

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 186/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«SICILIA»

n. UE: IT-PGI-0005-01305 – 29.1.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Sicilia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

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 mEqO₂/kg;Polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg

Valutazione Organolettica (Metodo COI)

Il prodotto è caratterizzato da un singolare flavour di fruttato e da descrittori organolettici di erba, pomodoro e carciofo la cui espressione, seppur di intensità variabile, in relazione a fattori pedoclimatici, agronomici e tecnologici, consentono di distinguere l'olio extra vergine di oliva Sicilia.

Intervallo di mediana	minimo	massimo
Fruttato di oliva maturo	> 2	< 8
Fruttato di oliva verde	> 2	< 8
Erba e/o pomodoro e/o carciofo	> 2	< 8

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Intervallo di mediana	minimo	massimo
Amaro	> 2	< 7
Piccante	> 2	< 8

L'olio Sicilia ha un profilo sensoriale rappresentato da sentori olfattivi diretti e indiretti (olfatto-gustativi) associati alle sensazioni di «Pomodoro (foglia, frutto verde o maturo)» e «Carciofo» riscontrabili da sole o congiuntamente. Inoltre è quasi sempre associato il sentore di «Erba fresca».

Un'altra peculiarità tipica dell'olio «Sicilia» riguarda la categoria di appartenenza, riferita alla categoria del fruttato, quasi sempre inquadrabile fra il fruttato medio e intenso, comunque molto armonico nei descrittori degli attributi positivi quali l'amaro e il piccante.

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

La regione Sicilia, per la posizione centrale nel Mediterraneo, ha subito nel corso delle varie dominazioni, molte influenze di diversa natura (culturale, architettonica, religiosa, alimentare ecc...). Il settore olivicolo, in particolare, rappresenta in maniera emblematica questo lungo percorso di arricchimento di culture, tecniche di coltivazione e biodiversità varietale. Tali condizioni hanno reso la Regione Sicilia ricca sia nel numero delle varietà coltivate che nelle tecniche di coltivazione utilizzate, contribuendo a creare un profilo olivicolo e oleicolo unico e inimitabile.

L'Indicazione Geografica Protetta «Sicilia», deve essere ottenuta dalle seguenti cultivar di olive presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti che in ordine di importanza e rappresentatività sono così suddivise:

Cultivar maggiormente rappresentate:

Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Ogliarola Messinese e Tonda Iblea.

Cultivar Minori;

Aitana, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Crastu, Erbanò, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verdesè, Zaituna e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre cultivar presenti negli oliveti, fino ad un massimo del 10 %. La presenza di oltre il 10 % di altre varietà in ambito aziendale esclude la possibilità di iscrivere le superfici olivetate al sistema dei controlli della Igp Sicilia.

Le cultivar principali coprono più dell'85 % della superficie olivicola regionale.

L'olio ottenibile da tutte le suddette cultivar, utilizzate da sole o congiuntamente, presenta il profilo organolettico già descritto al comma 3.2, facilmente riconoscibile dal consumatore medio, per le sue performance olfattive e gustative definite in un intervallo di percezione medio-alto e con la percezione correlata ai sentori già descritti quali «Pomodoro verde o maturo», «Carciofo» ed «Erba fresca».

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. 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 oliva 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 dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.

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 di «Sicilia».

E da sottolineare che, la normativa vieta ai produttori di olio la possibilità di utilizzare riferimenti geografici in etichetta pena pesanti sanzioni e che tale normativa ha avuto un forte effetto deterrente a inserire in eventi promozionali, compresi i siti web, riferimenti alla denominazione.

Malgrado quanto sopra, 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 prodotto in Sicilia.

Negli ultimi decenni, in tutti i principali concorsi oleari internazionali, le imprese che producono olio extra vergine di oliva di «Sicilia» hanno ricevuto costantemente numerosi riconoscimenti:

al concorso Orciolo d'Oro il 1° , 2° e 3° premio in tutte o in almeno una delle categorie leggero, medio e intenso con prevalenza per le categorie medio e intenso nel 1997, 1998, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2012, 1° e 2° premio nel 2009 e 2010, 3° premio nel 2011, 1° premio nel 2013.

al concorso Sol D'Oro ha ottenuto il Sol D'Oro nel 2009, 2010, 2011, il Sol D'Argento nel 2009, 2012 e 2013. Il Sol dio Bronzo nel 2010, 2011, 2012, 2013.

al concorso Sirena D'Oro di Sorrento ha ottenuto 1°, 2° e 3° premio nel 2003, 2004, 2005, 2006, altri 2° e 3° premio in altri anni.

al concorso Leon D'Oro nel 2007 le aziende che producono olio extravergine di oliva di Sicilia hanno vinto il 1°, 2° e 3° premio, nel 2010 e 2012 il 1° premio.

al premio Montiferru dal 1996 ad oggi l'olio di Sicilia ha ottenuto nelle tre categorie 15 volte il 1° premio oltre ad una serie di 2° e 3° premio.

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 di «Sicilia» è anche dimostrata dalla documentazione storica raccolta dalla quale emergeva l'esigenza di alcune case olearie di inserire in etichetta l'origine siciliana del proprio prodotto.

Anteriormente al 1992 sono state collezionate una serie di fatture di vendita con l'indicazione «Sicilia» degli anni 1988, 1989. Alcune fatture rivolte al mercato estero riguardano anche gli anni 1996 e 2000.

Il riferimento alla denominazione è evidente inoltre nella pubblicazione del Catalogo olio di Sicilia nelle edizioni dal 1997 al 2009.

Tra la documentazione, annoveriamo anche una serie di etichette con la dicitura Sicilia in bottiglie di olio confezionato ed etichettato in paesi non italiani (Carluccio's London – Olio extra vergine d'oliva – Sicilia), alcune etichette di Agata e Valentina Extra Virgin Sicilian Olive Oil distribuiti negli Usa e di Trader Giotto's con evocazione della denominazione della Sicilia, etichette della Oleifici Barbera con indicazione della denominazione «Sicilia» per i mercati esteri, così come dell'azienda EFFE1 srl con indicata la denominazione «Sicilia».

L'olio extra vergine di oliva di «Sicilia» ha visto nel tempo incrementare la qualità della produzione e la sua reputazione su tutti i mercati. Ciò la espone a fenomeni di contraffazione con grave danno economico.

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 sostanze fenoliche, e di altri precursori di composti che andranno a costituire la parte aromatica dell'olio. La limitata disponibilità di acqua e tutte le superiori condizioni climatiche descritte, che meglio definiscono il carattere di insularità, sono altresì responsabili della costante presenza dei descrittori di amaro e piccante che nell'olio IGP «Sicilia» sono presenti con valori di mediana sempre superiori a 2 e comunque tali da inquadrare il profilo dell'olio prevalentemente nelle categorie intenso e medio I fattori pedoclimatici sopradescritti non influenzerebbero solo il tasso di crescita (CGR) correlato all'attività fotosintetica (quantità di radiazione solare, superficie e architettura fogliare), ma anche i 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 pofirine (correlati alla clorofilla e alla fotosintesi).

Il profilo descritto al paragrafo 3.2, definisce il carattere unico dell'olio IGP «Sicilia» e viene sistematicamente rappresentato dalla costante presenza dei sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca, la cui manifestazione è favorita dalle suddette condizioni climatiche oltre che dalle caratteristiche organolettiche sempre associate alle cultivar maggiormente rappresentate ed elencate nel paragrafo 3.3.

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 «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
