



C/2025/5538

16.10.2025.

**Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili
zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz
članka 6.b stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014**

(C/2025/5538)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 6.b stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE
OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA IZ DRŽAVE ČLANICE

„Toscano”

EU br.: PGI-IT-1512-AM01 – 17.7.2025.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv proizvoda

„Toscano”

2. Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje

Italija

3. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

—

4. Opis odobrenih izmjena

Objašnjenje zašto se izmjene mogu smatrati standardnom izmjenom u skladu s člankom 24. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143

Izmjene su standardne jer se ne odnose na promjenu naziva ni korištenja naziva, ne rezultiraju rizikom od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

1. Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta o opisu proizvoda

— Dodano je svojstvo arome.

— Smanjena je najveća ukupna kiselost.

— Ponovno su određene vrijednosti za palmitinsku, oleinsku, linoleinsku i linolnu kiselinu.

— Vrijednost za polifenole zamijenjena je vrijednošću za biofenole.

— Izbrisana je vrijednost prema testu Kreis.

— Izbrisano je upućivanje na usklađenost sa zakonodavstvom.

— Izbrisana su upućivanja na određene zahtjeve za proizvođače.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2014/664/oj

Izmijenjeni članak glasi kako slijedi:

„1) Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Toscana‘ mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:

- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
- miris: voćni, blag do intenzivan, uz prisutnost jedne ili više sljedećih mirisnih nota: zelene ili zrele masline, badema, drugog zrelog voća, artičoke, zelenog lista,
- okus: gorak,
- osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
- ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
- ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
- broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
- indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
- K232: unutar zakonskih ograničenja,
- K270: unutar zakonskih ograničenja,
- palmitinska kiselina: 9 – 16 %,
- palmitooleinska kiselina: 0,5 – 1,5 %,
- stearinska kiselina: 1,1 – 3 %,
- oleinska kiselina: 70 – 83 %,
- linolna kiselina: < 10 %,
- linoleinska kiselina: < 1,0 %,
- arahinska kiselina: < 0,6 %,
- eikosen kiselina: ≥ 60 mg/kg,
- biofenoli: ≥ 200 mg/kg,
- tokoferoli: ≥ 150 mg/kg.

2. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Toscana‘ iz Seggiana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:

- boja: zlatna,
- miris: blago do srednje voćni,
- okus: gorak,
- osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
- ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
- ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
- broj peroksida: ≤ 10 mEq O₂/kg,
- K232: $\leq 2,0$,
- K270: $\leq 0,20$.

3. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz područja Colline Lucchesi mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blag,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
 - stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 8 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %.
4. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz područja Lunigiana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blag,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
 - stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,

- oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %.
5. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz područja Colline di Arezzo mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: intenzivno zelena do žuta s jasnim notama zelene boje,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: blage do srednje gorke note,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: $\leq 14 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: < 1,5 %,
 - stearinska kiselina: 1,2 – 2,5 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 81 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %.
6. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz područja Colline Senesi mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena različitog intenziteta, s nijansama koje naginju žućkastozelenoj boji s blagim notama žute,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: blago do srednje gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,

- palmitooleinska kiselina: $\leq 1,3 \%$,
 - stearinska kiselina: $\leq 3 \%$,
 - oleinska kiselina: $70 - 80 \%$,
 - linolna kiselina: $< 9 \%$,
 - linoleinska kiselina: $< 0,9 \%$,
 - arahinska kiselina: $< 0,5 \%$,
 - eikosen kiselina: $< 0,4 \%$.
7. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz područja Colline di Firenze mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: srednje intenzivan gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti $0,45 \text{ g}/100 \text{ g}$ ulja,
 - broj peroksida: $\leq 14 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: $9 - 15,5 \%$,
 - palmitooleinska kiselina: $0,45 - 1,5 \%$,
 - stearinska kiselina: $1,1 - 2,5 \%$,
 - oleinska kiselina: $70 - 82 \%$,
 - linolna kiselina: $< 9 \%$,
 - linoleinska kiselina: $< 0,9 \%$,
 - biofenoli: $\geq 200 \text{ mg}/\text{kg}$,
 - tokoferoli: $\geq 150 \text{ mg}/\text{kg}$.
8. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscana' iz Montalbana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blago do srednje gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti $0,45 \text{ g}/100 \text{ g}$ ulja,
 - broj peroksida: $\leq 14 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$,

- indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,5 – 1,5 %,
 - stearinska kiselina: 1,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 83 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %,
 - biofenoli: ≥ 200 mg/kg,
 - tokoferoli: ≥ 150 mg/kg.
9. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla 'Toscano' iz područja Monti Pisani mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blago do srednje gorak i/ili blagi osjet,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
 - stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %."

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta o zemljopisnom području*

– Izmjena se ne odnosi na definiciju zemljopisnog područja koja ostaje ista, već su ponovno određene dodatne oznake zemljopisnog podrijetla.

Članak je naveden u nastavku:

1. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” obuhvaća područja maslinika na administrativnom području regije Toskane na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
2. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz Seggiana obuhvaća, u pokrajini Grosseto, cijelo administrativno područje općina Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora i Roccalbegna.
3. Područje proizvodnje maslina za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline Lucchesi obuhvaća područja maslinika na administrativnom području pokrajine Lucca na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
4. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline della Lunigiana obuhvaća područja maslinika na administrativnom području pokrajine Massa Carrara na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda i koja se u cijelosti ili djelomično nalaze u sljedećim općinama: Fosdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Licciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano, Zeri i na zemlji sjeverno od državne autoceste Aurelia (SS 1) koja pripada općinama Montignoso, Massa i Carrara.
5. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline di Arezzo obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Arezzo, područja maslinika u pokrajini Arezzo na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
6. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline Senesi obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Siena, područja maslinika u pokrajini Siena na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
7. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline di Firenze obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Firenze i Prato, područja maslinika koja se nalaze u sljedećim općinama: Bagno in Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Val d'Arno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambasso Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Incisa Val d'Arno, 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, Tavarnelle Val di Pesa, Vaglia, Vaiano, Vernio i Vicchio, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
8. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz Montalbana obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Pistoia, Firenze i Prato, područja maslinika koja se nalaze unutar administrativnih granica sljedećih općina: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lampoecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese i Vinci, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.

9. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” s područja Monti Pisani obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Pisa, područja maslinika koja se nalaze unutar administrativnih granica općina Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano i Vecchiano, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda o dokazu o podrijetlu*

– U specifikaciju proizvoda dodan je novi članak o dokazu o podrijetlu.

Tekst članka:

„Prati se svaka faza postupka proizvodnje i bilježe se svi inputi i outputi. Sljedivost proizvoda postiže se unosom uzgajivača maslina (poljoprivredna gospodarstva), uljara i subjekata koji pakiraju proizvode u posebne registre koje vodi nadzorno tijelo. Sve fizičke i pravne osobe upisane u odgovarajuće registre podliježu provjerama kontrolnog tijela u skladu s uvjetima specifikacije proizvoda i odgovarajućim planom kontrola.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta o sirovinama*

Dodaju se dvije nove sorte:

Nova verzija:

„Članak 2. – Sorte

1) Proizvod sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Toscana’, bez ikakve dodatne oznake zemljopisnog podrijetla, mora se dobiti od sljedećih sorti maslina koje su u maslinicima prisutne same ili u kombinaciji: American, 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 i druge sorte registrirane u regionalnom registru lokalnih germplazmi (*Repertorio Regionale del Germoplasma Autoctono Toscano*) uspostavljenom na temelju Regionalnog zakona br. 64 od 16. studenog 2004. Nadalje, u maslinicima koji su u trenutku stupanja na snagu ove specifikacije već registrirani u sustavu kontrole smiju se koristiti druge sorte, i to u udjelu od najviše 5 %.”

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 1. specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje*

– Prepravljen je odjeljak o uzgoju i rezidbi.

Nova verzija:

„Okolišni uvjeti i uvjeti uzgoja u maslinicima koji proizvode ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Toscana’ i dodatnim oznakama zemljopisnog podrijetla moraju biti tradicionalni uvjeti karakteristični za to područje. U svakom slučaju, uvjeti moraju omogućiti posebne značajke kvalitete maslina i dobivenog maslinova ulja.

Razmak sadnje, uzgoj i sustavi rezidbe moraju biti racionalni u poljoprivrednom smislu, ali ne takvi da mijenjaju svojstva stabla masline i proizvedenog ulja.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena se odnosi na članak 4. stavke 3. i 4. specifikacije proizvoda o određenim obvezama proizvođača*

– Izbrisano je nekoliko točaka

Izbrisane su sljedeće točke:

- „3) Svake godine, pri prethodnoj prijavi maksimalne proizvodnje u skladu s člankom 7. stavkom 4. ili do 30. rujna godine berbe proizvođači moraju izjaviti jesu li spremni koristiti sve ili dio dodatnih oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s ovom specifikacijom.
- 4) Pri prijavi proizvodnje maslina iz članka 4. stavka 8. najkasnije do 30. siječnja iste godine proizvodnje ulja proizvođači moraju prijaviti proizvodnju ulja za koje žele koristiti dodatne oznake zemljopisnog podrijetla.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena se odnosi na članak 4. stavke 5.b i 5.c specifikacije proizvoda o zaštiti zdravlja biljaka*

– Izbrisana je rečenica u kojoj se fitosanitarna zaštita povezuje s programima prilagođenog suzbijanja štetočina.

Izbrisana rečenica glasi kako slijedi:

„Fitosanitarna zaštita maslinika mora se provoditi u skladu s postupcima utvrđenima u programima prilagođenog suzbijanja.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena se odnosi na članak 4. stavke 6. i 7. specifikacije proizvoda o maksimalnoj dopuštenoj proizvodnji i razdoblju berbe*

– Utvrđen je najkasniji datum berbe.

– Utvrđena je maksimalna proizvodnja maslina.

Nova verzija:

- 4) Najkasniji datum berbe za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” određen je za 15. prosinca.
- 5) Najveći prinos maslina iz maslinika namijenjenih proizvodnji ekstradjevičanskog maslinova ulja sa ZOZP-om „Toscana” ne smije biti veći od 9 000 kg po hektaru za posebno zasađene nasade, dok prosječni prinos po stablu ne smije biti veći od 50 kg.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda o određenim obvezama proizvođača*

Uklonjeni su zahtjevi koji su pogrešno uvršteni u specifikaciju proizvoda.

Izbrisane su sljedeće točke:

- „8) Pri podnošenju prijave proizvodnje maslina i zahtjeva za certifikaciju sukladnosti proizvoda podnositelj zahtjeva mora priložiti certifikat koji izdaju udruženja za proizvodnju maslina kojim se dokazuje da su masline proizvedene i prerađene na području utvrđenom u specifikaciji proizvoda.
- 9) Kad je riječ o proizvođačima koji nisu članovi, certifikat iz prethodne točke moraju izdati tijela koja je imenovala regija Toscana nakon što proizvođači dostave dokumentaciju koju izdaju uljari iz članka 7. stavka 5. u nastavku, a kojom se potvrđuje da su masline prerađene na području utvrđenom u specifikaciji proizvoda.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta o označivanju proizvoda*

Tekst je prepravljen: izbrisana su upućivanja na Udruženje za odobrenje naljepnica, a uz druge naznake dodana je posebna naznaka veličine naziva Toscana.

Nova verzija glasi kako slijedi:

Zabranjeno je dodavanje bilo kakvih opisa zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla „Toscana” koji nisu izričito predviđeni u specifikaciji proizvoda, uključujući sljedeće pridjeve: „fine” (fino), „scelto” (prvoklasno), „selezionato” (odabrano), „superiore” (vrhunsko). Dopušteni su istiniti i dokazivi navodi kojima se opisuju metode pojedinačnih proizvođača kao što su: „od samo jedne sorte”, „dobiveno ručnom berbom” itd.

Dopuštena je istinita upotreba naziva, tvrtki i marki pod uvjetom da nemaju pohvalni ton i da nije vjerojatno da će zavarati potrošača.

Nazivi poljoprivrednih gospodarstava, imanja i farmi te njihov zemljopisni položaj smiju se upotrijebiti samo ako je proizvod proizveden isključivo od maslina ubranih u maslinicima u vlasništvu gospodarstva, a na pakiranje na gospodarstvu za proizvodnju maslina dopušteno je upućivati ako je proizvod pakiran na samom gospodarstvu.

Ako se upotrebljavaju bilo koji drugi zemljopisni nazivi općina, okruga, posjeda ili farmi iz kojih ulje zapravo potječe, moraju biti označeni slovima koja nisu veća od polovine veličine slova koja se koriste za ZOZP „Toscana”.

Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Toscana” mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima kako bi se mogao razlikovati od svih ostalih navedenih informacija.

Dodatne oznake zemljopisnog podrijetla odobrene u članku 1. ove specifikacije moraju biti navedene na etiketi slovima koja nisu veća od polovine veličine slova koja se koriste za ZOZP „Toscana”.

Može se dodati grafički prikaz (simbolička karta / zemljopisna karta) administrativnog područja zaštićene oznake. Na navedenom grafičkom prikazu može se istaknuti naziv mjesta stvarnog područja proizvodnje maslina.

Na etiketi mora biti navedena godina proizvodnje maslina od kojih je ulje proizvedeno kako slijedi: razdoblje proizvodnje maslina: gggg/gggg ili berba, proizvodnja, godina, godina berbe ili drugi sinonimi: gggg.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.5. jedinstvenog dokumenta o pakiranju*

Izmjena se odnosi na zapremninu spremnika.

Nova verzija:

9. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana”, neovisno o tome je li mu dodana jedna od dodatnih oznaka zemljopisnog podrijetla iz članka 1., mora se puštati u promet u odgovarajućim spremnicima, u skladu sa zakonodavstvom na snazi.

Uklonjena je točka 11.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Toscana”

EU br.: PGI-IT-1512-AM01 – 17.7.2025.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)

„Toscana”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Oznaka kombinirane nomenklature

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Toscana” kojoj je dodana, prema potrebi, jedna od sljedećih dodatnih oznaka zemljopisnog podrijetla: „Seggiano”, Colline Lucchesi, „Colline della Lunigiana”, „Colline di Arezzo”, „Colline Senesi”, „Colline di Firenze”, „Montalbano” i „Monti Pisani” smije se koristiti za ekstradjevičansko maslinovo ulje koje ispunjava sljedeće zahtjeve:

1. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:

- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
- miris: voćni, blag do intenzivan, uz prisutnost jedne ili više mirisnih nota zelene ili zrele masline, badema, drugog zrelog voća, artičoke, zelenog lista,
- okus: gorak,
- osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
- ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
- ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
- broj peroksida: $\leq 14 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$,
- indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
- K232: unutar zakonskih ograničenja,
- K270: unutar zakonskih ograničenja,
- palmitinska kiselina: 9 – 16 %,
- palmitooleinska kiselina: 0,5 – 1,5 %,
- stearinska kiselina: 1,1 – 3 %,
- oleinska kiselina: 70 – 83 %,
- linolna kiselina: < 10 %,
- linoleinska kiselina: < 1,0 %,
- arahinska kiselina: < 0,6 %,

- eikosen kiselina: ≥ 60 mg/kg
 - biofenoli: ≥ 200 mg/kg,
 - tokoferoli: ≥ 150 mg/kg.
2. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” iz Seggiana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatna,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 10 mEq O₂/kg,
 - K232: $\leq 2,0$,
 - K270: $\leq 0,20$.
3. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” iz područja Colline Lucchesi mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blag,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
 - stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 8 %,
 - linoleinska kiselina: $< 0,9$ %,
 - arahinska kiselina: $< 0,5$ %,
 - eikosen kiselina: $< 0,4$ %.

4. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” iz područja Lunigiana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blag,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
 - stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %.
5. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” iz područja Colline di Arezzo mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: intenzivno zelena do žuta s jasnim notama zelene boje,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: blage do srednje gorke note,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije: u skladu s normama,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: < 1,5 %,
 - stearinska kiselina: 1,2 – 2,5 %,

- oleinska kiselina: 70 – 81 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %.
6. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz područja Colline Senesi mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena različitog intenziteta, s nijansama koje naginju žućkastozelenoj boji s blagim notama žute,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: blago do srednje gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: manja od 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 12 mEq O₂/kg,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: $\leq 1,3$ %,
 - stearinska kiselina: ≤ 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 80 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %.
7. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz područja Colline di Firenze mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
 - miris: srednje do intenzivan voćni,
 - okus: srednje intenzivan gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,

- palmitooleinska kiselina: 0,45 – 1,5 %,
 - stearinska kiselina: 1,1 – 2,5 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 82 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - biofenoli: ≥ 200 mg/kg,
 - tokoferoli: ≥ 150 mg/kg.
8. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz Montalbana mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zelena do zlatno žuta, boja ovisi o starosti ulja,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blago do srednje gorak,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,
 - ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
 - ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
 - broj peroksida: ≤ 14 mEq O₂/kg,
 - indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
 - K232: unutar zakonskih ograničenja,
 - K270: unutar zakonskih ograničenja,
 - palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
 - palmitooleinska kiselina: 0,5 – 1,5 %,
 - stearinska kiselina: 1,5 – 3 %,
 - oleinska kiselina: 70 – 83 %,
 - linolna kiselina: < 9 %,
 - linoleinska kiselina: < 0,9 %,
 - arahinska kiselina: < 0,5 %,
 - eikosen kiselina: < 0,4 %,
 - biofenoli: ≥ 200 mg/kg,
 - tokoferoli: ≥ 150 mg/kg.
9. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz područja Monti Pisani mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:
- boja: zlatnožuta sa zelenim nijansama,
 - miris: blago do srednje voćni,
 - okus: blago do srednje gorak i/ili blagi osjet,
 - osjetilni doživljaj: dojam pikantnosti,

- ocjena komisije: dopuštene razine u skladu s važećim zakonodavstvom,
- ukupna najviša kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ne smije premašiti 0,45 g/100 g ulja,
- broj peroksida: ≤ 14 mEq O_2 /kg,
- indeks refrakcije pri 25 °C: unutar zakonskih ograničenja,
- K232: unutar zakonskih ograničenja,
- K270: unutar zakonskih ograničenja,
- palmitinska kiselina: 9 – 15,5 %,
- palmitooleinska kiselina: 0,4 – 1,2 %,
- stearinska kiselina: 0,5 – 3 %,
- oleinska kiselina: 70 – 80 %,
- linolna kiselina: < 9 %,
- linoleinska kiselina: < 0,9 %,
- arahinska kiselina: < 0,5 %,
- eikosen kiselina: < 0,4 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Proizvod sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” mora se dobiti od sljedećih sorti maslina koje su u maslinicima prisutne same ili u kombinaciji: American, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell’Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggiansese, Olivella, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzao, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello i druge sorte registrirane u regionalnom registru lokalnih germplazmi (*Repertorio Regionale del Germoplasma Autoctono Toscano*) uspostavljenom na temelju Regionalnog zakona br. 64 od 16. studenog 2004. Nadalje, u maslinicima koji su u trenutku stupanja na snagu ove specifikacije već registrirani u sustavu kontrole smiju se koristiti druge sorte, i to u udjelu od najviše 5 %.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze postupka proizvodnje, odnosno uzgoj, berba i ekstrakcija ulja, moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” mora se pakirati na zemljopisnom području i puštati u promet u odgovarajućim spremnicima u skladu sa zakonodavstvom na snazi.

Čak i prije nego što je priznato kao ZOZP, ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” imalo je velik međunarodni ugled zbog svoje specifične kvalitete. Samo stroge provjere prije puštanja u promet, među ostalim u fazama proizvodnje na kraju proizvodnog lanca kao što je pakiranje, omogućuju da se potrošačima zajamči posebna kvaliteta proizvoda i brzo zaustave sve komercijalne prijevare, što pokazuje i uspješna suradnja posljednjih godina između Udruženja za zaštitu i relevantnih tijela sve do razine Interpola.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Zabranjeno je dodavanje bilo kakvih opisa zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla „Toscano” koji nisu izričito predviđeni u specifikaciji proizvoda, uključujući sljedeće pridjeve: „fine” (fino), „scelto” (prvoklasno), „selezionato” (odabrano), „superiore” (vrhunsko). Dopusćeni su istiniti i dokazivi navodi kojima se opisuju metode pojedinačnih proizvođača kao što su: „od samo jedne sorte”, „dobiveno ručnom berbom” itd.

Dopuštena je istinita upotreba naziva, tvrtki i marki pod uvjetom da nemaju pohvalni ton i da nije vjerojatno da će zavarati potrošača.

Nazivi poljoprivrednih gospodarstava, imanja i farmi te njihov zemljopisni položaj smiju se upotrijebiti samo ako je proizvod proizveden isključivo od maslina ubranih u maslinicima u vlasništvu gospodarstva, a na pakiranje na gospodarstvu za proizvodnju maslina dopušteno je upućivati ako je proizvod pakiran na samom gospodarstvu.

Ako se upotrebljavaju bilo koji drugi zemljopisni nazivi općina, okruga, posjeda ili farmi iz kojih ulje zapravo potječe, moraju biti označeni slovima koja nisu veća od polovine veličine slova koja se koriste za ZOZP „Toscano”.

Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Toscano” mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima kako bi se mogao razlikovati od svih ostalih navedenih informacija.

Dodatne oznake zemljopisnog podrijetla odobrene u članku 1. ove specifikacije moraju biti navedene na etiketi slovima koja nisu veća od polovine veličine slova koja se koriste za ZOZP „Toscano”.

Može se dodati grafički prikaz (simbolička karta / zemljopisna karta) administrativnog područja zaštićene oznake. Na navedenom grafičkom prikazu može se istaknuti naziv mjesta stvarnog područja proizvodnje maslina.

Na etiketi mora biti navedena godina proizvodnje maslina od kojih je ulje proizvedeno kako slijedi: razdoblje proizvodnje maslina: gggg/gggg ili berba, proizvodnja, godina, godina berbe ili drugi sinonimi: gggg.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

- 1) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” obuhvaća područja maslinika na administrativnom području regije Toskane na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 2) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” iz Seggiana obuhvaća, u pokrajini Grosseto, cijelo administrativno područje općina Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora i Roccalbegna.
- 3) Područje proizvodnje maslina za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline Lucchesi obuhvaća područja maslinika na administrativnom području pokrajine Lucca na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 4) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscano” s područja Colline della Lunigiana obuhvaća područja maslinika na administrativnom području pokrajine Massa Carrara na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda i koja se u cijelosti ili djelomično nalaze u sljedećim općinama: Fossdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Licciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano, Zeri i na zemlji sjeverno od državne autoceste Aurelia (SS 1) koja pripada općinama Montignoso, Massa i Carrara.

- 5) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” s područja Colline di Arezzo obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Arezzo, područja maslinika u pokrajini Arezzo na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 6) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” s područja Colline Senesi obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Siena, područja maslinika u pokrajini Siena na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 7) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” s područja Colline di Firenze obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Firenze i Prato, područja maslinika koja se nalaze u sljedećim općinama: Bagno in 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 i Vicchio, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 8) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” iz Montalbana obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Pistoia, Firenze i Prato, područja maslinika koja se nalaze unutar administrativnih granica sljedećih općina: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lampoechio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese i Vinci, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.
- 9) Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Toscana” s područja Monti Pisani obuhvaća, na administrativnom području pokrajine Pisa, područja maslinika koja se nalaze unutar administrativnih granica općina Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano i Vecchiano, na kojima se mogu uzgojiti masline za proizvodnju ulja sa svojstvima kvalitete navedenima u ovoj specifikaciji proizvoda.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Već odavno postoji potreba za reguliranjem proizvodnje i stavljanja na tržište maslinova ulja u Toskani. Prvi zakonodavni dokument, „Statut prodavača ulja na malo”, donesen je još 1318. i sastoji se od 86 članaka kojima se sveobuhvatno uređuje obavljanje te djelatnosti. Svrha tog dokumenta bila je utvrditi i zaštititi proizvodnju maslinova ulja te ovlastiti gospodarske subjekte u „okruhu” Firence, koji je tad obuhvaćao velik dio regionalnog područja. Da bi mogli obavljati djelatnost, trgovci uljem na malo morali su biti upisani u poseban registar. U posljednjih nekoliko godina 16. stoljeća uzgoj maslina nastavio se razvijati zahvaljujući politici obitelji Medici. U 17. stoljeću velika imanja podijeljena su na zemljišta u napolici, a uzgoj maslina dalje se razvijao te je u 18. stoljeću imao bitnu ulogu u gospodarstvu. Posljednjih stoljeća uzgoj maslina u Toskani od velike je važnosti za gospodarstvo i okoliš te je na jedinstven način oblikovao toskanski krajolik. Kvaliteta proizvodnje maslinova ulja u Toskani uživa ugled u cijelom svijetu. Zahvaljujući udruženju Consorzio Regionale dell'Olio Toscano (CROEVOTT), koje okuplja proizvođače iz Toskane od 1982., intenzivno se radi na stjecanju znanja, proučavanju, poboljšanju i promicanju proizvoda, što je dovelo do priznavanja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla 1997.

Svojstva, kvalitetu i tipičnost ekstradjevičanskog maslinova ulja „Toscana” određuju prirodni i ljudski čimbenici.

Toskana se nalazi na sjevernoj granici područja uzgoja maslina; zbog toga se masline proizvode u malim količinama po jedinici površine, a plodovi ne dozrijevaju u potpunosti, što proizvedenom ulju daje posebno svojstvo (ulje je izrazito „voćno“, s visokom razinom određenih kemijskih sastojaka prisutnih u manjem udjelu itd.).

Od prirodnih čimbenika treba istaknuti usku povezanost uzgoja maslina u Toskani i brežuljaka (više od 90 % toskanskih maslinika nalazi se u brdovitim i planinskim područjima). Prisutnost stabala maslina jedno je od najvažnijih obilježja krajolika tipičnog za brežuljke Toskane. Brežuljkasto okruženje i svojstva terena jasno utječu na proizvodnju i kvalitetu regionalnog uzgoja maslina pa se on razlikuje od uzgoja na drugim područjima s vrlo različitim uvjetima.

Na svojstva ekstrapedunjskog maslinova ulja Toscano utječu još i ljudski čimbenici, koji su rezultat stoljetnih tradicija: stabla maslina obično se, čak i na kosinama brežuljaka, uzgajaju ekstenzivnim metodama i uz vrlo malo gnojiva i sredstava za zaštitu biljaka. Fitopatološki problemi općenito nisu ozbiljni, i to zbog povoljnih okolišnih uvjeta, a napadi maslinovih mušica većinom su ograničeni. Masline se beru rano i obično u roku od mjesec ili mjesec i pol dana. Plodovi se obično beru izravno s biljke, a nikad sakupljanjem s tla, što u svakom slučaju nije dopušteno u specifikaciji proizvoda.

Nakon berbe masline izravno ulaze u postupak ekstrakcije, koji se provodi u velikom broju uljarica u Toskani (otprilike 400) koje su raspoređene na cijelom području, što omogućuje pravovremenu preradu malih pošiljaka maslina, čime se postiže najbolja kvaliteta, među ostalim zahvaljujući aktualnom postupku restrukturiranja i modernizacije postrojenja u kojima se primjenjuju najsuvremenije tehnologije ekstrakcije.

Predanost manjih proizvođača proizvodnji pojačana je jer se uz glavni ZOZP Toscano ekstrapedunjsko maslinovo ulje može označiti dodatnim zemljopisnim nazivima. Riječ je o jasno određenim područjima na kojima tlo i mikroklimatski uvjeti u kombinaciji s korištenim sortama proizvodu daju posebna svojstva kvalitete, koja ispunjavaju i zahtjeve najzahtjevnijih potrošača i poznavatelja koji su upoznati s područjima Toskane i njezinim itekako cijenjenim proizvodom.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252Fb%252FD.53cf66bbcb55d47ab1b7/P/BLOB%3AID%3D3342/E/pdf?mode=download>