nyanser i varierande intensitet samt en lätt skrovlig yta, beroende på produktionsområde och skördetid.

Fruktkött: bärnstensfärgat med mer eller mindre intensivt röda strimmor beroende på produktionsområde och skördetid.

Lägsta halt av saft: ≥ 30 % av fruktens vikt.

Saftens färg: blodröd, tack vare att det finns vattenlösliga färgämnen (antocyaniner) i fruktköttet och skalet.

Förhållandet löslig torrsubstans/organiska syror: inte mindre än 8,0.

Sockerhalt i juicen, uttryckt i g/100 ml: minst 9 brixgrader.

Apelsiner med den skyddade geografiska beteckningen ”Arancia Rossa di Sicilia” med en storlek från strax över minimistorleken för respektive sort upp till storlek 10 får även frisläppas för konsumtion som färsk produkt med beteckningen ”da spremuta” (”för pressning”). Apelsiner av storlek 11 är endast avsedda för industriell användning.

Hela skörden får dock användas för framställning av färskpressad juice eller juice eller för industriell användning. Övriga krav som fastställts för respektive sort fortsätter att gälla.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Arancia Rossa di Sicilia” fram till skörd av produkten måste äga rum i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Arancia Rossa di Sicilia” måste förpackas i enlighet med de allmänna reglerna och mätstandarderna för frukt och grönsaker när den frisläpps för konsumtion. Ett klistermärke med logotypen som visas nedan ska finnas på minst 80 % av frukterna upp till storlek 5 för Tarocco samt storlek 7 för Moro och Sanguinello som säljs i enskiktsförpackning, på minst 50 % av frukterna upp till storlek 5 för Tarocco samt storlek 7 för Moro och Sanguinello som säljs i dubbelskiktsförpackning. Upp till 20 % av frukterna får i stället för att förses med klistermärke förpackas i mjukpapper med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen. Produkten får säljas i särskilda nät, girsacs, förpackningar med två eller fler frukter eller liknande, när det gäller apelsiner upp till storlek 5 för Tarocco samt storlek 7 för Moro och Sanguinello. Klistermärken behöver inte anbringas på frukt som säljs i slutna och förseglade förpackningar som under alla omständigheter förhindrar hantering av frukten. Förpackningen får inte väga mer än 1,5 kg. Produkten får säljas via e-handel, på nätet eller till inköpsgrupper i slutna kartonger när det gäller apelsiner upp till storlek 5 för Tarocco samt storlek 7 för Moro och Sanguinello. Klistermärken behöver inte anbringas på frukt som säljs i slutna och förseglade förpackningar som under alla omständigheter förhindrar hantering av frukten. Dessa förpackningar får väga högst 3 kg. Apelsiner av storlek 6–10 för Tarocco samt storlek 8–10 för Moro och Sanguinello får säljas i särskilda nät, girsacs eller annan förpackning med beteckningen ”da spremuta” (”för pressning”). Klistermärken behöver inte anbringas på frukt som säljs i slutna och förseglade förpackningar som under alla omständigheter förhindrar hantering av frukten. Dessa förpackningar får väga högst 2 kg. Frukt av storlek 6 för Tarocco samt storlek 8 för Moro och Sanguinello får säljas i lösvikt utan klistermärken i olika typer av förpackningar. Förpackningarna ska vara slutna och/eller förseglade med transparent och/eller mikroperforerad film, även när de säljs till hotell-, restaurang- och cateringsektorn eller till matsalar av alla slag. Märkningen av dessa förpackningar ska innehålla beteckningen ”da spremuta” (”för pressning”). Apelsiner avsedda för bearbetning ska levereras till industrin i bingar, lådor eller behållare med angivande av sort. Transportdokumenten ska tydligt ange att lasten utgörs av apelsiner med den skyddade geografiska beteckningen ”Arancia Rossa di Sicilia”. Alla typer av förpackningar och förpackningsmaterial som är tillåtna enligt gällande lagstiftning får användas.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Alla förpackningar, inklusive nät och liknande, ska ha beteckningen ”Arancia Rossa di Sicilia”, omedelbart följd av sortbeteckningen (Tarocco, Moro eller Sanguinello) tryckt med tydliga, outplånliga bokstäver som är större än alla andra uppgifter på förpackningarna. Orden ”Indicazione geografica protetta” [skyddad geografisk beteckning] eller förkortningen ”IGP” [SGB] ska anges direkt under denna beteckning. Denna beteckning får inte åtföljas av andra beskrivningar eller tillägg än de som uttryckligen föreskrivs, inklusive adjektiv såsom ”typ”, ”fin”, ”extra”, ”förstklassig”, ”utvald” eller ”premium”. Det är vidare förbjudet att använda andra sortnamn än de som uttryckligen anges i produktspecifikationen. Sortnamnet får skrivas ut i sin helhet. Det är tillåtet att ange person- eller firmanamn och privata märken förutsatt att dessa inte innehåller värdeomdömen eller är vilseledande för konsumenten. Namnet på den specifika anläggningen eller den fruktodling som apelsinerna härrör från får också anges. Förpackarens namn, företagsnamn och adress ska anges på förpackningen, liksom ursprunglig bruttovikt. Uppgift om skördevecka är frivillig. Förpackarens och eventuella distributörers uppgifter enligt *Banca Nazionale degli Operatori Ortofrutticoli* (register över frukt- och grönsaksaktörer) får också anges. Alla förpackningar, etiketter osv. som visar logotypen för den skyddade geografiska beteckningen måste också vara försedda med EU:s SGB-symbol.

Logotypen ”Arancia Rossa di Sicilia”





5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Arancia Rossa di Sicilia” (SGB) är ett väl avgränsat territorium i östra Sicilien vars jordmåns- och klimatförhållanden gynnar biosyntesen av antocyaniner, vilka ger frukten dess färg. Området är avgränsat enligt följande:

Provinsen Catania: Catane, 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 och Scordia.

Provinsen Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini och byn Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino och Sortino.

Provinsen Enna: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Produktionsområdet för ”Arancia Rossa di Sicilia” utmärks av många soltimmar på dagen och svala nattemperaturer, som beror på de luftströmmar som kommer från vulkanen Etna samt låg nederbörd. I denna region är förhållandena idealiska för att producera apelsiner av hög kvalitet av sorterna Tarocco, Moro och Sanguinello.

Specifika uppgifter om produkten

”Arancia Rossa di Sicilia” utmärker sig genom sin söta smak och intensiva färg på skal och fruktkött. Fruktköttet med sina mer eller mindre markerade röda strimmor är mycket uppskattat, eftersom det ger en blodröd juice.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet, renommé eller andra särskilda egenskaper

Odlingen av citrusfrukter på Sicilien har mycket gamla anor och är dokumenterad sedan perioden med arabisk dominans. Det är framför allt i det kuperade området och på slätten runt vulkanen Etna som man har specialiserat sig på denna mycket speciella odlingsform. Frukterna får en hög halt av socker och antocyaniner tack vare de stora temperaturvariationerna i regionen, som ger apelsinerna en vacker färg på fruktköttet och söt smak, och även en intensiv färg på skalet. Under århundradena har det uppstått nära samband mellan sorterna Tarocco, Moro och Sanguinello och deras odlingsmiljö, och ”Arancia Rossa di Sicilia” utgör ett tydligt exempel på vilket samband det kan finnas mellan klimatet och en produkts egenskaper. Om dessa sorter odlas i ett annat klimat får de nämligen inte samma färg och organoleptiska egenskaper som har gett ”Arancia Rossa di Sicilia” dess goda rykte.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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