Tracciabilità e Consorzio dell'Olio di oliva Toscano Igp

written by Rivista di Agraria.org | 9 gennaio 2008
di Sara Polica

Come si certifica l'olio toscano?
Il percorso di tracciabilità dell'olio extravergine di oliva toscano Igp

OLIVETI:
Il primo requisito necessario per poter certificare l'olio come Toscano IGP risiede nell'iscrizione degli oliveti presso l'elenco degli oliveti abilitati alla produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP; le piante inoltre devono ricadere obbligatoriamente all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana e devono appartenere alle varietà autoctone previste dal Disciplinare di Produzione.
FRANGITURE:
Le aziende interessate a seguire il percorso di certificazione dell'olio Toscano devono comunicare, attraverso le strutture di frangitura, il modulo di avvenuta frangitura. Questo adempimento risulta di fondamentale importanza poiché permette la tracciabilità del prodotto.
STOCCAGGIO:
Lo stoccaggio prevede la collocazione dell'olio prodotto all'interno di contenitori opportunamente siglati con la descrizione dell'olio che è contenuto al loro interno (olio extravergine di oliva atto a divenire Toscano IGP/olio extravergine di oliva Toscano IGP).
Congiuntamente l'azienda dovrà essere in possesso di un registro di carico/scarico, debitamente vidimato e registrato dal Consorzio, all'interno del quale dovranno essere riportati tutti i movimenti che interessano il contenitore o i contenitori coinvolti nel processo di certificazione.
AUTORIZZAZIONE:
L'autorizzazione al confezionamento come olio Toscano IGP prevede la conformità al Disciplinare di Produzione dei parametri chimici ed organolettici (Qualità).L'olio viene sottoposto a rigidi controlli chimici da parte di un laboratorio accreditato che garantisce il rispetto dei limiti tabellari forniti dal Disciplinare.
La rispondenza delle caratteristiche di Tipicità è attestata dall'analisi organolettica effettuata da commissioni di assaggio riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Panel test) in grado di classificare e codificare in modo oggettivo le componenti sensoriali dell'olio in esame. L'attestazione di conformità al Disciplinare di Produzione e la conseguente autorizzazione all'imbottigliamento come olio Toscano IGP è subordinata alla verifica finale da parte dell'organismo di controllo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Certiquality.
Colui il quale attesta la rispondenza dei tre elementi cardine su cui poggia la certificazione e la "Toscanità" dell'olio extra vergine di oliva Toscano: Origine, Qualità e Tipicità. In seguito alla concessione per il confezionamento come olio Toscano il Consorzio rilascia alle aziende in possesso dell'autorizzazione un contrassegno sul quale figura, oltre al marchio del Consorzio di tutela, il numero progressivo che identifica la partita di provenienza (l'ORIGINE), la capacità della confezione e l'indicazione dell'Ente di certificazione Certiquality.

Il Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Oltre sei milioni di piante iscritte, più di quarantamila ettari di superficie catastale iscritta e circa tre milioni e cinquecentomila chilogrammi di produzione per la campagna 2006-2007. Sono questi i numeri del Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, che nasce nel 1997 per tutelare e promuovere l'olio extravergine d'oliva prodotto nella regione Toscana. Il Consorzio annovera, nella compagine degli oltre diecimila soci, distribuiti in tutte le dieci province toscane, l'intera filiera produttiva degli agricoltori, dei frantoi e dei confezionatori, ed è la struttura consortile più rilevante dell'economia agraria regionale, oltre ad avere il primato nazionale nel settore per quantitativi certificati.

L’Unione Europea con la norma 644 del 1998 riconosce, ai sensi del regolamento CEE 2081/92 la denominazione Toscano con l’Indicazione Geografica Protetta. E ciò in base ad un Disciplinare di Produzione il quale prevede, oltre al rispetto di parametri chimici ed organolettici, che tutte le fasi di produzione dell’olio, dalla raccolta e molitura delle olive fino al confezionamento del prodotto, avvengano obbligatoriamente all’interno del territorio amministrativo della Regione Toscana.

Dati strutturali del Consorzio dell’Olio Extravergine di Oliva Toscano per l’anno 2006

Il Consorzio è una realtà dinamica e in crescita. Il 5-10% dei produttori, benché di piccole dimensioni, il 20% dei confezionatori e il 50% dei frantoi, oltre ad avere l’iscrizione alla denominazione TOSCANO IGP, sono in possesso di certificazioni di qualità aziendale di tipo ISO. E’ in crescita fra gli associati anche la produzione dell’olio biologico.
Le confezioni di olio extra vergine di oliva Toscano IGP presentano in modo ben visibile un contrassegno con impresso il marchio del Consorzio di tutela, la capacità del contenitore, l’ente di controllo Certiquality (cui spetta il compito di certificare la “vera toscanità”) ed, infine, il numero progressivo di identificazione che rappresenta la chiave per scoprirne l’origine.
Il Consorzio, nonostante si muova in un settore caratterizzato dall’estrema polverizzazione dell’offerta, si colloca in una posizione baricentrica nel panorama regionale. La produzione certificata dei suoi associati copre, attualmente, quasi il 20% della produzione totale toscana; i suoi produttori associati sono il 13% del totale produttori della regione e ben il 66% dei frantoi toscani fanno parte del Consorzio.

Sara Polica