

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2016/C 186/09)

La presente publicación otorga el derecho de oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«SICILIA»

N.º UE: IT-PGI-0005-01305 — 29.1.2015

DOP ( ) IGP ( X )

1. **Nombre**

«Sicilia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

En el momento del envasado, la indicación geográfica protegida «Sicilia» debe satisfacer las características siguientes:

Evaluación químico-física

Acidez (expresada en ácido oleico): 0,5 % como máximo;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  mEqO<sub>2</sub>/kg;

Polifenoles totales:  $\geq 100$  mg/kg.

Evaluación organoléptica (método COI)

El producto se caracteriza por un sabor singularmente frutado y por descriptores organolépticos de hierba, tomate y alcachofa cuya presencia, aunque de intensidad variable en función de los factores edafoclimáticos, agronómicos y tecnológicos, permite distinguir el aceite de oliva virgen extra «Sicilia».

| Intervalo de la mediana         | Mínimo   | Máximo   |
|---------------------------------|----------|----------|
| Frutado de aceituna madura      | $\geq 2$ | $\leq 8$ |
| Frutado de aceituna verde       | $\geq 2$ | $\leq 8$ |
| Hierba y/o tomate y/o alcachofa | $> 2$    | $\leq 8$ |

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

| Intervalo de la mediana | Mínimo | Máximo |
|-------------------------|--------|--------|
| Amargo                  | > 2    | ≤ 7    |
| Picante                 | > 2    | ≤ 8    |

El aceite «Sicilia» tiene un perfil sensorial compuesto de aromas olfativos directos e indirectos (olfato-gustativos) asociados a notas de «tomate (hoja, fruto verde o maduro)» y «alcachofa» perceptibles de forma aislada o combinada. Además, casi siempre se asocia a un aroma de «hierba fresca».

Otra peculiaridad típica del aceite «Sicilia» se refiere a la categoría a la que pertenece, esto es, la categoría del frutado, casi siempre clasificable entre frutado medio e intenso, aunque muy armónico en los descriptores de los atributos positivos, como el amargo y el picante.

### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Debido a su posición central en el Mediterráneo, Sicilia ha sufrido a lo largo de las distintas dominaciones muchas influencias de diversa naturaleza (cultural, arquitectónica, religiosa, alimentaria, etc.). El sector oleícola, en particular, representa de forma emblemática este largo recorrido de enriquecimiento de cultivos, técnicas de cultivo y biodiversidad varietal. Estas condiciones han enriquecido la región de Sicilia tanto en el número de variedades cultivadas como en las técnicas de cultivo utilizadas, contribuyendo a crear un perfil olivícola y oleícola único e inimitable.

La indicación geográfica protegida «Sicilia» debe obtenerse a partir de los siguientes cultivares de aceitunas presentes de forma aislada o combinada en los olivares, clasificados a continuación en orden de importancia y representatividad:

Cultivares más extendidos:

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

Cultivares menos extendidos:

Aitana, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavaliere, Crastu, Ermano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna y sus sinónimos. También pueden aparecer otros cultivares presentes en los olivares, hasta un máximo del 10 %. La presencia de más de un 10 % de otras variedades en la explotación excluye la posibilidad de registrar las superficies oleícolas en el sistema de control de la IGP «Sicilia».

Los cultivares principales ocupan más del 85 % de la superficie oleícola de la región.

El aceite obtenido de todos los cultivares antes citados, utilizados individual o conjuntamente, presenta el perfil organoléptico descrito en el punto 3.2, fácilmente reconocible por el consumidor medio por su rendimiento olfativo y gustativo definido en un intervalo de percepción medio-alto y con la percepción vinculada a los aromas ya descritos, a saber, «tomate verde o maduro», «alcachofa» y «hierba fresca».

### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases del proceso de producción (cultivo, cosecha, extracción del aceite) deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

### 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Tanto el almacenamiento como el envasado del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia» deben efectuarse en la zona de producción definida en el pliego de condiciones, ya sea por razones evidentes de discontinuidad territorial con el resto del continente europeo, o para evitar exponer al producto, durante el transporte, a las acciones de factores químicos y físicos que comportarían la disminución de la estabilidad oxidativa y, por consiguiente, el deterioro de sus propiedades cualitativas, en particular por lo que respecta a los polifenoles que representan uno de los parámetros distintivos del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia». Sicilia dispone, además, de una red de 251 centros de envasado (datos AGEA 2013), repartidos por todo el territorio de la isla y gracias a sus conocimientos adquiridos a lo largo del tiempo garantizan la conservación de los indicadores de calidad. El aceite de la IGP «Sicilia» debe despacharse al consumo en recipientes adecuados de una capacidad máxima de cinco litros.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Está prohibido añadir a la indicación geográfica protegida «Sicilia» cualquier calificativo que no esté expresamente previsto en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos: *fine* (fino), *scelto* (escogido), *selezionato* (seleccionado), *superiore* (superior). Se admiten las referencias verídicas y verificables que permitan acreditar las prácticas de los productores individuales, en particular: «monovarietal» seguida del nombre del cultivar utilizado, «cosechado a mano», etc. Se permite el uso verídico de nombres, razones sociales, logotipos privados siempre y cuando no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a engaño al consumidor. Se autoriza el uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas únicamente si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares pertenecientes a la explotación. Se autoriza la referencia al envasado en la explotación olivarera, en la asociación de explotaciones olivareras o en la empresa situada en la zona de producción únicamente si el envasado se efectúa en dicha explotación. Se prohíbe el uso de otras indicaciones geográficas. La indicación geográfica protegida «Sicilia» debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles de manera que puedan distinguirse de las demás indicaciones que aparecen en la misma. La designación debe asimismo respetar las normas de etiquetado previstas en la legislación vigente. Es obligatorio indicar en la etiqueta la campaña oleícola en la que se obtiene el aceite.

### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia» comprende todo el territorio administrativo de la región de Sicilia.

### 5. Vínculo con la zona geográfica

La situación geográfica específica de Sicilia crea las condiciones naturales permiten obtener una producción de aceite de oliva virgen extra que presenta las características físico-químicas y organolépticas singulares expuestas en el pliego de condiciones.

La discontinuidad territorial con el continente europeo ha creado, en términos de biodiversidad, un panorama varietal único para esta especie y diferenciado de las demás zonas olivareras.

Los factores edafoclimáticos y humanos, estrechamente vinculados al territorio, determinan el perfil organoléptico del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia».

El vínculo entre el territorio, el olivo y la cultura siciliana ha creado un producto cuya reputación está demostrada por numerosos reconocimientos concedidos al aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia» por expertos del sector y por los consumidores.

Cabe señalar que la legislación prohíbe a los productores de aceite utilizar menciones geográficas en la etiqueta so pena de graves sanciones y que esta normativa tiene un gran efecto disuasorio en el uso de referencias a la denominación en acontecimientos promocionales, incluidos los sitios web.

A pesar de ello, el vínculo entre el territorio, el olivo y la cultura siciliana ha creado un producto cuya reputación está demostrada por numerosos reconocimientos concedidos al aceite de oliva virgen extra producido en Sicilia por expertos del sector y por los consumidores.

En las últimas décadas, las empresas productoras de aceite de oliva virgen extra «Sicilia» han recibido regularmente numerosos reconocimientos en los principales concursos oleícolas internacionales:

Concurso Orciolo d'Oro: primero, segundo y tercer premios en todas las categorías, o al menos en una de las categorías ligero, medio e intenso, con predominio en las categorías medio e intenso en 1997, 1998, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2012; primer y segundo premios en 2009 y 2010; tercer premio en 2011 y primer premio en 2013;

Concurso Sol D'Oro: Sol D'Oro en 2009, 2010 y 2011; Sol D'Argento en 2009, 2012 y 2013 y Sol di Bronzo en 2010, 2011, 2012 y 2013;

Concurso Sirena D'Oro de Sorrento: primero, segundo y tercer premios en 2003, 2004, 2005 y 2006, además del segundo y tercer premios en otras ediciones;

Concurso Leon d'Oro: en 2007, las explotaciones productoras de aceite de oliva virgen extra «Sicilia» obtuvieron el primero, segundo y tercer premios; en 2010 y 2012 obtuvieron el primer premio;

Premio Montiferru: desde 1996 hasta hoy, el aceite «Sicilia» ha obtenido en las tres categorías quince veces el primer premio así como varios segundos y terceros premios.

Tal reputación es consecuencia del valor material del producto (características químico-físicas y organolépticas) y de la percepción de su valor inmaterial que se ha creado a través de la plurisecular historia del olivo y del aceite en Sicilia.

La reputación del aceite de oliva virgen extra «Sicilia» también está demostrada por documentos históricos de los que se desprende la exigencia de ciertas almazaras de incluir en la etiqueta el origen siciliano de su producto.

Se conservan una serie de facturas de ventas anteriores a 1992 (datadas en 1988 y 1989) en las que figura la indicación «Sicilia». Algunas facturas destinadas al mercado extranjero datan de 1996 y 2000.

La mención de la denominación también aparece en las ediciones de 1997 a 2009 del Catálogo de aceite de Sicilia.

Entre la documentación encontramos también una serie de etiquetas con la mención «Sicilia» en botellas de aceite envasado y etiquetado en países distintos de Italia (Carluccio's London — Olio extra vergine d'oliva — Sicilia), algunas etiquetas de Agata e Valentina Extra Virgin Sicilian Olive Oil distribuidas en Estados Unidos y de Trader Giotto's que mencionan la denominación «Sicilia», etiquetas de la almazara Barbera con indicaciones de la denominación «Sicilia» destinadas a los mercados extranjeros, así como de la empresa EFFE1 srl con referencias a la denominación «Sicilia».

Con el paso del tiempo, el aceite de oliva virgen extra «Sicilia» ha visto mejorar la calidad de su producción así como su reputación en todos los mercados. Esta circunstancia lo expone al fenómeno de la falsificación y el consiguiente grave daño económico.

La zona de producción del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia» puede definirse, según la clasificación macroclimática de Köppen, como una zona con clima templado húmedo (tipo C), en la que la media de las temperaturas del mes más frío es inferior a 18 °C, pero superior a - 3 °C o, más precisamente, clima mesotérmico húmedo subtropical, con veranos secos (tipo Csa), es decir el típico clima mediterráneo, caracterizado por una temperatura media del mes más cálido superior a 22 °C y un régimen pluviométrico caracterizado por una concentración de precipitaciones durante el período frío (otoño-invierno).

El clima mediterráneo (Cs) es el menos extendido de los climas templados y, en el caso de Sicilia, presenta muchos aspectos característicos que influyen considerablemente en la composición química y, en especial, organoléptica del aceite de oliva virgen extra, diferenciándolo enormemente del aceite producido en zonas geográficas próximas, sobre todo en lo que atañe a la relación entre ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados (MuFA/PuFA) y, en particular, a la calidad de los biofenoles y de los compuestos aromáticos volátiles (alcoholes, aldehídos y ésteres).

Las características del aceite de oliva virgen extra IGP «Sicilia» dependen también de la radiación solar, la temperatura, la humedad y el viento que influyen enormemente en la fisiología del olivo y determinan el descanso y el despertar vegetativos y todas las demás fases fenológicas (floración, granazón, desarrollo de los frutos, envero, maduración). La cantidad de radiación solar necesaria para la fotosíntesis en esta zona del Mediterráneo determina las condiciones para tener una mayor acumulación de biomasa en los diferentes órganos de la planta, lo que, sumado a la limitada disponibilidad de agua y a la curva térmica templada, genera un aumento del contenido de biofenoles totales y, sobre todo, de sustancias fenólicas específicas y de otras precursores de compuestos que constituyen la parte aromática del aceite. La limitada disponibilidad de agua y todas las condiciones climáticas antes mencionadas, que son rasgos característicos de la insularidad, son también responsables de la presencia constante de los descriptores de amargo y picante presentes en el aceite IGP «Sicilia» con valores de mediana siempre superiores a 2 y que determinan que el perfil del aceite se encuadre esencialmente en las categorías intenso y medio. Los factores edafoclimáticos antes descritos no solo influyen en la tasa de crecimiento relacionado con la actividad fotosintética (cantidad de radiación solar, superficie y arquitectura foliares), sino también en los procesos respiratorios de las células vegetales de cuyas vías metabólicas se derivan una amplia gama de metabolitos vegetales: aminoácidos, lípidos y sus compuestos, isoprenoides (por ejemplo, terpenos como el escualeno, el mentol y el limoneno, que confieren el olor característico a las plantas, flores, frutos y a los precursores biosintéticos de los esteroides) y porfirinas (relacionadas con la clorofila y la fotosíntesis).

El perfil descrito en el punto 3.2 define el carácter único del aceite IGP «Sicilia» caracterizado sistemáticamente por la presencia constante de los aromas a tomate verde, alcachofa y hierba fresca, cuya expresión se ve favorecida por las condiciones climáticas mencionadas, así como por las características organolépticas que siguen asociadas a los cultivares más extendidos y cuya lista figura en el punto 3.3.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), haciendo clic después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---