

**Immagini**



Navel



Tarocco



Valencia

**Denominazione commerciale**

Prodotto: **Arancia DOP - "Arancia di Ribera" -DOP**

Dicitura in etichetta: **origine, categoria, calibro.**

Zona d'origine: **Sicilia, Italia.**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

Tutti i frutti devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;
- esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate estese;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti.
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione

**PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

**Caratteristiche organolettiche**

L'Indicazione Denominazione Origine Protetta "Arancia di Ribera" designa esclusivamente il frutto delle cultivar di arancio: Brasiliano, Washington Navel, Navelina.

Coltivazione diffusa in impianti specializzati rispondenti ai requisiti dettati da seguente disciplinare.

I dati caratterizzanti le diverse tipologie di arance:

**frutto**

- diametro minimo di 70 mm;
- calibro minimo di 6 secondo la classificazione europea;
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi;

**succo**

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 40 %;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

<b>Zona di produzione</b>	<p>La zona di produzione comprende la parte di territorio atta alla coltivazione dell'arancia e comprende i seguenti comuni:</p> <p>a) Provincia di Agrigento: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula</p> <p>b) provincia di Palermo: Chiusa Sclafani.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Arance – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b><u>Arance – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><b><u>Arance – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p> <p>Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.</p> <p><b>Presentazione.</b> Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. disposte in strati regolari nell'imballaggio</li> <li>2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II)</li> <li>3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, confezionati:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi</li> </ul> </li> </ol>
<b>Requisiti minimi di maturazione</b>	<p><b>I requisiti minimi di maturazione sono:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) contenuto minimo di succo;</li> <li>b) rapporto minimo zucchero/acidità;</li> <li>c) colorazione.</li> </ol> <p>a) Contenuto minimo di succo:</p>

- arance sanguigne: 30 %
- gruppo Navel: 33 %
- altre varietà: 35 %

b) La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà. Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che questa non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa, durante il periodo di sviluppo, possono presentare una colorazione verde su più 1/5 della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:

- varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 %
- altre varietà: 45 %

**Etichettatura sull'imballo**

Su ciascun imballaggio sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto (specie e denominazione varietale), categoria, calibro per presentazione conforme alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi e numero di frutti, per disposizione in strati ordinati.
2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale
3. nome indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.
4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)
5. lotto per la rintracciabilità.

**Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale**

° Brix: 6 – 12

**Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

**Condizionamento.** Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.

**Presentazione.** Le arance possono essere presentate nel modo seguente:

4. disposte in strati regolari nell'imballaggio
5. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II)
6. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:
  - secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi

**Classificazione merceologica e difetti ammessi**

- Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione (come lievi bruciature prodotte dal sole), difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.
- II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione (come bruciature prodotte dal sole), rugosità della buccia, ramaggiatura argentata, danni provocati da parassiti, alterazioni superficiali cicatrizzate.

**Calibrazione**

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Per le arance il diametro minimo consentito è di 53 mm.\*\*

**\*\*Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL\*\***

Calibro	Scala dei diametri (in mm)
0	92-110

	<b>1</b>	<b>87-100</b>
	<b>2</b>	<b>84-96</b>
	<b>3</b>	<b>81-92</b>
	<b>4</b>	<b>77-88</b>
	<b>5</b>	<b>73-84</b>
	<b>6</b>	<b>70-80</b>
	<b>7</b>	<b>67-76</b>
	<b>8</b>	<b>64-73</b>
	<b>9</b>	<b>62-70</b>
	<b>10</b>	<b>60-68</b>
	<b>11</b>	<b>58-66</b>
	<b>12</b>	<b>56-63</b>
	<b>13</b>	<b>53-60</b>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b>  <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 50 mm.  <b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b>  <b>Extra:</b> fino a un massimo del <b>5%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I  <b>I:</b> fino ad un massimo del <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. L'1% del totale può essere costituito da da prodotti non rispondenti alla cat II né alle caratteristiche minime.  <b>II:</b> <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, all'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.</p>	
<b>Confezionamento e identificazione</b>	<p>Le arance denominate "Arancia di Ribera DOP" devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.  Il tipo di confezione accettata in ambito comunitario deve rispettare le normative vigenti.  E' immessa al consumo nelle seguenti confezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.;</li> <li>• sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.;</li> <li>• bins alveolari del peso massimo di 40 kg.</li> </ul>	
<b>Etichettatura</b>	<p>Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Arancia di Ribera", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Denominazione Origine protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore nonché peso lordo all'origine. La dizione "Denominazione Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P".</p>	
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011_ e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>	

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "ARANCIA DI RIBERA"

## **Art.1 - DENOMINAZIONE**

La Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata ai frutti che rispondono alle indicazioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

La Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà:

- a) Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;
- b) Washington Navel , Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033;
- c) Navelina con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315;

All'atto della sua immissione al consumo la Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" presenta le seguenti caratteristiche:

### **frutto (esperidio)**

- diametro trasverso minimo di 70 mm;
- calibro minimo di 6 secondo la classificazione europea;
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi;

### **succo**

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 40 %;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

La DOP "Arancia di Ribera" è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e "I".

## **Art. 3 - ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dell' "Arancia di Ribera" comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei Comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

#### **Art. 4 – PROVA DELL'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata in modo da garantire il rispetto delle norme contenute nello specifico disciplinare. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche iscritte nei elenchi sono assoggettate al controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Art. 5 – METODO DI OTTENIMENTO**

La produzione della "DOP Arancia di Ribera" proviene da impianti condotti con i seguenti metodi:

- a) tradizionale: ottenuto mediante l'adozione dei sistemi ordinari praticati nel comprensorio ai sensi delle norme di "Normale buona pratica agricola" in conformità ai Regolamenti comunitari e nel rispetto dei limiti dei residui di fitofarmaci;
- b) integrato: ottenuto con l'osservanza delle norme tecniche di produzione integrata della Regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in conformità al Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni.

La densità di piantagione è compresa tra 400 e 650 piante per ettaro.

I portinnesti ammessi sono i seguenti: *Citrus aurantium* (arancio amaro o melangolo), *citrange Troyer*, *citrange Carrizo*, *citrumeli*, *Poncirus trifoliata*, mandarino Cleopatra, *Citrus macrophylla*, esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica.

L'operazione di raccolta avviene manualmente e il distacco dei frutti deve essere effettuato con forbici.

La produzione massima per gli agrumeti non può superare i 400 quintali per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli tali limiti possono essere superati al massimo del 10%.

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

#### **TECNICHE DI ALLEVAMENTO**

Per la produzione della "DOP Arancia di Ribera" sono utilizzate due tipologie d'impianto: costituzione di nuovi agrumeti attraverso messa a dimora di giovani piante da vivaio, riconversione varietale di agrumeti già esistenti con le nuove cultivar.

In entrambi i casi il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) deve essere certificato.

#### **Nuovo Impianto**

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto nei nuovi impianti dovrà essere compresa tra 400 e 650 piante/Ha, in dipendenza del portinnesto utilizzato.

La messa a dimora viene effettuata nel periodo invernale, a partire dal mese di dicembre fino a tutto marzo, con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un'altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di non ricoprire il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

### **Reinnesto**

La tecnica del reinnesto si esegue su agrumeti preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi:

- densità compresa tra 400 e 650 piante/ha;
- buone condizioni vegetative e sanitarie;

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile, nei mesi di marzo e aprile, adottando la tecnica "a penna", "a corona" o "a pezza". Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura, direttamente sul fusto o le branche principali della varietà che si vogliono reinnestare.

### **Potatura**

Gli interventi di potatura vengono eseguiti da febbraio a settembre e devono consentire la formazione di una struttura a "globo" armonica e "piena". La potatura viene effettuata annualmente con interventi cesori moderati, miranti ad evitare che si crei un affastellamento della vegetazione all'interno della chioma.

### **GESTIONE DELLA FLORA SPONTANEA**

Il controllo delle erbe infestanti viene effettuato con poche lavorazioni meccaniche, utilizzando attrezzi che operano superficialmente per evitare di danneggiare l'apparato radicale.

### **LAVORAZIONI**

La prima lavorazione si esegue nel periodo compreso tra il 1° marzo ed il 30 aprile e ha lo scopo di ripulire il terreno e interrare i concimi, che vengono distribuiti in questo periodo dell'anno. Successivi interventi sono consentiti nel periodo primaverile/estivo, ad allegagione avvenuta.

### **NUTRIZIONE E CONCIMAZIONE**

La concimazione viene eseguita nel periodo compreso tra il 1° febbraio ed il 30 settembre, anche in fertirrigazione.

### **Metodo convenzionale e integrato**

La concimazione si esegue con concimi organici e/o granulari complessi organici o organo-minerali o minerali interrati con una leggera lavorazione del terreno.

### **Metodo biologico**

La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche. Si esegue con concimi organici o organo-minerali interrati tramite una leggera lavorazione del terreno o in fertirrigazione.

### **IRRIGAZIONE**

L'irrigazione avviene con il metodo a microgetto localizzato sia a "farfalla" che "a baffo".

### **DIFESA FITOSANITARIA**

La prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata, (tradizionale, integrata o biologica).

### **RACCOLTA**

La raccolta per la varietà Navelina inizia il 1° novembre e termina alla fine di febbraio; mentre per le varietà Brasiliano e Washington navel inizia nella prima decade di dicembre e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l'ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice.

#### CONDIZIONAMENTO

Per i frutti non immessi immediatamente al consumo, dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le condizioni di conservazione nelle celle frigorifere sono: temperature compresa tra 3 e 6 °C., umidità relativa tra il 75 – 95%. I tempi di condizionamento non devono superare i 90 giorni dalla raccolta.

Al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle produzioni a "DOP", tutte le operazioni di condizionamento dovranno avvenire all'interno dell'area di produzione delimitata ai sensi dell'art. 3, in quanto lunghi trasporti e successive manipolazioni favoriscono l'insorgenza di fenomeni patogeni e contaminazioni del prodotto. Infatti, l'Arancia di Ribera non subisce alcun trattamento chimico sia in pre e post raccolta sia nella fase di condizionamento, se non quello del lavaggio con acqua potabile. L'assenza sulla buccia di cere e conservanti chimici rende l'Arancia di Ribera più sensibile ai trasporti e alle manipolazioni.

### **ART. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE**

Le caratteristiche peculiari dell'Arancia di Ribera sono:

- una consistenza della polpa tale che le vescicole di succo si dissolvono in bocca lasciando pochissimi residui membranosi;
- un perfetto equilibrio tra gusto, aroma e profumo.
- polpa bionda e zuccherina adatta al consumo fresco e che la distingue dalle altre varietà siciliane pigmentate di rosso e dal sapore subacido.

E' provato che queste caratteristiche qualitative ed organolettiche si differenziano da quelle provenienti da altri areali di coltivazione, conferendole una propria identità nei mercati nazionali ed europei, oramai dal 1950 circa con la denominazione Arancia di Ribera. Maggiore impulso all'affermazione dell'Arancia di Ribera viene dato dall'organizzazione della Fiera Mercato, già dalla prima edizione del 1966, che diventa "Sagra dell'Arancia di Ribera" dal 1985.

Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali: clima, terreno e acqua. Gli aranceti, infatti, sono presenti ai lati e sui versanti dei fiumi Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj dove la natura dei terreni è costituita da un alto contenuto di argilla tale che il terreno si crepacci durante l'estate. Questi suoli che appartengono all'ordine dei Vertisuoli e degli Inceptsuoli hanno una grande potenzialità agronomica. Essi sono ricchi di minerali primari prontamente assimilabili, ad alta capacità di scambio cationico (> 20 meq/100 g.), caratteristica che contribuisce ad aumentare notevolmente il contenuto di potassio scambiabile e disponibile per l'arancia di Ribera.

L'elevata disponibilità di potassio, che favorisce la migrazione degli zuccheri dalle radici, foglie e rami sino ai frutti, unite alle condizioni climatiche tipiche dell'area mediterranea, contribuiscono in maniera decisa ad aumentare il contenuto di zuccheri e la qualità gustativa nell' Arancia di Ribera. In queste aree, anche le caratteristiche fisiche del terreno svolgono un ruolo importante nel

determinare le caratteristiche del prodotto. I suoli, formati da sedimenti alluvionali, sono caratterizzati da una tessitura equilibrata, che assicura la succosità dei frutti e conferisce unicità ai suoli di questa area, legata all'elevato contenuto di argilla, mitigato dalla sabbia e frequentemente da ciottoli, che garantiscono la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e consentono l'instaurazione di processi biologici, con l'insediamento di una microflora "positiva", favorevoli alla sintesi della sostanza organica che, come è noto, favorisce l'assimilazione degli elementi nutritivi e dell'acqua.

Inoltre, durante la stagione estiva, per far fronte alla mancanza di piogge, gli agrumeti ricadenti nel comprensorio dell'Arancia di Ribera vengono irrigati attraverso un sistema di canalizzazione che utilizza le acque invasate nelle dighe Castello, Arancio e di Prizzi, provenienti rispettivamente dai fiumi Magazzolo, Carboj e Verdura.

I suddetti fiumi forniscono abbondante acqua di ottima qualità, di composizione equilibrata con bassa conducibilità esente da elementi inquinanti. La presenza del mare determina per tutto l'anno condizioni termiche e igrometriche, che ben si sposano con le esigenze ecofisiologiche dell'arancio, assai raramente, infatti, si verificano danni da calamità naturali come gelate o venti sciroccali responsabili di notevoli danni per le colture.

La sapienza dell'uomo nel coltivare e curare gli aranceti nel rispetto delle tradizioni e culture locali e la salubrità dell'ambiente contribuiscono armonicamente a fornire a questo prodotto qualità uniche.

Altri parametri importanti che caratterizzano l'arancia di Ribera sono:

- l'ottimo rapporto tra i solidi solubili totali e gli acidi organici;
- la pezzatura media dei frutti alquanto elevata;
- il colore arancio intenso della buccia e del succo;
- la succosità elevata che la rende una buona varietà anche da succo.

L'areale in cui viene coltivata l'Arancia di Ribera è una vera "oasi arancicola" totalmente distaccata dal contesto agrumicolo regionale.

Nella vallata del fiume Verdura documenti storici dimostrano la coltivazione di eccellenti produzioni di "melarance", di arance vaniglia e di altri agrumi già a partire dagli inizi del 1800, in cui si descrive un territorio ricco e con acque dolcissime e prodotti che venivano trasportati a Palermo ed esportati fino in America. Altri documenti descrivono la presenza di arance ombelicate nel bacino del mediterraneo nello stesso periodo.

Quindi un'areale di coltivazione ricco ed eccellente, con diverse varietà tra le quali varietà ombelicale già a partire dal 1800.

Le prime piante di Brasiliano giunsero a Ribera acquistate da alcuni agricoltori riberesi a Palermo intorno agli anni '30. La perfetta acclimatazione di questi aranci, l'abbondante produzione, l'eccellente qualità del frutto, spinsero gli agricoltori locali a propagare ed impiantare il Brasiliano nei loro campi in sostituzione degli aranci più antichi. La coltura andò affermandosi a poco a poco ma con continuità, tanto che nel 1940 investiva già 100 ettari e circa 6.350 nel 2000.

L'arancia di Ribera trovò ben presto un centro di ideale diffusione lungo la vallata del fiume Verdura, grazie anche alla possibilità di attingere acqua per l'irrigazione. Ben presto la vallata si trasformò in un continuo aranceto.

Il principale attore di queste trasformazioni è stato sempre l'agricoltore, che ha saputo cogliere le caratteristiche e le condizioni ottimali dell'ambiente, acquisendo una capacità professionale unica, punto di riferimento per l'intero territorio regionale relativamente alla coltivazione degli agrumi e creando una ricchezza ed un paesaggio unici al mondo.

L'importanza economica e sociale della coltura dell'arancio nel territorio riberese è dimostrata dal numero di aziende interessate, che oggi sono circa 4.000. Gli agricoltori, da tempo impegnati nella coltivazione di questo agrume, hanno ormai acquisito una elevata professionalità nel settore, che si evidenzia nella fase colturale, con l'adozione di tecniche innovative e razionali, nonché nella fase produttiva e commerciale.

Il territorio agricolo di Ribera ha rappresentato per molti decenni il punto di riferimento più all'avanguardia dell'intero territorio regionale ed in alcuni casi anche a livello nazionale per le capacità professionali delle maestranze, per le avanzate tecniche colturali messe a punto dai coltivatori, per la qualità delle produzioni ottenute, che continuano a riscuotere notevole successo.

### **Art. 7 – CONTROLLI**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 ed 11 del Reg. CEE n. 510/06. tale struttura di controllo è l' autorità pubblica designata: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A:Mirri" – Via G.Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo – Tel. 0916565220 – Fax 0916570803.

### **Art. 8 – ETICHETTATURA**

L' "Arancia di Ribera DOP" è immessa al consumo nelle seguenti confezioni:

- contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.;
- sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.;
- bins alveolari del peso massimo di 40 kg.

Le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione "Arancia di Ribera D.O.P." e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. La varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;
3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
4. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o "I".

E' altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, all'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché a altri riferimenti veritieri e

documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. Debbono inoltre comparire gli elementi atti a individuare nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Il Logo dell' "Arancia di Ribera DOP" risulta così composto:

Dicitura "Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta" in carattere Textile, "Arancia di Ribera", minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione dell'articolo "di", "DOP" in maiuscolo puntato e "Denominazione di Origine Protetta" tutto maiuscolo. La dicitura Arancia di Ribera è sormontata da un accenno di sky-line del frutto con i contorni e colori tipici dell'arancia di Ribera: grossa dimensione, buccia arancione e foglie larghe. Nel lato sinistro della dicitura "D.O.P" è presente la Sicilia geografica stilizzata.

Indici colorimetrici:

foglia verde (74%C 18%M 100%Y 4%K );

frutto arancio (1%C 77%M 100%Y 0%K );

blu per la dicitura (100%C 91%M 31%Y 24%K ).

