



## Scheda tecnica

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>OLIO TOSCANO IGP</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Tutte le fasi della produzione devono avvenire all'interno del territorio della Regione Toscana.
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	IGP- Indicazione geografica protetta Reg. CEE n° 644/98. Riconoscimento della IGP Toscano <b>Disciplinare di produzione</b> . D.M.21 luglio 1998
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	L'olio Toscano IGP come previsto dal <b>Disciplinare di Produzione</b> prevede l'utilizzo delle tipiche varietà toscane (le più diffuse come leccino, frantoio, moraiolo, pendolino, correggiolo, leccio del corno, maurino, etc..).
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	<b>Raccolta</b> Direttamente dalla pianta a mano (brucatura) o tramite mezzi meccanici. <b>Sistemi di estrazione</b> meccanici e fisici
<b>COLORE</b>	Colore dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo.
<b>OLFATTO</b>	Odore di fruttato che può essere accompagnato da sentore vegetale di carciofo, verde di foglia, erba falciata, note di mandorla, altra frutta matura.
<b>SAPORE</b>	Sapore di fruttato, misto a note di amaro e piccante.
<b>RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO</b>	L'olio extravergine di oliva Toscano IGP si riconosce dal contrassegno, rilasciato dal Consorzio di Tutela, sul quale compare oltre al <b>marchio consortile</b> , il <b>numero progressivo</b> che identifica l'origine e la <b>capacità</b> espressa in litri.  