



TOSCANO IGP – OLIO EVO



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 03 / 1998

DESCRIPTION

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà 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 simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. Può essere eventualmente accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani.

METODO DI PRODUZIONE

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, manualmente, con mezzi meccanici o per "brucatura". Prima della molitura, le olive devono essere lavate con acqua a temperatura ambiente e non possono subire altri trattamenti. Per l'estrazione dell'olio è consentito l'impiego di soli processi tradizionali meccanici e fisici tali da impedire l'alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto.

ASPETTO E SAPORE

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP presenta colore dal verde intenso al giallo oro. L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo, frutta matura, verde di foglia. Sono presenti note spiccate ed equilibrate di amaro piccante.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio della regione Toscana.

STORIA

L'olivicultura nel territorio di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP risale almeno al VII secolo a.C., anche se

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



solo a partire dagli ultimi secoli del Medioevo ha acquisito una reale importanza in seguito alla politica di incentivi alla coltivazione dell'olivo della Signoria dei Medici. L'espansione delle coltivazioni è continuata fino al XV secolo, per raggiungere all'inizio del XVIII secolo una produzione di 58.000 quintali nel Granducato.

GASTRONOMIA

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori. L'olio extravergine di oliva Toscano IGP è indicato soprattutto a crudo per le zuppe di legumi della cucina regionale, per le verdure cotte e crude e sulla tradizionale bruschetta. Ottimo anche per la preparazione di dolci tradizionali toscani.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Toscano IGP, eventualmente accompagnato 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 commercializzato in recipienti idonei con capacità non superiore a 5 l. L'etichetta deve riportare l'indicazione Toscano seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), il simbolo comunitario e l'anno di produzione delle olive. Sulla confezione deve essere apposto l'apposito contrassegno di garanzia composto da un codice alfanumerico univoco che assicura la tracciabilità del prodotto e dal logo prodotto.

NOTA DISTINTIVA

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra 0,5 e 0,6 g per 100 g di olio a seconda della menzione aggiuntiva e un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 60 ppm.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO PER LA TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA TOSCANO IGP
VIALE F.LLI ROSSELLI, 20
50123 FIRENZE (FI)
TEL: +39 055 3245732
INFO@OLIOTOSCANOIGP.IT
WWW.OLIOTOSCANOIGP.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



TOSкана Certificazione
Agroalimentare S.R.L.
TCA TOSCANA CERTIFICAZIONE
AGROALIMENTARE S.R.L.
VIALE BELFIORE, 9
TEL: +39 055.368850
TCA@TCA-SRL.ORG
WWW.TCA-SRL.ORG

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



10952



PRODUZIONE (KG)

2,556,154



FATTURATO (MLN €)

20.40




SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)


64,305

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	2,556,154	20	29
2015	2,445,290	18	26
2014	2,372,240	17	18
2013	3,588,235	25	24
2012	2,933,474	20	20
2011	3,654,942	19	21
2010	3,908,886	20	23
2009	4,362,302	22	27
2008	2,659,553	16	23
2007	2,748,750	21	27
2006	3,352,090	23	28



 PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

 Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAL - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.