



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

## Le varietà di olivo

---

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, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzoia, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 5%.

- 1) La menzione geografica aggiuntiva "Seggiano" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive provenienti dagli oliveti composti dalla varietà Olivastra Seggianese. Sono, altresì, ammesse le olive di altre varietà utilizzate come impollinatrici presenti negli oliveti nella misura massima del 5%.
- 2) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Lucchesi" è riservata all'olio extravergine 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 presenti negli oliveti in misura massima del 15%.
- 3) La menzione geografica aggiuntiva "Colline della Lunigiana" è riservata all'olio extravergine 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 presenti negli oliveti in misura massima del 15%.
- 4) La menzione geografica aggiuntiva "Colline di Arezzo" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Frantoio Moraiolo e Leccino. Possono, inoltre, concorrere altre varietà in misura massima del 15%.
- 5) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Senesi" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Correggiole o Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le varietà: Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo, unitamente ad altre varietà autoctone.



## 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

- 
- 6) La menzione geografica aggiuntiva “Colline di Firenze” è riservata all’olio extravergine 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, purché autoctone, in misura massima del 15% quali: Americano, Arancino, Ciliegino, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccione, Marzio, Melaiolo, Mignolo, Olivastra Seggianese, Punteruolo, Razzalo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono, altresì, concorrere tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell’art. 2 in misura massima del 5%.
  - 7) La menzione geografica aggiuntiva “Montalbano” è riservata all’olio extravergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole - o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente e loro sinonimi.
  - 8) La menzione geografica aggiuntiva “Monti Pisani” è riservata all’olio extravergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino all’85%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo. Possono, altresì, concorrere fino ad un massimo del 40% tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell’art. 2.

(Articolo 2. Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta dell’Olio Extravergine di Oliva Toscano).