I.G.P.
NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 63

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:
nome: MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
TEL: FAX:

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:
a) nome: CROEVOTT (Consorzio regionale olio toscano)
b) indirizzo: via Campigliese, 3 **Bibbona (LI)**
c) composizione: produttori e trasformatori

3. NOME DEL PRODOTTO:

Olio di oliva "Toscano" extravergine.

4. TIPO DEL PRODOTTO:

Olio extravergine di oliva

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

a) nome: Olio Extra Vergine di Oliva "Toscano".

b) descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche minime chimiche ed organolettiche
- acidità max 0,6%
- numero perossidi <= 16MeqO2/Kg.
- colore dal verde al giallo oro con variazioni cromatiche nel tempo
- Odore fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia
- Sapore di fruttato marcato
- Punteggio minimo al panel test >=6,50

Altri parametri chimico-fisici conformi all'attuale normativa U.E.

c) ZONA GEOGRAFICA:

La zona di produzione della indicazione geografica "Toscano" comprende l'intero territorio amministrativo della regione Toscana.

d) CRONISTORIA

La presenza dell'olivo in Toscana risale a tempi lontani, ed è attestata fin dalla metà del VII sec. a. C.: notizie della sua coltivazione si trovano poi nell'epoca etrusca e romana. In tali periodi la produzione d'olio non era destinata ad usi alimentari, ma alla preparazione di unguenti e cosmetici, oltre che per l'illuminazione. Nell'epoca romana comincia a diffondersi l'uso di questo prodotto per fini alimentari. Caduto l'Impero Romano, anche la vasta organizzazione di produzione e commercializzazione agricola scomparve e la coltura dell'olivo si ridusse a povera cosa. Nel Medio Evo furono soprattutto i conventi a conservare i grandi oliveti, prima che anche i Comuni tornassero a nutrire interesse per l'olivo. Mentre Genova e Venezia si contendevano il controllo del commercio, Firenze, senza porti, gestiva la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva con norme severe. Il commercio oleario raggiunse presto grande importanza economica: indispensabile per l'alimentazione e la produzione di saponi, già nel 1300 l'olio di oliva era divenuto strumento di grande valore economico e politico. In Toscana i medici favorirono la coltura dell'olivo, dando l'avvio a quella che ancora oggi è una delle principali risorse della Regione: fu favorita la cessione ai Comuni di terreni di colle boscosi con l'obbligo di affittarli a prezzi minimi a chi li trasformasse in oliveti e vigneti. Nasceva così il paesaggio Toscano.

e) OTTENIMENTO

L'olio extra vergine di oliva "Toscano" è prodotto da olive sane, raccolte entro il periodo stabilito preventivamente dalla regione Toscana e comunque entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive per ettaro è fissata ogni anno dalla regione Toscana sulla base di rilevazioni annuali. La raccolta avviene direttamente dalla pianta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici che conservano le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

f) LEGAME GEOGRAFICO

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 ottantesi 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, nonchè 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. Dal 1982 opera il Consorzio Regionale dell'Olio Toscano (CROEVOTT) che conduce un'attività di valorizzazione e tutela dell'olio extravergine di oliva prodotto in Toscana..

8. CONTROLLO

nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali. Ispettorato Generale Repressione Frodi
indirizzo: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

7. ETICHETTATURA
Olio extra vergine di oliva "Toscano".

8. EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE
numero CE:
Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE:

IGP63