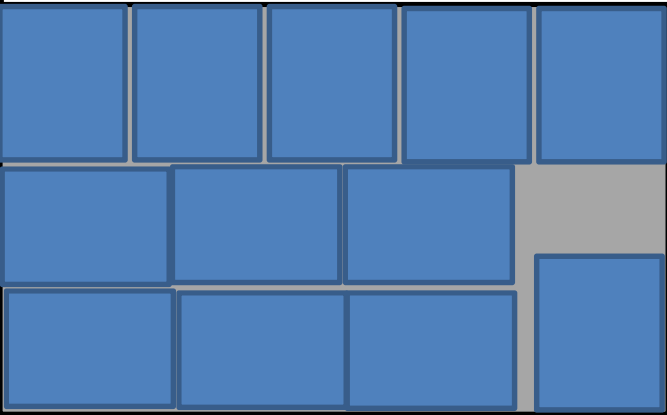




Descrizione formato:		Cliente:	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO BIOLOGICO LT 5			
Codice prodotto:	EX5LIGPBIO	EAN: 8002658007204	
tipo di olio	Olio extra vergine di oliva IGP TOSCANO BIOLOGICO		
acidità	inferiore o uguale a 0,6% di % acido oleico		
perossidi	< uguale a 16 meq/kg di ossigeno		
ingredienti	Olio extra vergine di oliva IGP TOSCANO BIOLOGICO		
colore	verde con riflessi oro		
aspetto	filtrato		
flavour	fruttato medio - amaro e piccante equilibrati - sentori verdi di carciofo ed erba tagliata		
Bottiglia:	stagna da 5 litri anonima con albero+ etichetta+ CONTRASSEGNO IGP		
Capsula/Tappo:	chiusura in plastica INVAT 2022		
Imballo:	Cartone avana 5 lt.x 4		
Alveare:	no		
Misure Imballo:	cm 31x24,5x32		
Peso Lordo Imballo:	KG.20		
Scadenza:	Si: GG+MM+AAAA 18 mesi da confezionamento.		
Lotto:	ANNO DI PRODUZIONE		
Sede produttiva	via XXV Aprile,121 52048 Monte San Savino (AR)		
Tipo pallet:	Epal 80x120	Fronte etichetta:	si : adesiva in bobina
Scatole per strato:	11	Retro etichetta:	no
Numero strati:	5	mod conserv.	conservare al riparo da luce e calore
Note e misure pallet:	Disporre i cartoni su pallet con le scritte ink-jet di tracciabilità sempre e possibilmente visibili dal pallet. Utilizzare film estensibile neutro alla corretta tensione. Altezza pallet cm 174 peso kg.1100		Rev.N.
Note e misure cartone:	Scrivere con ink-jet informazioni testuali: "Olio extra vergine di oliva igp toscano biologico lt.5 -lotto e TMC."		Data: 10/01/2026
Indicazioni particolari:	Disporre i cartoni nel pancake come in figura alternativamente, in modo da bilanciare il peso.		Gli imballaggi indicati sono adatti per l'uso alimentare e sono corredati di scheda tecnica e dichiarazione di idoneità da noi detenuta
Note: Etichettatura Allergeni e O.G.M. il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati nell'allegato III bis Direttiva 2003/89/CE del D. Lgs. n. 114 dell' 8/2/2006 sez. III. Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.)			

Oleificio Toscano Morettini S.r.l. |

| Sede legale: Via XXV Aprile 121, 52048 Monte San Savino (Arezzo), Toscana
Tel. +39 0575.810040 | Fax +39 0575.810464 | info@morettini.it | P.Iva: 01163790510 | Codice
univoco: WY7PJ6K C.C.I.A.A. n. 87113 | Trib: n. 9010 | Capitale sociale: € 100.000,00 i.v.

Descrizione formato:		Cliente:	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO BIOLOGICO It 1			
Codice prodotto:	EX1QIGPBIO	EAN: 8002658007181	
tipo di olio	Olio extra vergine di oliva igp Toscano BIOLOGICO		
acidità	inferiore o uguale a 0,6% di % acido oleico		
perossidi	inferiore o uguale a 16 meq/kg di O₂		
ingredienti	Olio extra vergine di oliva igp Toscano BIOLOGICO		
colore	verde con riflessi oro		
aspetto	filtrato		
flavour	fruttato medio- amaro e piccante equilibrati - sentori verdi di carciofo ed erba tagliata		
Bottiglia:	"marasca" quadra UVAG It.1		
Capsula/Tappo:	Capsula alluminio NERA 31,5x24 con versatore ANTIRABBOCCO		
Termocapsula:	si verde scuro		
Imballo:	Cartone avana 1lt x 12		
Alveare:	no		
Misure Imballo:	cm 30X22,5X31,5		
Peso Lordo Imballo:	KG.18,00		
Scadenza:	Si: GG+MM+AAAA 18 mesi da confezionamento.		
Lotto:	ANNO DI PRODUZIONE		
Sede produttiva	via XXV Aprile,121 52048 Monte San Savino (AR)		
Tipo pallet:	Epal 80x120	Fronte etichetta:	Si:adesive in bobina.
Scatole per strato:	12	Retro etichetta:	No
Numero strati:	4	mod conserv.	conservare al riparo da luce e calore
			
Note e misure pallet:	Disporre i cartoni su pallet con le scritte ink-jet di tracciabilità sempre e possibilmente visibili dal pallet.Utilizzare film estensibile neutro alla corretta tensione. Altezza pallet cm 141 peso kg.879		Rev.N.
Note e misure cartone:	Scrivere con ink-jet informazioni testuali:"Olio extra vergine di oliva IGP TOSCANO It 1 BIOLOGICO " TMC e LOTTO		Data:
Indicazioni particolari:	Disporre i cartoni nel pancake come in figura alternativamente, in modo da bilanciare il peso.		
Note:Etichettatura Allergeni e O.G.M. il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati nell'allegato III bis Direttiva 2003/89/CE del D. Lgs. n. 114 dell' 8/2/2006 sez. III . Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.)			

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore:

Denominazione prodotto:

- EX1TITABIO OLIO EVO BIO ITA ESF VT LT 1 ANTIRABBOCC
- EX1QIGPBIO - OLIO E.V.O. IGP TOSCANO BIOLOGICO LT.1
- EX5LIGPBIO - OLIO E.V.O. IGP TOSCANO BIOLOGICO LATT LT.5
- EX1QIGP - OLIO E.V.O. IGP TOSCANO LT.1
- EX5LIBP - O.E.V.OLIVA IGP TOSCANO LT.5

EX1TITABIO OLIO EVO BIO ITA ESF VT LT 1 ANTIRABBOCC	EX1QIGPBIO	Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati			
2 Crostacei e/o prodotti a base di crostacei			
3 Uova e/o prodotti a base di uova			
4 Pesce e/o prodotti a base di pesce			
5 Arachidi e/o prodotti a base di arachidi			
6 Soia e/o prodotti a base di soia			
7 Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
8 Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati			
9 Sedano e/o prodotti a base di sedano			
10 Senape e/o prodotti a base di senape			
11 Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo			
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito			
13 Lupini e prodotti a base di lupini			
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi			

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

OLEIFICIO TOSCANO BIONETTINI S.r.l.
Via XX Settembre, 121
50018 PISTOIA (PT) - ITALIA
TIMBRO E FIRMA:  LUCA BIONETTINI
50018 PISTOIA (PT) - ITALIA
Tel. 0575 810040 Fax 0575 810464
Partita IVA 01163790510
www.oleificio-bionettini.com

Data compilazione: 09/06/2026

Olio di extra vergine di oliva/Extra Virgin Olive oil				
Descrizione prodotto/Product Description:	Olio Extra Vergine di Oliva, Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici/Extra Virgin Olive Oil - Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.			
Origine/Origin:	IGP TOSCANO Olio Extra Vergine di Oliva, in accordo con il Reg. UE 2022/2104 e successive modificazioni. Caratteristiche specifiche del prodotto come da disciplinare toscano IGP in vigore (ultimo aggiornamento 09/2024)/ Extra Virgin Olive Oil according to European Union Regulation 2022/2104 and subsequent amendments. Specific characteristics of the product as per the current Tuscan PGI regulations (last updated 09/2024).			
Biologico/Organic:	In conformità al REG. UE 2018/848 e succ. mod./In compliance with EU REG. 2018/848 and following updating			
Organismo di controllo e certificazione/ Certification and Control Body:	BioAgriCert Srl			
Codice di controllo/Control code:	IT BIO 007			
N. del Certificato/N. of certificate	IT-BIO-007-380-0091404.2025.001			
Periodo validità/Period of validity:	10.10.2025 - 10.10.2028			
Colore/Color:	Dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo/From green to golden yellow with color change over time Fruttato, accompagnato da sentori di mandorla, carciofo, altra frutta matura e foglie verdi/Fruity accompanied by hints of almond, artichoke, other mature fruits, green leaves.			
Aroma/Aroma:	Gusto irreprensibile e privo di difetti: la mediana dei difetti = 0 e la mediana del fruttato > 0 /Faultless taste: Median of defects = 0 and median of fruity > 0.			
Caratteristiche organolettiche/Organooleptic assessment				
Caratteristiche chimiche/Chemical Characteristics				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acidità (oleica)/Total acidity	%		≤ 0,45	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Numero di perossidi/Peroxide number	meqO ₂ /kg.		≤ 14	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Stigmastadiene/Stigmastadiene	mg/Kg		≤0,05	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Etil Esteri degli acidi grassi/Fatty acid Ethyl esters	mg/Kg		≤35	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Differenza ECN42/max difference ECN42			≤0,2	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
2 gliceril monopalmitato/content of 2-glyceril monopalmitate	%	C:16:0≤14%;2P≤0,9%		Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
		C:16:0>14%;2P≤1,0%		Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Cere/Waxes (C42+C44+C46)	mg/Kg		≤150	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Indice di Rifrazione/Refractive index			1,4677 - 1,4705	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Saponificazione/Insaponificables	mg KOH/g		184 - 196	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Biofenoli/Biophenols	mg/Kg		≥200	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Tocoferoli/Tocopherols	mg/kg		≥150	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Insaponificabili/nsaponifiables	g/kg		≤ 15	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Valore di iodio/Iodine value (Wijs)			75 - 94	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Esame spettrofotometrico in UV/Ultraviolet spectrumphotometric test				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
K232	nm		≤2,50	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
K270	nm		≤0,22	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
delta k	nm		≤0,01	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Composizione degli acidi grassi/Fatty acids content				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acido Miristico/Myristic Acid	%		≤ 0,03	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Palmitico/Palmitic Acid	%		9,00 - 16,00	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Palmitoleico/Palmitoleic Acid	%		0,5 - 1,5	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Stearico/Stearic Acid	%		1,1 - 3,00	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Oleico/Oleic Acid	%		70 - 83	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido linoleico/Linoleic Acid	%		≤ 10	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Linolenico/Linolenic Acid	%		≤ 1,00	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Arachico/Arachidic Acid	%		≤ 0,60	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Eicosenoico/Eicosenoic Acid	%		≥ 0,60	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Beenico/Behenic Acid	%		≤ 0,20	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acido Lignoceroico/Lignoceric Acid	%		≤ 0,20	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Acidi grassi trans/Fatty trans acid				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Somma isomeri transoleici/Sum of the translinoleic isomers	%		≤ 0,050	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Somma is.translinol.+translinolen./Sum of the translinoleic and translinolenic isomers	%		≤ 0,050	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
(*)Caratteristiche chimico-fisiche che Oleificio Salvadori garantisce al momento del confezionamento./Chemical-physical characteristics that Salvadori assures when bottling.				
Composizione sterolica/Sterol content				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Colesterolo/Cholesterol	%		≤ 0,50	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Brassicasterolo/Brassicasterol	%		≤ 0,10	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Campesterolo/Campesterol	%		≤ 4,0	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Stigmasterolo/Stigmasterol	%		< Camp.	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
β-Sitosterolo/β-sitosterol	%		≥ 93,0	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Δ ⁷ -Stigmastenolo/Stigmastenol	%		≤ 0,50	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Steroli totali/total sterols	mg/Kg		≥ 1000	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
Eritrodioleolo+uvaolo/Erythrodioleol+uvaol	%		≤ 4,5	Reg UE 2022/2104 and SPECIFICATIONS FOR TUSCAN PGI EVOO
(*)Decree of Ministry (D.M.) 08.27.2024. Production specifications for Protected Geographical Indication of “Toscana” extra virgin olive oil and guaranteed at the time of packaging/				
(*)Decreto Ministeriale del 27.08.2024 Caratteristiche chimico-fisiche stabilite nel Disciplinare di produzione e garantite al momento del confezionamento.				

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

Viene ritenuta nulla la possibilità della crescita incontrollata di microrganismi essendo quasi nullo il contenuto in acqua degli oli alimentari e praticamente assenti da sostanze organiche indispensabili allo sviluppo microbico/

The possibility of an out of control microorganisms development is considered as equal to zero; in fact in the edible oils nor the water neither other substances necessary to the microbes are present.

Allergeni/Allergens

Non contiene allergeni / Not contains allergens

Conservazione/Storage

Shelf life: 12-18 mesi/months

Temperatura/Temperature: 10°C - 20°C

Modalità di conservazione/Conservation mode: conservare in luogo fresco e lontano dalla luce/keep in a cool place away from light

Certificazioni/Certifications

BRC - Grade AA

FSMA - BRC Addendum

IFS - Higher Level

ISO 9001:2015

Tabella nutrizionale/Nutrition Facts

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	NUTRITION DECLARATION	
valori medi per	typical value for	100 ml
energia	energy	3389kJ 824kcal
grassi	fat	91,6 g
di cui	of which	
- acidi grassi saturi	-saturated	13 g
- acidi grassi monoinsaturi	-monosaturated	71,1 g
- acidi grassi polinsaturi	-polysaturated	7,5 g
carboidrati	carbohydrate	0g
di cui	of which	
—zuccheri	—sugars	0g
proteine	protein	0g
sale	salt	0g
fibre	fibres	0g

Revisione/Revision: REV. 0 08.06.2026

Responsabile/Responsible: Responsabile Qualità/Quality Manager
Costanza Salvadori



OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.
Confezionatore: Oleificio Fabbri S.p.a.
Denominazione prodotto: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO IGP TOSCANO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 17/06/2026

TIMBRO E FIRMA:




Spettabile
OLEIFICIO SALVADORI s.r.l.
Via Delle Nazioni Unite, 26/28
50018 Scandicci loc. Badia a Settimo (FI)
P.IVA 05992920487

Lammari, 17/06/2026

Oggetto: Dichiarazione indirizzo stabilimento di produzione

Il sottoscritto LUCIANO FABBRI in qualità di LEGALE
RAPPRESENTANTE della ditta OLEIFICIO FABBRI S.P.A.

dichiara

che lo stabilimento di produzione è sito in Viale Europa 33-35, Lammari,
Capannori (LU), Italia.

Il sottoscritto
Luciano Fabbri

Disciplinare di Produzione "Toscano" IGP

Articolo 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Toscano", eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani è riservata all'olio di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Varietà

- 1) L'indicazione geografica protetta "Toscano", senza alcuna menzione geografica aggiuntiva, deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzerio, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Olivella, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e altre varietà comunque iscritte nel Repertorio Regionale del Germoplasma Autoctono Toscano istituito ai sensi della Legge Regionale n° 64 del 16 novembre 2004. Possono, inoltre, concorrere, negli oliveti già iscritti al sistema di controllo all'entrata in vigore del presente disciplinare, altre varietà fino ad un massimo del 5%.
- 2) La menzione geografica aggiuntiva Seggiano è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive provenienti dagli oliveti composti dalla varietà Olivastra Seggianese. Sono altresì ammesse le olive di altre varietà nella misura massima del 5% tra quelle indicate al punto 1).
- 3) La menzione geografica aggiuntiva Colline Lucchesi è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo in misura massima del 15% tra quelle indicate al punto 1).
- 4) La menzione geografica aggiuntiva Colline della Lunigiana è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo tra quelle indicate al punto 1).
- 5) La menzione geografica aggiuntiva Colline di Arezzo è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'80%: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Possono inoltre concorrere altre varietà in misura massima del 15% tra quelle indicate al punto 1).
- 6) La menzione geografica aggiuntiva Colline Senesi è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Correggiolo o Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le varietà: Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo, unitamente ad altre varietà autoctone tra quelle indicate al punto 1).
- 7) La menzione geografica aggiuntiva Colline di Firenze è riservata all'olio extra vergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, 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 tra quelle indicate al punto 1) in misura non superiore al 20%.
- 8) La menzione geografica aggiuntiva Montalbano è riservata all'olio extra vergine di oliva



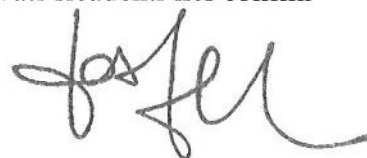
“Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente. Possono concorrere altre varietà tra quelle indicate al punto 1) presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

- 9) La menzione geografica aggiuntiva Monti Pisani è riservata all’olio extra vergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno il 60%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo. Possono, altresì, concorrere tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1).

Articolo 3

Zona di produzione

- 1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” 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 presente disciplinare di produzione.
- 2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” di Seggiano comprende, in provincia di Grosseto, l’intero territorio amministrativo dei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, e Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora e Roccalbegna.
- 3) La zona di produzione delle olive dell’olio extra vergine di oliva “Toscano” delle Colline Lucchesi comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Lucca, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare.
- 4) La zona di produzione delle olive dell’olio extra vergine di oliva “Toscano” delle Colline della Lunigiana comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Massa Carrara, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei seguenti comuni della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare: Fosdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Licciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano, Zeri e i territori a Nord della Strada Statale Aurelia (S.S. 1) dei comuni di Montignoso, Massa e Carrara.
- 5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” delle Colline di Arezzo comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Arezzo, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.
- 6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” delle Colline Senesi comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Siena, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.
- 7) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” delle Colline di Firenze comprende, nell’ambito del territorio amministrativo delle province di Firenze e Prato, i territori olivati ricadenti nei seguenti comuni: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Tavarnelle, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, 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, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.
- 8) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” di Montalbano comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Pistoia, Firenze e Prato, i territori olivati ricadenti nei confini

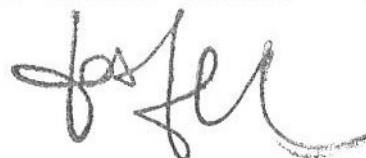


amministrativi dei seguenti comuni: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Vinci, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

- 9) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" dei Monti Pisani comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pisa, i territori olivati compresi nei confini amministrativi dei comuni di Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano, Vecchiano, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 4 **Caratteristiche di coltivazione**

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" e delle menzioni geografiche aggiuntive devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere razionali dal punto di vista agronomico, ma tali da non modificare le caratteristiche dell'olivo e dell'olio.
- 2) I produttori interessati possono rivendicare in tutto o in parte l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, purché le olive provengano da oliveti ricadenti entro i limiti geografici stabiliti dal disciplinare di produzione delle singole menzioni geografiche di cui all'art. 3 e purché siano state iscritte per l'uso di una o più menzioni geografiche aggiuntive.
- 3a) Per la produzione dell'olio extra vergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" di Seggiano sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3 posti al di sotto della zona climatica del castagno del Monte Amiata, individuata dal limite delle trachiti vulcaniche, i cui terreni siano di natura pliocenica e che si trovino entro un limite altimetrico di 650 metri s.l.m.
- 3b) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline Lucchesi sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 3 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese.
- 3c) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" della Lunigiana sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona descritta al punto 4 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese.
- 3d) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline di Arezzo sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 5 dell'art. 3.
- 3e) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline Senesi sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 6 dell'art. 3. Sono pertanto idonei gli oliveti siti tra i 200 e i 650 metri s.l.m. in zone pedologicamente riconducibili ai tipi: calcareo/argillose ricche di scheletro dell'Eocene e dell'Oligocene (alberesi, scisti argillosi, arenarie e conglomerati); sabbio/limo/argillose del Pliocene post-Pliocene; calcareo/argillose, anch'esse ricche di scheletro, da calcarei cavernosi (travertini) del Miocene e del quaternario recente; sabbio/limo/argillose del Pliocene e post-Pliocene. Sono escluse le plaghe pianeggianti di fondovalle, quelle eccessivamente argillose, e comunque gli altri micro-centri in cui tradizionalmente la coltura olivicola non ha mai trovato favorevole riscontro produttivo e di longevità.
- 3f) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline di Firenze sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 7 dell'art. 3 siti in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati sabbiosi



(sabbie del Pliocene e del Villafranchiano) e arenacei (Pietraforte del Cretaceo, Arenarie dell'Eocene, Oligocene e Miocene) insieme a quelli provenienti da conglomerati del Miocene, nonché da substrati argillosi (argille scagliose, scisti, varicolari e marne argillose) e da substrati calcarei (calcarei triassici, alberesi, e travertini del quaternario).

- 3g) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" di Montalbano sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona, descritta al punto 8 dell'art. 3 e comunque atti a conferire agli oli le tradizionali caratteristiche qualitative.
- 3h) Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" dei Monti Pisani sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 9 dell'art. 3, siti in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati pedologici costituiti da scisti metamorfici, depositi alluvionali, recenti antichi, conglomerati.
- 4) La data ultima di raccolta per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" viene fissata al 15 dicembre.
- 5) La produzione massima di olive, degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di olive "Toscano" IGP, non può superare i Kg 9.000 per ettaro per gli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i Kg 50.

Articolo 5

Modalità di oleificazione

- 1) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" comprende l'intero territorio amministrato dalla Regione Toscana.
 - a) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" di Seggiano comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al punto 2) dell'art. 3 della provincia di Grosseto.
 - b) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline Lucchesi comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 3) dell'art. 3.
 - c) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" della Lunigiana comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 4) dell'art. 3.
 - d) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline di Arezzo comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 5) dell'art. 3.
 - e) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline Senesi comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 6) dell'art. 3.
 - f) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline di Firenze comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 7) dell'art. 3.
 - g) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" di Montalbano comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 8) dell'art. 3.
 - h) La zona di estrazione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" dei Monti Pisani comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 9) dell'art. 3.
- 2) Le suddette operazioni di estrazione dell'olio possono essere effettuate anche in stabilimenti siti nelle immediate vicinanze dei territori previsti nei precedenti commi 1a), 1b), 1c), 1d), 1e), 1f),



- 1g), 1h), purch  all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana.
- 3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.
 - 4) Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono essere sottoposte a lavaggio con acqua e/o con aria; ogni altro trattamento   vietato.
 - 5) Per l'estrazione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

- 1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
 - aroma: fruttato da leggero ad intenso accompagnato da uno o pi  sentori di: oliva verde matura, mandorla, altra frutta matura, carciofo, verde di foglia;
 - sapore: presenza di amaro;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidit  massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;
 - numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - indice di rifrazione a 25 C: in legge;
 - K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 16 %;
 - acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %;
 - acido stearico: 1,1 - 3 %;
 - acido oleico: 70 - 83 %;
 - acido linoleico: < 10 %;
 - acido linolenico: < 1,0 %;
 - acido arachico: < 0,6 %;
 - acido eicosenoico: < 0,4 %;
 - biofenoli: $\geq 200 \text{ mg/Kg}$;
 - tocoferoli: $\geq 150 \text{ mg/Kg}$.
- 2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" di Seggiano deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dorato;
 - aroma: fruttato da leggero a medio;
 - sapore: presenza di amaro;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidit  massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;
 - numero perossidi: $\leq 10 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - K 232: $\leq 2,0$;
 - K 270: $\leq 0,20$.
- 3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" delle Colline Lucchesi deve rispondere alle seguenti caratteristiche:



- colore: giallo dorato con toni di verde;
 - aroma: di fruttato da leggero a medio;
 - sapore: sensazione di dolce;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - indice rifrazione: nella norma;
 - K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 15,5 %;
 - acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;
 - acido stearico: 0,5 - 3 %;
 - acido oleico: 70 - 80 %;
 - acido linoleico: $< 8 \%$;
 - acido linolenico: $< 0,9 \%$;
 - acido arachico: $< 0,5 \%$;
 - acido eicosenoico: $< 0,4 \%$.
- 4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" della Lunigiana deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo dorato con toni di verde;
 - aroma: di fruttato da leggero a medio;
 - sapore: sensazione di dolce;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - indice rifrazione: nella norma;
 - K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 15,5 %;
 - acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;
 - acido stearico: 0,5 - 3 %;
 - acido oleico: 70 - 80 %;
 - acido linoleico: $< 9 \%$;
 - acido linolenico: $< 0,9 \%$;
 - acido arachico: $< 0,5 \%$;
 - acido eicosenoico: $< 0,4 \%$.
- 5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" delle Colline di Arezzo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: da verde intenso al giallo con evidenti note cromatiche verdi;
 - aroma: fruttato da medio ad intenso;
 - sapore: presenza di note di amaro da leggero a medio;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - indice rifrazione: nella norma;



- K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 15,5 %;
 - acido palmitoleico: < 1,5 %;
 - acido stearico: 1,2 - 2,5 %;
 - acido oleico: 70 - 81 %;
 - acido linoleico: < 9 %;
 - acido linolenico: < 0,9 %.
- 6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" delle Colline Senesi deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo con leggere note di giallo;
 - aroma: fruttato da medio ad intenso;
 - sapore: amaro da leggero a medio;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: $\leq 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 15,5 %;
 - acido palmitoleico: $\leq 1,3 \%$;
 - acido stearico: $\leq 3 \%$;
 - acido oleico: 70 - 80 %;
 - acido linoleico: < 9 %;
 - acido linolenico: < 0,9 %;
 - acido arachico: < 0,5 %;
 - acido eicosanoico: < 0,4 %.
- 7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" delle Colline di Firenze deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
 - aroma: di fruttato da medio ad intenso;
 - sapore: amaro da medio intenso;
 - sensazioni tattili: percezione di piccante;
 - valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;
 - numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
 - K 232: in legge;
 - K 270: in legge;
 - acido palmitico: 9 - 15,5 %;
 - acido palmitoleico: 0,45 - 1,5 %;
 - acido stearico: 1,1 - 2,5 %;
 - acido oleico: 70 - 82 %;
 - acido linoleico: < 9 %;
 - acido linolenico: < 0,9 %;
 - biofenoli: $\geq 200 \text{ mg/Kg}$;
 - tocoferoli: $\geq 150 \text{ mg/Kg}$.
- 8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" di Montalbano deve rispondere alle seguenti caratteristiche:



- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- aroma: fruttato da leggero a medio;
- sapore: sensazione di amaro da leggero a medio;
- sensazioni tattili: percezione di piccante;
- valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
- indice di rifrazione a 25°C: in legge;
- K 232: in legge;
- K 270: in legge;
- acido palmitico: 9 - 15,5 %;
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %;
- acido stearico: 1,5 - 3 %;
- acido oleico: 70 - 83 %;
- acido linoleico: $< 9 \%$;
- acido linolenico: $< 0,9 \%$;
- acido arachico: $< 0,5 \%$;
- acido eicosenoico: $< 0,4 \%$;
- biofenoli: $\geq 200 \text{ mg/Kg}$;
- tocoferoli: $\geq 150 \text{ mg/Kg}$.

9) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" dei Monti Pisani deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo oro con toni di verde;
- aroma: fruttato da leggero a medio;
- sapore: note di amaro da leggero a medio e/o sensazione dolce;
- sensazioni tattili: percezione di piccante;
- valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 14 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
- indice di rifrazione a 25°C: in legge;
- K 232: in legge;
- K 270: in legge;
- acido palmitico: 9 - 15,5 %;
- acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;
- acido stearico: 0,5 - 3 %;
- acido oleico: 70 - 80%;
- acido linoleico: $< 9 \%$;
- acido linolenico: $< 0,9 \%$;
- acido arachico: $< 0,5 \%$;
- acido eicosenoico: $< 0,4 \%$.

Articolo 7 Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo



conformemente a quanto previsto dall' art. 72 del Reg. (UE) 1143/2024. Tale struttura designata è Toscana Certificazione Agroalimentare (TCA) S.r.l. Viale Belfiore, 9 50144 Firenze – Italia – <https://www.tca-srl.org> – info@tca-srl.org – tel. +39 055 368850 – fax +39 055 330368.

Articolo 8

Designazione e Presentazione

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda così come il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola è consentito se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.
- 4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della regione Toscana.
- 5) Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1) del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della I.G.P. "Toscano".
- 6) 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".
- 7) 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.
- 8) È ammessa l'aggiunta della rappresentazione grafica (mappa/cartina geografica) del territorio amministrativo della denominazione tutelata. All'interno della suddetta rappresentazione grafica è possibile evidenziare il toponimo dell'effettiva zona di produzione delle olive.
- 9) L'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano", anche accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive indicate all'art.1, deve essere immesso al consumo in recipienti idonei, secondo la normativa vigente
- 10) È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto esprimendolo con: Campagna Olivicola: aaaa/aaaa oppure Raccolto, Produzione, Anno, Annata o altri sinonimi: aaaa.

Articolo 9

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Articolo 10

Legame con la zona geografica

La necessità di regolare l'attività di produzione e commercializzazione dell'olio di oliva in Toscana fu avvertita in epoca remota. Il primo documento legislativo, che costituisce lo "Statuto degli Oliandoli", risale al 1318, composta da ottantasei articoli che trattano in maniera organica l'esercizio dell'arte. In questo documento si ravvisa l'intento di isolare e tutelare la produzione dell'olio di oliva, nonché di qualificare gli esercenti del "distretto" di Firenze, che all'epoca comprendeva buona parte del territorio regionale. Gli Oliandoli, infatti, per poter esercitare l'attività dovevano essere iscritti in un apposito albo. Negli ultimi anni del 1500, grazie alla politica dei Medici, si verificò un ulteriore sviluppo della coltura dell'olivo. Nel 1600 si ha la suddivisione delle grandi proprietà in mezzadrie con un ulteriore sviluppo della coltura che occupò nel 1700 un ruolo predominante nell'economia aziendale. Nel corso degli ultimi secoli la coltivazione dell'olivo ha assunto, in Toscana, una grande importanza economica ed ambientale modellando, altresì, in modo mirabile il paesaggio Toscano. Il prestigio di cui gode la qualità della produzione oleicola Toscana è diffuso in tutto il mondo. Grazie ai produttori toscani riuniti dal 1982 nel Consorzio Regionale dell'Olio Toscano (CROEVOTT) è stata svolta una intensa attività di conoscenza, studio, valorizzazione e promozione del prodotto fino al riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta ottenuta nel 1997.

I fattori che determinano le caratteristiche, la qualità e la tipicità dell'olio extra vergine di oliva 'Toscano' sono sia di tipo naturale che umano.

La Toscana si situa al limite settentrionale dell'areale di coltivazione dell'olivo; ne consegue una produzione di olive per unità di superficie quantitativamente modesta e una non completa maturazione dei frutti che comporta una particolare caratterizzazione dell'olio prodotto ("fruttato" marcato, elevati contenuti di alcuni componenti chimici minori, ecc.).

Fra i fattori naturali si evidenzia inoltre lo stretto legame esistente fra l'olivicoltura toscana e la collina (oltre il 90 % degli oliveti toscani risulta localizzato in aree collinari e montane). La presenza di piante di olivo rappresenta uno degli elementi che maggiormente contribuiscono a caratterizzare il paesaggio tipico della collina toscana. L'ambiente collinare e le caratteristiche dei terreni certamente influiscono sui risultati produttivi e qualitativi dell'olivicoltura regionale, differenziandola da altre realtà caratterizzate da condizioni di coltivazione profondamente diverse.

Altri fattori che contribuiscono in maniera determinante a caratterizzare l'olio extra vergine di oliva Toscano sono quelli umani, frutto di secolari tradizioni: la coltivazione dell'olivo avviene, anche per la giacitura collinare dei terreni, normalmente con metodi estensivi e con impiego di fertilizzanti e fitofarmaci assai limitato. I problemi di natura fitopatologica sono in genere ridotti, grazie alle favorevoli condizioni ambientali, ed anche gli attacchi di mosca dell'olivo risultano generalmente contenuti. La raccolta delle olive avviene precocemente e si conclude normalmente entro un mese, un mese e mezzo. La raccolta avviene normalmente con distacco dei frutti direttamente dalla pianta e la raccolta delle olive da terra non viene mai praticata e comunque è esclusa dal disciplinare di produzione.

Le olive raccolte vengono rapidamente avviate al processo di estrazione, operazioni favorite dall'elevato numero di frantoi presenti in Toscana (circa 400) e la loro diffusione sul territorio che consente una lavorazione tempestiva anche di piccole partite di olive ottenendo così altissimi livelli qualitativi grazie anche al continuo processo di ristrutturazione ed ammodernamento degli impianti che implementano le più attuali tecnologie estrattive.

Il forte attaccamento alla produzione da parte anche dei più piccoli produttori viene valorizzato permettendo, oltre che della IGP olio extra vergine di oliva Toscano, l'uso di menzioni geografiche in aggiunta al nome principale. Si tratta di zone ben delimitate nelle quali le condizioni pedologiche e microclimatiche in combinazione con le varietà utilizzate conferiscono al prodotto specifiche peculiarità qualitative rispondendo così anche alle richieste dei consumatori più esigenti e profondi conoscitori dei territori della Toscana e del suo pregiato prodotto.

