

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 135/12)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾ do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«ARANCIA DI RIBERA»

N.º CE: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Arancia di Ribera»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

A denominação de origem protegida «Arancia di Ribera» está reservada à produção das seguintes variedades: *Brasiliano* e respectivos clones, ou seja, *Brasiliano* comum, *Brasiliano* melhorado; *Washington Navel*, *Washington navel* comum, *Washington Navel* melhorada, *Washington Navel 3033*, *Navelina* e respectivos clones, ou seja, *Navelina* comum, *Navelina* melhorada e *Navelina* ISA 315. Características da «Arancia di Ribera» DOP colocada no mercado: fruto (citrino) com 70 mm, no mínimo, de diâmetro transversal; calibre mínimo: 6 na classificação europeia; forma tipicamente esfero-elipsoidal (ovóide, achatada ou elíptica) com umbigo interno; cor da casca: cor-de-laranja uniforme, com tendência para ruborescer no final do Inverno; polpa cor-de-laranja uniforme, textura fina e firme, sem sementes; sumo: cor-de-laranja; rendimento em sumo não inferior a 40 %; conteúdo em sólidos solúveis: entre 9 e 15 Brix; acidez: entre 0,75 e 1,50; relação sólidos solúveis/ácidos orgânicos tituláveis: não inferior a 8. A DOP «Arancia di Ribera» está reservada a laranja pertencente às categorias comerciais «Extra» e «I».

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

A fim de preservar a qualidade e integridade da produção abrangida por uma DOP, todas as operações de acondicionamento têm de ocorrer dentro da área de produção identificada no ponto 4, pois o transporte prolongado e as manipulações sucessivas poderiam favorecer o aparecimento de fenómenos patogénicos e de contaminação do produto.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Efectivamente, a «Arancia di Ribera» não é submetida a nenhum tratamento químico, nem antes nem depois da colheita, nem durante a fase de armazenamento. A ausência de conservantes na casca torna o fruto mais sensível ao transporte e às manipulações.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:

A DOP «Arancia di Ribera» é comercializada nas seguintes embalagens:

- contentores e/ou tabuleiros de madeira, plástico e cartão, de 25 kg, no máximo;
- redes de 5 kg, no máximo;
- caixas alveolares de 40 kg, no máximo.

Os contentores, redes e caixas devem ser selados de forma a impedir que o conteúdo possa ser extraído sem violar o selo.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Inscrições obrigatórias no rótulo das embalagens, em caracteres de imprensa claros e legíveis:

- Denominação «Arancia di Ribera D.O.P.», acompanhada do logótipo, em caracteres de dimensões superiores às de outras indicações constantes do rótulo;
- Variedade de laranja: *Brasiliano*, *Washington navel* ou *Navelina*;
- Nome, firma e endereço da exploração de produção e/ou do embalador;

Categoria comercial: «Extra» ou «I».

É proibido acrescentar qualquer outra qualificação não expressamente prevista. Admite-se, no entanto, a menção de referências a marcas privadas, desde que não possuam carácter laudatório nem sejam susceptíveis de induzir em erro o consumidor, a indicação do nome da empresa que explora as parcelas de proveniência do produto, bem como outras referências verídicas e comprováveis autorizadas pela legislação em vigor. A menção da semana de colheita dos frutos é facultativa.

Descrição do logótipo da DOP «Arancia di Ribera»:

«Arancia di Ribera DOP Denominazione Di Origine Protetta» em caracteres Textile, «Arancia di Ribera» em minúsculas, com iniciais maiúsculas (excepto a preposição «di»), «DOP» em maiúsculas separadas por pontos e «Denominazione di Origine Protetta» inteiramente em maiúsculas. As palavras «Arancia di Ribera» são encimadas por um traço estilizado que evoca o contorno do fruto, na cor típica da «Arancia di Ribera»: tamanho imponente, casca cor-de-laranja e folhas grandes. Do lado esquerdo do acrónimo «D.O.P.» figura a forma estilizada da Sicília. Os rótulos das embalagens devem ostentar, em caracteres de imprensa claros e legíveis, as seguintes indicações:



4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de produção da «Arancia di Ribera» estende-se ao longo das margens dos rios Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj, e respectivos afluentes, e compreende as zonas da província de Agrigento incluídas nos municípios de Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula, e da comuna de Chiusa Sclafani, na província de Palermo.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A área de cultivo da «Arancia di Ribera» é um verdadeiro «oásis de cultivo de laranja», totalmente afastado do contexto da citricultura regional. Os laranjais estendem-se à beira dos rios Verdura, Magazzolo Platani e Carboj e respectivos afluentes. Os solos fazem parte de vertisolos e inceptisolos, com grande potencial agronómico, quer pela sua riqueza em minerais quer pela sua textura.

Durante o Verão, para colmatar a rara pluviosidade, os laranjais abrangidos pela área de produção da «Arancia di Ribera» são irrigados graças a um sistema de canais que utiliza as águas retidas pelas barragens de Castello, Arancio e Prizzi, provenientes, respectivamente, dos rios Magazzolo, Carboj e Verdura, os quais fornecem água abundante e de excelente qualidade, de composição equilibrada, fraca condutibilidade e isenta de elementos poluentes.

A presença do mar propicia, durante todo o ano, condições térmicas e higrométricas que respondem perfeitamente às exigências biofisiológicas da laranja.

Efectivamente, é raro observarem-se estragos devidos a calamidades naturais, como geadas ou ventos (*sirocco*), responsáveis por danos consideráveis nas culturas.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade da «Arancia di Ribera» reside no seu carácter muito sumarento e na baixa resistência da membrana que envolve os gomos, a qual provoca a sensação de que o fruto derrete na boca.

A «Arancia di Ribera» caracteriza-se igualmente por uma relação elevada de sólidos solúveis/ácidos, bom cunho estaladiço e boa persistência gustativa (que a tornam particularmente adequada para consumo em fresco), «doçura» muito acentuada e ausência de amargor. Entre os restantes elementos que singularizam a «Arancia di Ribera» é de referir o cor-de-laranja intenso da casca e do sumo.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

As características da «Arancia di Ribera» estão ligadas à combinação histórica de factores naturais como o clima, o terreno, a água e o saber dos agricultores locais.

Os solos são ricos em minerais primários rapidamente assimiláveis, de elevada capacidade de intercâmbio catiónico (> 20 meq/100 g), característica que contribui para aumentar consideravelmente o teor de potássio permutável à disposição das plantas. A grande quantidade de potássio disponível, que induz a migração do açúcar das raízes, folhas e ramos para os frutos, associada às condições climáticas típicas da zona mediterrânica, contribui de modo determinante para aumentar o teor de açúcar e a qualidade organoléptica da «Arancia di Ribera».

Nestas zonas, os solos, constituídos por sedimentos de aluvião, caracterizam-se por uma textura equilibrada ligada ao elevado teor de argila, com a presença de areia e seixos; assim se garante a livre circulação de ar e de água, permitindo a ocorrência de processos biológicos associados ao desenvolvimento de uma microflora benéfica, que, ao favorecer a síntese das substâncias orgânicas, facilita a assimilação dos elementos nutritivos e da água e contribui para o teor de sumo do fruto. A excelente qualidade e abundância de água fornecida pelos rios Magazzolo, Carboj e Verdura, bem como a ausência de elementos poluentes no solo, permitem uma irrigação perfeita, ideal para melhorar as qualidades organolépticas do produto. São exactamente estas condições climáticas que conferem ao produto a sua cor intensa e o seu elevado rendimento em sumo, que o torna igualmente uma boa variedade de laranja para este fim.

A «Arancia di Ribera» é conhecida sob esta designação nos mercados nacionais desde 1950. O seu êxito foi reforçado com a organização, em 1966, da *Fiera Mercato*, a qual passou a designar-se «Sagra dell'Arancia di Ribera», em 1985. No vale de Verdura, os documentos históricos atestam o cultivo de laranja excelente desde o início do século XIX e descrevem um território rico em água, cujos produtos eram transportados até Palermo e exportados para a América.

O principal actor da produção foi sempre o agricultor, que soube tirar o melhor partido da aclimação perfeita das variedades ao território e introduzir inovações simples, mas eficazes, que permitiram adaptar a cultura da «Arancia di Ribera» ao ritmo e às exigências da produção moderna, sem obstar às tradições e à cultura local. Assim é que, entre as inovações generalizadas, certas há que permitiram, ao longo dos tempos, realizar economias de gestão, designadamente a irrigação por um sistema de tubos de baixa pressão, que permite economizar água, e a utilização de tesouras de poda pneumáticas. O território agrícola de Ribera constituiu, durante muitas décadas, a referência mais avançada a nível regional, mas também, em alguns casos, ao nível nacional, devido às competências profissionais, evolução das técnicas de cultivo aperfeiçoadas pelos agricultores e qualidade da produção, que continua a conhecer êxito considerável.

Referência à publicação do caderno de especificações:

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado na internet:

— no endereço: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

— directamente a partir da página do sítio *web* do Ministério (<http://www.politicheagricole.it>): clicar em «Prodotti di Qualità» (no ecrã, à esquerda) e depois em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
