

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 135/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ARANCIA DI RIBERA”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Arancia di Ribera”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):**

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Chroniona nazwa pochodzenia „Arancia di Ribera” jest zastrzeżona dla produktów wytworzonych z następujących odmian: *Brasiliano* i jej dwóch klonów: *Brasiliano comune*, *Brasiliano risanato*; *Washington Navel*, *Washington navel comune*, *Washington Navel risanato*, *Washington Navel 3033*, *Navelina* i jej klony: *Navelina comune*, *Navelina risanata* i *Navelina ISA 315*. W momencie wprowadzenia do obrotu ChNP „Arancia di Ribera” ma następujące cechy: owoc (hesperidium) o średnicy poprzecznej co najmniej 70 mm; kaliber co najmniej 6 według klasyfikacji europejskiej; kształt typowy kulisto-elipsoidalny (jajowaty lub spłaszczony lub eliptyczny) z wewnętrznym zagłębieniem; barwa skórki: jednorodnie pomarańczowa przechodząca w czerwonawą pod koniec zimy; miąższ o barwie jednorodnie pomarańczowej, strukturze delikatnej i jędrnej, bez pestek; sok: barwa pomarańczowa; wydajność soku z owocu nie mniej niż 40 %; zawartość substancji stałych rozpuszczalnych – od 9 do 15 stopni Brix’a; kwasność od 0,75 do 1,50; stosunek substancji stałych rozpuszczalnych do kwasów organicznych miareczkowanych nie mniej niż 8. ChNP „Arancia di Ribera” jest zastrzeżona dla pomarańczy należących do kategorii handlowej „ekstra” i „I”.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

—

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):**

—

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

W celu zapewnienia jakości produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia i zachowania ich w nienaruszalnym stanie wszystkie czynności związane z pakowaniem muszą odbywać się na terenie obszaru produkcji określonego w pkt 4, ponieważ długotrwały transport i późniejsze czynności mogłyby sprzyjać pojawianiu się czynników chorobotwórczych i skażenia produktu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Arancia di Ribera” nie jest bowiem poddawana działaniu żadnych czynników chemicznych ani przed zbiorem, ani po nim, ani w fazie pakowania. Brak konserwantów w skórce powoduje, że „Arancia di Ribera” jest mniej odporna na transport i inne czynności.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

ChNP „Arancia di Ribera” jest wprowadzana do obrotu w następujących opakowaniach:

- pojemniki lub tacki drewniane, plastikowe i kartonowe o pojemności nie więcej niż 25 kg,
- torby siatkowe o pojemności nie większej niż 5 kg,
- skrzynki z tektury falistej o pojemności nie większej niż 40 kg.

Pojemniki, siatki i skrzynki z tektury falistej muszą być pieczętowane w taki sposób, żeby wyjęcie zawartości opakowania nie było możliwe bez zerwania plomby.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniach należy obowiązkowo umieścić na etykiecie czcionką drukowaną jasną i czytelną:

- nazwę ChNP „Arancia di Ribera” oraz logo czcionką większą od czcionki zastosowanej do wykonania innych napisów na etykiecie,
- odmianę pomarańczy: *Brasiliano*, *Washington navel* i *Navelina*,
- nazwisko, nazwę, adres zakładu produkcyjnego lub pakującego.

Kategorię handlową, do której owoce są zaliczane „ekstra” lub „I”.

Zabronione jest dodawanie jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane. Zezwala się natomiast na stosowanie określeń odnoszących się do prywatnych znaków firmowych, pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, przy podawaniu nazwy gospodarstwa, z którego działek pochodzi produkt, a także innych zgodnych z prawdą i możliwych do udokumentowania informacji dopuszczonych przez obowiązujące przepisy prawa. Nieobowiązkowe jest podanie numeru tygodnia zbiorów owoców.

Logo ChNP „Arancia di Ribera” składa się z następujących elementów:

Nazwa „Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta” napisana czcionką *Textile*; słowa: „Arancia di Ribera” napisane małymi literami, przy czym pierwsze litery są napisane wersalikami, za wyjątkiem pierwszej litery przyimka „di”; skrót „DOP” (ChNP) napisany wersalikami, a po każdym z nich jest kropka oraz wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) napisane w całości wersalikami. Nad napisem „Arancia di Ribera” znajduje się szkic górnej części owocu, którego kontury i kolory są typowe dla pomarańczy Ribera: duże rozmiary, skórka w kolorze pomarańczowym i szerokie liście. Po lewej stronie napisu „D.O.P.” znajduje się stylizowany rysunek konturów regionu Sycylia. Na etykietach naklejanych na opakowania należy umieścić wyraźnymi i czytelnymi drukowanymi literami następujące informacje:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Arancia di Ribera” rozciąga się wzdłuż brzegów rzek Verdura, Magazzolo, Platani i Carboj i położonych wzdłuż nich zboczy i obejmuje obszary w prowincji Agrigento położone w gminach: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana i Villafranca Sicula oraz w prowincji Palermo obszary położone w gminie Chiusa Sclafani.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym uprawiana jest „Arancia di Ribera”, jest prawdziwą „pomarańczową oazą” całkowicie odrębną od pozostałych upraw cytrusów w regionie. Gaje pomarańczowe rosną wzdłuż brzegów rzek Verdura, Magazzolo, Platani i Carboj i na położonych wzdłuż nich zboczach. Gleby, które należą do rodzaju wertisoli i inceptisoli, doskonale nadają się dla potrzeb rolnictwa zarówno ze względu na ich bogactwo jak i strukturę.

W sezonie letnim ze względu na niedostateczne ilości opadów deszczu gaje pomarańczowe położone w kompleksie Arancia di Ribera są nawadniane za pomocą systemu kanalizacji, który wykorzystuje wody zgromadzone w zaporach Castello, Arancio i di Prizzi, pochodzące odpowiednio od rzek Magazzolo, Carboj i Verdura.

Wyżej wymienione rzeki dostarczają obfitych ilości wody doskonałej jakości o zrównoważonym składzie i niskiej przewodności, pozbawionej elementów zanieczyszczających.

Obecność morza przez cały rok wpływa na warunki termiczne i higrometryczne, które doskonale odpowiadają wymogom ekofizycznym gajów pomarańczowych, rzadko bowiem występują uszkodzenia spowodowane klęskami żywiołowymi, jak mrozy lub wiatry typu *scirocco*, powodujące znaczne szkody w uprawach.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfiką „Arancia di Ribera” jest wyraźnie wyczuwalna soczystość i podatność na rozgryzanie membrany otaczającej poszczególne cząstki i pęcherzyki; to wrażenie miękkości niemal zawsze połączone jest z ogólnie wyczuwanym „rozpływaniem się pomarańczy w ustach”.

„Arancia di Ribera” charakteryzuje się ponadto dużą zawartością substancji stałych rozpuszczalnych w stosunku do kwasów; jest bardzo krucha i ma trwały smak, co sprawia, że wyjątkowo nadaje się do spożywania w stanie świeżym; jest też bardzo słodka i pozbawiona goryczki. Inne cechy, które wyróżniają „Arancia di Ribera”, to intensywny pomarańczowy kolor skórki i soku.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Cechy „Arancia di Ribera” są związane z długoletnim połączeniem czynników naturalnych, takich jak klimat, gleby, woda, z profesjonalnymi umiejętnościami rolników z okolic Ribery.

Gleby są bogate w najważniejsze szybko wchłaniające się minerały i mają dużą zdolność do wymiany kationów (> 20 mikroekwiwalentów/100 g), dzięki czemu znacznie zwiększa się zawartość dostępnego dla rośliny wymiennego potasu. Duża ilość potasu, który sprzyja przemieszczaniu się cukrów od korzenia, liści i gałęzi do owoców oraz typowe dla obszaru śródziemnomorskiego warunki klimatyczne w zdecydowany sposób przyczyniają się do zwiększenia zawartości cukrów i wysokiej jakości smakowej „Arancia di Ribera”.

Na tych obszarach gleby utworzone z osadów aluwialnych cechują się zrównoważoną strukturą, co związane jest z dużą zawartością gliny, złagodzoną piaskami i często również żwirem. To zapewnia swobodą cyrkulację powietrza i wody i umożliwia zachodzenie procesów biologicznych oraz osadzanie się „pozytywnej” mikroflory, a także sprzyja syntezie substancji organicznych, umożliwia asymilowanie składników odżywczych i wody oraz sprawia, że owoce są soczyste. Doskonała jakość i obfitość wody, którą zapewniają rzeki Magazzolo, Carboj i Verdura oraz brak zanieczyszczeń gleb umożliwia doskonałe nawodnienie, idealne dla uwydatnienia jakości organoleptycznej tego produktu. To właśnie te warunki glebowo-klimatyczne nadają produktowi intensywny pomarańczowy kolor i przede wszystkim soczystość, która sprawia, że owoce nadają się również do wytwarzania z nich soków pitnych.

Od 1950 r. produkt znany jest na rynkach krajowych pod nazwą „Arancia di Ribera”. Silnym bodźcem, dzięki któremu jakość tego produktu została potwierdzona, były targi w 1966 r., które od 1985 r. zwane są „Sagra dell’Arancia di Ribera” (święto pomarańczy z Ribery). Dokumenty historyczne pochodzące z doliny rzeki Verdura świadczą o tym, że wysmienite owoce pomarańczy produkowano tu już na początku XIX wieku; w dokumentach tych opisywane są bogate tereny obfitujące w słodką wodę i produkty, które przewożono do Palermo i transportowano aż do Ameryki.

Najważniejszym elementem tej produkcji był zawsze rolnik, który potrafił w najlepszy sposób wykorzystać doskonale zaaklimatyzowanie się odmian na tym terenie i wprowadzać proste lecz skuteczne innowacje, które umożliwiły dostosowanie upraw „Arancia di Ribera” do czasów i nowych wymogów uprawy, niekolidujące z lokalną tradycją i kulturą. W tym zakresie rozpowszechniły się takie innowacje, którym z biegiem czasu doprowadziły do dużych oszczędności, jak nawadnianie systemem rur niskociśnieniowych, co powoduje oszczędność wody oraz wykorzystanie pneumatycznych nożyc do przycinania gałęzi. Rolnicze tereny regionu Ribera stanowiły przez wiele dziesięcioleci punkt odniesienia dla całego regionu, a w niektórych przypadkach także na poziomie ogólnokrajowym jako najbardziej rozwinięte w zakresie profesjonalnych umiejętności rolników, zaawansowanych technik uprawy opracowywanych i udoskonalanych przez rolników oraz jakości otrzymywanych produktów, które po dziś dzień odnoszą znaczne sukcesy.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— za pośrednictwem poniższego linku [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---