

SICILIA IGP – OLIO EVO



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 16 / 09 / 2016

DESCRIPTION

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, Erbanu, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Pircuddara, Santagate, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna (cultivar minori) e loro sinonimi, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%.

METODO DI PRODUZIONE

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 ha colore verde oro, odore mediamente fruttato con sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca. La percezione dell'amaro e del piccante varia da leggera a media.



ZONA DI PRODUZIONE GIS EUROPE&WORLD

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

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Sicilia IGP. È commercializzato in recipienti idonei con capacità non superiore ai 5l. In etichetta è obbligatorio indicare l'anno di produzione delle olive. 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", ecc.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Sicilia IGP. È commercializzato in recipienti idonei con capacità non superiore a 5 l. In etichetta è obbligatorio riportare l'anno di produzione delle olive e il simbolo comunitario IGP. 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", ecc.

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 Sicilia IGP.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI

CONSORZIO OLIO SICILIA IGP

VIA DELLA REGIONE SICILIANA, X

90143 PALERMO (PA)

-
-
-

ORGANISMO DI CONTROLLO



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E
DELL'OLIO

VIA LIBERTÀ, 66

TEL: +39 091.6278111

IRVOS.ALCAMO@IRVOS.IT

WWW.IRVOS.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



1179

GIS EUROPE&WORLD



PRODUZIONE (KG)

14,718



FATTURATO (MLN €)

-



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

9,257

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

| Anno | PRODUZIONE (KG o LT) | FATTURATO (Mln €) | EXPORT (MLN €) |
|------|----------------------|-------------------|----------------|
| 2016 | 14,718 | - | - |
| 2015 | | | |
| 2014 | | | |
| 2013 | | | |
| 2012 | | | |
| 2011 | | | |
| 2010 | | | |
| 2009 | | | |
| 2008 | | | |
| 2007 | | | |
| 2006 | | | |



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.