



## Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Toscano" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/20025/5538 van 16 oktober 2025 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2025/5538  
16.10.2025

### Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie

(C/2025/5538)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie<sup>1</sup>.

#### **MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANWIJZIGING UIT EEN LIDSTAAT**

"Toscano"

EU-nr.: PGI-IT-1512-AM01 – 17.7.2025

BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam van het product

"Toscano"

#### 2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Italië

#### 3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

–

#### 4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

Dit zijn standaardwijzigingen, omdat ze geen verandering in de naam of het gebruik van die naam omvatten, ze het verband niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

#### 1. Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document

- Toevoeging van de term "geur";
- verlaging van de totale maximale zuurgraad;

<sup>1</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2014/664/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2014/664/oj).

- herdefiniëring van de waarden voor palmitinezuur, oliezuur, linoleenzuur en linolzuur;
- vervanging van de waarde voor polyfenolen door de waarde voor biofenolen;
- schrapping van de Kreiss-test;
- schrapping van de verwijzing naar de naleving van de wetgeving;
- schrapping van de verwijzing naar bepaalde verplichtingen die aan de producenten worden opgelegd.

De tekst van het gewijzigde artikel luidt als volgt:

"1) Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano" moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:

- kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
- geur: licht tot intens fruitig, met een of meer tonen van groene of rijpe olijven, amandelen, ander rijp fruit, artisjok en groene bladeren;
- smaak: aanwezigheid van bitterheid;
- mondgevoel: perceptie van scherppte;
- punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
- totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
- peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
- K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- palmitinezuur: 9–16%;
- palmitoleïnezuur: 0,5–1,5%;
- stearinezuur: 1,1–3%;
- oliezuur: 70–83%;
- linolzuur: < 10%;
- linoleenzuur: < 1,0%;
- arachidinezuur: < 0,6%;
- eicoseenzuur:  $\geq 60$  mg/kg;
- biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg;
- tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.

2. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Seggiano", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:

- kleur: goudgeel;
- geur: licht tot gemiddeld fruitig;
- smaak: aanwezigheid van bitterheid;
- mondgevoel: perceptie van scherppte;
- punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
- totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
- peroxidegetal:  $\leq 10$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- K<sub>232</sub>:  $\leq 2,0$ ;
- K<sub>270</sub>:  $\leq 0,20$ .

3. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Lucchesi", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:

- kleur: goudgeel met groene tinten;
- geur: licht tot gemiddeld fruitig;
- smaak: zoete sensatie;
- mondgevoel: perceptie van scherppte;
- punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
- totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
- peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- brekingsindex: normaal;
- K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- palmitinezuur: 9–15,5%;
- palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
- stearinezuur: 0,5–3%;
- oliezuur: 70–80%;
- linolzuur: < 8%;
- linoleenzuur: < 0,9%;
- arachidinezuur: < 0,5%;
- eicoseenzuur: < 0,4%.



4. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Lunigiana", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
  - kleur: goudgeel met groene tinten;
  - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
  - smaak: zoete sensatie;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex: normaal;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
  - stearinezuur: 0,5–3%;
  - oliezuur: 70–80%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ ;
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ ;
  - arachidinezuur:  $< 0,5\%$ ;
  - eicoseenzuur:  $< 0,4\%$ .
5. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Arezzo", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
  - kleur: intens groen tot geel, met duidelijke groene toetsen;
  - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
  - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex: normaal;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur:  $< 1,5\%$ ;
  - stearinezuur: 1,2–2,5%;
  - oliezuur: 70–81%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ ;
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ .
6. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Senesi", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
  - kleur: min of meer intens groen, met tinten die neigen tot geelgroen met lichte gele toetsen;
  - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
  - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur:  $\leq 1,3\%$ ;
  - stearinezuur:  $\leq 3\%$ ;
  - oliezuur: 70–80%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ ;
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ ;
  - arachidinezuur:  $< 0,5\%$ ;
  - eicoseenzuur:  $< 0,4\%$ .
7. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Firenze", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:

- kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
  - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
  - smaak: gemiddelde tot intense bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpheid;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,45–1,5%;
  - stearinezuur: 1,1–2,5%;
  - oliezuur: 70–82%;
  - linolzuur: < 9%;
  - linoleenzuur: < 0,9%;
  - biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg;
  - tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.
8. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Montalbano”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
- kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
  - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
  - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpheid;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,5–1,5%;
  - stearinezuur: 1,5–3%;
  - oliezuur: 70–83%;
  - linolzuur: < 9%;
  - linoleenzuur: < 0,9%;
  - arachidinezuur: < 0,5%;
  - eicoseenzuur: < 0,4%;
  - biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg;
  - tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.
9. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Monti Pisani”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
- kleur: goudgeel met groene tinten;
  - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
  - smaak: milde tot gemiddelde bitterheid en/of zoete sensatie;
  - mondgevoel: perceptie van scherpheid;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
  - stearinezuur: 0,5–3%;
  - oliezuur: 70–80%;
  - linolzuur: < 9%;
  - linoleenzuur: < 0,9%;
  - arachidinezuur: < 0,5%;
  - eicoseenzuur: < 0,4%.”

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. **Deze wijziging betreffende het geografische gebied heeft betrekking op artikel 3 van het productdossier en punt 4 van het enig document**

- De wijziging heeft geen betrekking op de afbakening van het geografische gebied, die ongewijzigd blijft, maar op de herdefiniëring van het toepassingsgebied van de aanvullende geografische aanduidingen.

De tekst van het artikel luidt als volgt:

- 1) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", omvat binnen het administratieve grondgebied van de regio Toscane de olijfgaarden van de regio die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 2) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Seggiano", omvat in de provincie Grosseto het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora en Roccalbegna.
- 3) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Lucchesi", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Lucca de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 4) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline della Lunigiana", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Massa Carrara de olijfgaarden van de volgende gemeenten in de provincie: Fosdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Licciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano en Zeri en de gebieden ten noorden van de Via Aurelia (Strada statale 1, SS 1) in de gemeenten Montignoso, Massa en Carrara, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 5) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Arezzo", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Arezzo de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 6) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Senesi", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Siena de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 7) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Firenze", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincies Firenze en Prato de olijfgaarden in de volgende gemeenten: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Val d'Arno, Florence, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi 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 en Vicchio, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 8) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Montalbano", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincies Pistoia, Firenze en Prato de olijfgaarden binnen de administratieve grenzen van de volgende gemeenten: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese en Vinci, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 9) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Monti Pisani", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Pisa de olijfgaarden binnen de administratieve grenzen van de gemeenten Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano en Vecchiano, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken."

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.



3. **Deze wijziging betreffende het bewijs van oorsprong heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier**
- Aan het productdossier is een nieuw artikel betreffende het bewijs van oorsprong toegevoegd. De tekst van het ingevoegde artikel luidt als volgt:  
“Alle fasen van het productieproces worden gecontroleerd doordat voor elke fase de input en de output worden geregistreerd. De traceerbaarheid van het product wordt gegarandeerd door de olijvenkwekers (landbouwbedrijven), perserijen en verpakkingsbedrijven in te schrijven in speciale registers die door de controle-instantie worden beheerd. Alle natuurlijke en rechtspersonen die in de desbetreffende registers zijn opgenomen, worden onderworpen aan controles door de controle-instantie in overeenstemming met de bepalingen in het productdossier en het daarmee verbonden controleplan.”  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
4. **Deze wijziging betreffende de grondstoffen heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document**
- Er zijn twee nieuwe rassen geïntroduceerd.  
De tekst luidt als volgt:  
“Artikel 2 – Rassen
- 1) De beschermde geografische aanduiding “Toscano”, zonder aanvullende geografische aanduiding, moet worden verkregen uit de volgende olijvenrassen die afzonderlijk of in combinatie in de olijfgaarden aanwezig zijn: 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, Razaio, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello, en andere rassen die zijn ingeschreven in het bij Regionale Wet nr. 64 van 16 november 2004 ingestelde regionale register van inheems Toscaans kiemplasma. In olijfgaarden die bij de inwerkingtreding van dit productdossier al in het controlesysteem zijn opgenomen, mogen daarnaast ook maximaal 5% andere rassen voorkomen.”  
De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.
5. **Deze wijziging betreffende de productiemethode heeft betrekking op punt 1 van artikel 4 van het productdossier**
- Het gedeelte over de teelt- en snoeisystemen is herschreven.  
De tekst is als volgt gewijzigd:  
“De milieu en teeltomstandigheden van olijfgaarden die bestemd zijn voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano” en aanvullende geografische aanduidingen moeten traditioneel en kenmerkend zijn voor dit gebied; zij moeten in ieder geval geschikt zijn om de olijven en de daaruit verkregen olie hun specifieke kwaliteitskenmerken te geven.  
De plantafstanden, de teeltvormen en de snoeisystemen moeten vanuit agronomisch oogpunt rationeel zijn, maar mogen de kenmerken van de olijfboom en de olie niet veranderen.”  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
6. **Deze wijziging betreffende bepaalde verplichtingen die aan producenten worden opgelegd, heeft betrekking op de punten 3 en 4 van artikel 4 van het productdossier**
- Sommige punten zijn geschrapt.  
De volgende punten zijn geschrapt:  
“3) Elk jaar moet de producent, bij de voorafgaande aangifte van de maximale productie overeenkomstig punt 7 van artikel 4, en uiterlijk op 30 september van het oogstjaar, verklaren dat hij voornemens is de aanvullende geografische aanduidingen geheel of gedeeltelijk te gebruiken overeenkomstig dit productdossier.  
4) Bij de in punt 8 van artikel 4 bedoelde aangifte van de productie van olijven, die uiterlijk op 30 januari van hetzelfde olijvenoogstjaar moet worden ingediend, moeten de producenten aangifte doen van de olieproductie waarvoor zij de aanvullende geografische aanduiding(en) wensen te gebruiken.”  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
7. **Deze wijziging betreffende gewasbescherming heeft betrekking op de punten 5b en 5c van artikel 4 van het productdossier**
- De zin die de gewasbescherming beperkt tot programma’s voor geïntegreerde bestrijding, is geschrapt.  
De volgende zin is geschrapt:  
“De gewasbescherming van olijfgaarden moet worden uitgevoerd overeenkomstig de uitvoeringsbepalingen die zijn vastgelegd in de programma’s voor geïntegreerde bestrijding.”  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
8. **Deze wijziging betreffende de maximaal toegestane productie en de oogstperiode heeft betrekking op de punten 6 en 7 van artikel 4 van het productdossier**
- De uiterste oogstdatum is vastgesteld.
  - De maximaal toegestane productie van olijven is vastgesteld.

De tekst luidt als volgt:

- “4) De uiterste oogstdatum voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano” is vastgesteld op 15 december.
- 5) De maximaal toegestane productie van olijven uit olijfgaarden die bestemd zijn voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, is 9.000 kg per hectare voor gespecialiseerde teelt; in gemengde teelt mag de gemiddelde productie per boom ten hoogste 50 kg bedragen.”

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. **Deze wijziging betreffende bepaalde verplichtingen die aan producenten worden opgelegd, heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier**

- Bepaalde verplichtingen die ten onrechte in het productdossier zijn opgenomen, zijn geschrapt. De volgende punten zijn geschrapt:

“8) Bij de indiening van de verklaring betreffende de olijvenproductie en de aanvraag tot certificering van de conformiteit van het product moet de aanvrager het door de verenigingen van olijvenkwekers afgegeven certificaat bijvoegen waaruit blijkt dat de olijven zijn geproduceerd en verwerkt in het in het productdossier omschreven gebied.

10) Voor niet-aangesloten producenten, moet de in het vorige punt bedoelde certificering worden afgegeven door instanties die door de regio Toscane zijn aangewezen, nadat de producenten de door de eigenaren van de perserijen afgegeven documenten, bedoeld in punt 7 van artikel 5 hierna, hebben overgelegd, waaruit blijkt dat de verwerking van de olijven heeft plaatsgevonden in het in het productdossier omschreven gebied.”

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. **Deze wijziging betreffende de etikettering heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document**

De tekst is herschreven, bovendien zijn de verwijzingen naar de groepering met betrekking tot de goedkeuring van de etiketten geschrapt en is een specifieke vermelding toegevoegd over de grootte van de aanduiding “Toscano” ten opzichte van de andere aanduidingen.

De tekst luidt als volgt:

“Het is verboden een beschrijving aan de beschermde geografische aanduiding “Toscano” toe te voegen waarin niet uitdrukkelijk in dit productdossier is voorzien, waaronder de volgende bijvoeglijke naamwoorden: “fine” (verfijnd), “scelto” (zorgvuldig gekozen), “selezionato” (geselecteerd) en “superiore” (superieur). Waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen naar de praktijken van individuele producenten zijn toegestaan, zoals: “Monovarietale” (gemaakt van één ras), “raccolto a mano” (met de hand geoogst) enz.

Een waarheidsgetrouw gebruik van namen, bedrijfsnamen en individuele handelsmerken is toegestaan, mits deze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Het gebruik van namen van bedrijven, landgoederen of boerderijen en van de geografische locatie daarvan is alleen toegestaan als het product uitsluitend is verkregen uit olijven die in de olijfgaarden van het betrokken bedrijf zijn geoogst. De verwijzing naar het verpakken in het olijventeeltbedrijf is alleen toegestaan als het verpakken in het bedrijf zelf plaatsvindt.

Het gebruik van andere geografische aanduidingen die verwijzen naar gemeenten, gehuchten, landgoederen of boerderijen waar de olie daadwerkelijk vandaan komt, moet gebeuren met tekens die maximaal half zo groot zijn als de tekens die voor de beschermde geografische aanduiding “Toscano” worden gebruikt.

De naam van de beschermde geografische aanduiding “Toscano” moet duidelijk en onuitwisbaar op het etiket zijn aangegeven, zodanig dat deze kan worden onderscheiden van de overige informatie op het etiket.

De krachtens artikel 1 van dit productdossier toegestane aanvullende geografische aanduidingen moeten op het etiket worden vermeld in tekens die maximaal half zo groot zijn als de tekens die voor de beschermde geografische aanduiding “Toscano” worden gebruikt.

Het is toegestaan een grafische weergave (plattegrond/geografische kaart) van het administratieve grondgebied van de beschermde aanduiding toe te voegen. In de bovengenoemde grafische weergave kan de plaatsnaam van het daadwerkelijke productiegebied van de olijven worden aangegeven.

Op het etiket moet het productiejaar worden vermeld van de olijven waaruit de olie wordt gewonnen, en wel als volgt: olijvenoogstjaar: jjjj/jjjj, of, oogst, productie, jaar, of met andere synoniemen: jjjj.”

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

11. **Deze wijziging betreffende de verpakking heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en punt 3.5 van het enig document**

Deze wijziging betreft de inhoud van recipiënten.

De tekst is als volgt gewijzigd:

“9. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, eventueel vergezeld van een van de in artikel 1 genoemde aanvullende geografische aanduidingen, moet overeenkomstig de geldende wetgeving in passende recipiënten ter consumptie worden aangeboden.”



Punt 11 is geschrapt.  
De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## **ENIG DOCUMENT**

**"Toscano"**

**EU-nr.: PGI-IT-1512-AM01 – 17.7.2025**

**BOB ( ) BGA (X)**

### **1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Toscano"

### **2. Lidstaat of derde land**

Italië

### **3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

#### **3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur**

- 15 – DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

#### **3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De beschermde geografische aanduiding "Toscano", eventueel vergezeld van een van de volgende aanvullende geografische aanduidingen: "Seggiano", "Colline Lucchesi", "Colline della Lunigiana", "Colline di Arezzo", "Colline Senesi", "Colline di Firenze", "Montalbano" en "Monti Pisani", is voorbehouden voor extra olijfolie van eerste persing die aan de onderstaande voorwaarden voldoet.

1. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano" moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
  - kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
  - geur: licht tot intens fruitig, met een of meer tonen van groene of rijpe olijven, amandelen, ander rijp fruit, artisjok en groene bladeren;
  - smaak: aanwezigheid van bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–16%;
  - palmitoleïnezuur: 0,5–1,5%;
  - stearinezuur: 1,1–3%;
  - oliezuur: 70–83%;
  - linolzuur:  $< 10\%$ ;
  - linoleenzuur:  $< 1,0\%$ ;
  - arachidinezuur:  $< 0,6\%$ ;
  - eicoseenzuur:  $\geq 60$  mg/kg;
  - biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg;
  - tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.
2. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Seggiano", moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
  - kleur: goudgeel;
  - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
  - smaak: aanwezigheid van bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 10$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - K<sub>232</sub>:  $\leq 2,0$ ;



- $K_{270} \leq 0,20$ ;
3. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Colline Lucchesi”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
    - kleur: goudgeel met groene tinten;
    - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
    - smaak: zoete sensatie;
    - mondgevoel: perceptie van scherpte;
    - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
    - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
    - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
    - brekingsindex: normaal;
    - $K_{232}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - $K_{270}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - palmitinezuur: 9–15,5%;
    - palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
    - stearinezuur: 0,5–3%;
    - oliezuur: 70–80%;
    - linolzuur: < 8%;
    - linoleenzuur: < 0,9%;
    - arachidinezuur: < 0,5%;
    - eicoseenzuur: < 0,4%.
  4. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Lunigiana”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
    - kleur: goudgeel met groene tinten;
    - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
    - smaak: zoete sensatie;
    - mondgevoel: perceptie van scherpte;
    - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
    - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
    - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
    - brekingsindex: normaal;
    - $K_{232}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - $K_{270}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - palmitinezuur: 9–15,5%;
    - palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
    - stearinezuur: 0,5–3%;
    - oliezuur: 70–80%;
    - linolzuur: < 9%;
    - linoleenzuur: < 0,9%;
    - arachidinezuur: < 0,5%;
    - eicoseenzuur: < 0,4%.
  5. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Colline di Arezzo”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
    - kleur: intens groen tot geel, met duidelijke groene toetsen;
    - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
    - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
    - mondgevoel: perceptie van scherpte;
    - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
    - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
    - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
    - brekingsindex: normaal;
    - $K_{232}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - $K_{270}$ : in overeenstemming met de wetgeving;
    - palmitinezuur: 9–5,5%;
    - palmitoleïnezuur: < 1,5%;
    - stearinezuur: 1,2–2,5%;
    - oliezuur: 70–81%;
    - linolzuur: < 9%;
    - linoleenzuur: < 0,9%.
  6. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano”,

- vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Colline Senesi”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
- kleur: min of meer intens groen, met tinten die neigen tot geelgroen met lichte gele toetsen;
  - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
  - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: minder dan 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur:  $\leq 1,3\%$ ;
  - stearinezuur:  $\leq 3\%$ ;
  - oliezuur: 70–80%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ .
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ .
  - arachidinezuur:  $< 0,5\%$ .
  - eicoseenzuur:  $< 0,4\%$ .
7. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscana”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Colline di Firenze”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
- kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
  - geur: gemiddeld tot intens fruitig;
  - smaak: gemiddelde tot intense bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,45–1,5%;
  - stearinezuur: 1,1–2,5%;
  - oliezuur: 70–82%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ .
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ .
  - biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg.
  - tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.
8. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscana”, vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Montalbano”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:
- kleur: van groen tot goudgeel, waarbij de kleur in de loop van de tijd verandert;
  - geur: licht tot gemiddeld fruitig;
  - smaak: lichte tot gemiddelde bitterheid;
  - mondgevoel: perceptie van scherpte;
  - punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
  - totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
  - peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
  - brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
  - palmitinezuur: 9–15,5%;
  - palmitoleïnezuur: 0,5–1,5%;
  - stearinezuur: 1,5–3%;
  - oliezuur: 70–83%;
  - linolzuur:  $< 9\%$ ;
  - linoleenzuur:  $< 0,9\%$ ;
  - arachidinezuur:  $< 0,5\%$ ;
  - eicoseenzuur:  $< 0,4\%$ .
  - biofenolen:  $\geq 200$  mg/kg;
  - tocoferolen:  $\geq 150$  mg/kg.
9. Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscana”,



vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding “Monti Pisani”, moet bij vrijgave voor consumptie de volgende kenmerken bezitten:

- kleur: goudgeel met groene tinten;
- geur: licht tot gemiddeld fruitig;
- smaak: milde tot gemiddelde bitterheid en/of zoete sensatie;
- mondgevoel: perceptie van scherpte;
- punten bij de paneltest: de volgens de geldende wetgeving toegestane niveaus;
- totale maximale zuurgraad, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,45 g per 100 g olie;
- peroxidegetal:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- brekingsindex bij 25°C: in overeenstemming met de wetgeving;
- K<sub>232</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- K<sub>270</sub>: in overeenstemming met de wetgeving;
- palmitinezuur: 9–15,5%;
- palmitoleïnezuur: 0,4–1,2%;
- stearinezuur: 0,5–3%;
- oliezuur: 70–80%;
- linolzuur: < 9%;
- linoleenzuur: < 0,9%;
- arachidinezuur: < 0,5%;
- eicoseenzuur: < 0,4%.

### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

De beschermde geografische aanduiding “Toscano” moet worden verkregen uit de volgende olijvenrassen die afzonderlijk of in combinatie in de olijfgaarden aanwezig zijn: 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, Razzaiolo, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello, en andere rassen die zijn ingeschreven in het bij Regionale Wet nr. 64 van 16 november 2004 ingestelde regionale register van inheems Toscaans kiemplasma. In olijfgaarden die bij de inwerkingtreding van dit productdossier al in het controlesysteem zijn opgenomen, mogen daarnaast ook maximaal 5% andere rassen voorkomen.

### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle stappen van het productieproces: het verbouwen, oogsten en extraheren van de olie, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano” moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt en overeenkomstig de geldende wetgeving in passende recipiënten ter consumptie worden aangeboden.

Zelfs vóór de erkenning als BGA genoot extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding “Toscano” al een sterke internationale reputatie voor zijn kwaliteit. Zoals blijkt uit de vruchtbare samenwerking in de afgelopen jaren tussen het Consorzio di tutela (beschermingsconsortium) en de bevoegde instanties, waaronder Interpol, kunnen alleen strenge controles vóór het in de handel brengen, ook in de fasen na de productie, zoals tijdens het verpakken, de consument de specifieke kenmerken van het product garanderen en snel een einde maken aan elke poging tot commerciële fraude.

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Het is verboden een beschrijving aan de beschermde geografische aanduiding “Toscano” toe te voegen waarin niet uitdrukkelijk in dit productdossier is voorzien, waaronder de volgende bijvoeglijke naamwoorden: “fine” (verfijnd), “scelto” (zorgvuldig gekozen), “selezionato” (geselecteerd) en “superiore” (superieur). Waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen naar de praktijken van individuele producenten zijn toegestaan, zoals: “Monovarietale” (gemaakt van één ras), “raccolto a mano” (met de hand geoogst) enz.

Een waarheidsgetrouw gebruik van namen, bedrijfsnamen en individuele handelsmerken is toegestaan, mits deze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.



Het gebruik van namen van bedrijven, landgoederen of boerderijen en van de geografische locatie daarvan is alleen toegestaan als het product uitsluitend is verkregen uit olijven die in de olijfgaarden van het betrokken bedrijf zijn geoogst. De verwijzing naar het verpakken in het olijventeeltbedrijf is alleen toegestaan als het verpakken in het bedrijf zelf plaatsvindt.

Het gebruik van andere geografische aanduidingen die verwijzen naar gemeenten, gehuchten, landgoederen of boerderijen waar de olie daadwerkelijk vandaan komt, moet gebeuren met tekens die maximaal half zo groot zijn als de tekens die voor de beschermde geografische aanduiding "Toscano" worden gebruikt.

De naam van de beschermde geografische aanduiding "Toscano" moet duidelijk en onuitwisbaar op het etiket zijn aangegeven, zodanig dat deze kan worden onderscheiden van de overige informatie op het etiket.

De krachtens artikel 1 van dit productdossier toegestane aanvullende geografische aanduidingen moeten op het etiket worden vermeld in tekens die maximaal half zo groot zijn als de tekens die voor de beschermde geografische aanduiding "Toscano" worden gebruikt.

Het is toegestaan een grafische weergave (plattegrond/geografische kaart) van het administratieve grondgebied van de beschermde aanduiding toe te voegen. In de bovengenoemde grafische weergave kan de plaatsnaam van het daadwerkelijke productiegebied van de olijven worden aangegeven.

Op het etiket moet het productiejaar worden vermeld van de olijven waaruit de olie wordt gewonnen, en wel als volgt: olijvenoogstjaar: jjjj/ijjj, of, oogst, productie, jaar, of met andere synoniemen: jjjj.

#### *4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

- 1) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", omvat binnen het administratieve grondgebied van de regio Toscane de olijfgaarden van de regio die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 2) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Seggiano", omvat in de provincie Grosseto het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora en Roccalbena.
- 3) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Lucchesi", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Lucca de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 4) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline della Lunigiana", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Massa Carrara de olijfgaarden van de volgende gemeenten in de provincie: Fosdinovo, Aulla, Fivizzano, Casola Lunigiana, Lucciana Nardi, Villafranca Lunigiana, Podenzana, Tresana, Mulazzo, Bagnone, Filattiera, Pontremoli, Comano en Zeri en de gebieden ten noorden van de Via Aurelia (Strada statale 1, SS 1) in de gemeenten Montignoso, Massa en Carrara, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 5) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Arezzo", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Arezzo de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 6) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline Senesi", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Siena de olijfgaarden van de provincie die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 7) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscano", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Colline di Firenze", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincies Firenze en Prato de olijfgaarden in de volgende gemeenten: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Tavarnelle, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Florence, 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 en Vicchio, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.



- 8) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscane", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Montalbano", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincies Pistoia, Firenze en Prato de olijfgaarden binnen de administratieve grenzen van de volgende gemeenten: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese en Vinci, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.
- 9) Het gebied waar olijven worden geteeld voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Toscane", vergezeld van de aanvullende geografische aanduiding "Monti Pisani", omvat binnen het administratieve grondgebied van de provincie Pisa de olijfgaarden binnen de administratieve grenzen van de gemeenten Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano en Vecchiano, die producten kunnen opleveren met de in dit productdossier vermelde kwaliteitskenmerken.

### 5. Verband met het geografische gebied

Sinds oudsher was er behoefte aan regulering van de productie van en de handel in olijfolie in Toscane. Het eerste bekende wetgevingsdocument, het "Statuto degli Oliandoli" (statuut van de oliehandelaren), dateert uit 1318. Het telt 86 artikelen die de uitoefening van deze activiteit uitvoerig behandelen. Deze tekst weerspiegelt de wens om de productie van olijfolie te isoleren en te beschermen en om de handelaren van het "district" Florence, dat toen een groot deel van het regionale grondgebied besloeg, te erkennen. Om hun activiteit te mogen uitoefenen moesten de oliehandelaren namelijk in een speciaal register zijn ingeschreven. In de laatste jaren van de zestiende eeuw vond dankzij het beleid van de De' Medici's een verdere ontwikkeling van de olijventeelt plaats. In de zeventiende eeuw werden de grote landgoederen opgedeeld in pachtgronden, waardoor de teelt zich verder ontwikkelde. In de achttiende eeuw speelden olijfbomen een centrale rol in de landbouweconomie. De afgelopen eeuwen is de olijventeelt in Toscane van groot economisch en ecologisch belang geworden en heeft zij het landschap van de regio op een opmerkelijke manier vormgegeven. De in Toscane geproduceerde olijfolie geniet een internationale reputatie voor zijn kwaliteit en prestige. Sinds 1982 worden de Toscaanse producenten samengebracht in het Consorzio Regionale dell'Olio Toscano (regionale vereniging voor Toscaanse olie, CROEVOTT). Dankzij hun inzet is er grondig gewerkt aan de kennis, valorisatie en promotie van en het onderzoek naar het product, wat in 1997 heeft geleid tot de erkenning van de BGA.

De kenmerken, kwaliteit en typische eigenschappen van de extra olijfolie van eerste persing "Toscane" zijn het resultaat van zowel natuurlijke als menselijke factoren.

Toscane ligt aan de noordgrens van het olijventeeltgebied: dit leidt tot een lagere productie van olijven per oppervlakte-eenheid en een gedeeltelijke rijping van de vruchten, waardoor de geproduceerde olie bijzondere kenmerken krijgt (intense fruitigheid, hoog gehalte aan bepaalde sporenelementen enz.). Van de natuurlijke factoren is de nauwe band tussen de Toscaanse olijventeelt en de aanwezigheid van heuvels van fundamenteel belang: meer dan 90% van de Toscaanse olijfgaarden bevindt zich in heuvelachtige of bergachtige gebieden. De aanwezigheid van olijfbomen vormt een van de meest karakteristieke elementen van het typische Toscaanse heuvellandschap. Het heuvelachtige reliëf en de bodemkenmerken hebben zeker invloed op de omvang en de kwaliteit van de olijfolieproductie in de regio, waardoor de Toscaanse olie zich onderscheidt van die uit andere gebieden met sterk verschillende teeltomstandigheden.

Ook menselijke factoren, die voortkomen uit eeuwenoude tradities, spelen een doorslaggevende rol bij de karakterisering van extra olijfolie van eerste persing "Toscane". De producenten beoefenen een extensieve olijventeelt, met name vanwege het heuvelachtige reliëf, met een zeer beperkt gebruik van meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen. Dankzij de gunstige milieuomstandigheden komen plantenziekten over het algemeen weinig voor en zelfs de aanvallen van de olijfvlieg zijn doorgaans beperkt. De oogst vindt vroeg plaats en duurt normaal gesproken één tot anderhalve maand. De vruchten worden meestal rechtstreeks van de boom geplukt; er worden nooit gevallen olijven van de grond geraapt en volgens het productdossier is deze praktijk hoe dan ook uitgesloten.

De geogste olijven worden snel geëxtraheerd, wat wordt vergemakkelijkt door het grote aantal perserijen in Toscane (ongeveer 400) en hun verspreiding over het grondgebied, waardoor zelfs kleine partijen olijven snel kunnen worden verwerkt, hetgeen een zeer hoge kwaliteit garandeert. Dit is ook te danken aan het voortdurende proces van herstructurering en modernisering van de installaties, die zijn uitgerust met de nieuwste extractietechnologieën.

De sterke verbondenheid van producenten – ook de kleinste – met hun gebied en hun product wordt versterkt door de mogelijkheid om aanvullende geografische aanduidingen toe te voegen aan de naam van extra olijfolie van eerste persing met de BGA "Toscane". Deze verwijzen naar duidelijk afgebakende gebieden waar de bodemgesteldheid en het microklimaat, in combinatie met de geteelde rassen, het product specifieke kwaliteitskenmerken verlenen die zelfs de meest veeleisende consumenten, die kenners zijn van de Toscaanse streken en van dit uitzonderlijke product, tevreden kunnen stellen.



---

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

<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>