

# **Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Sicilia»**

## **Articolo 1. Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## **Articolo 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, Santagatese, Tonda iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, 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 l'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'aereazione. 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'aereazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

2) Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione 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 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.

### **Articolo 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.

### **Articolo 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.

### **Articolo 5. Legame con l'ambiente**

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 Sicilia.

E da sottolineare che, malgrado la normativa vieti 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, 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. 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 "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 "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 porfirine (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.

## **Articolo 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](mailto:direzione.vitevino@regione.sicilia.it); [olioigpsicilia.irvos@pec.it](mailto:olioigpsicilia.irvos@pec.it)

## **Articolo 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*:  $\leq 12 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$ ;
- *Polifenoli totali*:  $\geq 100 \text{ mg/kg}$

#### **b. Valutazione Organolettica (Metodo COI)**

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

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

## **Articolo 8**

### **Designazione e presentazione**

1) 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.

2) 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.

3) 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.

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 è 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) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna olearia in cui l'olio è ottenuto (esempio 2012/13).

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