



**Consorzio di Tutela "Arancia Ribera di Sicilia"**  
Sede sociale presso Ufficio ESA - C.so Reg. Margherita, 238  
Sede operativa: Via Quasimodo (Centro direzionale per l'agricoltura)  
Cap 92016 - Ribera (AG) - Tel./fax Tel. 0925 561503/274  
[www.riberella.it](http://www.riberella.it) - [info@riberella.it](mailto:info@riberella.it)  
P. IVA 01901340842

## ANALISI IN AUTOCONTROLLO PREVISTE DAL DISPOSITIVO DI CONTROLLO DOP ARANCIA DI RIBERA

L'art. 2 del Disciplinare dell'arancia di Ribera DOP indica i parametri analitici dell'arancia di Ribera DOP. Si riportano le indicazioni analitiche per determinare l'acidità titolabile, i solidi solubili e il relativo rapporto.

### Art. 2 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

- Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;
- Washington Navel, Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033;
- 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 "1".

### DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' TITOLABILE (Metodo UNI/EN 12147)

Apparecchiature: buretta 1/20  
Reagenti: fenoftalina 1% in etere etilico  
idrossido di sodio (NaOH) 0,1 N

#### Procedimento.

Si pesano 5 gr di succo in una beuta da 250 ml e si annota la pesata. Si aggiungono 50 ml di acqua distillata, ed in presenza di alcune gocce di fenoftalina si titola fino al viraggio (pH 8,2).

$N \times V \times 192.13 / \text{gr di succo} \times 10 = \% \text{ di acido citrico}$

N = normalità NaOH

V = volume di NaOH impiegato per la titolazione

192,13 = peso molecolare dell'acido citrico

**Risultato compreso tra 0,75 e 1,50**

### DETERMINAZIONE DEI SOLIDI SOLUBILI (Metodo UNI/EN 12143)

Apparecchiature: Rifrattometro

#### Procedimento.

Si legge al rifrattometro direttamente la % di Gradi Brix.

**Risultato compreso tra 9 e 15**

### DETERMINAZIONE RAPPORTO SOLIDI SOLUBILI/ACIDI ORGANICI TITOLABILI Risultato non inferiore a 8

**Il Presidente  
Giuseppe Pasciuta**