



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Toscana" registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 644/98 della Commissione del 20 marzo 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 87 del 21 marzo 1998.

IL DIRETTORE GENERALE

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

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 664/98 della Commissione del 20 marzo 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L 87 del 21 marzo 1998, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la indicazione geografica protetta "Toscana";

Visto la Delibera regionale n. 1303 del 18 settembre 2020 della Regione Toscana, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata **2020** di considerare parametri diversi da quelli stabiliti dal disciplinare di produzione relativamente agli acidi palmitico, oleico, linoleico e linolenico.

Considerato che, dalle relazioni allegate al provvedimento della Regione Toscana, emerge con chiarezza che l'andamento climatico **2020** è caratterizzato da medie termiche elevate che hanno comportato un anticipo dell'epoca di maturazione dei frutti, unita ad attacchi tardivi della mosca olearia *Bactrocera Olea* che comportano un forte anticipo della fase di raccolta con conseguente discostamento da quanto stabilito dal disciplinare di produzione in relazione ai valori dell'acido palmitico, oleico, linoleico e linolenico.

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 6 prevede dei valori relativi agli acidi palmitico, oleico, linoleico e linolenico che se mantenuti impedirebbero la certificazione di gran parte del prodotto creando un grosso danno economico ai produttori.

Considerato che le modifiche apportate non influiscono sulle caratteristiche che definiscono la tipicità dell'Olio Extravergine Toscano IGP, in quanto, dal punto di vista sensoriale tali variazioni non cambiano le percezioni organolettiche, i valori nutrizionali restano pressoché gli stessi, e la lieve rettifica dei ranges oggetto della modifica non cambiano, sostanzialmente, gli elementi di tipicità della denominazione "Toscano" IGP.

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva IGP "Toscano" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della IGP "Toscano" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

#### PROVVEDE

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Toscano" registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza del Regolamento (CE) n. 644/1998 della Commissione del 20 marzo 1998.

La presente modifica del disciplinare di produzione della IGP "Toscano" è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata olivicola 2020 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.

Roma,

**Il Direttore Generale**  
**Oreste Gerini**  
**(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D)**



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Modifica temporanea del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
"Toscano" ai sensi dell'art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del  
Consiglio**

Il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Toscano" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana serie generale n. 243 del 17 ottobre 1998 è così modificato:

L' art. 6 è sostituito come di seguito riportato

Art. 6

1° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 8 – 14 %	acido palmitico 9 – 16 %
acido oleico 73 – 83 %	acido oleico 70 – 83 %
acido linoleico < 9 %	acido linoleico: <10 %
acido linolenico < 0,9 %	acido linolenico: <1,0 %

3° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 9 – 13 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 75-80 %	acido oleico 70 – 80 %

4° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 9 – 13 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 75 – 80 %	acido oleico 70 – 80 %
acido linoleico < 8 %	acido linoleico < 9 %

5° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 9 – 12,5 %	acido palmitico 9 – 15,5 %

acido oleico 75 - 81 %	acido oleico 70 – 81 %
------------------------	------------------------

6° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 9 – 12,5 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 73 - 80 %	acido oleico 70 – 80 %

7° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 8,5 – 12,5 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 76 – 82 %	acido oleico 70 – 82 %
acido palmitoleico 0,45 - 1,0 %	acido palmitoleico 0,45 - 1,5%
acido linoleico < 7 %	acido linoleico < 9 %

8° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 8 – 14 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 75 – 83 %	acido oleico 70 – 83 %

9° Capoverso

IN VIGORE	MODIFICA
acido palmitico 8,8 – 12 %	acido palmitico 9 – 15,5 %
acido oleico 75 – 79 %	acido oleico 70 – 80 %
acido linoleico < 8 %	acido linoleico: <9 %

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano esclusivamente per l'annata olivicola 2020.