

Toscana I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta

L'indicazione geografica protetta "Toscana" deve essere ottenuta dalle seguenti **varietà di olive presenti negli oliveti: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzoio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello** e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 5%.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana, i territori olivati della Regione idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel disciplinare di produzione.

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particolare, per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, sono consentite nuove forme purché specificamente autorizzate dalla Regione Toscana.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" viene effettuata nel periodo preventivamente stabilito dal

Consorzio di tutela. **La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente;** ogni altro trattamento è vietato. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva **sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti**

a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

Gli impianti di molitura devono rispettare le norme atte a mantenere le caratteristiche proprie del frutto ed a conservare al prodotto la migliore qualità organolettica. Inoltre, devono osservare le norme di produzione stabilite dalla Regione Toscana su proposta del Consorzio di tutela.

Menzione geografica aggiuntiva "Colline di Firenze"

La menzione geografica aggiuntiva "Colline di Firenze" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle seguenti **varietà presenti negli oliveti fino al 100%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, Morchiaio, Maurino, Piangente, Pesciatino**, e loro sinonimi. Possono concorrere altre varietà, purché autoctone, in misura massima del 15%.

La **zona di produzione** delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Firenze" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Firenze e Prato, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei seguenti comuni: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Val d'Arno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Incisa Val d'Arno, Lastra a Signa, Londa, Marradi, Montaione, Montelupo, Montemurlo, Montespertoli, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Prato, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano Val di Pesa, San Godenzo, San Piero a Sieve, Scandicci, Scarperia, Sesto Fiorentino, Signa, Tavarnelle Val di Pesa, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Firenze" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nelle zone descritte, siti entro un'altitudine compresa tra 100 e oltre 600 metri s.l.m. in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati sabbiosi e arenacei insieme a quelli provenienti da conglomerati del Miocene, nonché da substrati argillosi e da substrati calcarei

Etichettatura

Alla indicazione geografica protetta "Toscano" 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.

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.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché 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 prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

Ogni menzione geografica aggiuntiva deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore ai caratteri con cui viene indicata l'indicazione geografica protetta "Toscano".

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della I.G.P. "Toscano".

Il nome della indicazione geografica protetta "Toscano" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

Il produttore imbottigliatore deve presentare al Consorzio di tutela la bozza dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Parametri di valutazione

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica

- **colore** dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- **odore** di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
- **sapore** di fruttato marcato;
- **punteggio al panel test**: livelli consentiti dalla normativa vigente;

Valutazione Chimica

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8-14 %
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
- acido stearico: 1,1 - 3 %
- acido oleico: 73 - 83 %
- acido linoleico $< 9 \%$
- acido linolenico $< 0,9 \%$
- acido arachico: $< 0,6 \%$
- acido eicosenoico: $\geq 60 \text{ mg/Kg}$
- polifenoli totali: $\geq 60 \text{ mg/Kg}$
- tocoferoli: $\geq 40 \text{ mg/Kg}$