1. RELAZIONE TECNICO - AGRONOMICA

1.1. Descrizione delle varietà

"TAROCCO"

E' stata selezionata a Pedagaggi nel territorio di Carlentini (SR) alla fine del secolo scorso ed é probabilmente una mutazione gemmaria di "Sanguinello".

Albero: vigoroso e di grande sviluppo, con portamento più o meno espanso a seconda del clone, molto produttivo. Tale cultivar, innestata su portinnesto arancio amaro manifesta una perfetta affinità, mentre sui citrange "Troyer" e "Carrizo" o sull'arancio trifogliato il nesto si presenta meno sviluppato. Inoltre, si possono notare sul tronco e sulle branche tipiche "smagliature" chiare della corteccia.

Frutto: di pezzatura medio-grossa (g 180 - 250) di forma obovata o globosa con base ("muso") più o meno prominente. La buccia é di spessore medio, liscia, di colore arancione con frequenti aree pigmentate di rosso granato. La polpa é priva di semi, mediamente succosa, di sapore ottimo e presenta screziature rosse più o meno intense , in relazione al clone, al microambiente ed all'epoca di raccolta; il contenuto di vitamina C é elevato (circa 80 mg in 100 g di succo). Raggiunge la maturazione dalla metà di dicembre nelle aree di coltivazione più precoci sino ad aprile per quelle più tardive.

I cloni più importanti sono:

- *Tarocco "Galici".* Prende il nome dall'omonima contrada in territorio di Carlentini. Si tratta di una selezione individuata dall'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura. Non si discosta apprezzabilmente dal vecchio tipo: la pezzatura dei frutti è buona ma non omogenea.

- *Tarocco "Gallo".* Questo clone è stato selezionato da un agrumicoltore omonimo in Contrada Rapsi di Francofonte (SR). La pianta di chioma rotondeggiante e portamento compatto, può presentare qualche rametto con foglie variegate. I frutti

hanno maturazione medio tardiva, sono di pezzatura medio-elevata, di forma tipica obovoidale con lobo pedicellare lievemente pronunciato, con pigmentazione non molto intensa. La produttività è ottima.

- *Tarocco "Nucellare 57- 1E- 1" e "61- 1E- 4".* Si tratta di cloni selezionati dall'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale all'inizio degli anni '60. Sono caratterizzati da una elevata vigoria vegetativa associata ad una eccessiva spinescenza ed ad un certo ritardo nell'entrata in produzione. Il frutto di forma obovoidale con lobo pedicellare lievemente pronunciato è di ottima pezzatura, omogeneo, a maturazione medio precoce.

- *Tarocco "Scirè".* Riscontrato in Contrada Rossitto di Militello in Val di Catania. La pianta presenta chioma pittosto compatta, crescita regolare, foglie grandi di colore verde intenso, la produttività è ottima. I frutti sono rotondeggianti con peduncolo grosso, buccia sottile e grana fine, buona pezzatura, maturazione precoce, con lieve pigmentazione e con una buona resistenza sulla pianta fino a tarda primavera.

"MORO"

E' una probabile mutazione gemmaria di "Sanguigno" riscontrata nel territorio di Lentini (SR) all'inizio del secolo.

Albero: mediamente vigoroso, con internodi corti, portamento raccolto, sviluppo lento nei primi anni dell'impianto , produzione elevata ma lievemente alternante. Questa cultivar, se innestata su arancio amaro , presenta un diametro leggermente maggiore del portinnesto, mentre avviene il contrario sui citrange "Troyer" e "Carrizo" e sull'arancio trifogliato. E' molto comune la presenza di coni gemmari sul tronco e sulle branche.

Frutto: é di pezzatura media (g 150 - 200) di forma globosa o leggermente ovoidale. La buccia é di spessore medio, di grana media, di colore arancione con un'ampia area rosso vinosa che interessa prevalentemente un lato del frutto. La polpa é priva di semi o quasi, del tutto pigmentata di rosso scuro vinoso con una spiccata

acidità ed una elevata resa in succo; il contenuto di vitamina C é medio (circa 65 mg in 100 g di succo). Nelle aree di coltivazione più precoci raggiunge la maturazione a metà dicembre, ma le migliori caratteristiche organolettiche si manifestano dopo circa un mese.

Il clone più importante è:
Moro "nucellare 58 - 8D - 1". Selezionato dall'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale all'inizio degli anni '60, si differenzia principalmente dalla cultivar di origine per l'aspetto vegetativo e per la qualità del frutto. La pianta si presenta più vigorosa, con la chioma più compatta, ha un ritmo di accrescimento più rapido e raggiunge la piena produzione. Il frutto è quasi sempre di forma ovoidale, di pezzatura più uniforme con una pigmentazione più brillante, la maturazione di solito avviene più anticipatamente.

1.2. Descrizione dell'ambiente di coltivazione

La buona riuscita di un aranceto di "Tarocco" e "Moro" dal punto di vista produttivo e qualitativo dipende in modo prevalente dalle condizioni ambientali dell'area di coltura. Le condizioni climatiche e segnatamente le temperature rappresentano importanti parametri per la scelta varietale al momento dell'impianto. Come é noto in linea generale le zone a clima mite, particolarmente frequenti in prossimità del mare, non sono le più idonee alla coltivazione delle arance rosse, poiché queste, per quanto attiene alla qualità dei frutti richiede zone relativamente interne nelle quali si verificano sensibili escursioni termiche lungo il corso della maturazione dei frutti anche se queste cultivar di arancio si adattano bene dal punto di vista vegeto-produttivo in tutti gli ambienti coltivabili ad agrumi.

Già nel 1941 Carrante scriveva: «*L'abbassamento di temperatura, le escursioni termiche e la intensità luminosa delle belle giornate invernali, che nella zona aranciera si verificano durante l'invaiatura, favoriscono la formazione delle pigmentazioni nei tessuti della buccia e della polpa delle arance per fatti analoghi a quelli rilevati dal Haberlandt nei confronti di alcune piante che dopo avere goduto l'ambiente caldo delle serre vengano portate in ambiente esterno freddo dove si*

colorano rapidamente per una funzione protettiva che sembrerebbe esercitata dalle antocianine».

Le cultivar "Moro" e "Tarocco" non presentano una larga plasticità di adattamento, tanto che nella stessa Sicilia, che é la loro terra di origine, non raggiungono dappertutto le pregevoli caratteristiche organolettiche che si manifestano in un areale relativamente limitato.

Per quanto riguarda l'individuazione di tali zone vocate, ormai si ha una vasta esperienza dovuta alla quasi secolare coltivazione e diffusione delle due cultivar negli ambienti più disparati di coltivazione del territorio agrumicolo nazionale. I risultati ottenuti dimostrano che le due cultivar esprimono al meglio le loro caratteristiche in areali ben delimitati della Sicilia orientale.

Il terreno inoltre influisce in modo significativo sulla qualità dei frutti e sull'epoca di maturazione. La cv. "Moro", considerando la sua elevata produttività predilige terreni fertili , mentre non é consigliabile sia destinata ai terreni freddi tendenti al compatto; raggiunge i migliori standard qualitativi nei terreni ben esposti ,di medio impasto, profondi e fertili.

La cv. "Tarocco" anche in considerazione del suo calendario di maturazione più lungo rispetto alla "Moro" , é preferibile venga impiantata in terreni di medio impasto tendenti allo sciolto, dotati di calcare, non troppo fertili perché in quelli ben dotati produce frutti che tendono a raggiungere pezzature eccessive con buccia spessa e rugosa ed in ogni caso poco conservabili sulla pianta.

I Comuni interessati, con superfici di diversa estensione sono ubicati nella Sicilia orientale e ricadono esclusivamente nelle province di Catania, Siracusa ed Enna.

Provincia di Catania: Adrano, Belpasso, biancavilla, catania, Militello, Mineo, Misterbianco, Motta S. Anastasia, Palagonia, Paternò, ramacca, Scordia.

Provincia di Siracusa: Augusta, Buccheri, Carlentini, Francofonte, Lentini, Melilli.

Provincia di Enna: Centuripe.

1.3. Tecniche di produzione

Per i nuovi impianti o per i reinnesti, nell'ultimo ventennio é stato utilizzato materiale di propagazione selezionato e certificato.

La certificazione dello stato sanitario e della rispondenza varietale del materiale vivaistico si ottiene mediante l'applicazione di un apposito cartellino distintivo, fornito da organismi riconosciuti dalle vigenti leggi nazionali e regionali, alla pianta prodotta con criteri indicati in appositi disciplinari di produzione..

I portinnesti generalmente impiegati sono: l'arancio amaro, e i citrange "Troyer" e "Carrizo". Il sesto più usato in questi ultimi anni é quello a rettangolo di 6 x 4 m, per i cloni nucellari impiantati in terreni particolarmente fertili si può arrivare anche a distanze d'impianto di 7 x 5 m; nei vecchi impianti ancora é possibile riscontrare sesti a quadrato o a quinconce con distanza tra le piante di 4,5 - 5 metri. I metodi di irrigazione maggiormente impiegati sono quelli localizzati a spruzzo o a goccia e quello per aspersione sottochioma, mentre la tradizionale somministrazione dell'acqua per sommersione parziale (a conca) sta progressivamente scomparendo

.

La concimazione di produzione viene eseguita a fine inverno-inizio primavera prevalentemente in unica soluzione apportando azoto in quantità talora rilevanti accompagnato da fosforo e potassio in misura alcune volte eccessiva. In questi ultimi anni con l'ausilio degli impianti d'irrigazione localizzata si é andata diffondendo la fertirrigazione facendo ricorso a concimi idrosolubili e liquidi. La concimazione fogliare viene impiegata in particolare per correggere eventuali carenze di microelementi quali zinco, manganese e magnesio. Per avere un quadro esauriente dello stato nutritivo delle piante e per poter determinarne i relativi fabbisogni sarebbe necessario conoscere le reali asportazioni delle piante e le perdite tecniche, i risultati delle analisi del terreno, e delle foglie ma il più delle volte ci si limita a valutare parametri anche utili quali l'aspetto vegeto produttivo e le caratteristiche qualitative dei frutti.

Per quanto concerne le lavorazioni al terreno, la loro funzione viene sempre più limitata al controllo delle infestanti ed all'interramento dei concimi. Le lavorazioni di fine estate-inizio autunno vengono in genere evitate in quanto possono

provocare la comparsa nel frutto di fisiopatie quali l' "Incrinatura dell'albedo". In alternativa o ad integrazione alle lavorazioni ha trovato una certa diffusione l'impiego del diserbo con diversi formulati.

La potatura negli impianti giovani viene ridotta al minimo lasciando che la pianta assuma il proprio "habitus" vegetativo.Negli impianti adulti gli interventi cesori vengono effettuati al fine di mantenere un buon equilibrio vegeto-produttivo e per migliorare la pezzatura dei frutti. Tali interventi sono ancora eseguiti in genere manualmente o iniziano ad essere effettuati anche con l'ausilio di forbici e altri attrezzi azionati meccanicamente.

2. ORIGINE DEL PRODOTTO

"TAROCCO"

La cultivar "Tarocco" sembra che sia derivata da una mutazione gemmaria di "Sanguinello".

In una nota di Sebastiano Cocuzza dal titolo "Come il Tarocco s'introdusse e moltiplicò a Francofonte" , pubblicata su Il Buon Fattore n°10-11, Ottobre -Novembre ,1929, viene descritta la storia dell'origine della cultivar. Questa si fa risalire alla fine del 1800, allorché un bravo e pratico agricoltore di Francofonte, il Sig. Gesualdo Denaro, avendo avuto l'occasione di girare i giardini del territorio perché in quel periodo faceva anche il commerciante e l'esportatore trovò una varietà di arancio sanguigno" che poi prese il nome di "Tarocco".

Secondo la tradizione, tale denominazione deriva dalla semplice e spontanea esclamazione di un contadino a cui lo scopritore mostrava un bel campione di arance della sua proprietà. Sembra infatti che alla vista dei frutti il contadino esclamasse: **un tarocco**! Non è certamente un caso se tale termine è oggi usato per indicare un oggetto o un fatto davvero eccezionale, **un trionfo** (cfr. Il grande dizionario Garzanti della lingua italiana).

Le virtù dei frutti di questa nuova varietà vengono cosi decantate nella nota citata: *«una buccia liscia fina che dà un senso di pastosità al tatto, la sua forma di una bella grossa pera butirra , il sapore e la squisitezza al gusto sono speciali. Di arance poi senza semi, ciò che dà al frutto un carattere di primissimo ordine, non conosco che il Washington Navel (altra bellissima e squisitissima varietà di arancio biondo di cui si fa una grande produzione ed esportazione in California). A questi caratteri si aggiunge quegli altri, polpa succosa e fragrante delicatamente e fantasticamente venazzata di rosso (sanguigno), come del resto la buccia, si ha un frutto eminentemente privilegiato nella grande famiglia degli esperidi»*.

Ben presto, dopo la primitiva diffusione nel territorio di Francofonte, la nuova varietà conquistò altri territori nei comuni viciniori di Lentini, Carlentini, Palagonia ecc..

Pochi anni dopo il Prof. Domenico Casella nella monografia dal titolo "L'agrumicoltura siciliana" , pubblicata negli Annali della R. Stazione Sperimentale di Frutticoltura e di Agrumicoltura di Acireale,n.s., vol. II , 1935, precisa che «*la sua culla é stata Pedagaggi di Carlentini nella provincia di Siracusa*» e che «*Denaro Gesualdo la riscontrò in un agrumeto in contrada Carbone*». Da qui «*si é diffusa in altre contrade dello stesso territorio (Buonafede, Cassimino, Vicinori, etc.) ed in molte zone agrumetate della provincia di Siracusa (Lentini, Francofonte, etc.), di Catania (zone etnee e del circondario di Caltagirone) e di Messina (Francavilla di Sicilia). Si può dire che non vi é oggi territorio agrumetato dove il Tarocco non sia stato introdotto o non si vada introducendo*».

Già nel 1931 sul mercato di Milano le arance "Tarocco" superavano del 150% circa le quotazioni medie delle arance non altrimenti qualificate (da Guzzini, "Gli aranci di Sicilia", L'Italia Agricola, 1993).

"Moro"

La cultivar "Moro" sembra essersi originata all'inizio del secolo nell'ambito dell'agrumicoltura del Lentinese (prov. Siracusa) e deriva probabilmente da una mutazione gemmaria di "Sanguigno".

Nel 1935 il Prof. Casella (l.c.) affermava che «*é una varietà la cui coltivazione si é diffusa in agro di Lentini ed un pò in quello di Carlentini, ove continua a diffondersi. A Lentini é conosciuta anche col nome di Selezionato*». Aggiungeva che «*il frutto del Moro é un pò tozzo, ha pezzatura quasi sempre superiore alla media, esocarpo di colore giallo carico che acquista delle macchie o striature rosse a maturazione inoltrata,grana media,fine,pericarpo mediamente spesso ed aderente al resto, endocarpo a logge bene sviluppate, con emergenze di colore rosso violaceo ricordante quello dei sorosi del Morus nigra L., semi assenti o quasi,sapore piuttosto gradevole che peggiora sino a divenire sgradevole a maturazione inoltrata o dopo un lungo periodo di conservazione.*

La colorazione delle emergenze avviene molto per tempo, prima ancora che l'esocarpo ingiallisca, e costituisce il principale carattere diagnostico della varietà.

I frutti hanno buona resistenza ai trasporti.

La varietà é precocissima,é la prima, fra le sanguigne a comparire sui mercati; si considera matura e si raccoglie dalla seconda quindicina di novembre in poi. Contemporaneamente alle prime arance Moro, compaiono talvolta sui mercati solo le bionde comuni e le bionde di spina.

Nel complesso l'arancio Moro, pur non avendo i suoi frutti sapore veramente fine e delicato, merita di essere coltivato largamente, per la spiccata precocità e per l'attraente colorazione rosso-scuro-violacea della polpa dei frutti medesimi,per la elevata produttività.

Le zone tipiche di produzione vengono comprese nei comuni di Lentini, Carlentini, Adrano, Centuripe (Cugno di Carcaci) e Paternò».

In un articolo antecedente di Dario Guzzini dal titolo "Gli aranci della Sicilia", pubbli-cato su L'Italia Agricola n. 3 Marzo 1933, viene riportata una lista di varietà elette per l'esportazione e tra queste figurano le cultivar "Tarocco" e "Moro" che per quanto riguarda le loro quotazioni fruivano di un premio d'eccezione.

MODULARIO
R.A.A.F. 93

Allegato n.2

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "ARANCIA ROSSA DI SICILIA" -

Art.1

La indicazione geografica protetta "Arancia rossa di Sicilia" è riservata ai frutti pigmentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

La indicazione geografica protetta "Arancia rossa di Sicilia" è riservata alle seguenti varietà:

- Tarocco, con le seguenti cultivar: Tarocco Comune, Tarocco Galice, Tarocco Gallo, Tarocco dal Muso, Tarocco Nocellare 57-1E-1, Tarocco Nucellare 61- 1E- 4, Tarocco Catania, Tarocco Scirè.

- Moro, con le seguenti cultivar: Moro Comune, Moro di Lentini, Moro Nucellare 58-8D-1;

- Sanguinello, con le seguenti cultivar: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-3, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà;

coltivate, in purezza varietale, nel territorio idoneo della Regione Sicilia definito nel successivo art.3.

Art.3

La zona di produzione dell'"Arancia rossa di Sicilia" comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale per la coltivazione dell'Arancia pigmentata ed è così individuato:

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Provincia di Catania - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paterno', Ramacca, Santa Maria di Licodia e Scordia.

Provincia di Siracusa - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagaggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino.

Provincia di Enna - Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni di Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

Art.4

Le condizioni ambientali e di coltura degli aranceti destinati alla produzione dell'"Arancia rossa di Sicilia" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aereazione e soleggiamento della stessa. La densità di piante per ettaro è normalmente compresa tra 230 e 420 .

Per gli impianti esistenti e destinati ad esaurimento è ammessa una densità fino ad un massimo di 625 piante per ettaro.

Per i sesti dinamici la densità è compresa tra 600 e 840 piante per ettaro.

Per i nuovi impianti sono ammessi altri sesti su proposta dell'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Sicilia, previo parere dell'Istituto Sperimentale per l'agrumicoltura di Acireale, affinchè non siano modificate

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

le caratteristiche dei frutti.

I portainnesti idonei sono i seguenti: arancio amaro, citrange troyer, citrange carrizo, poncirus trifoliata, esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica.

L'impalcatura delle branche deve essere effettuata ad almeno 25-30 cm dalla linea di innesto.

Le operazioni colturali e le modalità di raccolta, devono essere quelli generalmente utilizzate, il distacco dei frutti viene effettato con l'ausilio di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo.

La produzione unitaria massima consentita di "Arancia Rossa di Sicilia" è fissata in quintali 250 per ettaro per la varietà "Tarocco"; in quintali 300 per ettaro per la varietà' "Moro"; in quintali 320 per ettaro per la varietà "Sanguinello". Per le selezioni clonali Tarocco Nucellare, Moro Nucellare e Sanguinello Nucellare, la produzione unitaria massima consentita è di quintali 360 per ettaro.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita, purchè la produzione globale dell'agrumeto non superi di oltre il 30 per cento detti limiti.

E' fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità è accertata dalla Regione Sicilia.

Gli aranceti idonei alla produzione dell'"arancia rossa di Sicilia" sono inseriti in apposito Albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competenti per territorio. Copia di tale Albo deve essere depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ai fini dell'attivazione del suddetto Albo emanerà, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

presente decreto, apposita normativa, ove saranno stabilite le modalità per le iscrizioni agli albi, per le denuncie di produzione, la modulistica da adottarsi per un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta. Saranno altresì stabiliti criteri e norme per la delega dei controlli all'associazione dei produttori, la relativa attività, nonchè caratteristiche del logo figurativo della indicazione geografica protetta.

Art.6

"L'Arancia Rossa di Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Arancia Rossa di Sicilia
Tarocco

- diam. minimo: mm.73/84;
- calibro minimo: 5;
- forma: obovata o globosa con base più o meno prominente ("Muso" lungo o corto);
- colore della buccia: Arancio neutro con parti colorate di un rosso granato più o meno intenso con superficie molto liscia;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani), nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 6,0;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 10,00.

Arancia Rossa di Sicilia
Moro

- diam. minimo: mm.70/80;
- calibro minimo: 6;
- forma: globosa o ovoide;
- colore della buccia: di colore arancio con sfumature

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

rosso vinose più intense su un lato del frutto;
- polpa: interamente colorata in rosso scuro vinoso, abbastanza acidula;
- colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani), nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 6,0;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 10,00.

Arancia Rossa di Sicilia
Sanguinello

- diam. minimo: mm.70/80 ;
- calibro minimo: 6;
- forma: globosa nella cultivar "Sanguinello Moscato" e "Sanguinello Moscato Cuscunà";
- colore della buccia: di colore rosso granato più o meno intenso con superficie leggermente rugosa;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani), nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 5,5 ;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 9,00.

Su proposta dei produttori interessati , il Ministro delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito delle linee del piano nazionale di lotta fitopatologica integrata e del codice di buona pratica agricola di cui alla direttiva (CEE n.91/676 Allegato IV) può stabilire limiti di residui di fitofarmaci, operazioni agronomiche e colturali atte al mantenimento del livello qualitativo stabilito nel presente disciplinare.

Art.7

L'Arancia Rossa di Sicilia può essere immessa al consumo solo con il logo della Indicazione Geografica Protetta figurante su ogni frutto e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo.

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta la denominazione "Arancia Rossa di Sicilia", immediatamente seguita dalla indicazione varietale (Tarocco, moro o sanguinello).

Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione "indicazione geografica protetta". E' vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Extra, Superiore, Selezionato, Scelto, e similari.

E' altresì vietato utilizzare nomi di varietà diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o Ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonchè l'eventuale nome di aziende o di aranceti dai quali effettivamente provengono le arance.

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.