

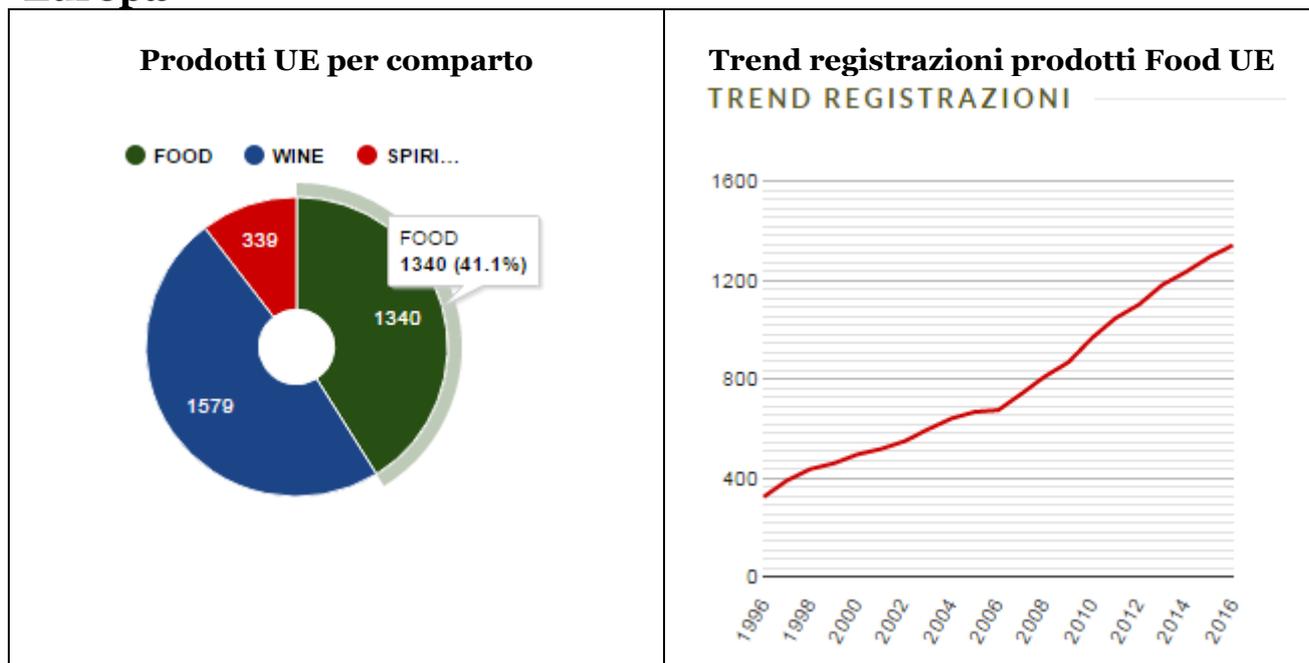
## Registrato un nuovo prodotto IGP in Italia *Sicilia IGP*

# Salgono a 1.340 le IG Food in EU

### Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.340 IG Food** – di cui 607 DOP, 679 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i **22 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.362 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,1% delle IG complessive in EU.

### Europa

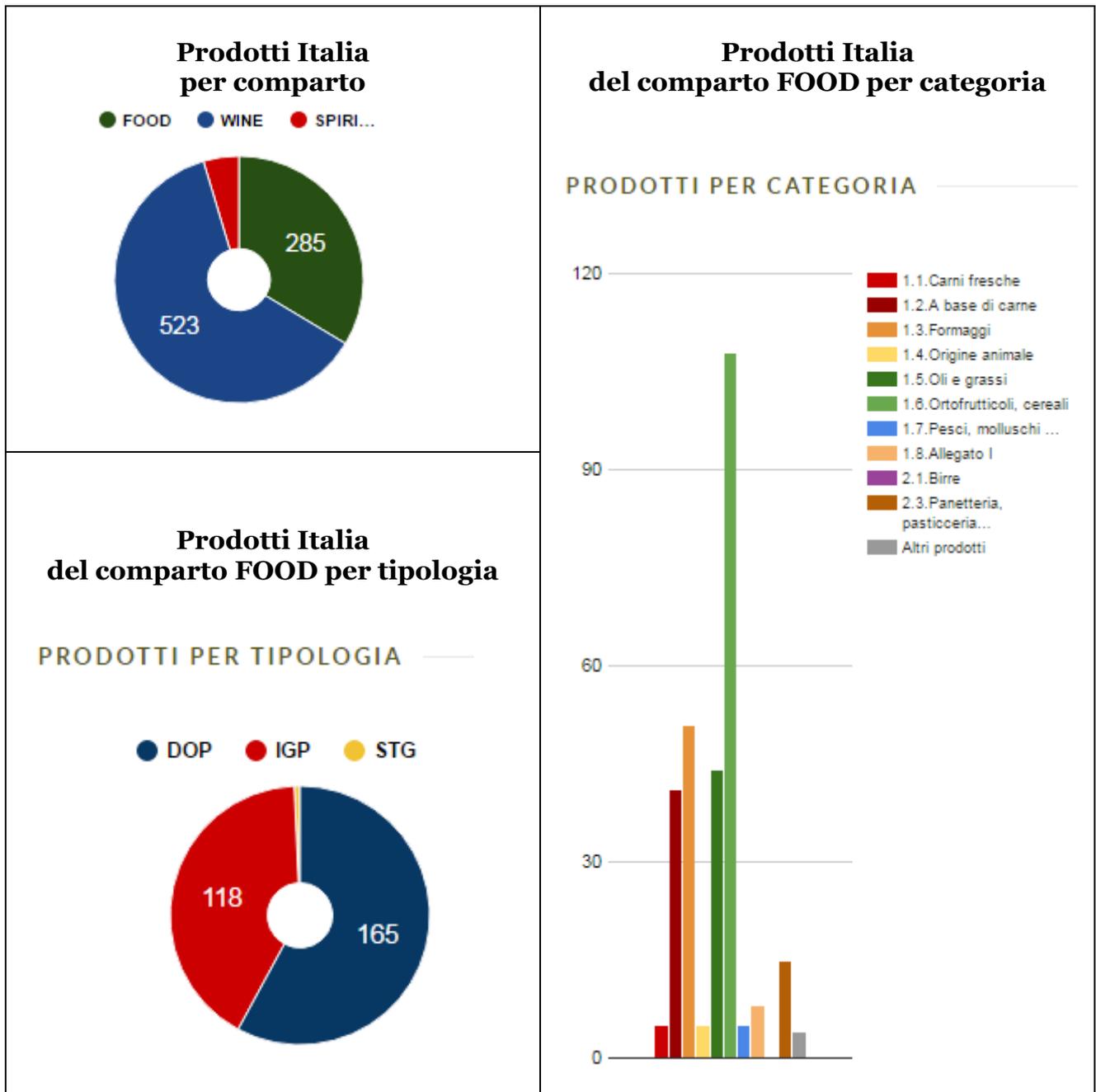


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

## Italia

L'Italia ha in totale **809** denominazioni Food&Wine di cui **570 DOP**, **236 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 846 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **285** denominazioni di cui **165 DOP** e **118 IGP** **2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.5 Oli e Grassi che arriva a quota 44 registrazioni.



<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>



**Sicilia IGP – Italia**

Reg. Ue 2016/1662 del 12.09.2016 - GUUE L 249 del 16.09.2016

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

**DESCRIZIONE:**

L'olio extravergine di oliva Sicilia IGP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Ogliarola Messinese e Tonda Iblea (cultivar principali) e Aitana, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Crastu, Erbanò, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verde, Zaituna (cultivar minori) e loro sinonimi, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%.

**METODO DI LAVORAZIONE:**

La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È vietato anche l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno o sulle reti di raccolta permanenti. Le olive devono essere poi trasportate con cura, in contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione. È vietato l'uso di sacchi. Anche l'eventuale conservazione delle olive nei frantoi, deve avvenire in contenitori che favoriscano l'aereazione, evitando surriscaldamento e fermentazione. Prima della molitura le olive vengono defogliate e lavate a temperatura ambiente. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%. 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. La raccolta delle olive destinate alla produzione di olio extra vergine di oliva IGP Sicilia viene effettuata nel periodo compreso fra il 1° settembre e il 30 gennaio dell'anno successivo

**ASPETTO E SAPORE:**

L'olio extravergine di oliva Sicilia IGP dipendono molto dalla radiazione solare, dalla temperatura, dall'umidità e dal vento che influenzano sensibilmente la fisiologia dell'olivo. La quantità di radiazione solare utile alla fotosintesi di quest'area del Mediterraneo, determina le condizioni che andranno a costituire la parte aromatica dell'olio. La limitata disponibilità di acqua e tutte quelle condizioni climatiche particolari che definiscono il carattere di insularità, sono responsabili della costante presenza dei descrittori di amaro e piccante che sono presenti nell'olio IGP Sicilia, con valori sempre superiori a 2 e comunque tali da inquadrare il profilo dell'olio prevalentemente nelle categorie intenso e medio. Il carattere unico dell'olio IGP Sicilia è rappresentato dalla costante presenza dei sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca, la cui manifestazione è favorita dalle condizioni climatiche, oltre che dalle caratteristiche organolettiche sempre associate alle cultivar maggiormente rappresentate nel territorio.

**ZONA di PRODUZIONE:**

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Sicilia IGP comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.

**STORIA:**

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 IGP. Furono i Greci ad introdurre l'olivicultura in Sicilia, dopo averla imparata dai Fenici, tra il IX e l'VIII sec. a.C. Una leggenda narra che fu la dea Cerere, in Sicilia, ad insegnare al pastore Aristeo la coltivazione dell'olivo e la spremitura dell'olio. La dieta mediterranea, utilizza l'olio d'oliva come condimento base, soprattutto oggi che ne conosciamo tutte le proprietà benefiche per l'organismo.



**GASTRONOMIA:**

L'olio extravergine di oliva va si conserva in ambienti freschi e al riparo da odori particolari, in recipienti di acciaio inox o contenitori di vetro scuro o di coccio per difenderlo dall'azione deteriorabile della luce. La dieta mediterranea, modello nutrizionale ispirato alla tipica alimentazione della popolazione del mezzogiorno italiano e della Grecia, utilizza l'olio d'oliva come condimento unico delle diverse pietanze, soprattutto oggi che ne conosciamo tutte le proprietà benefiche per l'organismo. Il carattere dell'olio IGP Sicilia, dai sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca, arricchisce di sapore le grigliate di pesce o di carne, le zuppe di cereali e le minestre di verdure.

**COMMERCIALIZZAZIONE:**

Il prodotto è immesso in commercio nella sola tipologia olio extravergine di oliva Sicilia IGP, è vietato l'uso di altre indicazioni geografiche aggiuntive. L'olio extra vergine di oliva Sicilia IGP è commercializzato in recipienti idonei con capacità non superiore ai 5 l. In etichetta è obbligatorio indicare l'anno di produzione delle olive, mentre sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare solamente l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale" seguito dal nome della cultivar utilizzata, "raccolto a mano", eccetera.

**NOTA DISTINTIVA:**

La particolare posizione geografica della Sicilia e la discontinuità territoriale con il continente europeo ha creato in termini di biodiversità, un panorama varietale unico differenziato dalle altre aree olivicole. I fattori pedoclimatici e umani, correlati al territorio, determinano il profilo organolettico dell'olio extra vergine di oliva IGP Sicilia.

