DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 27 agosto 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1183/2009 della Commissione del 30 novembre 2009 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - L 317 del 3 dicembre 2009 con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta (DOP) «Formaggio di Fossa di Sogliano»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qua-

lità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Toscano» IGP;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 159 del 9 luglio 2024 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 159 del 9 luglio 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta (IGP) «Toscano» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Roma, 27 agosto 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «TOSCANO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Toscano», eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Seggiano», «Colline Lucchesi», «Colline della Lunigiana», «Colline di Arezzo», «Colline Senesi», «Colline di Firenze», «Montalbano», «Monti Pisani» è riservata all'olio di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

Art. 2.

Varietà

1) 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, Olivella, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e altre varietà comunque iscritte nel Repertorio regionale del germoplasma autoctono toscano istituito ai sensi della legge regionale n. 64 del 16 novembre 2004. Possono, inoltre, concorrere, negli oliveti già iscritti al sistema di controllo all'entrata in vigore del presente disciplinare, altre varietà fino ad un massimo del 5%.

2) 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 nella misura massima del 5% tra quelle indicate al punto 1).

3) 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 in misura massima del 15% tra quelle indicate al punto 1).

4) 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 tra quelle indicate al punto 1).

5) 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'80%: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Possono, inoltre, concorrere altre varietà in misura massima del 15% tra quelle indicate al punto 1).

6) 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%: Correggiolo o Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le varietà: Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo, unitamente ad altre varietà autoctone tra quelle indicate al punto 1).

7) 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 tra quelle indicate al punto 1) in misura non superiore al 20%.

8) 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. Possono concorrere altre varietà tra quelle indicate al punto 1) presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

9) 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 per almeno il 60%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo. Possono, altresì, concorrere tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1).

Art. 3.

Zona di produzione

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana, i territori olivati della regione idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Seggiano» comprende, in Provincia di Grosseto, l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Arcidosso, Castel del Piano, e Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora e Roccalbegna.

3) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva «Toscano delle Colline Lucchesi» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Lucca, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare.

4) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva «Toscano delle Colline della Lunigiana» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Massa Carrara, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei seguenti Comuni della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare: Fosdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Licciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano, Zeri e i territori a nord della Strada statale Aurelia (S.S. 1) dei Comuni di Montignoso, Massa e Carrara.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Arezzo» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Arezzo, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Senesi» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Siena, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

7) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Firenze» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Firenze e Prato, i territori olivati ricadenti nei seguenti Comuni: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Tavarnelle, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Lastra a Signa, Londa, Marradi, Montaione, Montelupo, Montemurlo, Montespertoli, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Prato, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano Val di Pesa, San Godenzo, San Piero a Sieve, Scandicci, Scarperia, Sesto Fiorentino, Signa, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

8) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Montalbano» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Pistoia, Firenze e Prato, i territori olivati ricadenti nei confini amministrativi dei seguenti Comuni: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Vinci, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

9) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano dei Monti Pisani» comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Pisa, i territori olivati compresi nei confini amministrativi dei Comuni di Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano, Vecchiano, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» e delle menzioni geografiche aggiuntive devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere razionali dal punto di vista agronomico, ma tali da non modificare le caratteristiche dell'olivo e dell'olio.

2) I produttori interessati possono rivendicare in tutto o in parte l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, purché le olive provengano da oliveti ricadenti entro i limiti geografici stabiliti dal disciplinare di produzione delle singole menzioni geografiche di cui all'art. 3 e purché siano state iscritte per l'uso di una o più menzioni geografiche aggiuntive.

3a) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Seggiano» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3 posti al di sotto della zona climatica del castagno del Monte Amiata, individuata dal limite delle trachiti vulcaniche, i cui terreni siano di natura pliocenica e che si trovino entro un limite altimetrico di 650 metri s.l.m.

3b) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Lucchesi» sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 3 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese.

3c) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano della Lunigiana» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona descritta al punto 4 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese.

3d) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Arezzo» sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 5 dell'art. 3.

3e) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Senesi» sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 6 dell'art. 3. Sono pertanto idonei gli oliveti siti tra i 200 e i 650 metri s.l.m. in zone pedologicamente riconducibili ai tipi: calcareo/argillose ricche di scheletro dell'Eocene e dell'Oligocene (alberesi, scisti argillosi, arenarie e conglomerati); sabbio/limo/argillose del Pliocene post-Pliocene; calcareo/argillose, anch'esse ricche di scheletro, da calcarei cavernosi (travertini) del Miocene e del Quaternario recente; sabbio/limo/argillose del Pliocene e post-Pliocene. Sono escluse le plaghe pianeggianti di fondovalle, quelle eccessivamente argillose, e comunque gli altri micro-centri in cui tradizionalmente la coltura olivicola non ha mai trovato favorevole riscontro produttivo e di longevità.

3f) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Firenze» sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto

7 dell'art. 3 siti entro una altitudine compresa tra 100 e oltre 600 metri s.l.m. in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati sabbiosi (sabbie del Pliocene e del Villafranchiano) e arenacei (Pietraforte del Cretaceo, Arenarie dell'Eocene, Oligocene e Miocene) insieme a quelli provenienti da conglomerati del Miocene, nonché da substrati argillosi (argille scagliose, scisti, varicolari e marne argillose) e da substrati calcarei (calcari triassici, alberesi, e travertini del Quaternario).

3g) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Montalbano» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona, descritta al punto 8 dell'art. 3 e comunque atti a conferire agli oli le tradizionali caratteristiche qualitative.

3h) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano dei Monti Pisani» sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 9 dell'art. 3, siti in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati pedologici costituiti da scisti metamorfici, depositi alluvionali, recenti antichi, conglomerati.

4) La data ultima di raccolta per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» viene fissata al 15 dicembre.

5) La produzione massima di olive, degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di olive «Toscano» IGP, non può superare i Kg 9.000 per ettaro per gli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i Kg 50.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

1) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» comprende l'intero territorio amministrato dalla Regione Toscana.

a) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Seggiano» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al punto 2) dell'art. 3 della Provincia di Grosseto.

b) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Lucchesi» comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 3) dell'art. 3.

c) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano della Lunigiana» comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 4) dell'art. 3.

d) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Arezzo» comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 5) dell'art. 3.

e) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Senesi» comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 6) dell'art. 3.

f) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Firenze» comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 7) dell'art. 3.

g) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Montalbano» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 8) dell'art. 3.

h) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano dei Monti Pisani» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 9) dell'art. 3.

2) Le suddette operazioni di estrazione dell'olio possono essere effettuate anche in stabilimenti siti nelle immediate vicinanze dei territori previsti nei precedenti commi 1a), 1b), 1c), 1d), 1e), 1f), 1g), 1h), purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

4) Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono essere sottoposte a lavaggio con acqua e/o con aria; ogni altro trattamento è vietato.

5) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

flavor: fruttato da leggero ad intenso accompagnato da uno o più sentori di: oliva verde o matura, mandorla, altra frutta matura, carciofo, verde di foglia;

sapore: presenza di amaro;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice di rifrazione a 25°C: in legge;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 16 %;

acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %;

acido stearico: 1,1 - 3 %;

acido oleico:70 - 83 %;

acido linoleico: < 10 %;

acido linolenico: < 1,0 %;

acido arachico: < 0,6 %;

acido eicosenoico: ≥ 60 mg/Kg;

biofenoli: ≥ 200 mg/Kg;

tocoferoli: ≥ 150 mg/Kg.

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Seggiano» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dorato;

flavor: fruttato da leggero a medio;

sapore: presenza di amaro;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 10 meqO2/Kg;

K 232: ≤ 2,0;

K 270: ≤ 0,20.

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Lucchesi» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato con toni di verde;

flavor: di fruttato da leggero a medio;

sapore: sensazione di dolce;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in. acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice rifrazione: nella norma;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;

acido stearico: 0,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 80 %;

acido linoleico: < 8 %;

acido linolenico: < 0, 9 %;

acido arachico: < 0,5 %;

acido eicosenoico:< 0,4 %.

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano della Lunigiana» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato con toni di verde;

flavor: di fruttato da leggero a medio;

sapore: sensazione di dolce;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice rifrazione: nella norma;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;

acido stearico: 0,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 80 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico: < 0, 5 %;

acido eicosenoico:< 0, 4 %.

5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Arezzo» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da verde intenso al giallo con evidenti note cromatiche verdi;

flavor: fruttato da medio ad intenso;

sapore: presenza di note di amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice rifrazione: nella norma;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: < 1,5 %;

acido stearico: 1,2 - 2,5 %;

acido oleico: 70 - 81 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %.

6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Senesi» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo con leggere note di giallo;

flavor: fruttato da medio ad intenso;

sapore: amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 12 meqO2/Kg;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: ≤ 1,3 %;

acido stearico: ≤ 3 %;

acido oleico: 70 - 80 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico: < 0,5 %;

acido eicosenoico: < 0,4 %.

7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Firenze» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

flavor: di fruttato da medio ad intenso;

sapore: amaro da medio intenso;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,45 - 1,5%;

acido stearico: 1,1 - 2,5 %;

acido oleico: 70 - 82 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

biofenoli: ≥ 200 mg/Kg;

tocoferoli: ≥ 150 mg/Kg.

8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Montalbano» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

flavor: fruttato da leggero a medio;

sapore: sensazione di amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice di rifrazione a 25°C: in legge;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %;

acido stearico: 1,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 83 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico:< 0,5 %;

acido eicosenoico:< 0,4 %;

biofenoli: ≥ 200 mg/Kg;

tocoferoli: ≥ 150 mg/Kg.

9) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano dei Monti Pisani» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

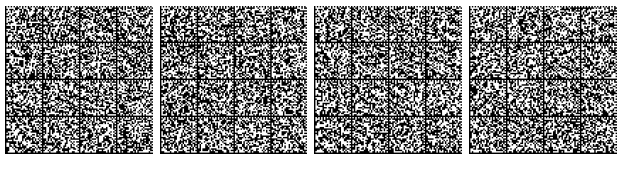
colore: giallo oro con toni di verde;

flavor: fruttato da leggero a medio;

sapore: note di amaro da leggero a medio e/o sensazione dolce;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;



acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice di rifrazione a 25°C: in legge;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;

acido stearico: 0,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 80%;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico: < 0, 5 %;

acido eicosenoico: < 0, 4 %.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto previsto dall' art. 72 del regolamento (UE) 1143/2024. Tale struttura designata è Toscana certificazione agroalimentare (TCA) S.r.l. - viale Belfiore n. 9 - 50144 Firenze - Italia - https://www.tca-srl.org - info@tca-srl.org - tel. +39 055 368850 - fax +39 055 330368.

Art. 8.

Designazione e presentazione

1) Alla indicazione geografica protetta «Toscano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: «monovarietale», «raccolto a mano», ecc.

2) È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda così come il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola è consentito se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della Regione Toscana.

5) Ogni menzione geografica aggiuntiva, autorizzata all'art. 1) del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore ai caratteri con cui viene indicata l'indicazione geografica protetta «Toscano».

6) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della I.G.P. «Toscano».

7) Il nome della indicazione geografica protetta «Toscano» deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

8) È ammessa l'aggiunta della rappresentazione grafica (mappa/cartina geografica) del territorio amministrativo della denominazione tutelata. All'interno della suddetta rappresentazione grafica è possibile evidenziare il toponimo dell'effettiva zona di produzione delle olive.

9) L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano», anche accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive indicate all'art. 1, deve essere immesso al consumo in recipienti idonei, secondo la normativa vigente.

10) È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto esprimendolo con: campagna olivicola: aaaa/aaaa oppure raccolto, produzione, anno, annata o altri sinonimi: aaaa.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*.

Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 10.

Legame con la zona geografica

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 ottantasei 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, nonché 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. Grazie ai produttori toscani riuniti dal 1982 nel Consorzio regionale dell'olio toscano (CROEVOTT) è stata svolta una intensa attività di conoscenza, studio, valorizzazione e promozione del prodotto fino al riconoscimento della indicazione geografica protetta ottenuta nel 1997.

I fattori che determinano le caratteristiche, la qualità e la tipicità dell'olio extravergine di oliva «Toscano» sono sia di tipo naturale che umano.

La Toscana si situa al limite settentrionale dell'areale di coltivazione dell'olivo; ne consegue una produzione di olive per unità di superfice quantitativamente modesta e una non completa maturazione dei frutti che comporta una particolare caratterizzazione dell'olio prodotto («fruttato» marcato, elevati contenuti di alcuni componenti chimici minori, ecc.).

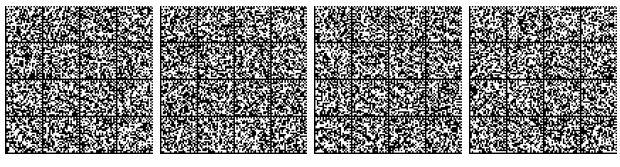
Fra i fattori naturali si evidenzia inoltre lo stretto legame esistente fra l'olivicoltura toscana e la collina (oltre il 90 % degli oliveti toscani risulta localizzato in aree collinari e montane). La presenza di piante di olivo rappresenta uno degli elementi che maggiormente contribuiscono a caratterizzare il paesaggio tipico della collina toscana. L'ambiente collinare e le caratteristiche dei terreni certamente influiscono sui risultati produttivi e qualitativi dell'olivicoltura regionale, differenziandola da altre realtà caratterizzate da condizioni di coltivazione profondamente diverse.

Altri fattori che contribuiscono in maniera determinante a caratterizzare l'olio extravergine di oliva Toscano sono quelli umani, frutto di secolari tradizioni: la coltivazione dell'olivo avviene, anche per la giacitura collinare dei terreni, normalmente con metodi estensivi e con impiego di fertilizzanti e fitofarmaci assai limitato. I problemi di natura fitopatologica sono in genere ridotti, grazie alle favorevoli condizioni ambientali, ed anche gli attacchi di mosca dell'olivo risultano generalmente contenuti. La raccolta delle olive avviene precocemente e si conclude normalmente entro un mese, un mese e mezzo. La raccolta avviene normalmente con distacco dei frutti direttamente dalla pianta e la raccolta delle olive da terra non viene mai praticata e comunque è esclusa dal disciplinare di produzione.

Le olive raccolte vengono rapidamente avviate al processo di estrazione, operazioni favorite dall'elevato numero di frantoi presenti in Toscana (circa 400) e la loro diffusione sul territorio che consente una lavorazione tempestiva anche di piccole partite di olive ottenendo così altissimi livelli qualitativi grazie anche al continuo processo di ristrutturazione ed ammodernamento degli impianti che implementano le più attuali tecnologie estrattive.

Il forte attaccamento alla produzione da parte anche dei più piccoli produttori viene valorizzato permettendo, oltre che della IGP olio extravergine di oliva Toscano, l'uso di menzioni geografiche in aggiunta al nome principale. Si tratta di zone ben delimitate nelle quali le condizioni pedologiche e microclimatiche in combinazione con le varietà utilizzate conferiscono al prodotto specifiche peculiarità qualitative rispondendo così anche alle richieste dei consumatori più esigenti e profondi conoscitori dei territori della Toscana e del suo pregiato prodotto.

———



flavor: fruttato da medio ad intenso;

sapore: presenza di note di amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice rifrazione: nella norma;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: < 1,5 %;

acido stearico: 1,2 - 2,5 %;

acido oleico: 70 - 81 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %.

6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline Senesi» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo con leggere note di giallo;

flavor: fruttato da medio ad intenso;

sapore: amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a g 0,45 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 12 meqO2/Kg;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: ≤ 1,3 %;

acido stearico: ≤ 3 %;

acido oleico: 70 - 80 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico: < 0,5 %;

acido eicosenoico: < 0,4 %.

7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano delle Colline di Firenze» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

flavor: di fruttato da medio ad intenso;

sapore: amaro da medio intenso;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente g 0,45 per 100 g. d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,45 - 1,5%;

acido stearico: 1,1 - 2,5 %;

acido oleico: 70 - 82 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

biofenoli: ≥ 200 mg/Kg;

tocoferoli: ≥ 150 mg/Kg.

8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano di Montalbano» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

flavor: fruttato da leggero a medio;

sapore: sensazione di amaro da leggero a medio;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice di rifrazione a 25°C: in legge;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %;

acido stearico: 1,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 83 %;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico:< 0,5 %;

acido eicosenoico:< 0,4 %;

biofenoli: ≥ 200 mg/Kg;

tocoferoli: ≥ 150 mg/Kg.

9) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano dei Monti Pisani» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo oro con toni di verde;

flavor: fruttato da leggero a medio;

sapore: note di amaro da leggero a medio e/o sensazione dolce;

sensazioni tattili: percezione di piccante;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente g 0,45 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi: ≤ 14 meqO2/Kg;

indice di rifrazione a 25°C: in legge;

K 232: in legge;

K 270: in legge;

acido palmitico: 9 - 15,5 %;

acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %;

acido stearico: 0,5 - 3 %;

acido oleico: 70 - 80%;

acido linoleico: < 9 %;

acido linolenico: < 0,9 %;

acido arachico: < 0, 5 %;

acido eicosenoico: < 0, 4 %.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'indicazione geografica protetta «Toscano», 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, Olivella, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Razzo, Rossellino, Rosselllo, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e altre varietà comunque iscritte nel Repertorio regionale del germoplasma autoctono toscano istituito ai sensi della legge regionale n. 64 del 16 novembre 2004. Possono, inoltre, concorrere, negli oliveti già iscritti al sistema di controllo all'entrata in vigore del presente disciplinare, altre varietà fino ad un massimo del 5%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» deve essere confezionato nella zona geografica delimitata e immesso al consumo in recipienti idonei, secondo la normativa vigente.

L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta «Toscano» già prima del suo riconoscimento come IGP, si caratterizza per una forte reputazione qualitativa internazionale. Solo un controllo stringente prima dell'immissione al consumo, anche delle fasi a valle della produzione come il confezionamento, permette di garantire ai consumatori le qualità specifiche del prodotto e di interrompere prontamente ogni avvio di frode commerciale, come dimostrano le proficue collaborazioni di questi anni del Consorzio di tutela con gli organismi preposti fino all'Interpol.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Alla indicazione geografica protetta «Toscano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: «monovarietale», «raccolto a mano», ecc.

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda così come il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola è consentito se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della I.G.P. «Toscano».

Il nome della indicazione geografica protetta «Toscano» deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È ammessa l'aggiunta della rappresentazione grafica (mappa/cartina geografica) del territorio amministrativo della denominazione tutelata. All'interno della suddetta rappresentazione grafica è possibile evidenziare il toponimo dell'effettiva zona di produzione delle olive.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto esprimendolo con: campagna olivicola: aaaa/aaaa, oppure, raccolto, produzione, anno, annata o altri sinonimi: aaaa.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

5. Legame con la zona geografica

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 ottantasei 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, nonché 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. Grazie ai produttori toscani riuniti dal 1982 nel Consorzio regionale dell'olio toscano (CROEVOTT) è stata svolta una intensa attività di conoscenza, studio, valorizzazione e promozione del prodotto fino al riconoscimento della indicazione geografica protetta ottenuta nel 1997.

I fattori che determinano le caratteristiche, la qualità e la tipicità dell'olio extravergine di oliva «Toscano» sono sia di tipo naturale che umano.

La Toscana si situa al limite settentrionale dell'areale di coltivazione dell'olivo; ne consegue una produzione di olive per unità di superfice quantitativamente modesta e una non completa maturazione dei frutti che comporta una particolare caratterizzazione dell'olio prodotto («fruttato» marcato, elevati contenuti di alcuni componenti chimici minori, ecc.).

Fra i fattori naturali si evidenzia inoltre lo stretto legame esistente fra l'olivicoltura toscana e la collina (oltre il 90 % degli oliveti toscani risulta localizzato in aree collinari e montane).

La presenza di piante di olivo rappresenta uno degli elementi che maggiormente contribuiscono a caratterizzare il paesaggio tipico della collina toscana. L'ambiente collinare e le caratteristiche dei terreni certamente influiscono sui risultati produttivi e qualitativi dell'olivicoltura regionale, differenziandola da altre realtà caratterizzate da condizioni di coltivazione profondamente diverse.

Altri fattori che contribuiscono in maniera determinante a caratterizzare l'olio extravergine di oliva Toscano sono quelli umani, frutto di secolari tradizioni: la coltivazione dell'olivo avviene, anche per la giacitura collinare dei terreni, normalmente con metodi estensivi e con impiego di fertilizzanti e fitofarmaci assai limitato. I problemi di natura fitopatologica sono in genere ridotti, grazie alle favorevoli condizioni ambientali, ed anche gli attacchi di mosca dell'olivo risultano generalmente contenuti. La raccolta delle olive avviene precocemente e si conclude normalmente entro un mese, un mese e mezzo. La raccolta avviene normalmente con distacco dei frutti direttamente dalla pianta e la raccolta delle olive da terra non viene mai praticata e comunque è esclusa dal disciplinare di produzione.

Le olive raccolte vengono rapidamente avviate al processo di estrazione, operazioni favorite dall'elevato numero di frantoi presenti in Toscana (circa 400) e la loro diffusione sul territorio che consente una lavorazione tempestiva anche di piccole partite di olive ottenendo così altissimi livelli qualitativi grazie anche al continuo processo di ristrutturazione ed ammodernamento degli impianti che implementano le più attuali tecnologie estrattive.

Il forte attaccamento alla produzione da parte anche dei più piccoli produttori viene valorizzato permettendo, oltre che della IGP olio extravergine di oliva Toscano, l'uso di menzioni geografiche in aggiunta al nome principale. Si tratta di zone ben delimitate nelle quali le condizioni pedologiche e microclimatiche in combinazione con le varietà utilizzate conferiscono al prodotto specifiche peculiarità qualitative rispondendo così anche alle richieste dei consumatori più esigenti e profondi conoscitori dei territori della Toscana e del suo pregiato prodotto.

24A04789

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 6 settembre 2024.

Integrazione del decreto 7 luglio 2023 concernente l'individuazione delle fattispecie in materia di imposta municipale propria (IMU), in base alle quali i comuni possono diversificare le aliquote di cui ai commi da 748 a 755 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2019, n. 160.

IL VICE MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto l'art. 1, comma 756, della legge 27 dicembre 2019, n. 160, il quale prevede che, a decorrere dall'anno 2021, i comuni, in deroga all'art. 52 del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, possono diversificare le aliquote di cui ai commi da 748 a 755 dello stesso art. 1, esclusivamente con riferimento alle fattispecie individuate con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, sentita la Conferenza Stato-città ed autonomie locali, che si pronuncia entro quarantacinque giorni dalla data di trasmissione. Decorso il predetto termine di quarantacinque giorni, il decreto può essere comunque adottato;