

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 135/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"ARANCIA DI RIBERA"****EG-nr: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

"Arancia di Ribera"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1. Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Arancia di Ribera" får endast användas för följande sorter: Brasiliano och dess kloner Brasiliano comune, Brasiliano risanato; Washington Navel, Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033, Navelina och dess kloner Navelina comune, Navelina risanato samt Navelina ISA 315. Vid saluföringen ska citrusfrukter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Arancia di Ribera" ha följande egenskaper: Minsta tvärsnittsdiameter: 70 mm. Minsta tillåtna storlek: 6 enligt den europeiska klassificeringen. Form: vanligen sfärisk-elliptisk (äggformig, tillplattad i ändarna eller elliptisk) med inre navel. Skalets färg: jämnt orangefärgat med en tendens att bli lite rödare mot slutet av vintern. Fruktkött: jämnt orangefärgat, fast och fin konsistens utan kärnor. Saft: orange med en safthalt på minst 40 procent. Halt löslig torrsubstans: 9–15 brixgrader. Syrahalt: 0,75–1,50. Löslig torrsubstans/organiska syror: minst 8. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Arancia di Ribera" får endast användas för apelsiner av handelskategorierna "Extra" och "I".

3.3. Råvaror:

—

3.4. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

All paketering ska ske inom det produktionsområde som anges i punkt 4 för att bevara kvaliteten hos de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och skydda dem mot skador, eftersom långa transporter och efterföljande hantering ökar risken för sjukdomsangrepp och förorening av produkten.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

"Arancia di Ribera" produceras miljövänligt utan kemikalier vare sig före eller efter skörden eller under paketeringen. Eftersom skalet inte har behandlats med konserveringsmedel är frukten känsligare under transport och hantering.

3.6. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Arancia di Ribera" saluförs i följande förpackningar:

- i behållare eller lådor av trä, plast eller kartong med en maxvikt på 25 kg,
- i nät med en maxvikt på 5 kg,
- i wellpapplådor med en maxvikt på 40 kg.

Behållarna, näten och lådorna ska förseglas på ett sådant sätt att det inte är möjligt att komma åt innehållet utan att bryta förseglingen.

3.7. Särskilda regler för märkning:

På förpackningen ska följande uppgifter anges med tydliga och outplånliga bokstäver

- beteckningen "Arancia di Ribera D.O.P." och logotypen med större bokstäver än övriga uppgifter på etiketten,
- apelsinsorten: Brasiliano, Washington navel eller Navelina,
- produktions- och/eller förpackningsföretagets namn och adress,

Handelskategorin "Extra" eller "I".

Inga andra uppgifter om kvalitetsegenskaper än de uttryckligen fastställda får läggas till. Det är dock tillåtet att ange firmanamn eller ett märke, under förutsättning att detta inte sker i berömande ordalag eller vilseleder konsumenten, vilket företag produkten kommer från samt andra riktiga och dokumenterade uppgifter som är förenliga med gällande lagstiftning. Det är valfritt att ange vilken vecka frukten skördats.

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Arancia di Ribera" ska återges på följande sätt:

Uppgifterna "Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta" i teckensnittet Textile: "Arancia di Ribera" med gemener, begynnelsebokstäverna med versaler utom i prepositionen "di", "DOP" med versaler åtskilda av punkter och "Denominazione di Origine Protetta" med enbart versaler. Ovanför orden "Arancia di Ribera" finns en stiliserad teckning av en stor frukt med orangefärgat skal och stora löv, vars form och färg associerar till "Arancia di Ribera". Till vänster om akronymen "D.O.P" finns en stiliserad kontur av Sicilien. På förpackningarnas etiketter ska följande uppgifter anges med tydliga och outplånliga bokstäver:



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Arancia di Ribera" odlas utmed och på sluttningarna ovanför floderna Verdura, Magazzolo, Platani och Carboj i de områden i provinsen Agrigento som ingår i följande kommuner: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana och Villafranca Sicula samt provinsen Palermo med kommunen Chiusa Sclafani.

5. Samband med det geografiska området:

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det område där "Arancia di Ribera" odlas är en verklig "oas" för apelsinodlingar helt vid sidan om den regionala citrusodlingen. Apelsinodlingarna återfinns utmed och på sluttningarna ovanför floderna Verdura, Magazzolo, Platani och Carboj. Här är jordtäcket av typen vertisol och inceptisol vars mineralrikedom och struktur ger stor jordbrukspotential.

Sommartid när det sällan regnar bevattnas apelsinodlingarna i produktionsområdet med vatten som hämtas från floderna Magazzolo, Carboj och Verdura via ett kanalsystem från dammarna vid Castello, Arancio och Prizzi.

Floderna tillhandahåller rikligt med vatten av högsta kvalitet, fritt från föroreningar och med balanserad sammansättning och låg konduktivitet.

Närheten till havet ger året om gynnsamma temperatur- och fuktförhållanden som helt överensstämmer med apelsinens ekologiska och fysiologiska krav. Därför ser man sällan skador på grund av dåliga väderbetingelser som frost eller sirockovindar, som annars kan orsaka betydande skördeföruster.

5.2. Specifika uppgifter om produkten:

"Arancia di Ribera" är en mycket saftig apelsin vars klyftor formligen smälter i munnen tack vare de lättuggade hinnorna. "Arancia di Ribera" kännetecknas av ett högt förhållande mellan lösliga ämnen och syra.

Det gör apelsinen krispig med en mycket god eftersmak. Apelsinens uttalade sötma och avsaknad av beskhet gör den särskilt lämpad att förtäras färsk. Andra egenskaper som utmärker "Arancia di Ribera" är skalets och saftens intensiva orangea färg.

5.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

"Arancia di Ribera"-apelsinens egenskaper är förknippade med den unika kombinationen av naturfaktorer som klimat, jordmån, vatten och de lokala odlarnas kunskaper.

Jorden är rik på snabbupptagliga primära mineral. Den har hög katjonbyteskapacitet (> 20 milliekvivalent/100 g), vilket påtagligt ökar den kaliumhalt som är tillgänglig för växterna. Den stora mängden tillgängligt kalium gör att socker från rötterna, löven och grenarna lätt når fram till frukterna. Tillammans med Medelhavsklimatet är detta en avgörande faktor för "Arancia di Ribera"-apelsinens höga sockerhalt och goda smak.

Jorden i produktionsområdet består av alluviala sediment med hög lerhalt, blandat med sand och inslag av småsten. Det är en välavvägd struktur för biologiska processer eftersom luft och vatten kan cirkulera obehindrat. Det gör också att en gynnsam mikroflora kan utvecklas som främjar syntesen av organiska ämnen, vilket underlättar upptagningen av näringsämnen och vatten och bidrar till fruktens saftighet. Den goda tillgången på vatten av hög kvalitet från floderna Magazzolo, Carboj och Verdura samt avsaknaden av föroreningar i marken möjliggör en idealisk bevattning som förbättrar produktens organoleptiska egenskaper. Det är just dessa klimat- och jordförhållanden som ger produkten dess intensiva orangea färg och inte minst dess höga saftighet, som också gör den till en utmärkt apelsinsort att pressa.

Apelsinen är sedan 1950 känd på de nationella marknaderna under beteckningen "Arancia di Ribera". Dess popularitet förstärktes 1966 genom tillkomsten av organisationen Fiera Mercato, som 1985 döptes om till Sagra dell'Arancia di Ribera. Historiska dokument från 1800-talets början vittnar om de utmärkta apelsinodlingarna i Verduradalen, ett område som beskrivs som rikt på sötvatten och vars produkter fraktades ända till Palermo för att exporteras till Amerika.

Den viktigaste personen i produktionen har alltid varit odlaren, som har förstått att på bästa sätt dra nytta av apelsinsorternas perfekta aklimatisering till området och som har infört enkla men effektiva tekniska nymodigheter. Det har gjort att man kunnat anpassa odlingen av "Arancia di Ribera" till den moderna produktionens tempo och krav utan att göra avkall på traditionerna och den lokala kulturen. En del av de uppfinningar som med tiden har vunnit spridning har medfört kostnadsbesparingar. Bevattning via ett ledningssystem under lågt tryck har exempelvis gjort det möjligt att hushålla med vattnet. Ett annat exempel är användningen av tryckluftssaxar vid beskärningen. Jordbruket i Riberaområdet har i många decennier varit en regional och ibland även nationell förebild på grund av sina yrkesskickliga arbetare, de förbättringar av odlingsmetoderna som odlarna har genomfört och kvaliteten på produkterna, som fortsätter att skörda framgång.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Produktspecifikationens konsoliderade text finns att läsa på:

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

eller

— kan hämtas direkt från ministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>), genom att klicka på "Prodotti di Qualità" till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".
