

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 186/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

„SICILIA”

Nr. UE: IT-PGI-0005-01305 — 29.1.2015

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Sicilia”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, ulei etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul ambalării, produsul cu indicația geografică protejată „Sicilia” trebuie să prezinte caracteristicile de mai jos.

Evaluare chimico-fizică

aciditate (exprimată în acid oleic): maximum 0,5 %;

indice de peroxid: ≤ 12 mEqO₂/kg;polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg

Evaluare organoleptică (metoda IOC)

Produsul este caracterizat de un gust fructat unic și de descriptori organoleptici de iarbă, tomată și anghinare care, deși prezintă o intensitate variabilă, în funcție de factorii pedoclimatici, agronomici și tehnologici, permit uleiului de măsline extravirgin „Sicilia” să fie deosebit.

Intervalul mediane	Minimum	Maximum
Fructat de măslină matur	≥ 2	≤ 8
Fructat de măslină verde	≥ 2	≤ 8
Iarbă și/sau tomată și/sau anghinare	> 2	≤ 8

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Intervalul medianei	Minimum	Maximum
Amar	> 2	≤ 7
Picant	> 2	≤ 8

Profilul senzorial al uleiului „Sicilia” este reprezentat de senzații olfactive directe și indirecte (olfacto-gustative) asociate senzației de „tomată (frunză, fruct verde sau copt)” și „anghinare”, percepute individual sau împreună. În plus, acestor senzații li se asociază aproape întotdeauna senzația de „iarbă proaspătă”.

O altă particularitate tipică pentru uleiul „Sicilia” ține de categoria de apartenență, și anume cea a uleiurilor fructate, deoarece se încadrează aproape întotdeauna între fructat mediu și intens, fiind oricum foarte armonios în ceea ce privește descriptorii atributelor pozitive precum gustul amar și cel picant.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Datorită poziției sale centrale în Marea Mediterană, regiunea Sicilia a avut parte de numeroase influențe de diferite tipuri (culturale, arhitectonice, religioase, alimentare etc.) de-a lungul diverselor stăpâniri. Sectorul cultivării măslinilor, în special, reflectă în mod emblematic acest îndelungat parcurs de îmbogățire în ceea ce privește culturile, tehnicile de cultivare și biodiversitatea soiurilor. Aceste condiții au îmbogățit regiunea Sicilia atât din punctul de vedere al numărului de soiuri cultivate, cât și din punctul de vedere al tehnicilor de cultivare utilizate, factori care au contribuit la crearea unui profil unic și inimitabil în ceea ce privește cultivarea măslinilor și producția de ulei.

Produsul cu indicația geografică protejată „Sicilia” trebuie obținut din următoarele cultivare de măline prezente, singure sau împreună, în livezile de măslini, cultivare împărțite, în funcție de importanță și reprezentativitate, după cum urmează:

Cultivarele cel mai bine reprezentate:

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

Cultivare minore:

Aitana, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Crastu, Erbanu, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna și sinonimele acestora. De asemenea, în proporție de maximum 10 %, pot contribui și alte cultivare prezente în livezi. Prezența în exploatare a altor soiuri în proporție de peste 10 % exclude posibilitatea înscrierii respectivelor suprafețe cu livezi de măslini în sistemul de controale al IGP „Sicilia”.

Cultivarele principale acoperă peste 85 % din suprafața cultivată cu măslini a regiunii.

Uleiul care poate fi obținut din toate cultivarele sus-menționate, utilizate singure sau împreună, prezintă profilul organoleptic descris deja la punctul 3.2, ușor de recunoscut de către consumatorul mediu, grație performanțelor sale olfactive și gustative definite într-un interval de percepție mediu-înalt, percepția fiind legată de senzațiile deja descrise, precum „tomată verde sau coaptă”, „anghinare” și „iarbă proaspătă”.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de producție (cultivare, recoltare, obținerea uleiului) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Atât depozitarea, cât și ambalarea uleiului de măline extravirgin IGP „Sicilia” trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată de caietul de sarcini, atât din motive evidente legate de separarea teritorială a insulei Sicilia de restul continentului european, cât și pentru a se evita expunerea produsului, în timpul transportului, la acțiunea unor factori chimico-fizici care ar determina compromiterea stabilității oxidative și deci deteriorarea proprietăților calitative, în special în ceea ce privește polifenolii, care reprezintă unul dintre parametrii distinctivi ai uleiului de măline extravirgin IGP „Sicilia”. În plus, Sicilia poate conta pe o rețea de 251 de unități de ambalare (date AGEA, 2013), bine răspândite pe întregul teritoriu al insulei. Grație cunoștințelor dobândite de-a lungul timpului, acestea garantează menținerea indicatorilor de calitate. Produsul cu indicație geografică protejată „Sicilia” trebuie comercializat în recipiente adecvate, cu o capacitate care să nu depășească cinci litri.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Este interzisă adăugarea la indicația geografică protejată „Sicilia” a oricărui calificativ care nu este prevăzut în prezentul caiet de sarcini, inclusiv a adjectivelor „fine” (fin), „scelto” (ales), „selezionato” (selecționat), „superiore” (superior). Sunt permise referirile adevărate și documentabile menite a evidenția activitatea unui anumit producător, precum: „monovarietale” (dintr-un singur soi), urmat de numele cultivarului utilizat, „raccolto a mano” (recoltat manual) etc. Este permisă utilizarea, conformă cu realitatea, a numelor, a denumirilor juridice și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul. Utilizarea unor denumiri de întreprinderi, exploatații și ferme este permisă numai dacă produsul a fost obținut exclusiv din măslini culese în livezi care aparțin întreprinderii respective. Referirea la ambalarea în cadrul exploatației cultivate de măslini, al asociației de exploatații cultivate de măslini sau al întreprinderii aflate în aria de producție este permisă doar dacă ambalarea s-a efectuat în însăși exploatația respectivă. Este interzisă utilizarea altor indicații geografice. Indicația geografică protejată „Sicilia” trebuie inscripționată pe etichetă cu caractere clare și indelebile, astfel încât să poată fi clar deosebită de toate celelalte indicații de pe etichetă. De asemenea, denumirea trebuie să respecte normele de etichetare prevăzute de legislația în vigoare. Este obligatorie indicarea pe etichetă a campaniei de producție a uleiului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a uleiului de măslini extravirgin IGP „Sicilia” cuprinde întregul teritoriu administrativ al regiunii Sicilia.

5. Legătura cu aria geografică

Poziția geografică unică a Siciliei creează condițiile naturale pentru obținerea unei producții de ulei de măslini extravirgin cu caracteristicile chimico-fizice deosebite descrise în caietul de sarcini al produsului.

Din punctul de vedere al biodiversității, separarea teritorială de continentul european a creat o panoramă a soiurilor unică pentru această specie, diferită de cea a altor zone cultivate de măslini.

Factorii pedoclimatici și umani, strâns legați de teritoriu, determină profilul organoleptic al uleiului de măslini extravirgin IGP „Sicilia”.

Legătura dintre teritoriu, măslini și cultura siciliană a creat un produs a cărui reputație este dovedită de numeroasele aprecieri exprimate de experții din sector și de consumatorii uleiului de măslini extravirgin „Sicilia”.

Trebuie subliniat faptul că legislația interzice producătorilor de ulei să utilizeze referiri geografice pe etichete și prevede sancțiuni considerabile pentru nerespectarea interdicției, drept care a avut un efect descurajant puternic în ceea ce privește introducerea referirii la denumire în cadrul evenimentelor promoționale și pe site-uri.

În pofida acestui fapt, legătura dintre teritoriu, măslini și cultura siciliană a creat un produs a cărui reputație este dovedită de numeroasele aprecieri exprimate de experții din sector și de consumatorii uleiului de măslini extravirgin produs în Sicilia.

În ultimele decenii, în cadrul principalelor concursuri internaționale dedicate uleiurilor, întreprinderile care produc uleiul de măslini extravirgin „Sicilia” au primit în mod constant numeroase aprecieri:

la concursul „Orciolo d'Oro”, premiile 1, 2 și 3 în toate categoriile sau cel puțin în una dintre categoriile ușor, mediu și intens, dar preponderent pentru categoriile mediu și intens în anii 1998, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008 și 2012, premiile 1 și 2 în anii 2009 și 2010, premiul 3 în anul 2011 și premiul 1 în anul 2013;

la concursul „Sol D'Oro”, premiul „Sol D'Oro” în 2009, 2010 și 2011, premiul „Sol D'Argento” în 2009, 2012 și 2013 și premiul „Sol di Bronzo” în 2010, 2011, 2012 și 2013;

la concursul „Sirena D'Oro”, organizat la Sorrento, premiile 1, 2 și 3 în 2003, 2004, 2005 și 2006 și alte premii 2 și 3 în alți ani;

la concursul „Leon D'Oro”, întreprinderile producătoare de ulei de măslini extravirgin „Sicilia” au câștigat premiile 1, 2 și 3 în 2007 și premiul 1 în 2010 și 2012;

la concursul „Montiferru”, în cadrul celor trei categorii, uleiul „Sicilia” a obținut de 15 ori premiul 1, pe lângă o serie de premii 2 și 3.

Această reputație este consecința valorii materiale a produsului (a caracteristicilor chimico-fizice și organoleptice) și a percepției valorii sale imateriale care s-a creat de-a lungul istoriei multiseculare a măslinului și a uleiului în Sicilia.

Reputația uleiului de măsline extravirgin „Sicilia” este demonstrată și de documentele istorice, din care reiese exigența unor producători de ulei de a introduce pe etichetă originea siciliană a propriului produs.

Înainte de 1992, au fost colecționate o serie de facturi de vânzare cu indicația „Sicilia” din anii 1988 și 1989. Unele facturi pentru vânzarea pe piața externă se referă la anii 1996 și 2000.

Referirea la denumire este evidentă, de asemenea, în catalogul uleiului din Sicilia, în edițiile publicate între anii 1997 și 2009.

În documentație se află și o serie de etichete cu mențiunea „Sicilia” pentru sticle cu ulei îmbuteliat și etichetat în străinătate (Carluccio's London – Ulei de măsline extravirgin – Sicilia), câteva etichete de „Agata e Valentina Extra Virgin Sicilian Olive Oil” distribuite în SUA și de „Trader Giotto's”, cu menționarea denumirii „Sicilia”, etichete ale întreprinderii „Oleifici Barbera”, cu indicarea denumirii „Sicilia” pentru piețele externe, precum și etichete ale întreprinderii „Effe1 srl”, purtând de asemenea denumirea „Sicilia”.

De-a lungul timpului, calitatea producției de ulei de măsline extravirgin „Sicilia” și reputația acestui produs pe toate piețele au crescut. Însă acest lucru expune produsul unui fenomen de contrafacere care generează daune economice grave.

Potrivit clasificării macroclimatice Köppen, clima zonei de producție a uleiului de măsline extravirgin IGP „Sicilia” poate fi definită ca „temperată umedă” (de tip C), cu o medie a temperaturilor în luna cea mai rece mai mică de 18 °C, dar mai mare de – 3 °C sau, mai exact, „mezotermică umedă subtropicală”, cu veri uscate (tip Csa), deci o climă tipică mediteraneeană, caracterizată de o temperatură medie în luna cea mai caldă de peste 22 °C și de un regim pluviometric care se remarcă printr-o concentrație a precipitațiilor în perioada rece (toamnă-iarnă).

Clima mediteraneeană (Cs) este cea mai puțin extinsă dintre climatele temperate și, în cazul Siciliei, prezintă aspecte caracteristice care influențează în mod semnificativ compoziția chimică și mai ales organoleptică a uleiului de măsline extravirgin, diferențiindu-l puternic de uleiul produs în alte arii geografice din apropiere, mai ales în ceea ce privește raportul dintre acizii grași mononesaturați și polinesaturați (MuFA/PuFA) și în special din punctul de vedere al calității bifenolilor și a compușilor aromatici volatili (alcooli, aldehide și esteri).

Caracteristicile uleiului de măsline extravirgin IGP „Sicilia” depind și de radiația solară, de temperatură, de umiditate și de vânt, care influențează mult fiziologia măslinului, determinând repausul vegetativ și începutul perioadei vegetative, precum și toate celelalte etape fenologice (anteza, formarea și dezvoltarea fructelor, inițierea coacerii fructelor, maturarea). Cantitatea de radiație activă fotosintetică (PAR) din această parte a Mediteranei determină condițiile necesare pentru o acumulare sporită de biomasă în diversele organe ale plantei, ceea ce, împreună cu disponibilitatea limitată a apei și cu variațiile termice temperate, provoacă creșterea conținutului total de biofenoli și, mai ales, de anumite substanțe fenolice și de alți precursori ai unor compuși mențiți a constitui partea aromatică a uleiului. Disponibilității limitate a apei și tuturor condițiilor climatice descrise mai sus, care definesc în mod optim caracterul insular al zonei, i se datorează și prezența constantă a descriptorilor amar și picant caracteristici uleiului IGP „Sicilia”, cu valori ale medianei întotdeauna mai mari de 2, ce încadrează profilul uleiului cu preponderență în categoriile intens și mediu. Factorii pedoclimatici descriși mai sus nu ar influența doar rata de creștere (CGR) legată de activitatea fotosintetică (suprafața și structura frunzelor, cantitatea de radiație solară), ci și respirația celulei vegetale, din ale cărei căi metabolice ar deriva o amplă gamă de metaboliți vegetali: aminoacizi, lipide și compuși afe-renți, izoprenoide (de exemplu: terpene, printre care scualen, mentol, limonen, care conferă miros caracteristic plantelor, florilor, fructelor, și precursorii biosintetici ai sterolilor) și porfirine (legați de clorofilă și de fotosinteză).

Profilul descris la punctul 3.2 definește caracterul unic al uleiului IGP „Sicilia” și este reprezentat în mod sistematic de prezența constantă a senzațiilor de roșu, anghinare și iarbă proaspătă, a căror manifestare este favorizată de condițiile climatice sus-menționate și, de asemenea, de caracteristicile organoleptice asociate întotdeauna cultivarelor cel mai bine reprezentate, enumerate la punctul 3.3.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
