

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 20 settembre 2016

Iscrizione della denominazione «Sicilia» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (16A07206)

(GU n.237 del 10-10-2016)

IL DIRETTORE GENERALE
per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1662/2016 della Commissione del 16 settembre 2016, la denominazione «Sicilia» riferita alla categoria «Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)» è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Sicilia», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Sicilia», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 1662/2016 del 16 settembre 2016.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Sicilia», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 20 settembre 2016

Il direttore generale: Abate
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«SICILIA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Sicilia», è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 7

requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Metodo di ottenimento

Cultivar d'olivo

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, Erbanò, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagate, Tonda iblea, Vaddarica, Verdello, Verdesè, Zaituna e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre cultivar presenti negli oliveti, fino ad un massimo del 10%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Sicilia», devono essere quelle tradizionali e ordinarie della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sestri d'impianto, le distanze e le forme d'allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Sicilia», viene effettuata nel periodo compreso tra il 1° settembre e il 30 gennaio dell'anno successivo.

La denuncia di produzione delle olive deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta.

La produzione unitaria massima consentita, non può superare la quantità di 100 quintali di olive per ettaro.

Modalità di raccolta, stoccaggio e oleificazione

1) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'indicazione geografica protetta «Sicilia», avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti. Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione. È vietato l'uso di sacchi. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

2) Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliatura e lavaggio a temperatura ambiente. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti e la temperatura dell'acqua, nell'intercapedine esterna della gramolatrice, deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non subisca processi di alterazione. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.

3) Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Sicilia.

4) L'olio dovrà essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Sicilia», comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.

Al fine di garantire la qualità e la reputazione dell'Indicazione geografica protetta «Sicilia», tutte le fasi della produzione si devono svolgere all'interno della zona delimitata.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti da un'unica struttura di controllo, e dalla tenuta di registri di produzione e condizionamento.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Legame con l'ambiente

La Sicilia, con una superficie di circa 25 mila km², è la più vasta isola del Mediterraneo e si estende tra il 36° e il 38° grado di latitudine Nord e tra il 12° e il 15° grado di longitudine Est. La sua favorevole posizione geografica crea le condizioni naturali per ottenere una produzione 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 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 Sicilia. 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 nazionali e 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 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). Un altro fattore ambientale caratteristico è rappresentato dalla nuvolosità media annua che contraddistingue, soprattutto, la parte meridionale della regione con valori compresi tra $2750 \div 3750 \text{ okta}$, molto più bassa rispetto alle altre regioni italiane, con una conseguente influenza sulle caratteristiche dell'olio.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia dipendono anche dalla radiazione solare, dalla temperatura, dall'umidità e dal vento che influenzano 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. 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).

Alla base della produzione dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia sta il fattore umano, vale a dire quella millenaria conoscenza dei metodi di coltivazione che consentono di preservare l'umidità dei suoli in annate siccitose e si attenuare gli effetti negativi degli eccessi idrici attraverso le lavorazioni del terreno e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

gli interventi oculati nella gestione della chioma. Inoltre, le peculiari caratteristiche chimico-fisiche e, quindi, organolettiche dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia non sarebbe tali senza l'oculata lavorazione fornita da numerosi frantoi che operano nel territorio delimitato che hanno tramandato la conoscenza dei tempi e temperatura adatte per ogni varietà e per ogni grado di maturazione.

Allo stesso fattore umano si deve la capacità di saper gestire la fase di conservazione dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia prima del confezionamento, soprattutto nella gestione della decantazione, dei travasi e, in generale, del confezionamento.

L'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia si distingue generalmente per il rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi (MuFA/PuFA) e per il 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).

La conoscenza del territorio con i suoi punti di forza e con le sue espressioni critiche, (siccità ed eccessi termici ad esempio) per quanto attiene il saper coltivare e lavorare le olive è fondamentale per preservare e per agevolare la formazione delle componenti chimiche citate nel precedente paragrafo che poi caratterizzano gli aspetti organolettici e nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia.

Ciascuna annata, con il suo decorso climatico, fa storia a se stante e solo la millenaria conoscenza tramandata per innumerevoli generazioni può determinare il risultato descritto nei precedenti paragrafi.

Art. 6.

Controlli.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è l'Istituto regionale del vino e dell'olio con sede in via Libertà 66 (90143) Palermo. Tel. +39 0916278111 - e-mail: direzione.vitevino@regione.sicilia.it; olioigpsicilia.irvos@pec.it

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

1) All'atto del confezionamento l'indicazione geografica protetta «Sicilia», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a. Valutazione chimico-fisica

Acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%;

Numero di perossidi: ≤ 12 mEqO₂ /kg;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg

b. 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

2) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa vigente.

Art. 8.

Designazione e presentazione

1) All'indicazione geografica protetta «Sicilia», e' 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.

2) E' 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.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute e fattorie e' consentito solo se il prodotto e' 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 e' consentito solo se il confezionamento e' avvenuto nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'Indicazione geografica protetta «Sicilia», devono avvenire nel territorio amministrativo della regione Sicilia.

5) L'uso di altre indicazioni geografiche e' vietato.

6) 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.

7) La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8) L'indicazione geografica protetta «Sicilia», deve essere immessa al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.

9) E' obbligatorio indicare in etichetta la campagna olearia in cui l'olio e' ottenuto (esempio 2012/13).

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

10) E' obbligatorio inserire in etichetta e/o nell'eventuale retro-etichetta il simbolo europeo della indicazione geografica protetta, in quadricromia o in bianco e nero.