

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 135/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ARANCIA DI RIBERA»

N. CE: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Arancia di Ribera»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

La Denominazione d'Origine Protetta «Arancia di Ribera» è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà: Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato; Washington Navel, Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033, Navelina con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315. All'atto della sua immissione al consumo la DOP «Arancia di Ribera» presenta le seguenti caratteristiche: frutto (esperidio) diametro trasverso minimo di 70 mm; calibro minimo di 6 secondo la classificazione europea; forma tipicamente sferico-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno; colore della buccia: arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno; polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi; succo: colore arancio; resa in succo non inferiore al 40 %; contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix; acidità compresa tra 0,75 e 1,50; rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8. La DOP «Arancia di Ribera» è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale «Extra» e «I».

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

Al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle produzioni a «DOP», tutte le operazioni di condizionamento dovranno avvenire all'interno dell'area di produzione delimitata al punto 4, in quanto lunghi trasporti e successive manipolazioni potrebbero favorire l'insorgenza di fenomeni patogeni e contaminazioni del prodotto.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Infatti, l'Arancia di Ribera non subisce alcun trattamento chimico sia in pre e post raccolta sia nella fase di condizionamento. L'assenza di conservanti sulla buccia rende quindi l'Arancia di Ribera più sensibile ai trasporti e alle manipolazioni.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

L'«Arancia di Ribera DOP» è immessa al consumo nelle seguenti confezioni:

- contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg;
- sacchi retinati del peso massimo di 5 kg;
- bins alveolari del peso massimo di 40 kg.

le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Le confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

- la denominazione «Arancia di Ribera» D.O.P. e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
- la varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.

La categoria commerciale di appartenenza «Extra» o «I».

È altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, all'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché a altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Il Logo dell'«Arancia di Ribera DOP» risulta così composto:

Dicitura «Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta» in carattere Textile, «Arancia di Ribera», minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione dell'articolo «di», «DOP» in maiuscolo puntato e «Denominazione di Origine Protetta» tutto maiuscolo. La dicitura Arancia di Ribera è sormontata da un accenno di sky-line del frutto con i contorni e colori tipici dell'arancia di Ribera: grossa dimensione, buccia arancione e foglie larghe. Nel lato sinistro della dicitura «D.O.P.» è presente la Sicilia geografica stilizzata. Sulle etichette apposte sulle confezioni devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dell'«Arancia di Ribera» si sviluppa lungo i lati e i versanti dei fiumi, Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj e comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei Comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'areale in cui viene coltivata l'Arancia di Ribera è una vera «oasi arancicola» totalmente distaccata dal contesto agrumicolo regionale. Gli aranceti, infatti, sono presenti ai lati e sui versanti dei fiumi Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj. I suoli, che appartengono all'ordine dei Vertisuoli e degli Inceptsuoli, hanno una grande potenzialità agronomica, sia per la loro ricchezza in minerali sia per la loro tessitura.

Durante la stagione estiva, per far fronte alla mancanza di piogge, gli agrumeti ricadenti nel comprensorio dell'Arancia di Ribera vengono irrigati attraverso un sistema di canalizzazione che utilizza le acque invasate nelle dighe Castello, Arancio e di Prizzi, provenienti rispettivamente dai fiumi Magazzolo, Carboj e Verdura.

I suddetti fiumi forniscono abbondante acqua di ottima qualità, di composizione equilibrata con bassa conducibilità, esente da elementi inquinanti.

La presenza del mare determina per tutto l'anno condizioni termiche e igrometriche, che ben si sposano con le esigenze ecofisiologiche dell'arancio, assai raramente, infatti, si verificano danni da calamità naturali come gelate o venti sciroccali responsabili di notevoli danni per le colture.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità dell'Arancia di Ribera, è rappresentata dalla netta percezione di succosità e bassa resistenza alla masticazione della membrana racchiudente i singoli spicchi e le vescicole; quest'ultima sensazione è associata quasi sempre ad una generica percezione di deliquescenza della stessa.

Inoltre, caratterizzano l'Arancia di Ribera anche l'elevato rapporto solidi solubili/acidi, una buona croccantezza e persistenza gustativa, che la rendono particolarmente indicata per il consumo come frutta fresca, l'elevata «dolcezza» e l'assenza di amaro. Altri elementi che contraddistinguono l'Arancia di Ribera sono la colorazione arancio intenso della buccia e del succo.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le caratteristiche dell'Arancia di Ribera sono legate alla storica combinazione tra fattori naturali quali il clima, il terreno, l'acqua e la capacità professionale dell'agricoltore riberese.

I suoli sono ricchi di minerali primari prontamente assimilabili, ad alta capacità di scambio cationico (> 20 meq/100 g.), caratteristica che contribuisce ad aumentare notevolmente il contenuto di potassio scambiabile e disponibile per la pianta. L'elevata disponibilità di potassio, che favorisce la migrazione degli zuccheri dalle radici, foglie e rami sino ai frutti, unita alle condizioni climatiche tipiche dell'area mediterranea, contribuisce in maniera decisa ad aumentare il contenuto di zuccheri e la qualità gustativa nell'Arancia di Ribera.

In queste aree, i suoli, formati da sedimenti alluvionali, sono caratterizzati da una tessitura equilibrata, legata all'elevato contenuto di argilla, mitigato dalla sabbia e frequentemente da ciottoli, che garantiscono la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e consentono l'instaurazione di processi biologici, con l'insediamento di una microflora «positiva», che favorendo la sintesi di sostanze organiche, facilita l'assimilazione degli elementi nutritivi e dell'acqua e contribuisce alla succosità del frutto. L'ottima qualità e l'abbondanza dell'acqua fornita dai fiumi Magazzolo, Carboj e Verdura, l'assenza di inquinanti nel terreno permette una perfetta irrigazione, ideale per l'esaltazione delle qualità organolettiche di questo prodotto. Sono proprio queste condizioni pedoclimatiche a conferire al prodotto quel colore arancio intenso, e soprattutto quella succosità che lo rende indicato anche come arancia da succo.

Sin dal 1950 è conosciuta sui mercati nazionali con la denominazione «Arancia di Ribera». Maggiore impulso alla sua affermazione viene dato dall'organizzazione della Fiera Mercato nel 1966 e che diventa «Sagra dell'Arancia di Ribera» dal 1985. Nella vallata del fiume Verdura documenti storici dimostrano la coltivazione di eccellenti produzioni di arance già a partire dagli inizi del 1800, in cui si descrive un territorio ricco, con acque dolcissime e prodotti che venivano trasportati a Palermo ed esportati fino in America.

Il principale attore di queste produzioni è sempre stato l'agricoltore che ha saputo sfruttare nel migliore dei modi la perfetta acclimatazione delle varietà al territorio ed introdurre innovazioni semplici ma efficaci che hanno consentito di adeguare la coltivazione dell'Arancia di Ribera ai tempi e alle nuove esigenze di coltivazione, senza costituire oggetto di contrasto con le tradizioni e la cultura locale. A tal proposito, si sono diffuse, quelle innovazioni che hanno determinato nel corso degli anni un risparmio gestionale, quali ad esempio l'irrigazione con sistema tubato a bassa pressione, che fa risparmiare acqua e l'utilizzo di forbici pneumatiche nella potatura. Il territorio agricolo di Ribera ha rappresentato per molti decenni il punto di riferimento più all'avanguardia dell'intero territorio regionale ed in alcuni casi anche a livello nazionale per le capacità professionali delle maestranze, per le avanzate tecniche colturali messe a punto dai coltivatori, per la qualità delle produzioni ottenute, che continuano a riscuotere notevole successo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
