

Disciplinare dell'Olio Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia

Articolo 1.

Denominazione

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

Articolo 2.

Varietà d'olivo

L'Olio extra vergine di olia IGP "Sicilia", senza alcuna menzione geografica aggiuntiva, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti:

Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbanò, Giarrappa, 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 varietà fino ad un massimo del 10%. In questo caso la presenza di altre varietà deve essere preventivamente certificata dall'organismo di controllo. Il costo del sopralluogo per valutare la presenza e numero delle piante delle altre varietà sarà a carico dell'azienda richiedente e varierà in relazione al numero di appezzamenti per i quali è richiesta la verifica.

Articolo 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia" comprende, nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia, i territori olivati idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare di produzione.

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.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed 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'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia" viene effettuata nel periodo compreso tra il 1 Settembre e il 30 Gennaio dell'anno successivo.

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

La produzione unitaria massima consentita, per oliveti iscritti nell'elenco terreni dai quali si ottiene l'olio extra vergine di oliva dell'Indicazione Geografica Protetta "Sicilia", non può superare la quantità di 100 quintali di olive per ettaro.

L'organismo di controllo, su richiesta del produttore, potrà eseguire sopralluoghi per verificare il numero di piante per ettaro e lo stato vegetativo degli oliveti e, in deroga, eventualmente autorizzare una produzione maggiore di 100 quintali di olive per ettaro.

Il costo del sopralluogo per stimare la produzione sarà a carico dell'azienda richiedente e varierà in relazione al numero di appezzamenti per i quali è richiesta la verifica.

Articolo 6.

Modalità di raccolta, stoccaggio e oleificazione

1) 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.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a 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 vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti 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.

3) 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%.

4) La conservazione dell'olio dovrà avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti.

Articolo 7.

Legame con l'ambiente

La produzione dell'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia" è legata a molti fattori, in connessione tra loro, pedoclimatici, tecnici, agronomici, sociali, culturali ed economici, specifici della zona di produzione.

L'areale di coltivazione dell'olivo va dalla fascia costiera ai circa 1000 metri sul livello del mare. Al di sopra di essa l'olivo è scarsamente presente e la coltivazione riveste un carattere marginale. La coltura dell'olivo caratterizza in modo rilevante l'economia rurale e il paesaggio agrario di tutta l'Isola, essendo particolarmente diffusa nelle aree interne collinari. La distribuzione altimetrica della coltura in Sicilia vede prevalere gli oliveti collinari con una quota di circa il 65%, mentre in montagna e pianura si rilevano rispettivamente circa il 17 e 18% degli oliveti.

I terreni dove insiste l'olivo risultano di differente morfologia e costituzione frutto di complesse vicende geologiche e tettoniche che hanno portato alla costruzione di una struttura particolarmente articolata.

Quest'ultima è formata da un complesso basale costituito da terreni autoctoni profondi, una serie di unità geotettoniche distinte costituiti da terreni alloctoni sovrastanti il precedente e un complesso postorogeno inerente terreni autoctoni recenti.

I terreni autoctoni del complesso basale affiorano nell'altopiano Ibleo e nei Sicani meridionali, nei Sicani settentrionali, nel Trapanese e a Monte Judica, nelle Madonie e nei Monti di Palermo. I terreni alloctoni affiorano soprattutto nella zona nord-orientale dell'isola, nelle Madonie orientali, nei Monti di Palermo e di Castellammare del Golfo; i terreni del complesso postorogeno sono ampiamente presenti nella zona centro meridionale dell'isola e lungo le fasce costiere.

Per quanto riguarda le caratteristiche litologiche, in gran parte della Sicilia affiorano terreni di origine sedimentaria. Dal punto di vista pedologico la situazione è molto articolata. Le principali tipologie si ascrivono agli *Entisuoli* che rappresentano il 38% dei suoli siciliani e agli *Inceptisuoli*, poco meno diffusi degli entisuoli (circa il 34%).

Il clima della Sicilia, considerando le condizioni medie dell'intero territorio, secondo la classificazione macroclimatica di Köppen, può essere definita una regione a clima temperato umido (media del mese più freddo inferiore a 18 °C ma superiore a -3 °C) o, meglio, mesotermico umido sub-tropicale, con estate asciutta, cioè il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una temperatura media del mese più caldo superiore ai 22 °C e da un regime delle precipitazioni contraddistinto da una concentrazione delle stesse nel periodo freddo (autunno-invernale).

Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e all'eccezionalità del microclima sopra descritto, che hanno prodotto nel tempo una specifica e ampia diversificazione varietale, gli altri fattori che determinano l'eccellente qualità e la reputazione dell'olio extravergine di oliva di Sicilia sono la sapienza e la capacità dei produttori attraverso una tecnica agronomica tramandata da padre in figlio e migliorata nel tempo con la ricerca e l'innovazione.

L'olivicoltura dell'intera regione siciliana, rappresenta una evidente importanza sociale ed economica.

In relazione alla varietà, all'ambiente di coltivazione (suoli e clima) e alle variabili tecnologiche applicate nella fase di lavorazione delle olive, l'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia" può presentare caratteri olfattivi e gustativi differenti.

I principali descrittori olfattivi diretti e indiretti (olfatto-gustativi) che possono essere riscontrati da soli o congiuntamente nell'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "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.

L'olivo è stato presente in Sicilia nella sua forma spontanea sin da tempi immemorabili (epoca prequaternaria). L'olivo infatti, pur se domesticato in Medio Oriente sin dal IV millennio a.C. si è diffuso in Europa a partire dalla Sicilia nel I millennio a.C. ad opera dei fenici e dei greci. La coltivazione assume un'importanza economica, come si evince da vari documenti scritti nel periodo tardo greco e romano.

Art. 8 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 dei Vini e dell'Olio con sede a Palermo in Via Libertà 66 (90143) Palermo. Tel. +39 0916278111 – e-mail: direzione.vitevino@regione.sicilia.it

Articolo 9.

Caratteristiche al consumo

1) All'atto del confezionamento l'olio extra vergine di oliva a 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;
- K₂₃₂: limiti indicati dalla legge;
- K₂₇₀ limiti indicati dalla legge;
- Polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg
- Alchil-esteri < 30 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.

Articolo 10

Designazione e presentazione

1) All'olio extra vergine di oliva a 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", "raccolto a mano", ecc. preventivamente autorizzati dal Consorzio di tutela o dall'Organismo di Controllo.

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, fattorie e loro localizzazione territoriale, 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 situate nell'area di produzione è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della regione Sicilia.

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

6) Il nome dell'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) Il produttore imbottigliatore deve presentare al Consorzio di tutela o all'Organismo di Controllo la bozza dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione. Il Consorzio o l'Organismo di Controllo deve comunicare entro 15 giorni le eventuali variazioni da apportare.

- 8) La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.
- 9) L'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Sicilia" deve essere immesso al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.
- 10) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna olearia in cui l'olio è ottenuto (esempio 2012/13).
- 11) È obbligatorio inserire in etichetta e/o nell'eventuale retro-etichetta il simbolo comunitario che identifica i prodotti a indicazione geografica protetta come previsto dalla vigente normativa dell'Unione Europea, in quadricromia o in bianco e nero.