



Corso FSE - Mis. D1 - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20050646

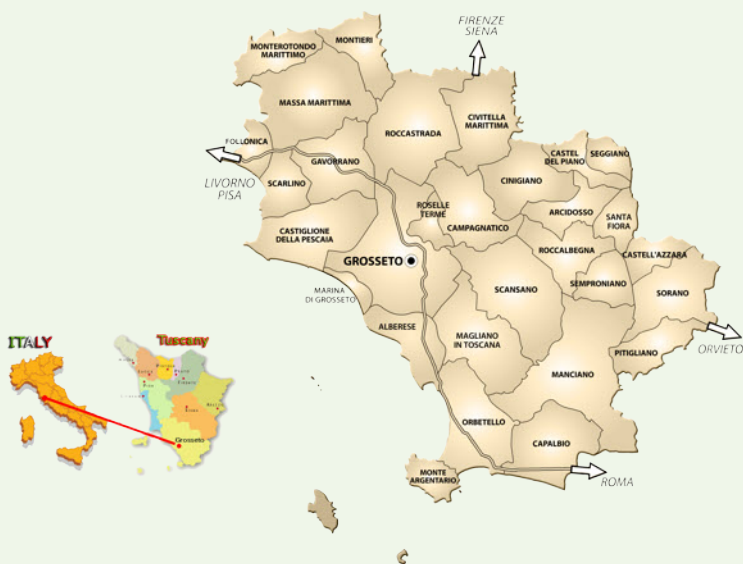
T3S : Tipicità a 3 Spighe

Olio di Oliva Toscano

c l a s s i f i c a z i o n e



CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa



Storia

L'olivicoltura nel territorio di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP risale almeno al VII secolo a.C., anche se ha acquisito importanza a partire dagli ultimi secoli del Medioevo. L'espansione delle coltivazioni è continuata fino al XIV e XV secolo, per raggiungere all'inizio del XVIII secolo una produzione nel Granducato di 58.000 quintali. Il XIX e la prima metà del XX secolo, hanno rappresentato un periodo di ulteriore sviluppo della produzione, grazie alla diffusione della coltivazione anche in nuove aree.

Gastronomia

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. 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 emanino particolari odori. È inoltre consigliabile consumarlo entro quattro - sei mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP è particolarmente indicato da aggiungere a primi piatti e zuppe di legumi della cucina regionale e sulla tradizionale bruschetta. È inoltre ottimo come condimento di ortaggi sia crudi che cotti e piatti di carne e di pesce.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine d'oliva Toscano IGP, o 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 confezionato in recipienti idonei con capacità non superiore a 10 l. Se accompagnato da una menzione aggiuntiva la capacità massima dei recipienti deve essere di 5 l. Sulle etichette delle confezioni deve essere indicato il luogo di provenienza della olive.

Normativa e classificazione dell'olio d'oliva

L'olio d'oliva è un elemento fondamentale e tipico della dieta mediterranea, ma con tale termine si definiscono in maniera generica tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive; in realtà esso racchiude una gamma di prodotti diversi per qualità e caratteristiche.

A seguito dell'emanazione del Reg. CEE 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, l'olio d'oliva viene classificato con riferimento alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche (panel test). Con successivo Reg. CEE 356/92 sono state fissate le denominazioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, in vigore sino al 31 ottobre 2003.

LA NUOVA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Con il Reg. Ce 1531/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001 sono state fissate le descrizioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva, in vigore dal 1° novembre 2003, che si riportano qui di seguito:

OLI D'OLIVA VERGINI.

Ottenuti dalla sola spremitura delle olive. Oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Detti oli di oliva sono oggetto della classificazione e denominazioni che seguono:

Tipologia	Acidità libera
Olio extra vergine di oliva , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;	max 0,8%
Olio di oliva vergine , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;	max 2,0%
Olio d'oliva vergine lampante , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è superiore a 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.	oltre 2,0%

■ **OLIO DI OLIVA RAFFINATO.**

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di olio di oliva vergine con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

■ **OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO.**

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio d'oliva lampante, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

■ **OLIO DI OLIVA.**

Olio ottenuto dal taglio di olio d'oliva vergine diverso dall'olio lampante e olio d'oliva raffinato, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

■ **OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO.**

Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

■ **OLIO DI SANSA DI OLIVA.**

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

- I valori previsti dalla normativa, Reg. CEE 2568/91, per la classificazione della categoria commerciale di un olio d'oliva sono indicati nell'allegato I del regolamento. Qui sono indicate le caratteristiche chimico-organolettiche degli oli d'oliva. ALLEGATO I DEL REG. 2568/91/CEE - MODIFICATO DA ULTIMO REG. 1989/03/CE





L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP



Zona di Produzione :

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio della regione Toscana e quindi tutta la Provincia di Grosseto.



Tipologia :

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP è ottenuto dalle varietà di olivo Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzeri, Leccino, Leccio del Corno, Leccone, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzino, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. L'olio Toscano IGP 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.



Metodologia :

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 alcun altro trattamento. 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. Il produttore deve comunicare entro il 30 settembre di ogni anno di raccolta, la volontà o meno di utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive.



Aspetto e Sapore :

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP presenta un colore dal verde al giallo oro, con variazione cromatica nel tempo. L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo e frutta matura ed il sapore fruttato marcato.



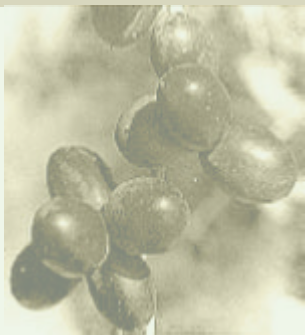
Caratteristiche :

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



Corso FSE - Mis. D1 - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20050646

T3S : Tipicità a 3 Spighe



CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa

Info e Contatti

Telefono
+39 0564 452398

Fax
+39 0564 454916

Mail
Info@qmtt.net

Web
www.qmtt.net