

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 135/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ARANCIA DI RIBERA«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Arancia di Ribera«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Arancia di Ribera«

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arancia di Ribera« forbeholdes appelsiner, der stammer fra følgende sorter: Brasiliano og kloner heraf: Brasiliano Comune og Brasiliano Risanato; Washington Navel, Washington Navel Comune, Washington Navel Risanato, Washington Navel 3033, Navelina og kloner heraf: Navelina Comune, Navelina Risanata og Navelina ISA 315. Når appelsiner med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arancia di Ribera« bringes i handelen, skal de udvise følgende egenskaber: Frugten (hesperidium) har et mindste gennemsnit på 70 mm; mindstestørrelse 6 efter EU-klassificeringen; typisk kugle- til elipseformet (æggeformet, fladtrykt eller ellipseformet) med indre navle; skrællens farve: regelmæssig orange farvet, der ved vinterens slutning går i retning af rødlig; regelmæssigt orange farvet frugtkød med fin og fast struktur uden kerner; orange farvet saft; saftudbytte mindst 40 %; indhold af opløselige faste stoffer 9-15° Brix; syreindhold 0,75-1,50; forholdet mellem opløselige faste stoffer og titrerbare organiske syrer mindst 8. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arancia di Ribera« benyttes kun til appelsiner i handelsklassen »Ekstra« og »I«.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

For at bevare kvaliteten og integriteten af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal alle trin i pakningen finde sted inden for det produktionsområde, der er afgrænset i punkt 4, da lang transporttid og efterfølgende håndtering kan medføre sygdomsangreb og forurening af produktet.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

»Arancia di Ribera« undergår hverken før eller efter afplukningen eller under pakningen kemisk behandling. Da frugterne ikke er overfladebehandlet, er de derfor mere udsatte, når det gælder transport og håndtering.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arancia di Ribera« bringes i handelen i følgende pakninger:

- beholdere og/eller bakker af træ, plast eller karton på op til 25 kg
- netsække på højst 5 kg
- bølgepapkasser på højst 40 kg.

Indpakninger, netsække og kasser skal forsegles således, at indholdet ikke kan tages ud, uden at seglet brydes.

3.7. Særlige mærkningsregler:

Etiketten på pakningen skal være forsynet med følgende angivelser i klare og læselige trykte bogstaver:

- betegnelsen »Arancia di Ribera« D.O.P. og logoet med bogstaver, der er større end alle andre angivelser på etiketten
- appelsinsorten: Brasiliano, Washington Navel og Navelina
- produktions- og/eller pakkevirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse.

Handelsklassen er »Ekstra« eller »I«.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne. Det er dog tilladt at benytte henvisninger til private mærker, når blot de ikke indeholder anprisninger eller kan vildlede forbrugerne, ligesom det er tilladt at angive navnet på den bedrift, produktet stammer fra, samt andre sandfærdige og dokumenterbare henvisninger, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning. Det er valgfrit, om man vil angive, hvilken uge appelsinerne er plukket.

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arancia di Ribera« er udformet således:

Benævnelsen »Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta« er skrevet med skrifttypen Textile, »Arancia di Ribera« med småt og, med undtagelse af ordet »di«, med store begyndelsesbogstaver, »BOB« med store bogstaver med punktum mellem bogstaverne og »Denominazione di Origine Protetta« med store bogstaver. Ovenover benævnelsen »Arancia di Ribera« er en silhuet af en frugt med det typiske omrids og den typiske farve: Storformet, orange skal og brede blade. Til venstre for benævnelsen »D.O.P.« ses en stiliseret geografisk afbildning af Sicilien. Mærkningen på pakningen skal være forsynet med følgende angivelser i klare og læselige trykte bogstaver:



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for »Arancia di Ribera« strækker sig langs floderne Verdura, Magazzolo, Platani og Carboj, og omfatter kommunerne Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana og Villafranca Sicula i provinsen Agrigento og kommunen Chiusa Sclafani i provinsen Palermo.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det område, hvor »Arancia di Ribera« dyrkes, er en sand »appelsinoase«, der er fuldstændig afsondret fra regionens øvrige dyrkningsområder med citrusdyrkning. Appelsinlundene ligger på begge sider af floderne Verdura, Magazzolo, Platani og Carboj. Jorderne, der tilhører vertisol- og inceptisoljordtyperne, har på grund af deres høje indhold af mineraler og deres struktur et stort landbrugspotentiale.

For at modvirke den manglende nedbør i sommerperioden bliver de appelsinlunde, der er beliggende i »Arancia di Riberas« område, kunstvandet gennem et kanalsystem, der anvender det vand, der er samlet bag digerne Castello, Arancio og di Prizzi, og som stammer fra floderne Magazzolo, Carboj og Verdura.

Nævnte floder leverer rigelige vandmængder, der ud over at være af fremragende kvalitet har en afbalanceret sammensætning med lav ledningsevne og er fri for skadelige stoffer.

Det nærliggende hav sørger hele året rundt for områdets temperatur- og nedbørsforhold, det stemmer godt overens med appelsintræets naturlige og fysiologiske behov, og der forekommer kun sjældent skader som følge af naturlige vejrforhold som frost eller storme, der påfører afgrøderne omfattende skader.

5.2. Produktets særlige kendetegn:

»Arancia di Riberas« særlige kendetegn består i dens udprægede saftighed og ringe bidefasthed af sidevæggene, som omslutter de enkelte rum og saftfyldte hårdannelser. Gennem disse indtryk bliver appelsinen næsten altid betragtet som en behagelig smagsoplevelse.

Derudover er »Arancia di Ribera« kendetegnet ved et højt forhold mellem opløselige faste stoffer og syrer, sprødhed og vedvarende smagsindtryk, der gør den særlig velegnet til frisk konsum, og udpræget sødhed uden bitre noter. Andre typiske kendetegn ved »Arancia di Ribera« er skallens og saftens mørke orange farve.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

»Arancia di Riberas« særlige egenskaber beror på det historiske samspil mellem de naturgivne faktorer som klima, jordbund og vand og jordbrugernes faglige dygtighed.

Jorderne er rige på hurtigt optagelige primære mineraler og besidder en høj kationbytningssevne (> 20 meq/100 g), en egenskab, der betyder, at indholdet af optageligt og tilgængeligt kalium for planten øges. Det høje kaliumindhold, som er gunstigt for vandrings af sukker fra rødder, blade og grene til frugterne, bidrager sammen med de for Middelhavsområdet typiske klimatiske forhold til at forhøje sukkerindholdet og forstærke kvaliteten af smagsindtrykket af »Arancia di Ribera«.

I disse områder har jorderne, der består af flodaflejringer, en afbalanceret struktur i kraft af et højt lerindhold, der er iblandet sand og småsten. Derved sikres uhindret luft- og vandcirkulation, som muliggør biologiske processer med udvikling af en gavnlig mikroflora, der er gunstig for organiske stoffers syntese og herved letter næringsstof- og vandoptagelsen og gør frugten saftig. De rigelige vandmængder af høj kvalitet fra floderne Magazzolo, Carboj og Verdura såvel som jorder uden skadelige stoffer giver fremragende vanding, der er ideel til at fremhæve produktets organoleptiske egenskaber. Det er netop disse klima- og jordbundsforhold, der giver produktet den mørke orange farve og frem for alt et højt saftindhold, der gør den velegnet som presseappelsin.

Siden 1950 har produktet været kendt på det italienske marked under betegnelsen »Arancia di Ribera«. Navnet blev yderligere slået fast gennem afholdelsen af Fiera Mercato i 1966, som blev til »Sagra dell'Arancia di Ribera« i 1985. Af beskrivelser i historiske dokumenter fra dalen langs Verdura-floden fremgår, at der allerede i begyndelsen af 1800-tallet var en fremragende appelsinproduktion, og at det var et område rigt på ferskvand og frugter, der blev transporteret til Palermo og eksporteret helt til Amerika.

De vigtigste personer i appelsinproduktionen har altid være jordbrugeren, der har forstået at drage mest mulig nytte af appelsinsorternes perfekte tilpasning til området, og som har indført enkle, men effektive tekniske nyskabelser. Det har gjort, at man har kunnet tilpasse dyrkningen af »Arancia di Ribera« til det moderne produktionstempo og krav uden at give afkald på traditionerne og den lokale kultur. Nogle af de tekniske nyskabelser har i årenes løb medført omkostningsbesparelser. Det gælder blandt andet kunstvanding gennem et ledningssystem under lavt tryk, der har gjort det muligt at spare på vandet. Et andet eksempel er brug af tryklufbsbeskærersaks ved beskæringen. Jordbruget i Ribera-området har i mange årtier været et forbillede i regionen og undertiden også i resten af Italien på grund af medarbejdernes faglige dygtighed, de højtudviklede dyrkningsteknikker, som jordbrugerne har indført, og kvaliteten af produkterne, der til stadighed får stor anerkendelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

eller

— direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.
