Ref. Ares(2015)347242 - 29/01/2015

DOCUMENTO UNICO

"SICILIA"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Sicilia”

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.5 — Oli e grassi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All’atto del confezionamento l’Indicazione Geografica Protetta “Sicilia”, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione chimico-fisica

Acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%;
Numero di perossidi: ≤ 12 mEq0_2/kg;
Polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg

Valutazione Organolettica (Metodo COI)

Intervallo di mediana	minimo	massimo
Fruttato di oliva maturo	≥ 2	≤ 8
Fruttato di oliva verde	≥ 2	≤ 8
Erba e/o pomodoro e/o carciofo	> 0	≤ 8
Amaro	> 0	≤ 7
Piccante	> 0	≤ 8

L’olio extra vergine di oliva IGP Sicilia si caratterizza per il suo profilo sensoriale che dipende dalla composizione chimica.

I principali descrittori olfattivi diretti e indiretti (olfatto-gustativi) che possono essere riscontrati da soli o congiuntamente nell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia, in relazione alla varietà e all'ambiente di coltivazione, sono: l'erba fresca, il carciofo, il pomodoro (foglia, frutto verde o maturo), la mandorla (sentore di seme in corso sviluppo e mallo o di seme maturo). Secondariamente, sempre per l'azione concomitante dei fattori genetici, ambientali e tecnologici, si possono riscontrare più sporadicamente sentori di piante aromatiche (origano, finocchio selvatico, timo, salvia, basilico o menta), agrumi o fiori di campo.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", deve essere ottenuta dalle seguenti cultivar di olive presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti:

Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Tonda iblea,Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre cultivar presenti negli oliveti, fino ad un massimo del 10%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta, oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

…

3.5. 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sia lo stoccaggio che il confezionamento dell'olio extra vergine di olia IGP "Sicilia" dovranno avvenire nella zona di produzione delimitata dal disciplinare. Questo sia per evidenti ragioni di discontinuità territoriale dal resto del continente europeo, sia per evitare di esporre il prodotto, durante il trasporto, all'azione di fattori chimico-fisici che comporterebbero il decadimento della stabilità ossidativa e quindi il deterioramento delle proprietà qualitative con particolare riferimento ai polifenoli che rappresentano uno dei parametri distintivi dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia. La Sicilia inoltre può contare su una rete di 251 confezionatori (dati Agea 2013), distribuiti capillarmente sull'intero territorio dell'isola e grazie alle loro conoscenze acquisite nel tempo garantiscono il mantenimento degli indicatori qualitativi. L'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", deve essere immessa al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.

…

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

All'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale" seguito dal nome della cultivar utilizzata, "raccolto a mano", eccetera. È consentito l'uso

veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di nomi di aziende, tenute e fattorie è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. Il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situata nell'area di produzione è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima. L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato. L'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione. È obbligatorio indicare in etichetta la campagna olearia in cui l'olio è ottenuto.

…

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia. La Sicilia, con una superficie di circa 25 mila km^2, è la più vasta isola del Mediterraneo e si estende tra il 36º e il 38º grado di latitudine Nord e tra il 12º e il 15º grado di longitudine Est.…

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La particolare posizione geografica della Sicilia, crea le condizioni naturali per ottenere una produzione di olio extra vergine di oliva con le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche peculiari descritte dal disciplinare di produzione.

La discontinuità territoriale con il continente europeo ha creato in termini di biodiversità, un panorama varietale unico per questa specie e differenziato dalle altre aree olivicole.

I fattori pedoclimatici e umani, strettamente correlati al territorio, determinano il profilo organolettico dell'olio extra vergine di oliva IGP "Sicilia".

Il legame tra il territorio, l'olivo e la cultura siciliana ha creato un prodotto la cui reputazione è dimostrata da numerosi riconoscimenti attribuiti dagli esperti del settore e dal consumatore all'olio extra vergine di oliva siciliano. Tale reputazione è conseguenza del valore materiale del prodotto (caratteri chimico-fisici e organolettici) e dalla percezione del suo valore immateriale che si è creato nella plurisecolare storia dell'olivo e dell'olio in Sicilia.

La reputazione dell'olio extra vergine di oliva "Sicilia" è anche dimostrata dalla documentazione storica raccolta dalla quale emergeva l'esigenza di alcune case olearia di inserire in etichetta l'origine siciliana del proprio prodotto.

L'olio extra vergine di oliva siciliano ha visto nel tempo incrementare la qualità della produzione e la sua reputazione su tutti i mercati.

Negli ultimi decenni, in tutti i principali concorsi oleari internazionali, le imprese che producono olio extra vergine di oliva siciliano hanno ricevuto costantemente numerosi riconoscimenti. Ciò lo espone a fenomeni di contraffazione riguardo l'origine con grave danno economico a tutti i portatori d'interesse della filiera olivicolo-olearia.

La zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva a IGP "Sicilia", secondo la classificazione macroclimatica di Köppen, può essere definita a clima temperato umido (di tipo C) in cui la media delle temperature del mese più freddo è inferiore a 18 °C, ma superiore a -3 °C o, meglio, mesotermico umido sub-tropicale, con estate asciutta (tipo Csa), cioè il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una temperatura media del mese più caldo superiore ai 22 °C e da un regime pluviometrico contraddistinto da una concentrazione delle precipitazioni nel periodo freddo (autunno-vernino).

Il clima mediterraneo (Cs) è il meno esteso dei climi temperati e, nel caso della Sicilia, mostra molti aspetti caratteristici che influiscono significativamente sulla composizione

chimica e soprattutto organolettica dell'olio extra vergine di oliva differenziandolo molto da quello prodotto in aree geografiche vicine soprattutto per quanto riguarda il rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi (MuFA/PuFA) e in particolare per la qualità dei biofenoli e dei composti aromatici volatili (Alcoli, aldeidi ed esteri).

Le caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva IGP "Sicilia" dipendono anche dalla radiazione solare, dalla temperatura, dall'umidità e dal vento che influenzano molto la fisiologia dell'olivo determinando la stasi e il risveglio vegetativo e tutte le altre fasi fenologiche (antesi, allegazione, sviluppo dei frutti, invaiatura, maturazione). La quantità di radiazione solare utile alla fotosintesi (PAR) di quest'area del Mediterraneo determina le condizioni per avere un maggior accumulo di biomassa nei vari organi della pianta che, assieme alla limitata disponibilità d'acqua e all'andamento termico temperato, provoca l'innalzamento del contenuto di biofenoli totali e, soprattutto, di specifiche sostanza fenoliche, e di altri precursori di composti che andranno a costituire la parte aromatica dell'olio. Tali fattori non influenzerebbero solo il tasso di crescita (CGR) correlato all'attività fotosintetica (quantità di radiazione solare, superficie e architettura fogliare), ma anche ai processi respirativi della cellula vegetale dalle cui vie metaboliche deriverebbero una vasta gamma di metaboliti vegetali: aminoacidi, lipidi e relativi composti, isoprenoidi (esempio: terpeni tra cui lo squalene, mentolo, limonene che conferiscono il caratteristico odore alle piante, fiori, frutti e i precursori biosintetici degli steroli) e porfirine (correlati alla clorofilla e alla fotosintesi).

L'olio extra vergine di oliva IGP "Sicilia" si distingue generalmente per il rapporto tra acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi (MuFA/PuFA), al contenuto quantitativo e qualitativo delle sostanze fenoliche tra cui: acidi fenolici, alcoli fenolici, secoridoidi (oleorupeina e ligstroside), lignani e flavonoidi (quercitina, luteolina, apigenina) i quali scaturiscono dalla concomitante azione del clima, dei suoli, della tecnica colturale e di trasformazione delle olive ordinariamente adottata nella filiera produttiva siciliana.

Alla stessa interazione multifattoriale si devono attribuire i significativi valori vitaminici (in particolare l'α-tocoferolo), β-carotene e di altre sostanze con effetto benefico antiossidante, tra i quali: l'Oleocantale (forma dialdeica del deacetoxi-ligstroside aglicone), riscontrato con valori significativamente più elevati in oli siciliani (Beauchamp G.K., Keast R.S.J., Morel D., Lin J., Pika J., Han Q., Lee C. H., Smith III A.B., Breslin P.A.S., 2005 "Ibuprofen-like activity in extra-virgin olive oil". Nature, 437, 45-6).

….

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.