



Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Il Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano è la struttura consortile più rilevante dell'economia agraria regionale e tutela e garantisce il vero olio Toscano seguendo il rigido disciplinare di produzione e secondo gli standard interni ed internazionali. In sintesi:

Nasce nel 1997 e ottiene nel 1998 per la denominazione Toscano, il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP);

Annovera oltre 8.000 soci, distribuiti sull'intero territorio regionale e più precisamente, senza eccezione, in tutte e dieci le province toscane; la compagine societaria è rappresentativa dell'intera filiera dei produttori, dei frantoi e dei confezionatori.

Ciò rende il Consorzio notevolmente rappresentativo di uno dei prodotti simbolici della produzione e della cultura materiale toscana.

Infatti esso rappresenta oltre il 20% degli oltre 36.000 produttori della regione (larga parte di questi ultimi, però, di piccolissime dimensioni ed esclusi dal mercato in quanto auto-consumanti), e ben il 60% dei frantoi toscani; valorizza con la sua garanzia di qualità e di origine poco meno di un quinto dell'intera produzione regionale, con circa due milioni e mezzo di chilogrammi di produzione certificata. Un trend questo, che al netto delle fluttuazioni dipendenti dalle diverse annate, mantiene valori costanti a garanzia di un sistema di controllo efficace che permette di considerare questa quantità come la platea di qualità, sicurezza e di origine certa dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano sui mercati; quest'ultimi particolarmente ricettivi nelle crescenti quote di export che rappresentano oltre il 60% della produzione certificata.

Copre quasi il 50% delle piante iscritte nella regione (oltre 6 milioni su 15).

Ne consegue che il Consorzio, attraverso gli Associati, si trova a tutelare e a conservare una parte straordinariamente ampia del territorio e della risorsa "paesaggio toscano", di cui peraltro è componente essenziale. La missione statutaria, oltre a tutto quanto connesso alla tracciabilità e alla certificazione del prodotto dei Soci, comprende la valorizzazione e la promozione dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp nei mercati domestici ed esteri. Il Consorzio, inoltre, fornisce servizio agli Associati e, coerentemente alla propria funzione, diffonde buone prassi tese a incorporare alla logica della qualità un numero crescente di produttori regionali, fino all'ambizioso obiettivo di certificare in misura prevalente la produzione dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano per il consumo interno ed estero.



Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO Olio extravergine di oliva Toscano IGP

RICONOSCIMENTO COMUNITARIO IGP- Indicazione geografica protetta
Reg.CEE n° 644/98 di riconoscimento della IGP Toscano
Disciplinare di produzione D.M.21 Luglio 1998

ZONA DI PRODUZIONE: Il Disciplinare di Produzione prevede che tutte le fasi della filiera, dalla raccolta, frangitura fino al confezionamento, avvengono all'interno della Regione Toscana.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olea Europea Sativa, Famiglia Oleacee

Il Disciplinare di Produzione prevede l'utilizzo delle tipiche varietà toscane.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva ad indicazione geografica protetta Toscano si presenta come di seguito e deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

E 'sempre presente una nota amara più o meno evidente e sensazione di piccante in armonia fra di loro.

METODO DI PRODUZIONE

Il Disciplinare di Produzione definisce i criteri e i metodi di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano per ogni fase della filiera.

Raccolta:

Obbligatoriamente entro i confini territoriali della Regione Toscana

Direttamente dalla pianta a mano (brucatura) o tramite mezzi meccanici.

Frangitura: Obbligatoriamente entro i confini territoriali della Regione Toscana

Sistemi di estrazione: meccanici e fisici

Confezionamento:

Obbligatoriamente entro i confini territoriali della Regione Toscana

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP si riconosce dal contrassegno, rilasciato dal Consorzio di Tutela, sul quale compare oltre al marchio consortile, il codice alfanumerico che identifica l'origine e la capacità espressa in litri. Il codice impresso permette di conoscere chi ha coltivato le olive, chi le ha frante e chi ha imbottigliato l'olio. Un percorso sicuro e tracciabile, dall'oliva alla bottiglia.

Basta collegarsi al sito www.oliotoscanoigp.it inserire nel box della TRACCIABILITA' il codice e la capacità della confezione.