

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELL'IPPICA
EX PQA III



**Disciplinare di produzione
della IGP « Arancia Rossa di Sicilia »**

Art. 1

La indicazione geografica protetta "Arancia Rossa di Sicilia" è riservata ai frutti pigmentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La indicazione geografica protetta "Arancia Rossa di Sicilia" è riservata alle seguenti varietà:

- Tarocco, con le seguenti cultivar: Tarocco Comune, Tarocco Galice, Tarocco Gallo, Tarocco dal Muso, Tarocco Nucellare 57-1E-1, Tarocco Nucellare 61- 1E- 4, Tarocco Catania, Tarocco Scirè.
- Moro, con le seguenti cultivar: Moro Comune, Moro di Lentini, Moro Nucellare 58-8D-1;
- Sanguinello, con le seguenti cultivar: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-3, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà;

coltivate, in purezza varietale, nel territorio idoneo della Regione Sicilia definito nel successivo art.3.

Art. 3

La zona di produzione dell'"Arancia Rossa di Sicilia" comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale per la coltivazione dell'Arancia pigmentata ed è così individuato:

- Provincia di Catania - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, 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 - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino.

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELL'IPPICA
EX PQA III



- Provincia di Enna - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni di Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura degli aranceti destinati alla produzione dell'"Arancia Rossa di Sicilia" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aereazione e soleggiamento della stessa. La densità di piante per ettaro è normalmente compresa tra 230 e 420 piante per ettaro.

Per gli impianti esistenti e destinati ad esaurimento è ammessa una densità fino ad un massimo di 625 piante per ettaro.

Per i sestri dinamici la densità è compresa tra 600 e 840 piante per ettaro.

Per i nuovi impianti sono ammessi altri sestri su proposta dell'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Sicilia, previo parere dell'Istituto Sperimentale per l'agrumicoltura di Acireale, affinché non siano modificate le caratteristiche dei frutti.

I portainnesti idonei sono i seguenti: arancio amaro, citrange troyer, citrange carrizo, poncirus trifoliata, esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica.

L'impalcatura delle branche deve essere effettuata ad almeno 25-30 cm dalla linea di innesto.

Le operazioni colturali e le modalità di raccolta, devono essere quelle generalmente utilizzate, il distacco dei frutti viene effettuato con l'ausilio di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo.

La produzione unitaria massima consentita di "Arancia Rossa di Sicilia" è fissata in quintali 250 per ettaro per la varietà "Tarocco"; in quintali 300 per ettaro per la varietà "Moro"; in quintali 320-per ettaro per la varietà "Sanguinello". Per le selezioni clonali Tarocco Nucellare, Moro Nucellare e Sanguinello Nucellare, la produzione unitaria massima consentita è di quintali 360 per ettaro.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita, purché la produzione globale dell'agrumeto non superi di oltre il 30 per cento detti limiti.

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELL'IPPICA
EX PQA III



E' fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti.

Art. 5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità è accertata dalla Regione Sicilia.

Gli aranceti idonei alla produzione dell' "Arancia Rossa di Sicilia" sono inseriti in apposito Albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competenti per territorio. Copia di tale Albo deve essere depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai fini dell'attivazione del suddetto Albo emanerà, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, apposita normativa, ove saranno stabilite le modalità per le iscrizioni agli albi, per le denunce di produzione, la modulistica da adottarsi per un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta. Saranno altresì stabiliti criteri e norme per la delega dei controlli all'associazione dei produttori, la relativa attività, nonché caratteristiche del logo figurativo della indicazione geografica protetta.

Art. 6

"L'Arancia Rossa di Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Arancia Rossa di Sicilia

Tarocco

- diam. minimo: mm.73/84;
- calibro minimo: 5;
- forma: obovata o globosa con base più o meno prominente ("Musò" lungo o corto);
- colore della buccia: Arancio neutro con parti colorate di un rosso granato più o meno intenso con superficie molto liscia;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- 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:

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELL'IPPICA
EX PQA III



minimo 10,00.

"Arancia Rossa di Sicilia" - Moro:

- diam. minimo: mm.70/80;
- calibro minimo: 6;
- forma: globosa o ovoidale;
- colore della buccia: di colore arancio con sfumature rosso vinose più intense su un lato del frutto;
- polpa: interamente colorata in rosso scuro vinoso, abbastanza acidula;
- 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 10,00.

"Arancia Rossa di Sicilia" - Sanguinello:

- diam. minimo: mm.70/80 ;
- calibro minimo: 6;
- forma: globosa nella cultivar "Sanguinello Moscato" e "Sanguinello Moscato Cuscunà";
- colore della buccia: di colore rosso granato più o meno intenso con superficie leggermente rugosa;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- 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 9,00.

“Arancia Rossa di Sicilia” destinata all’ottenimento di spremute e succhi

E’ consentito, esclusivamente per l’ottenimento di spremute e succhi, l’utilizzo di arance di calibro compreso tra il calibro minimo previsto per le singole varietà ed il calibro 10 (60 mm di diametro

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELLIPPICA
EX PQA III



minimo). Ogni altro requisito associato alle singole varietà ad eccezione del diametro minimo e del calibro minimo, rimane invariato.

Su proposta dei produttori interessati, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito delle linee del piano nazionale di lotta fitopatologica integrata e del codice di buona pratica agricola di cui alla direttiva (CEE n.91/676 Allegato IV) può stabilire limiti di residui di fitofarmaci, operazioni agronomiche e colturali atte al mantenimento del livello qualitativo stabilito nel presente disciplinare.

Art. 7

L'Arancia Rossa di Sicilia può essere immessa al consumo solo con il logo della Indicazione Geografica Protetta figurante su almeno l'80 % dei frutti e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo .

Per le arance di calibro compreso tra il calibro minimo previsto per le singole varietà ed il calibro 10 (60 mm di diametro minimo), destinate all'ottenimento di spremute e succhi, non è prevista la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso 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". 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 presente disciplinare di produzione.

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 gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTAREE DELLIPPICA
EX PQA III



Art. 8

Legame geografico: 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 pigmenti antociani di notevole rilevanza che conferiscono alle arance un aspetto colorito visibilmente assai piacevole ed al frutto un sapore dolce, caratteristico e di accentuata intensità cromatica dell'epicarpo. Esistono varietà che nel corso dei secoli hanno acquisito una forte interazione con l'ambiente di coltivazione; esse sono: Sanguinello, Tarocco e Moro.

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 non presentano il particolare colore e le specifiche caratteristiche organolettiche che le ha rese famose nel mondo.