



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

50127 Firenze Via della Villa Demidoff 64/d Telefono 055 3245732 Fax 055 3246110

info@oliotoscanoigp.it www.oliotoscanoigp.it

La tracciabilità dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP.

Avvalendosi di un sistema di controllo dell'intera filiera produttiva, definito da Certiquality ed autorizzato dal MIPAAF, il Consorzio garantisce con il proprio marchio l'origine "tutta toscana" del prodotto, a partire dalla coltivazione delle olive, all'estrazione, fino al suo confezionamento, nonché il livello qualitativo effettuato attraverso la verifica dei parametri chimici ed il controllo delle caratteristiche organolettiche.

Alcuni requisiti previsti dal disciplinare di produzione sono:

Per gli oliveti.

Il primo requisito necessario risiede nell'iscrizione degli oliveti presso l'apposito elenco tenuto dal Consorzio di tutela; tutte le piante registrate, appartenenti alle varietà previste dal Disciplinare di Produzione, devono essere obbligatoriamente coltivate dentro il territorio amministrativo della regione Toscana.

Per le frangiture.

L'azienda interessata ad ottenere la denominazione Toscano IGP comunicherà al frantoio la volontà di "tracciare" la propria produzione. Il frantoio, abilitato alla molitura delle olive a denominazione, a sua volta, riferirà al Consorzio dell'avvenuta frangitura attraverso una specifica modulistica. Nella sezione "I contatti" vi sono tutti i riferimenti delle sedi territoriali alle quali poter inviare questo modello.

Per lo stoccaggio.

L'olio prodotto sarà collocato all'interno di contenitori idonei, opportunamente siglati con la descrizione del prodotto situato all'interno (Olio Extravergine di Oliva atto a divenire Toscano IGP o Olio Extravergine di Oliva). Congiuntamente, l'azienda dovrà avvalersi di un apposito registro, debitamente vidimato dal Consorzio, dove verranno riportati tutti i movimenti di carico e scarico per ogni singolo contenitore.

La valorizzazione ed il contrassegno.

Il Consorzio di tutela rilascia alle aziende autorizzate al confezionamento il contrassegno dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP sul quale figura, oltre al marchio del Consorzio di tutela, il codice alfanumerico che rappresenta la garanzia dell'origine, della qualità e della tipicità, la capacità della confezione e l'indicazione dell'Ente di certificazione Certiquality.

La rispondenza alle caratteristiche di qualità e tipicità dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP è attestata da analisi chimiche ed organolettiche effettuate presso laboratori accreditati e da commissioni di assaggio riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (panel test) in grado di classificare e codificare in modo oggettivo le componenti sensoriali dell'olio in esame.

L'attestazione di conformità al Disciplinare di Produzione e la conseguente autorizzazione all'imbottigliamento come Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP è rilasciata dall'organismo di controllo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Certiquality.