

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2010/C 135/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ARANCIA DI RIBERA»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Arancia di Ribera»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ιταλία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Arancia di Ribera» καλύπτει τα προϊόντα που προέρχονται από τις ακόλουθες ποικιλίες: Brasiliano και οι κλώνοι της: Brasiliano κοινή, Brasiliano εξυγιασμένη, Washington Navel, Washington navel κοινή, Washington Navel εξυγιασμένη, Washington Navel 3033, Navelina και οι κλώνοι της: Navelina κοινή, Navelina εξυγιασμένη και Navelina ISA 315. Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν με την ΠΟΠ «Arancia di Ribera» παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά: καρπό (εσπερίδιο) με διαμήκη διάμετρο τουλάχιστον 70 mm ελάχιστο μέγεθος 6 σύμφωνα με την ευρωπαϊκή κατάταξη· σχήμα τυπικά σφαιρικό-ελλειψοειδές (ωοειδές ή πεπλατυσμένο ή ελλειπτικό) με εσωτερικό ομφαλόχρωμα του φλοιού: πορτοκαλί ομοιόμορφο, που τείνει προς κοκκινωπό στο τέλος του χειμώνα· σάρκα χρώματος ομοιόμορφου πορτοκαλί, υφή λεπτή και σφικτή, χωρίς σπέρματα· χυμός: χρώμα πορτοκαλί· απόδοση σε χυμό τουλάχιστον 40 %· περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά 9 έως 15 βαθμούς Brix· οξύτητα 0,75 έως 1,50· αναλογία διαλυτών στερεών/ογκομετρούμενα οργανικά οξέα τουλάχιστον 8. Η ΠΟΠ «Arancia di Ribera» αποδίδεται στα πορτοκάλια της εμπορικής κατηγορίας «Έξτρα» ή «1».

**3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):**

—

**3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):**

—

**3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:**

Για τη διαφύλαξη της ποιότητας και της ακεραιότητας των προϊόντων με ΠΟΠ όλες οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, καθώς οι μεταφορές σε μεγάλες αποστάσεις και μετέπειτα χειρισμοί θα μπορούσαν να ευνοήσουν την εμφάνιση παθογόνων οργανισμών και τη μόλυνση του προϊόντος.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Πράγματι, στο προϊόν «Arancia di Ribera» δεν προστίθεται καμία χημική ουσία ούτε πριν ή μετά τη συγκομιδή ούτε κατά τη φάση της συσκευασίας. Η απουσία συντηρητικών στο φλοιό καθιστά επομένως το «Arancia di Ribera» πιο ευαίσθητο στη μεταφορά και τους χειρισμούς.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν «Arancia di Ribera» ΠΟΠ διατίθεται στο εμπόριο στις ακόλουθες συσκευασίες:

- περιέκτες ή και ξύλινα δοχεία, πλαστικά και χαρτονένια βάρους έως 25 kg το μέγιστο
- δικτυωτοί σάκοι μέγιστου βάρους 5 kg
- δικτυωτοί σάκοι μέγιστου βάρους 40 kg

Οι συσκευασίες, οι σάκοι και τα τελάρα πρέπει να είναι σφραγισμένα με τρόπο ώστε να μην επιτρέπουν την αφαίρεση του περιεχομένου χωρίς θραύση της σφραγίδας.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Οι συσκευασίες φέρουν υποχρεωτικά στην ετικέτα με καθαρούς και ευανάγνωστους τυπογραφικούς χαρακτήρες τα εξής στοιχεία:

- την ονομασία «Arancia di Ribera» ΠΟΠ και τον λογότυπο με χαρακτήρες μεγαλύτερους από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη της ετικέτας
- την ποικιλία πορτοκαλιών: Brasiliano, Washington navel και Navelina
- την ονομασία, την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής ή/και της επιχείρησης συσκευασίας.

Τα πορτοκάλια ανήκουν στην εμπορική κατηγορία «Έξτρα» ή «I».

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Ωστόσο επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ενδείξεις που παραπέμπουν σε ιδιωτικά σήματα, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, το όνομα της εκμετάλλευσης από την οποία προέρχεται το προϊόν, καθώς και άλλες πραγματικές και τεκμηριωμένες αναφορές που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Προαιρετικά αναγράφεται η εβδομάδα συγκομιδής των καρπών.

Ο λογότυπος του προϊόντος «Arancia di Ribera» ΠΟΠ αποτελείται από:

την ένδειξη «Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta» («Arancia di Ribera ΠΟΠ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης») σε γραμματοσειρά Textile, «Arancia di Ribera», σε πεζούς χαρακτήρες με κεφαλαίο το αρχικό γράμμα κάθε λέξης πλην του άρθρου «di», «D.O.P.» με κεφαλαίους χαρακτήρες χωριζόμενους από τελείες και «Denominazione di Origine Protetta», όλες οι λέξεις με κεφαλαίους χαρακτήρες. Πάνω από την ένδειξη «Arancia di Ribera» βρίσκεται μια σχηματοποιημένη απεικόνιση φρούτου με περίγραμμα και χρώμα τυπικά του «Arancia di Ribera»: μεγάλο μέγεθος, φλοιός σε χρώμα που τείνει προς το πορτοκαλί και πλατιά φύλλα. Στην αριστερή πλευρά της ένδειξης «D.O.P.» είναι σχεδιασμένο σχηματοποιημένο περίγραμμα της Σικελίας. Στις ετικέτες που τοποθετούνται στις συσκευασίες πρέπει να αναγράφονται, με καθαρούς και ευανάγνωστους τυπογραφικούς χαρακτήρες οι ακόλουθες ενδείξεις:



#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Arancia di Ribera» εκτείνεται κατά μήκος των όχθων των ποταμών Verdura, Magazzolo, Platani και Carboj και περιλαμβάνει τις περιοχές της επαρχίας Agrigento που ανήκουν στις κοινότητες: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana και Villafranca Sicula και της επαρχίας Palermo στην κοινότητα Chiusa Sclafani.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή όπου καλλιεργείται το προϊόν «Arancia di Ribera» είναι πραγματική «όαση πορτοκαλοκαλλιέργειας» τελείως ξεχωριστή από την υπόλοιπη οπωροκαλλιέργεια της περιοχής. Πράγματι, οι πορτοκαλεώνες εκτείνονται στις όχθες και στις κλιτύες των ποταμών Verdura, Magazzolo, Platani και Carboj. Τα εδάφη, που κατατάσσονται στα vertisols et des inceptisols, έχουν μεγάλο γεωπονικό δυναμικό τόσο λόγω του πλούτου τους σε ανόργανα άλατα όσο και λόγω της υφής τους.

Κατά τη θερινή περίοδο, για την αντιμετώπιση της έλλειψης βροχοπτώσεων, οι πορτοκαλεώνες που ανήκουν στην περιοχή παραγωγής του «Arancia di Ribera» αρδεύονται μέσω συστήματος αυλακιών που χρησιμοποιεί τα ύδατα των φραγμάτων Castello, Arancio και Prizzi, τα οποία προέρχονται αντιστοίχως από τους ποταμούς Magazzolo, Carboj και Verdura.

Οι εν λόγω ποταμοί παρέχουν άφθονο νερό εξαιρετικής ποιότητας και ισορροπημένης σύνθεσης με χαμηλή αγωγιμότητα, απαλλαγμένο από ρυπογόνα στοιχεία.

Η παρουσία της θάλασσας καθορίζει καθ' όλο το έτος θερμικές και υγρομετρικές συνθήκες που συνδυάζονται άψογα με τις οικοφυσιολογικές απαιτήσεις του πορτοκαλιού· αρκετά σπάνια, πράγματι, παρουσιάζονται ζημιές οφειλόμενες σε θεομηνίες, όπως παγετός ή άνεμοι σαν τον σιρόκο, που είναι υπεύθυνοι για σημαντικές ζημιές στις καλλιέργειες.

##### 5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Η ιδιοτυπία του προϊόντος «Arancia di Ribera» έγκειται στον πολύ χυμώδη χαρακτήρα και τη χαμηλή αντίσταση στη μύση που παρουσιάζει η μεμβράνη η οποία περικλείει τις σκελίδες και τα κυστιδία, αυτή η τελευταία αίσθηση συνδέεται πάντοτε με τη γενική αίσθηση ότι ο καρπός λιώνει στο στόμα.

Επιπλέον, το προϊόν «Arancia di Ribera» χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλή αναλογία διαλυτών στερεών/οξέα, τραγανότητα και γευστική εμμονή, που το καθιστούν ιδιαίτερος κατάλληλο για την κατανάλωση ως νωπό καρπό, έντονη «γλυκύτητα» και απουσία πικρότητας. Άλλα στοιχεία που διακρίνουν το προϊόν «Arancia di Ribera» είναι το έντονο πορτοκαλί χρώμα του φλοιού και του χυμού.

##### 5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Arancia di Ribera» συνδέονται με τον ιστορικό συνδυασμό των φυσικών παραγόντων, όπως το κλίμα, το έδαφος, το νερό, και της επαγγελματικής ικανότητας του γεωργού της Ribera.

Τα εδάφη είναι πλούσια σε αφομοιώσιμα πρωτογενή ανόργανα άλατα, υψηλής ικανότητας ανταλλαγής κατιόντων (> 20 meq/100 g.), χαρακτηριστικό που συμβάλλει στη σημαντική αύξηση της περιεκτικότητας σε ανταλλάξιμο κάλιο που είναι διαθέσιμο για το φυτό. Η υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο, που ευνοεί τη μετακίνηση των σακχάρων από τις ρίζες, τα φύλλα και τα κλαδιά έως τους καρπούς, σε συνδυασμό με τις τυπικές κλιματικές συνθήκες της μεσογειακής περιοχής, συμβάλλει με αποφασιστικό τρόπο στην αύξηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και της γευστικής ποιότητας του προϊόντος «Arancia di Ribera».

Στις περιοχές αυτές τα εδάφη, αποτελούμενα από προσχωσιγενή ιζήματα, χαρακτηρίζονται από ισορροπημένη υφή λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε άργιλο αναμεμιγμένο με άμμο και συχνά με κροκάλες που εξασφαλίζουν την ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα και του νερού και επιτρέπουν την εφαρμογή βιολογικών διεργασιών με την εγκατάσταση «θετικής» μικροχλωρίδας· αυτή, διευκολύνοντας τη σύνθεση οργανικών ουσιών, διευκολύνει την αφομοίωση των διατροφικών στοιχείων και του νερού και συμβάλλει στο χυμώδες του καρπού. Η εξαιρετική ποιότητα και η αφθονία του νερού που προσφέρουν οι ποταμοί Magazzolo, Carboj και Verdura και η απουσία ρυπογόνων ουσιών στο έδαφος επιτρέπουν την τέλεια άρδευση, ιδανική για την αύξηση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων αυτού του προϊόντος. Αυτές οι εδαφοκλιματικές συνθήκες προσδίδουν στο προϊόν αυτό το έντονο πορτοκαλί χρώμα και ιδίως το χυμώδες που το καθιστά κατάλληλο και για πορτοκάλι για χυμό.

Ήδη από το 1950 είναι γνωστό στις εθνικές αγορές με την ονομασία «Arancia di Ribera». Η επιτυχία του ενδυναμώθηκε με την οργάνωση, το 1966, της Fiera Mercato η οποία μετατράπηκε σε «Sagra dell'Arancia di Ribera» από το 1985. Ιστορικά έγγραφα αποδεικνύουν την καλλιέργεια πορτοκαλιών εξαιρετικής ποιότητας στην κοιλάδα του ποταμού Verdura ήδη από τις αρχές του 19ου αιώνα και περιγράφουν ένα πλούσιο έδαφος με πολύ γλυκά νερά και προϊόντα που μεταφέρονταν έως το Παλέρμο και εξάγονταν στην Αμερική.

Κύριος παράγοντας της παραγωγής ανέκαθεν υπήρξε ο γεωργός που κατόρθωσε να εκμεταλλευτεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τον τέλειο εγκλιματισμό των ποικιλιών στην περιοχή και να εισαγάγει απλές αλλά αποτελεσματικές καινοτομίες που επέτρεψαν την προσαρμογή της καλλιέργειας του προϊόντος «Arancia di Ribera» στις νέες απαιτήσεις της καλλιέργειας, χωρίς να αντιβαίνουν στις παραδόσεις και την τοπική κουλτούρα. Για το σκοπό αυτό ορισμένες από τις καινοτομίες επέτρεψαν με την πάροδο του χρόνου την εξοικονόμηση πόρων, όπως για παράδειγμα η άρδευση με σύστημα σωλήνων χαμηλής πίεσης χάρη στην οποία επιτυγχάνεται εξοικονόμηση νερού και η χρήση πνευματικών ψαλιδιών κατά το κλάδεμα. Η γεωργική περιοχή της Ribera αποτέλεσε επί πολλές δεκαετίες το πιο πρωτοπόρο σημείο αναφοράς σε περιφερειακό επίπεδο αλλά επίσης, σε ορισμένες περιπτώσεις, σε εθνικό επίπεδο λόγω των επαγγελματικών δεξιοτήτων των εργατών, των προηγμένων καλλιεργητικών τεχνικών που επεξεργάστηκαν οι καλλιεργητές και της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων, που εξακολουθούν να έχουν εξαιρετική επιτυχία.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

— στην ιστοσελίδα: [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)

ή

— απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».