



Selezione degli oli  
extra vergini di oliva  
DOP e IGP della Toscana

Selection of PDO and PGI  
extra virgin olive oil  
of Tuscany

2011/2012



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenze





# Selezione degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana **2011/2012**

*Selection of PDO and PGI  
extra virgin olive oil of Tuscan  
2011/2012*

In collaborazione con / *With the support of*





*A cura di Regione Toscana, Unioncamere Toscana, Toscana Promozione  
con la collaborazione di:  
Metropoli, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze  
(Divisione Laboratorio Chimico)*

*Progetto grafico e cura editoriale: Pasquale Ielo*

*Fotografie: Pasquale Ielo*

*Copertina: ?????*

*© ?????*

*I contenuti, sia testuali che iconografici, della pubblicazione  
non possono essere manipolati né riprodotti con alcun mezzo  
senza una autorizzazione scritta degli enti editori.*

*Stampa: ALREDY srl - Viareggio (LU)*

*Finito di stampare: maggio 2012*

*Distribuzione gratuita*

# Sommario / Summary

## PARTE I / PART ONE

- 4 Presentazione
- 5 *Presentation*
- 8 Introduzione
- 9 *Introduction*
- 10 Regolamento della Selezione Regionale degli oli extra vergini di oliva - Campagna olearia 2011/2012
- 11 *Regulation of the regional Selection of extra virgin olive oils 2011/2012*
- 18 Gli oli di qualità tipica e garantita
- 19 *Typical and guaranteed quality oil*
- 42 L'analisi chimica e sensoriale degli oli selezionati
- 43 *The chemical and sensory analysis of selected oils*

## PARTE II / PART TWO

- 50 Legenda Inglese
- 51 *English legend*
- 51 Indice delle aziende
- 52 *Index of companies*
- 53 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP
- 54 *Tuscan PGI extra virgin olive oil*
- 87 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP
- 88 *Chianti Classico PDO extra virgin olive oil*
- 103 Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP
- 104 *Terre di Siena PDO extra virgin olive oil*
- 109 Olio extra vergine di oliva Lucca DOP
- 110 *Lucca PDO extra virgin olive oil*
- 115 Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP
- 116 *Seggiano PDO extra virgin olive oil*

# Presentazione

Il settore olivicolo regionale si trova ad affrontare, da tempo, una situazione economica assai difficile, che si è ulteriormente aggravata nelle ultime campagne olearie. Per affrontare le problematiche che affliggono l'olivicoltura toscana, uno dei comparti più importanti dell'agricoltura, che riveste grande rilevanza sia dal punto di vista produttivo che da quello ambientale e paesaggistico, è stato costituito un apposito tavolo regionale della filiera olivicola olearia.

Tra le proposte di intervento emerse dal tavolo, alcune hanno evidenziato la necessità di realizzare nuove azioni promozionali a favore delle produzioni olearie toscane, tra cui particolare interesse ha destato la possibilità di organizzare una selezione regionale degli oli extravergini di oliva, anche sulla falsariga dei successi riscontrati nel settore vinicolo con la selezione dei vini che in Toscana viene organizzata da oltre 20 anni.

Di comune accordo con le organizzazioni professionali agricole è stato deciso di riservare tale iniziativa agli oli sottoposti a certificazione di origine DOP e IGP. Questa scelta deve essere intesa come un incentivo ad utilizzare maggiormente questi strumenti di valorizzazione che rappresentano indubbiamente una prospettiva per il futuro, per le garanzie che offrono al consumatore in termini di qualità e di legame con il territorio.

La prima Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP è stata organizzata in accordo con Unioncamere Toscana, attraverso Toscana Promozione e Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze.



## Presentation

*For some time the regional growing sector has faced a very difficult economic situation, which has worsened in the latest oil campaign. In order to address problems that afflict Tuscan olive growing - one of agriculture's major compartments which is very important from the production, environmental and landscape viewpoints - a special regional table of the olive growing and oil line was set up.*

*Among the intervention proposals that arose from the table, some stressed the need to carry out new promotional actions in favor of Tuscan oil productions, the most interesting of which addressed the possibility of organizing a regional selection of extra virgin olive oils, also following the example of the success achieved in the wine-growing sector with the selection of wines that has been organized in Tuscany for over 20 years.*

*In agreement with the agricultural professional organizations it was decided to reserve this initiative for PDO (Protected designation of origin) and PGI (protected geographical indications) certified oils. This choice must be understood as an incentive to use these valorization instruments which unquestionably represent a prospect for the future due to the guarantees that they offer consumers in terms of quality and the link with the territory.*

*The first regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils was organized in agreement with the Regional Association of Chambers of Commerce of Tuscany, through 'Toscana Promozione' and 'Metropoli', the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce. Thanks to the active collaboration of the Tuscan PGI and Chianti Classico PDO, Terre di Siena PDO, Lucca PDO and Seggiano PDO Syndicates, participated in the 135 oil Selection which, in a year of poor olive production, is a significant specimen of regional production.*

Grazie anche alla fattiva collaborazione dei Consorzi dell'IGP Toscano e delle DOP Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca e Seggiano, hanno partecipato alla Selezione 135 oli che, in un'annata di produzione olivicola non particolarmente elevata, costituiscono un campione significativo della realtà produttiva regionale.

A seguito della severa selezione svolta da un'apposita e qualificata commissione regionale di assaggio, sono stati selezionati 59 oli, tra i quali sono comunque rappresentate tutte le cinque denominazioni geografiche esistenti in Toscana.

Il positivo lavoro svolto ha prodotto il presente catalogo che vuole rappresentare un riconoscimento per tutte le imprese aderenti all'iniziativa e che hanno superato la selezione; vuole costituire inoltre uno strumento per la promozione in Italia ed all'estero dei loro prodotti e, più in generale, dell'intera produzione olearia di qualità della Toscana.

Gianni Salvadori  
Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana



*Following on the strict selection made by a special, qualified, regional tasting panel, 59 oils were selected which, anyway, include all five geographical source identifications that exist in Tuscany.*

*The positive work done produced this catalogue that intends to acknowledge all the companies that joined the initiative and which were selected. Furthermore, it is instrumental to promoting their products in Italy and abroad and, more generally, the entire quality oil production in Tuscany.*

*Gianni Salvadori  
Agricultural Councillor, Tuscan Regional Administration*



# Introduzione

La Regione Toscana e Unioncamere Toscana, attraverso Toscana Promozione, con la collaborazione di Metropoli Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze - Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, hanno realizzato la Selezione regionale degli oli extravergini di oliva prodotti nella campagna olearia 2011/2012.

L'iniziativa vuole rappresentare un contributo per sostenere e far crescere il comparto olivo-oleicolo regionale, diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità certificata e promuoverne l'utilizzo presso i consumatori finali, in Italia e sui mercati esteri.

Alla selezione, bandita nel dicembre 2011, hanno potuto partecipare tutti i produttori toscani di oli extra vergini di oliva a marchio DOP e IGP presentando campioni di olio facenti parte di un lotto di almeno tre quintali. Ogni impresa aveva la possibilità di partecipare con un massimo di 4 oli.

I campioni d'olio sono stati inviati direttamente dai produttori a Metropoli, oppure, nel caso di contestuale partecipazione dell'impresa anche al Premio nazionale Ercole Olivario 2012, sono stati prelevati in azienda a cura delle Camere di Commercio delle diverse province toscane.

Per effettuare l'analisi sensoriale sui campioni, necessaria alla realizzazione della selezione, è stata costituita un'apposita commissione regionale composta da tecnici assaggiatori membri di tutte le commissioni d'assaggio riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che operano in Toscana presso enti pubblici.

Alla selezione hanno partecipato imprese appartenenti alle cinque denominazioni d'origine presenti in Toscana: IGP (l'Olio Extravergine di Oliva Toscano) e quattro DOP (Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca e Seggiano).

I 59 oli selezionati rappresentano dunque il meglio della produzione toscana per la campagna olearia 2011, raggiunta attraverso una particolare attenzione dedicata dalle aziende alle fasi di coltivazione, raccolta e trasformazione delle olive in olio.

In questa pubblicazione sono presentate, dopo alcune note a carattere generale, le schede descrittive degli oli selezionati complete del profilo organolettico e delle analisi chimiche più significative per la caratterizzazione dei prodotti di qualità; nelle schede sono inoltre indicati dati anagrafici ed elementi descrittivi delle imprese produttrici degli oli selezionati.

Attraverso una valutazione supplementare condotta secondo il regolamento di partecipazione al Premio, alcuni oli sono stati selezionati anche per la partecipazione alle fasi finali del concorso nazionale Ercole Olivario 2012, questi oli risultano contrassegnati da un'apposita indicazione collocata a fondo pagina.

# Introduction

*The Tuscan Regional Administration and the Regional Association of Chambers of Commerce of Tuscany, with the collaboration of Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce – Commodity Chemical Laboratory, made the regional Selection of extra virgin olive oils produced in the 2011/2012 oil campaign.*

*The initiative intends to represent a contribution to support and boost the growth of the regional olive-growing compartment, spread the culture of quality extra virgin olive oil and promote its use by final consumers in Italy and on the foreign markets.*

*All Tuscan PDO and PGI certified extra virgin olive oil producers were able to participate in the selection, announced in December 2011, presenting samples of oil that formed part of a lot of at least three quintals. Every company had a chance to participate with a maximum of 4 oils.*

*The oil samples were sent directly by the producers to Metropoli, or, in the case of the company's contextual participation also in the Ercole Olivario 2012 national Prize, they were taken at the company by the Chambers of Commerce of the various Tuscan provinces.*

*In order to carry out the sensory checks on samples essential to carrying out the selection, a special regional panel was set up. It consisted of expert tasters, who were members of the tasting panels acknowledged by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies that operate in Tuscany at public authorities.*

*The selection was joined in by companies belonging to the five source identifications in Tuscany: one PGI (Tuscan Extra Virgin Olive Oil) and four PDO (Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca and Seggiano).*

*The 59 selected oils are, therefore, the best of Tuscan production for the 2011 oil campaign, which was made focusing on companies during the growing, harvesting and olive transformation into oil stages.*

*After generalities, this publication presents the descriptive sheets of the selected oils, complete with their organoleptic profile and most significant chemical tests for the characterization of quality products. Furthermore, registry data and descriptive elements of commercial farms producing selected oils are indicated.*

*Through a supplementary evaluation conducted according to the Prize participation regulation, some oils were also selected to participate in the final stages of the Ercole Olivario 2012 national prize. These oils are marked by a special indication placed at the bottom of the page.*

## REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA CAMPAGNA OLEARIA 2011/2012

### Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

Toscana Promozione (Agenzia di promozione economica della Toscana), in nome e per conto della Regione Toscana e di Unioncamere Toscana, con la collaborazione del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e dei Consorzi di Tutela, indice e organizza una “Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva”, che si terrà a Firenze nel mese di febbraio 2012.

Il Comitato Organizzatore responsabile della gestione della Selezione è presieduto dall’Assessore regionale all’agricoltura o da un suo delegato ed è composto da:

1. Direttore di Toscana Promozione o suo delegato;
2. Funzionario di Toscana Promozione;
3. Funzionario della Regione Toscana;
4. Direttore del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze o suo delegato;
5. Funzionario di Unioncamere Toscana.

### Art. 2 – SCOPI

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva si propone di evidenziare la migliore produzione olearia toscana, allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali economiche e di immagine, anche plurisettoriali, in Italia e all’estero, e, nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva consente inoltre di valorizzare la figura dell’assaggiatore di olio di oliva in quanto professionista in grado di promuovere la qualità degli oli regionali, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva si propone altresì lo scopo di individuare gli oli rappresentativi della Regione Toscana da inviare alla fase finale del Concorso “Ercole Olivario” 2012, al fine di ottimizzare l’impiego di risorse da parte degli enti organizzatori e semplificare gli adempimenti operativi per le imprese interessate, le quali potranno aderire ad entrambe le iniziative o ad una soltanto di esse.

### Art. 3 – AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva è riservata agli oli extra vergini di oliva toscani, prodotti da imprese aventi sede produttiva in Toscana e sottoposti a certificazione dell’origine DOP o IGP.

Le imprese che intendono partecipare alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva dovranno rispettare il presente Regolamento ed utilizzare la modulistica disponibile sul sito [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)

Al Concorso “Ercole Olivario” possono partecipare anche oli extra vergini di oliva non sottoposti a certificazione dell’origine, purché prodotti in oliveti e frantoi ubicati in Toscana e confezionati in Toscana da imprese aventi sede produttiva in Toscana.

Le imprese che intendono partecipare al Concorso “Ercole Olivario” dovranno rispettare il Regolamento e impiegare la modulistica del Concorso stesso, disponibili nel sito [www.ercoleolivario.org](http://www.ercoleolivario.org).

## **REGULATION OF THE REGIONAL SELECTION OF EXTRA VIRGIN OLIVE OILS**

### **Art. 1 – ORGANIZATION**

Toscana Promozione (an Agency to promote the Tuscan economy, in the name and on behalf of the Tuscan Regional Administration and the Regional Association of the Chambers of Commerce of Tuscany), with the collaboration of the Metropoli Commodity Chemical Laboratory, the special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, and Protection Syndicates, indexes and organizes a “Regional selection of extra virgin olive oils”, which shall be held in Florence in the month of February 2012.

The Steering Committee responsible for managing the Selection is presided over by the regional Councilor of agriculture or by one of his/her delegates and consists of:

1. Director of Toscana Promozione or one of his/her delegates;
2. Official of Toscana Promozione;
3. Official of the Tuscan Regional Administration;
4. Director of the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli, a Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce or his/her delegate;
5. Official of the Regional Association of the Regional Association of the Chambers of Commerce of Tuscany.

### **Art. 2 – PURPOSES**

The regional Selection of extra virgin olive oils intends to highlight the best Tuscan oil production in order to use it in economic and image promotional actions, also involving several sectors, in Italy and abroad and, at the same time, to reward and stimulate the effort of olive commercial farms to continuously upgrade the product’s quality.

Furthermore, the regional Selection of extra virgin olive oils enables the valorization of the olive oil taster’s figure as a professional capable of promoting the quality of regional oils, care of Italian and foreign trade members and consumers.

The regional Selection of extra virgin olive oils likewise proposes individuating the oils representing the Tuscan Region to send to the final stage of the “Ercole Olivario” 2012 Competition in order to optimize the use of resources on the part of organizing authorities and to simplify the operating compliances for the commercial farms concerned, which can join both initiatives or just one of them.

### **Art. 3 – ADMISSION TO THE SELECTION**

The regional Selection of extra virgin olive oils is reserved for Tuscan extra virgin olive oils, produced by commercial farms with their production headquarters in Tuscany and submitted to PDO or PGI certification of origin.

The commercial farms that intend to participate in the regional Selection of extra virgin olive oils must comply with this Regulation and utilize the forms available on the [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it) website.

Extra virgin olive oils that are not submitted to certification of origin can enter the “Ercole Olivario” Competition as long as they are produced in olive groves and olive presses located in Tuscany and packaged in Tuscany by commercial farms with their production headquarters in Tuscany.

Ai fini della partecipazione di oli sottoposti a certificazione di origine al Concorso “Ercole Olivario” è obbligatoria la partecipazione del medesimo olio alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

La partecipazione alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva è gratuita.

Sono escluse dalla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva le imprese che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi e sofisticazioni nonché le imprese che non risultino in regola con il pagamento della quota di partecipazione per tutte le manifestazioni precedenti organizzate da Toscana Promozione.

#### Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva ogni impresa può presentare fino ad un massimo di n. 4 oli. Nel caso siano selezionati più oli, quello che ha ottenuto il punteggio più alto sarà inserito nel catalogo con una pagina dedicata, mentre quelli che hanno ottenuto un punteggio inferiore, saranno solo menzionati. I campioni devono riferirsi a lotti omogenei di olio di almeno 300 chilogrammi.

Per la partecipazione al Concorso “Ercole Olivario” ogni impresa può presentare al massimo un olio sottoposto a certificazione dell’origine o non sottoposto a certificazione dell’origine. I campioni devono riferirsi a lotti omogenei di almeno 20 ettolitri (corrispondenti a 1832 chilogrammi).

Nel caso in cui un’impresa intenda presentare al Concorso “Ercole Olivario” uno degli oli presentati per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva ne dovrà dare indicazione nella domanda di partecipazione alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva. In tal caso questo olio dovrà rispettare tutte le condizioni e i requisiti previsti per il Concorso “Ercole Olivario”.

#### Art. 5 – MODALITÀ D’ISCRIZIONE

L’impresa, per ogni olio che intende iscrivere alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, deve far pervenire la domanda di partecipazione a Toscana Promozione, dal 15 dicembre 2011 al 24 gennaio 2012. La domanda di partecipazione, completa del file dell’etichetta dell’olio, deve essere presentata online attraverso il sito [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)

Nel caso di partecipazione al Concorso “Ercole Olivario” 2012, le imprese dovranno presentare in forma cartacea la relativa domanda di partecipazione alla Camera di commercio competente per territorio, utilizzando la modulistica disponibile nel sito [www.ercoleolivario.org](http://www.ercoleolivario.org).

Le imprese che presentano oli per la partecipazione alla sola Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva devono inviare direttamente a loro spese al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCAA di Firenze (via Orcagna, 70 – 50121 FIRENZE) n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml, confezionate ed etichettate, corredate da tutta la documentazione necessaria e cioè:

- a) domanda di partecipazione in originale, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell’impresa presentatrice;
- b) documentazione relativa alla certificazione della partita, compresi i certificati delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio e dovranno pervenire al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCAA di Firenze entro e non oltre il 31 gennaio 2012.

The commercial farms that intend to participate in the “Ercole Olivario” Competition must comply with the Regulation and utilize the forms available on the [www.ercoleolivario.org](http://www.ercoleolivario.org) website.

For the purposes of entering oils submitted to certification of origin in the “Ercole Olivario” Competition, the same oil has to participate in the regional Selection of extra virgin olive oils.

The participation in the regional Selection of extra virgin olive oils is guaranteed.

The commercial farms liable for, with a ruling that has become final, legal proceedings due to frauds and sophistications as well as commercial farms that have not settled payment of the participation fee for all the previous events organized by Toscana Promozione are excluded from the regional Selection of extra virgin olive oils.

#### Art. 4 – PRESENTATION OF THE SAMPLES

For the regional Selection of extra virgin olive oils, every commercial farm can present up to a maximum of 4 oils. Should several oils be selected, the oil that obtained the highest score shall be catalogued with a dedicated page while those oils that achieved a lower score shall only be mentioned. The samples must refer to uniform lots of oil of at least 300 kilograms.

In order to participate in the “Ercole Olivario” Competition every commercial farm can present at the most one oil submitted to certification of origin or not submitted to certification of origin. The samples must refer to uniform lots of at least 20 hectoliters (corresponding to 1832 kilograms).

Should a commercial farm intend to present to the “Ercole Olivario” Competition one of the oils presented for the regional Selection of extra virgin olive oils, it must give an indication of it in the application to participate in the regional Selection of extra virgin olive oils. In this case, this oil shall comply with all the conditions and requirements stipulated for the “Ercole Olivario” Competition.

#### Art. 5 – REGISTRATION PROCEDURES

For every oil that it intends to enter in the regional Selection of extra virgin olive oils, the commercial farm must forward the participation application to Toscana Promozione, from 15 December 2011 to 24 January 2012. The participation application, complete with the oil label’s file, must be presented online through the [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it) website.

In the event of entry in the “Ercole Olivario” 2012 Competition, the enterprises must present on paper the applicable application to the territorially competent Chamber of Commerce, utilizing the forms available on the [www.ercoleolivario.org](http://www.ercoleolivario.org) website.

The commercial farms that present oils just for participation in the regional Selection of extra virgin olive oils must send directly at their expenses to the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli - the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship (via Orcagna, 70 – 50121 FLORENCE - 4 packaged and labeled bottles of the same lot with a minimal capacity of 250 ml, equipped with all the necessary documentation:

- a) the original application to participate, complete in all its parts and signed by the person in charge of the presenting commercial concern;
- b) documentation on the certification of the batch, including the certificates of chemical and sensory analysis.

The bottles and documentation must be wrapped in one single package and forwarded to the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli - the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture - by and no later than 31 January 2012.

Nel caso di partecipazione al Concorso "Ercole Olivario", sarà la Camera di commercio competente per territorio a provvedere al prelievo di n. 6 campioni di olio secondo le regole del Concorso "Ercole Olivario".

Qualora l'olio sia sottoposto a certificazione dell'origine DOP o IGP e, pertanto, presentato alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, la Camera di commercio competente per territorio provvederà al prelievo di ulteriori n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml, confezionate ed etichettate, per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva. La Camera di commercio competente per territorio provvederà infine al trasferimento dei campioni prelevati al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze.

Al momento del prelievo l'incaricato ritirerà congiuntamente ai campioni anche tutta la documentazione necessaria.

Le bottiglie, la documentazione e il verbale di prelievo debitamente compilato dal prelevatore dovranno essere riuniti in un unico imballaggio e dovranno essere trasferiti al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze entro e non oltre il 31 gennaio 2012.

L'impresa presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni.

#### Art. 6 - ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sono conservati secondo le norme di buona tecnica olearia.

I campioni di olio, prima di essere sottoposti all'esame organolettico a cura delle apposite commissioni regionali, vengono anonimizzati secondo le procedure previste nel manuale di qualità del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze.

#### Art. 7 – COMMISSIONE REGIONALE DI VALUTAZIONE

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni regionali istituite presso il Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, composte da minimo n. 8 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'elenco nazionale e membri delle commissioni riconosciute dal MIPAAF operanti in Toscana e presiedute da un Capo Panel a rotazione tra quelli che parteciperanno ai lavori delle commissioni stesse.

Le commissioni sono integrate, ove possibile, da un giornalista iscritto nell' articolazione regionale Toscana dell' elenco nazionale.

Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

#### Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando una scheda di assaggio costruita in base ai principi dell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni, ampliata, nella parte dei descrittori positivi, con le indicazioni proposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nel documento COI/T.20/Doc.n.22. Il gradimento complessivo di ciascun olio viene espresso mediante un punteggio numerico da zero a dieci. Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli punteggi numerici.

Gli oli presentati per il Concorso "Ercole Olivario" saranno valutati con l'apposita scheda.

*In the event of entering the “Ercole Olivario” Competition, the territorially competent Chamber of commerce shall attend to withdrawing 6 samples of oil according to the rules of the “Ercole Olivario” Competition.*

*Whenever the oil is submitted to PDO or PGI certification and, therefore, presented to the regional Selection of extra virgin olive oils, the territorially competent Chamber of commerce shall attend to withdrawing 4 more packaged and labeled bottles from the same lot with a minimal capacity of 250 ml for the regional Selection of extra virgin olive oils. Lastly, the territorially competent Chamber of commerce shall transfer the samples withdrawn from the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship.*

*At the time of withdrawal, the appointee shall withdraw the samples and also all the necessary documentation.*

*The bottles, documentation and withdrawal report duly compiled by the withdrawer shall be wrapped in one single package and transferred to the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture by and no later than 31 January 2012.*

*The presenting commercial farm pledges to enable access on its own premises to personnel carrying out the sample withdrawal. t*

#### **Art. 6 – MAKING SAMPLES ANONYMOUS**

*From the moment of receipt all the samples participating in the regional Selection of the extra virgin olive oils are kept according to good oil technique practices.*

*Before being submitted to the organoleptic test by the special regional panels, oil samples are made anonymous according to the procedures specified in the quality handbook of the Commodity Chemical Laboratory of Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture.*

#### **Art. 7 – REGIONAL EVALUATION PANEL**

*The organoleptic test of oil samples is run by one or more regional panels set up at the Commodity Commercial Laboratory of Metropoli - the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture - consisting of a minimum of 8 between panel heads and expert oil tasters registered under the Tuscan region on the national list and members of the panels acknowledged by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies operating in Tuscany and presided over by a Panel Head who rotates among participants at the panel's works.*

*Panels are supplemented, where possible, by a journalist registered under the Tuscan region of the national list.*

*The panels operate with closed doors and make judgments against which there is no appeal.*

#### **Art. 8 – EVALUTATION SYSTEM**

*The regional Panels evaluate the samples using a tasting sheet formed according to the principles of the annex II to the (EEC) Reg. no. 2568/1991 and subsequent amendments and integrations, extended, in the part of the positive descriptors, with the indications proposed by the International Olive Oil Council (IOC) in the document COI/T.20/Doc. no.22. The overall popularity of every oil is expressed through a numerical score from zero to ten. The final score of every sample is obtained from the arithmetic average of the single numerical scores.*

*The oils presented for the “Ercole Olivario” Competition shall be evaluated with the special sheet.*

I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti, ove necessario, agli esami chimico-fisici, con costi a carico dell'organizzazione della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

Per il Concorso "Ercole Olivario", saranno inviati alla fase finale del concorso stesso, in rappresentanza della Toscana:

- per gli oli sottoposti a certificazione dell'origine: i primi n. 3 oli classificati nella Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, per i quali sia stata chiesta anche la partecipazione al Concorso "Ercole Olivario";
- per gli oli extra vergini di oliva non sottoposti a certificazione dell'origine: i primi n. 3 oli classificati nella graduatoria predisposta appositamente per il Concorso "Ercole Olivario".

A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti, non viene reso noto l'elenco delle aziende i cui oli non sono stati selezionati, né il punteggio assegnato ai singoli campioni degli oli selezionati.

#### Art. 9 – PUBBLICAZIONE DEL CATALOGO E PREMI

Vengono inseriti nel catalogo e premiati con diploma di merito esclusivamente gli oli sottoposti a certificazione dell'origine DOP o IGP che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 9.

La comunicazione degli oli che hanno superato la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva avverrà tramite la pubblicazione del loro elenco sul sito internet [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it) nei 10 giorni successivi al termine dei lavori della Commissione.

Gli oli selezionati saranno propagandati mediante iniziative coordinate e promosse dalla Regione Toscana, da Toscana Promozione, da Unioncamere Toscana e dalle Camere di Commercio. A tale scopo l'impresa si impegna a mettere a disposizione di Toscana Promozione almeno 6 bottiglie di ciascun olio selezionato, per le iniziative promozionali realizzate in Italia e all'estero. Sono preferibili confezioni di piccola capacità, comunque non inferiore a 250 ml.

Entro 120 giorni dal termine della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sarà pubblicato, sia in forma cartacea che on line, un catalogo degli oli selezionati. N. 5 copie del suddetto catalogo saranno consegnate a ciascuna impresa selezionata nell'ambito della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

Il catalogo sarà pubblicato in doppia lingua italiana ed inglese.

All'interno del catalogo potranno essere individuate le seguenti tipologie di oli:

- a) da olive di più varietà;
- b) da olive di una sola varietà (monovarietali);
- c) blend di oli monovarietali.

Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle aziende, nonché la caratterizzazione chimica e sensoriale degli oli selezionati.

Il catalogo sarà distribuito dalla Regione Toscana, Toscana Promozione, Unioncamere Toscana e dalle Camere di Commercio regionali nelle occasioni di promozione dei prodotti tipici della regione in Italia ed all'estero.

#### Art. 10 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia il Foro Competente è quello di Firenze.

#### Art. 11 – DISPOSIZIONI FINALI

Per gli oli presentati al Concorso "Ercole Olivario", per quanto non contemplato dal presente regolamento, si rimanda al regolamento del Concorso "Ercole Olivario" stesso, edizione 2012.

The samples that are finally selected shall be submitted, where necessary, to chemical-physical tests whose costs are met by the organization of the regional Selection of the extra virgin olive oils.

For the “Ercole Olivario” Competition, the following shall be sent to the final stage of the competition itself, representing Tuscany:

- for oils submitted to certification of origin: the first 3 oils classified in the regional Selection of extra virgin olive oils, for which participation has been requested in the “Ercole Olivario” Competition;
- for extra virgin olive oils not submitted to certification of origin: the first 3 oils classified in the classification specially prearranged for the “Ercole Olivario” Competition.

To safeguard the prestige of the participating commercial concerns, the list of the commercial farms whose oils were not selected is not made known nor is the score assigned to the single samples of selected oils.

#### Art. 9 – PUBLICATION OF THE CATALOGUE AND PRIZES

Only the oils submitted to PDO or GPI certification that have achieved a score equal to or higher than 7, according to the rating system under the previous art. 9, are catalogued and awarded diplomas of merit.

The oils that have passed the regional Selection of the extra virgin olive oils shall be notified through the publication of their list on the [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it) internet website in the 10 days following on the end of the Panel’s works.

The selected oils shall be propagandized through initiatives coordinated and promoted by the Tuscan Regional Administration, by Toscana Promozione, by the Regional Association of the Chambers of Commerce of Tuscany and by the Chambers of Commerce. For this purpose, the commercial farm pledges to make available to Toscana Promozione at least 6 bottles of every selected oil for the promotional activities carried out in Italy and abroad. Small packages are preferable. However, they must not be inferior to 250 ml.

Within 120 days from the end of the regional Selection of the extra virgin olive oils, a catalogue of selected oils shall be published on paper and on line. 5 copies of the above-mentioned catalogue shall be handed to every commercial farm selected in the regional Selection of extra virgin olive oils.

The catalogue shall be published in Italian and English.

The following types of oil can be individuated in the catalogue:

- a) from olives of several varieties;
- b) from olives of one single variety (single varietal);
- c) blends of single varietals.

The catalogue shall contain the commercial farm’s registry and production data, as well as selected oils’ chemical and sensorial characterization.

The catalogue shall be distributed by the Tuscan Regional Administration, the Regional Association of the Chambers of Commerce of Tuscany and the regional Chambers of Commerce on the occasions of promoting typical products of the region in Italy and abroad.

#### Art. 10 – DISPUTES

For any disputes whatsoever, the Competent Court of Law is the Florentine Court of Law.

#### Art. 11 – FINAL REGULATIONS

For oils presented to the “Ercole Olivario” Competition, for whatever is not included in this regulation, refer to the regulation of the 2012 “Ercole Olivario” Competition itself.

# Gli oli di qualità tipica e garantita

Alcuni alimenti ricercati dai consumatori assumono come denominazione di vendita il nome del luogo in quanto originari di determinate zone e per questo caratteristici. Questi prodotti, in cui rientrano gli oli, godono di una specifica legislazione europea sin dal 1992 oggi prevista dal Reg. (CE) n. 510/2006 che stabilisce una protezione particolare anche rispetto alla normativa dei marchi privati. Il regolamento definisce il prodotto a seconda del legame con il territorio in:

«denominazione d'origine», il nome geografico che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;

«indicazione geografica», il nome geografico che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica ed una o più fasi produttive avvengono nella zona geografica delimitata.

Gli oli certificati (IGP e DOP) sono sottoposti a due livelli di legislazione, una relativa ai controlli cogenti degli organi competenti per la verifica della genuinità e della qualità degli oli, l'altra per l'accertamento della conformità ai rigorosi disciplinari di produzione. Ciò vuol dire che tutti gli operatori della filiera sono sottoposti a rigorose verifiche annuali da parte dell'ente di certificazione che, applicando i piani di controllo ministeriali, verifica la rispondenza dell'intera filiera di produzione ai requisiti riportati nei disciplinari.

Ogni partita di olio certificato prima di essere messa in commercio con il marchio IGP o DOP deve essere sottoposta ad analisi chimiche e ad analisi organolettica da parte di una commissione (panel) formata da almeno otto assaggiatori iscritti presso un apposito Elenco. L'esame organolettico deve verificare sia l'assenza di difetti (ad esempio rancido, riscaldamento o avvinato), sia la presenza di attributi positivi tipici (fruttato, amaro e piccante) definiti nei disciplinari.

Le analisi chimiche sono tese a controllare la genuinità e la qualità del prodotto (per esempio sono ammessi solo oli a bassa acidità libera e non ossidati) ed anche la presenza in determinate concentrazioni di sostanze salutari e antiossidanti (tocoferoli e polifenoli).

## Typical and guaranteed quality oil



Some foods sought after by consumers are sold under the name of the place in that they originate from certain areas and are, therefore, characteristic. These products, including oils, benefit from specific European legislation since 1992 nowadays stipulated by the (EC) Reg. no. 510/2006 that

establishes special protection also with regard to the legislation of private brands. The regulation defines the product according to its territorial link in:

«designation of origin», the geographical name that serves to designate farm produce or food whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to a special geographical environment, including natural and human factors, and whose production, transformation and processing occur in the delimited geographical area;

«geographical indication», the geographical name that serves to designate farm produce or food whose certain quality, reputation or other characteristics can be attributed to such geographical origin and one or more production stages occur in the delimited geographical area.

Certified (PGI and DPO) oils are submitted to two levels of legislation: one concerns competent authorities' binding checks to verify the genuineness and quality of oils while the other checks their compliance with strict production regulations. This means that all trade members are submitted to strict annual checks on the part of the certifying authority which, applying ministerial checking plans, verifies the whole production' compliance with the requirements set out in the regulations.

Before being marketed, every batch of certified oil with the PGI or DPO hallmark must undergo chemical and organoleptic tests on the part of a panel consisting of at least eight tasters registered on a special List. The organoleptic test must verify the absence of defects (for example rancid, scald or seasoned with wine) and the presence of typical positive attributes (fruity, bitter and sharp) defined in the regulations.

I consumatori che acquistano un prodotto protetto con la denominazione DOP e IGP possono avere la certezza che si tratta di un prodotto con una precisa origine geografica e con caratteristiche proprie inequivocabili che ne sanciscono la fama. Sulle etichette delle bottiglie, oltre alle normali dizioni previste dalla normativa vigente, deve essere riportata la dizione Olio Extra vergine di Oliva, il nome della denominazione, seguita immediatamente dalla dicitura Denominazione di Origine Protetta o Indicazione Geografica Protetta. Inoltre si troveranno sulla bottiglia i simboli comunitari che contribuiscono a valorizzare le indicazioni geografiche protette e le denominazioni di origine protette e permettono ai consumatori di identificare immediatamente le produzioni di origine tutelate in Europa (Fig. X).

La Toscana per gli oli extra vergini di oliva ha quattro denominazioni di origine protetta: Chianti Classico DOP, Terre di Siena DOP, Lucca DOP e Seggiano DOP ed una indicazione geografica protetta: Toscano IGP. Mentre le DOP in Toscana interessano territori provinciali o subprovinciali, l'IGP Toscano comprende tutto il territorio regionale nel quale avvengono ciascuna delle fasi produttive, coltivazione, frangitura e confezionamento del prodotto. L'olio IGP Toscano si differenzia dalle DOP perché è possibile ottenere prodotti che assumono differenziazioni del profilo chimico ed organolettico dovute all'ampio areale di coltivazione.

Per questi oli iscritti nel Registro comunitario delle DOP e IGP, il regolamento prevede la tutela della denominazione in tutti gli Stati dell'Unione Europea da ogni improprio utilizzo commerciale, usurpazione, imitazione, falsa indicazione o qualsiasi altro richiamo possa indurre il consumatore in errore. Dunque DOP e IGP rappresentano dei marchi di tutela per gli operatori della filiera e per i consumatori che sono così garantiti sulla vera origine del prodotto.

Gli oli DOP e IGP della nostra Regione sono prodotti di alta qualità che presentano alcuni componenti antiossidanti che, oltre a caratterizzarli organoletticamente, ne sanciscono l'alto valore nutrizionale. L'olio extra vergine di oliva è un elemento fondamentale nella Dieta Mediterranea che nel novembre 2010 è stata inserita dall'UNESCO come elemento immateriale del patrimonio dell'umanità.

**Fig. 1**

Simboli comunitari di "Denominazione d'Origine Protetta" (modificato dal Reg.(CE) N. 628/2008) e di "Indicazione Geografica Protetta".

*Community "Protected Designation of Origin" (amended by the (EC) Reg.no. 628/2008) and "Protected Geographical Indication" symbols.*



The chemical tests are run to check the product's genuineness and quality (for instance only non-oxidized oils with low free acidity are allowed) and also the presence in certain concentrations of wholesome, anti-oxidizing substances (tocopherols and polyhydric phenols).

Consumers who purchase a product protected with the PDO and PGI name can be certain that it is a product with a precise geographic origin and with its own unequivocal characteristics that confirms its fame. The wording "Olio Extra vergine di Oliva" [Extra virgin Olive Oil] and the name of the designation of origin, immediately followed by the wording "Denominazione di Origine Protetta" [Protected designation of origin] or "Indicazione Geografica Protetta" [Protected Geographical Indication] must be indicated on the bottles' labels, apart from the normal wording stipulated by the legislation in force. Furthermore, the community symbols that help to valorize the protected geographical indications and the protected designations of origin shall be found on the bottles and they enable consumers to immediately identify the productions whose origins are protected in Europe (Fig. \_).

For extra virgin olive oils Tuscany has four protected designations of origin: Chianti Classico PDO, Terre di Siena PDO, Lucca PDO and Seggiano PDO and a protected geographical indication: Tuscan PGI. While the PDO in Tuscany concern provincial or sub-provincial territories, the Tuscan PGI also includes the regional territory in which every production, growing, pressing and packaging stage of the product occurs. Tuscan PGI oil differs from the PDO because it is possible to obtain products that assume chemical and organoleptic differentiations due to the vast growing area.

For these oils entered in the community Register of the PDO and PGI, the regulation stipulates the name's protection in all States of the European Union against any improper trade use, usurpation, imitation, false indication or any other reference whatsoever that could mislead consumers.

Therefore PDO and PGI are hallmarks to protect trade members and consumers, who are thus guaranteed about the product's true origin.

PDO and PGI oils in our Region are top quality products that feature some anti-oxidizing components which not only characterize them organoleptically but also confirm their high nutritional value. Extra virgin olive oil is a fundamental element in the Mediterranean Diet that was introduced by UNESCO in November 2010 as an intangible element of the common heritage of mankind.

## Olio extra vergine di oliva Toscano IGP



L'olivo rappresenta uno dei simboli che meglio identificano la Toscana e il suo paesaggio. Per garantire e tutelare questo patrimonio di cui anche l'olio fa parte, l'Unione Europea nel 1998 riconosce l'olio extravergine di oliva Toscano con l'indicazione geografica protetta in base ad un rigido Disciplinare di Produzione. Esso infatti obbliga lo svolgimento di tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione delle olive, l'estrazione dell'olio fino al suo confezionamento, all'interno della Regione Toscana. Per la produzione del Toscano IGP devono essere utilizzate le tipiche varietà di olive toscane: le più comuni frantoio, leccino e moraiolo e le altre del patrimonio olivicolo toscano indicate nel Disciplinare.

Scegliere l'olio extra vergine di oliva Toscano IGP significa acquistare un prodotto controllato in ogni fase della sua produzione, nel rispetto delle precise regole fissate all'interno del suo Disciplinare.

Anche le sue caratteristiche chimiche e organolettiche devono perciò rispondere a precisi parametri che ne contraddistinguono qualità e tipicità.

Così le sensazioni che si possono scoprire in questo olio Toscano IGP sono ampie e diverse fra loro; dall'odore fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, sino al verde di foglia. Il sapore invece sarà sicuramente caratterizzato dal gusto di fruttato accompagnato dalle tipiche e immancabili note di amaro e piccante.

L'olio Toscano IGP comprende anche alcune indicazioni che ne specificano ulteriormente l'origine e le sue caratteristiche, le cosiddette menzioni geografiche: Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Montalbano e Monti Pisani. Ognuna di esse rappresenta particolari peculiarità di quei territori, come una diversa presenza percentuale di varietà, una particolare condizione microclimatica e pedologica, particolari usi e costumi degli agricoltori.

## Toscana PGI extra virgin olive oil

*The olive is one of the symbols that best identifies Tuscany and its landscape. To guarantee and protect this heritage which also includes oil, in 1998 the European Union acknowledged Tuscan extra virgin olive oil with a protected geographic indication according to strict Production Regulations. In fact, it binds the whole production, from the growing of olives and the extraction of oil as far as its packaging in the Tuscan Region. Typical varieties of Tuscan olives must be used to produce Tuscan GPI: the most common are frantoio, leccino and moraiolo and the others of the Tuscan olive-heritage indicated in the Regulations.*

*Choosing Tuscan GPI extra virgin olive oil means purchasing a product whose production is checked in every stage in compliance with the precise rules fixed in the Regulations.*

*Therefore, its chemical and organoleptic characteristics must comply with precise parameters that distinguish its quality and typicality.*

*So the sensations that can be discovered in this Tuscan GPI oil are ample and differ: from its fruity odor accompanied by the scent of almond and artichoke up to leaf green. The flavor is certainly characterized by its fruity taste accompanied by its typical, unfailing bitter and sharp notes.*

*Tuscan PGI oil also includes some indications that further specify its origin and characteristics, the so-called geographical mentions: Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Montalbano and Monti Pisani. Every one of them represents special peculiarities of those territories such as a different variety presence percentage, a special microclimatic and soil condition and farmers' particular practices and customs.*

*Tuscan PGI extra virgin olive oil is promoted and protected by the Syndicate created in 1997 to guarantee this name with its hallmark. To date, over 11,000 commercial farms and 3131 olive presses - or almost 80%*

L'extravergine Toscano IGP viene promosso e tutelato dal Consorzio nato nel 1997 per garantire con il suo marchio questa denominazione. Ad oggi sono oltre 11.000 le imprese associate, ben 313 i frantoi, ovvero quasi l'80% del totale presente in Toscana, ed oltre sette milioni e mezzo gli olivi iscritti, quasi la metà del patrimonio toscano.

La garanzia dell'olio Toscano IGP si esplicita attraverso la completa tracciabilità a cui obbligatoriamente è sottoposto il prodotto. Infatti, il numero impresso sul contrassegno al collo della bottiglia permette di riconoscere il vero olio extravergine Toscano IGP e di seguire l'intero percorso, dal luogo di coltivazione dell'olivo, alla frangitura, attraverso l'imbottigliamento, fino all'acquisto, garantendo quindi la più limpida tracciabilità. E' sufficiente inserire sul sito del Consorzio il numero del contrassegno e la capacità della confezione acquistata per scoprire davvero tutto sulla sua storia.

Il Consorzio è organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per la tutela della denominazione, potendo in tal modo aumentare il proprio spettro d'azione con più ampi poteri, a garanzia delle sue aziende associate e dei consumatori finali.

### **Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva Toscano IGP**

Via della Villa Demidoff, 64/d - 50127 Firenze  
Tel. +39-055-3245732 - Fax +39-055-3246110

info@oliotoscanoigp.it  
www.oliotoscanoigp.it

Organismo di controllo Certiquality S.r.l.

*of the total present in Tuscany - and over seven and a half million olive trees registered - almost half the Tuscan heritage – have joined.*

*Tuscan PGI oil is guaranteed through the complete traceability to which the product is submitted. In fact, the number impressed on the bottle's trademark enables real Tuscan PGI extra virgin oil to be recognized and to follow its whole course of development, from the olive's growing place to its pressing, through its bottling up to its purchase, thus guaranteeing its clearest traceability. It is sufficient to enter on the Syndicate's website the trademark's number and the capacity of the package purchased to really discover its whole history.*

*The Syndicate is an organization acknowledged by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies to protect the name, thus being able to increase its action range with the fullest powers, to guarantee associated commercial farms and final consumers.*

### ***Syndicate to protect Tuscan PGI extra virgin olive oil***

*Via della Villa Demidoff, 64/d - 50127 Florence  
Tel. +39-055-3245732 - Fax +39-055-3246110*

*info@oliotoscanoigp.it  
www.oliotoscanoigp.it*

*Checking organization Certiquality S.r.l.*

## Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

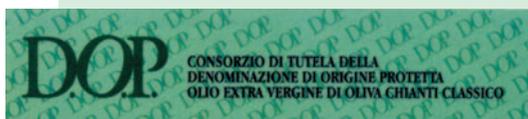
L'olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP deve essere prodotto esclusivamente con le olive di

oliveti iscritti all'albo, costituiti per almeno l'80% da piante delle varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino da sole o congiuntamente, e per un massimo del 20% da piante di altre varietà iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano: dall'armonioso equilibrio di queste differenti olive nasce un olio unico per sapore e tradizione.

La zona di produzione dell'olio extra vergine Chianti Classico corrisponde a quella delimitata per il vino Chianti Classico e si estende a numerosi comuni in provincia di Siena e Firenze: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle in Val di Pesa, secondo la delimitazione indicata nel disciplinare di produzione. La coltivazione dell'olivo di questa zona è compresa tra le isoiete di 650 mm e 850 mm, le isoterme di 12,5 e 15°C, in oliveti con altitudine superiore ai 180 m s.l.m., su suoli collinari a pH sub alcalino.

Le olive, sane e colte dalla pianta, sono lavorate al massimo entro tre giorni dalla brucatura, in frantoi compresi nell'area di produzione. Nel caso si utilizzino cassoni e/o carrelli, il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta.

L'olio, per ottenere il riconoscimento Chianti Classico, deve essere idoneo alle analisi fisico-chimiche ed organolettiche quali: l'acidità che deve essere massimo 0,5%; il numero di perossidi al massimo 12 meqO<sub>2</sub>/kg; il K232 massimo 2,1 e il K270 massimo 0,2; deve essere inoltre un olio ad alto tenore di acido oleico (superiore a 72%); gli antiossidanti fenolici devono essere maggiori di 150 mg/kg ed i tocoferoli totali maggiori di 140 mg/kg. Per quanto riguarda la valutazione organolettica l'olio deve essere di colore da verde intenso a verde con



## Chianti Classico PDO extra virgin olive oil

*Chianti Classico PDO extra virgin olive oil must be produced exclusively with olives from enrolled olive groves, at least 80% of which consists of plants of the Frantoio, Correggiolo, Moraiolo and Leccino varieties on their own or jointly, and for a maximum of 20% by plants of other varieties registered on the Tuscan olive germ plasma list: the harmonious balance of these different olives gives rise to an oil which is unique in terms of flavor and tradition.*

*The production area of Chianti Classico extra virgin oil corresponds to the area delimited for Chianti Classico wine and stretches to numerous municipalities in the Siena and Florentine province: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa and Tavarnelle in Val di Pesa, according to the delimitation indicated in the production regulations. Olive growing in this area is included between 650 mm and 850 mm isohyets and 12.5 and 15°C isotherms in olive groves with an altitude of over 180 a.s.l., on hilly soils with a sub-alkaline pH.*

*The healthy olives picked off the plant are processed at the maximum three days from picking in olive presses included in the production area. Should tanks and/or trolleys be used, olives must be transported to the oil press the same day they are picked.*

*In order to obtain Chianti Classico recognition, the oil must be suitable for physical-chemical and organoleptic tests: the acidity must be maximum 0.5%; the number of peroxides maximum 12 meqO<sub>2</sub>/kg; the K232 maximum 2.1 and the K270 maximum 0.2. Furthermore, it must be an oil with a high oleic acid content (greater than 72%). Phenolic anti-oxidizers must be greater than 150 mg/kg and the total tocopherols greater than 140 mg/kg. As for the organoleptic evaluation, the oil must range from deep green to green with golden nuances and have a net fruity aroma of olive oil and a bitter, slight sharp flavor. In particular, the tasting sheet must indicate green fruitiness 3-8, bitter 2-8 and sharp 2-8. No type of organoleptic defect is allowed. The presence of aromatic notes make*

sfumature dorate; con aroma netto di olio di oliva e fruttato e un sapore piccante e leggermente amaro. In particolare dalla scheda di assaggio deve risultare con: fruttato verde 3-8, amaro 2-8, piccante 2-8.

Non è ammesso alcun tipo e livello di difetto organolettico. La presenza di note aromatiche rende quest'olio ottimo su insalate, minestre a base di legumi e su piatti della tradizione Toscana come la ribollita e la panzanella.

L'olio del Chianti Classico ha una tradizione antichissima tramandata di generazione in generazione. La produzione dell'olio di oliva ha avuto un forte impulso con il passare degli anni per motivi nutrizionali, religiosi (riti e cerimonie che imponevano l'uso dell'olio) e d'incremento demografico. Furono così trasformate ampie zone boschive in vigneti e oliveti, favorendo la realizzazione dello straordinario paesaggio toscano compreso tra le città di Firenze e Siena. Un riconoscimento particolare della zona di produzione è stata la promulgazione di un editto del 1716 con il quale il Duca Cosimo III tracciava gli attuali confini dell'area di produzione riconoscendo la qualità delle attuali produzioni olivicole e viticole della zona. Nel 1819 il Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo di G. Tavanti indicava già le principali cultivar esistenti nella zona del Chianti Classico.

### **Consorzio Olio extravergine di oliva del Chianti Classico**

Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca Val di Pesa  
500028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel. +39-055-82285

Fax +39-055-8228173

[oliodop@chianticlassico.com](mailto:oliodop@chianticlassico.com)

[www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com)

Organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l.

*this oil delicious on salads, vegetable soups and on traditional Tuscan dishes such as “ribollita” [re-boiled vegetable soup with bread added] and “panzanella” [a bread-based salad].*

*Chianti Classico oil is steeped in age-old tradition handed down the generations. Olive oil production was boosted over the years for nutritional and religious (rituals and ceremonies that imposed the use of oil) reasons and due to the population increase. In this way vast wooded areas were transformed into vineyards and olive groves, fostering the creation of the extraordinary Tuscan landscape between the cities of Florence and Siena. The production area was specially recognized by the promulgation of an edict in 1716 with which Duke Cosimo III traced the production area’s current borders recognizing the quality of the current olive- and vine-growing productions in the area. In 1819 G. Tavanti’s complete theoretical-practical treatise on olives already indicated the main cultivars existing in the Chianti Classico area.*

### **Chianti Classico extra virgin olive oil syndicate**

Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca Val di Pesa  
500028 Tavarnelle Val di Pesa (Florentine province)

Tel. +39-055-82285

Fax +39-055-8228173

[oliiodop@chianticlassico.com](mailto:oliiodop@chianticlassico.com)

[www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com)

Checking organization CSQA Certificazioni S.r.l.

## Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP



L'olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP è prodotto con olive provenienti da almeno due delle seguenti cultivar presenti, a livello aziendale, singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo.

Possono concorrere altre cultivar quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP devono essere prodotte nei territori collinari della provincia di Siena vocati alla produzione di olio con le caratteristiche ed il livello qualitativo previsti dal disciplinare di produzione.

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali della zona, la raccolta delle olive per la produzione dell'olio potrà iniziare dal mese di ottobre e dovrà terminare entro il 31 dicembre.

Le olive sane, conservate in appositi locali freschi e ventilati e per non più di 3 giorni dalla raccolta, evitando surriscaldamenti e fermentazioni, sono molite, esclusivamente con metodi fisici e meccanici, in oleifici siti nel territorio di produzione, entro le 24 ore dal conferimento al frantoio.

All'imbottigliamento l'olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP deve rispondere alle seguenti caratteristiche analitiche e sensoriali:

- Colore: dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo
- Odore: fruttato. Gusto: con note di amaro e piccante
- Acidità max : 0,50%(espressa in acido Oleico)
- Perossidi: valore max 12
- Valori di K 232 : max 2,20
- Valori di K 270 : max 0,20
- Polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 p.p.m.
- Tenore di acido oleico: maggiore del 72%
- Panel Test: uguale o maggiore di 7

## Terre di Siena PDO extra virgin olive oil

*Terre di Siena PDO olive oil is produced with olives originating from at least two of the following cultivars present, at commercial farm level, singularly for at least 10% and jointly to an extent of no less than 85%: Frantoio, Correggiolo, Leccino and Moraiolo.*

*Other cultivars such as Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo and Olivo Bufalo can contribute to an extent of no more than 15%.*

*The olives bound for Terre di Siena PDO extra virgin olive oil production must be produced in the hilly territories of the province of Siena dedicated to oil production with the characteristics and quality level stipulated by the production regulations.*

*The olive groves' environmental and growing conditions must be traditional in the area. The olive harvest to produce oil can commence from the month of October and must end by the 31 December.*

*The healthy olives, kept in special fresh, ventilated premises for no more than 3 days from picking to avoid overheating and fermentation, are ground only with physical and mechanical methods, in oil-mills situated in the production territory, within 24 hours from their conferral to the oil-mill.*

*On bottling, Terre di Siena PDO extra virgin olive oil must comply with the following analytical and sensory characteristics:*

- Color: from green to yellow with color variations in time
- Odor: fruity. Taste: with bitter, sharp notes
- Max. acidity : 0.50%(expressed in Oleic acid)
- Peroxides: max value 12
- K 232 values : max 2.20
- K 270 values : max 0.20
- Total polyhydric phenols: equal to or greater than 100 p.p.m.
- Oleic acid content: greater than 72%
- Panel Test: equal to or greater than 7

La coltivazione dell'olivo nel territorio senese risale a moltissimo tempo fa. La pianta dell'olivo è presente nelle opere d'arte e nelle pitture del tardo Medioevo, periodo in cui, anche scrittori documentano la presenza di questa pianta fra le colline senesi.

L'importanza della coltivazione dell'olivo nel territorio di Siena è testimoniata anche da uomini di cultura come il Repetti che, nel 1835, fu incaricato dal Granduca di Toscana di fornire notizie storico-economiche sul Granducato, sottolineando quanto fosse importante l'attività olivicola nei territori dei Comuni senesi, sia per quanto riguardava l'economia contadina sia per la tradizione.

Il prodotto in cucina, a crudo, è ottimo per condire insalate e minestre tipiche della regione a base di legumi (minestra di fagioli), sulla ribollita, sulla tradizionale panzanella, nel pinzimonio o sulla bruschetta; a cotto è indicato per la realizzazione di arrosti, umidi, ed anche per friggere.

La zona di produzione dell'olio Terre di Siena comprende numerosi comuni in provincia di Siena.

### **Consorzio dell'Olio extravergine di oliva DOP "Terre di Siena"**

Via della Sapienza, 8 - 53100 Siena

Tel. +39-0577-280280 - Fax +39-0577-280970

[consorzio@olioterredisenadop.it](mailto:consorzio@olioterredisenadop.it)

[www.olioterredisenadop.it](http://www.olioterredisenadop.it)

Organismo di controllo: Camera di Commercio di Siena

*Olive growing in Siena territory dates back to a very long time ago. The olive plant exists in works of art and in paintings dating back to the late Middle Ages, when also writers document the existence of this plant amidst the Siena hills.*

*The importance of olive growing in the Siena territory is also testified to by academics such as Repetti who, in 1835, was appointed by the Grand Duke of Tuscany to provide historical and economic information about the Grand Duchy, stressing the importance of olive growing in the territories of the Siena Communes both with regard to the peasant economy and the tradition.*

*In terms of cuisines, the raw product is ideal to dress salads and soups typical of the region based on vegetables (kidney-bean soup), on “ribollita”, on “panzanella”, in a dip made of olive-oil, pepper and salt and on toasted bread seasoned with salt, pepper and garlic. Cooked, it is recommended for roasts, stewed meats and also for frying.*

*The Terre di Siena olive oil production area includes numerous municipalities in the Siena province.*

### **Terre di Siena” PDO extra virgin olive oil Syndicate**

Via della Sapienza, 8 - 53100 Siena

Tel. +39-0577-280280 - Fax +39-0577-280970

[consorzio@olioterredisienadop.it](mailto:consorzio@olioterredisienadop.it)

[www.olioterredisienadop.it](http://www.olioterredisienadop.it)

Checking organization: Siena Chamber of Commerce

## Olio extra vergine di oliva Lucca DOP



Per olio extra vergine di oliva Lucca DOP s'intende l'olio prodotto in un comprensorio geografico, all'interno della provincia di Lucca, come definito nel disciplinare di produzione.

Le olive utilizzate possono appartenere, in percentuale sino al 90% alla varietà Frantoio, sino al 20% alla varietà Leccino e, in percentuale minore, alle varietà Pendolino, Maurino ed altre locali minori.

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura negli oliveti destinati alla produzione dell'olio sono quelle specifiche delle zone di produzione atte a conferire alle olive ed all'olio le tradizionali caratteristiche qualitative. Le olive sono raccolte dalla pianta preferibilmente con il metodo della "brucatura manuale" e la fase di raccolta avviene entro il termine massimo del 31 dicembre di ogni anno. Le olive, stoccate al massimo due giorni dalla raccolta, sono lavorate con il metodo tradizionale a pressione o in frantoi moderni a ciclo continuo o semicontinuo con un tempo massimo di gramolatura di 50 minuti e temperatura di gramolazione 28 gradi centigradi.

I requisiti richiesti per l'immissione al consumo per l'olio extra vergine di oliva Lucca DOP sono un'acidità totale (espressa in acido oleico) non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio, numero di perossidi: max 12 meq O<sub>2</sub>/kg, Acido oleico > 72 %, Acido linoleico 5-9 %, Acido linolenico < 0,9 % e contenuto di Tocoferoli totali non inferiori a 90 mg/litro e Polifenoli totali non inferiori a 100 mg/litro.

L'olio Lucca DOP ha gusto di fruttato di oliva da leggero a medio, fondamentalmente dolce e con sensazioni di piccante ed amaro legate all'intensità del fruttato rilevato che è direttamente legato ad uno stadio ottimale del frutto al momento della raccolta che va da fine ottobre a fine dicembre. Il colore è giallo con toni di verde più o meno intensi. Al Panel test il punteggio deve essere > 7

La provincia di Lucca, già in età antica, era ricca di oliveti, la toponomastica ne dà conferma, vi sono luoghi il cui nome ha un chiaro riferimento all'olivo, come "Ulettori" località sulla collina di Pieve a Elici,

## Lucca PDO extra virgin olive oil

*Lucca PDO extra virgin olive oil signifies the oil produced in a geographical district in the province of Lucca, as defined in the production regulations.*

*The olives can belong to the following varieties: to the Frantoio variety up to 90%, to the Leccino variety up to 20% and, in lesser percentages, to the Pendolino, Maurino and other minor local varieties.*

*The soil, climatic and growing conditions in olive groves bound for olive production are specific of the production areas fit to confer the traditional qualitative characteristics on olives and oil. The olives are picked off the plant preferably with the "manual picking" technique and the harvesting stage occurs by the 31 December deadline of every year. The olives, stored for two days at the most, are processed with the traditional pressure method or in modern continuous- or semi-continuous-cycle olive presses with a maximum grinding temperature of 28 degrees centigrade.*

*The consumption requirements for Lucca PDO extra virgin olive oil are total acidity (expressed in oleic acid) of no more than 0.5 grams of oil, number of peroxides: max 12 meq O<sub>2</sub>/kg, oleic Acid > 72 %, linoleic Acid 5-9 %, linolenic Acid < 0,9 % and total Tocopherol content of no less than 90 mg/liter and total Polyhydric Phenols of no less than 100 mg/liter.*

*Lucca PDO oil has a fruity, fundamentally sweet olive taste from light to medium and with sharp, bitter sensations linked to the intensity of the fruitiness detected which is directly linked to an optimal stage of the fruit at the time of picking that goes from the end of October to the end of December. The color is yellow with more or less deep green shades. The Panel test score must be > 7*

*Many centuries ago, the province of Lucca abounded in olive groves. Its place-names confirms this. There are places whose names clearly refer to olives such as "Ulettori", a locality on the Pieve a Elici hill, "Ulivella" near to Camaiore, "Oliveto" at Arliano and "Olivetecci" at Varno. The*

“Ulivella” vicino a Camaiore, “Oliveto” presso Arliano, “Olivetecci” presso Varno. Gli oliveti venivano coltivati in salita su poggi a gradini strappati alla montagna.

La coltura dell’olivo crebbe d’importanza sia come alimento che come aspetto produttivo, nel 1300-1400, momento in cui in tutta la Toscana si avverte l’esigenza di incrementare e proteggere l’olivicultura. Nelle comunità furono scritti statuti con norme precise di comportamento che influenzarono la qualità e che potevano anche identificare le varietà più comunemente coltivate. Si censirono in provincia di Lucca alcune varietà che tutt’oggi si coltivano. Con il tempo, l’olio divenne, grazie all’abilità ed alla tenacia dei suoi mestieranti, opportunità di commercializzazione.

Lucca, come testimonia lo storico lucchese Cesare Sardi, si impose nelle principali industrie dell’olio e adottò norme di commercializzazione proibendo la vendita fuori del suo territorio senza licenze e la sottrazione dolosa dal mercato ad effetto di attendere il rincaro. In Lucchesia l’olivo e l’olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale.

### **Consorzio di Tutela Olio DOP Lucca**

Sede legale: Via delle Tagliate, 370 - 55100 Lucca

Tel. e Fax +39/0583341311

Segreteria: Viale Barsanti e Matteucci, 208 - 55100 Lucca

Tel. +39-0583-342044

Fax +39-0583-341920

Segreteria telefonica e Fax: +39-1786003932

[oliodoplucca@fiscali.it](mailto:oliodoplucca@fiscali.it)

Organismo di controllo Certiquality S.r.l.

*olive groves are grown on slopes on stepped hillocks dug out of the mountainside.*

*Olive growing grew in importance both as food and in terms of production in 1300-1400, a time in which the whole of Tuscany felt the need to increase and protect olive growing. Statutes were written in communities with precise behavioral rules that influenced its quality and could also identify the most commonly grown varieties. Some varieties in the province of Lucca, which are still grown today, were registered for assessment. In time, oil became a marketing opportunity thanks to its trade members' ability and tenacity.*

*As testified to by the historian from Lucca, Cesare Sardi, in the main oil industries marketing rules were enforced prohibiting the sale outside the territory without licences and taking it off the market making it more expensive. In the Lucca area, olives and oil have always represented not just an economic support but also a life style and social custom.*

### **Syndicate to protect Lucca PDO Oil**

Registered office: Via delle Tagliate, 370 - 55100 Lucca

Tel. and Fax +39/0583341311

Secretariat: Viale Barsanti e Matteucci, 208 - 55100 Lucca

Tel. +39-0583-342044

Fax +39-0583-341920

Answering service and Fax: +39-1786003932

[oliodoplucca@tiscali.it](mailto:oliodoplucca@tiscali.it)

Checking organization Certiquality S.r.l.

## Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP

L'olio extravergine di oliva Seggiano DOP è ottenuto esclusivamente da oliveti che abbiano almeno l'85% della cultivar Olivastra Seggianese e che siano ubicati nei comuni di: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara, comuni del Monte Amiata.



La geologia (l'Amiata è di origine vulcanica) ed il clima costituiscono una specificità per questa produzione. Il clima si presenta umido con una piovosità superiore ai 1.000 mm annui e soprattutto con precipitazioni nevose, discontinue negli anni sia per intensità che per frequenza, che rendono specifica ed insostituibile la cultivar da cui si ottiene l'olio extra vergine di oliva. Infatti è ottenuto, per almeno l'85%, dalle drupe della cultivar: "Olivastra di Seggiano" (denominata localmente anche "Olivastra Seggianese"); sono ammessi i frutti di altre varietà toscane presenti negli oliveti fino ad un massimo del 15% del totale aziendale.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: colore dal verde al dorato; odore fresco, pulito netto di oliva; sapore: pulito, netto, con note erbacee che ripercorrono i toni olfattivi, carica amara e piccante in buona armonia. L'acidità massima totale non eccedente lo 0,50 %, perossidi: valore massimo: 12, k232: max 2,20, k270: max 0,20. Ha un contenuto di polifenoli totali superiore a 200 ppm fino a 450 mg per litro e tocoferoli totali uguale o superiore a 100 ppm. Anche la percentuale di acidi grassi insaturi è importante: uguale o superiore al 78%.

Gli oliveti in quest'area presentano esemplari antichi che già nella descrizione di Giorgio Santi ("Viaggio a Monte Amiata" della fine del settecento) così racconta: "la sua (di Seggiano) collina é guarnita di belli oliveti, che nutrono olivi di vecchiezza e di grandezza straordinaria, senza dubbio, dunque di età plurisecolare".

## Seggiano PDO extra virgin olive oil

*Seggiano PDO extra virgin olive oil is obtained exclusively from olive groves that have at least 85% of the Olivastra Seggianese cultivar and which are located in the following towns: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano and part of the Town of Castell’Azzara and towns of Mt. Amiata.*

*The geology (Mt.Amiata is of volcanic origin) and the climate are a specificity for this production.*

*The climate is damp with rainfall of over 1,000 mm per year and features snowfalls, which are discontinuous over the years in terms of intensity and frequency and that make the cultivar from which the extra virgin olive oil is obtained specific and irreplaceable. In fact, at least 85% of it is obtained from the drupe [stone-fruit] of the “Olivastra di Seggiano” cultivar (also named “Olivastra Seggianese” locally). The fruits of other Tuscan varieties in olive-groves up to a maximum of 15% of the commercial farm’s total are allowed.*

*The product features the following organoleptic characteristics: color from green to gold; fresh, net olive odor; flavor: clean and net with herbaceous notes that run through its olfactory tones with a harmonious bitter, sharp charge. The total maximum acidity does not exceed 0.50 %, peroxides: maximum value: 12, k232: max 2,20, k270: max 0,20. It has a total polyhydric phenol content equal to or superior to 100 p.p.m. The percentage of unsaturated fatty acids is important: equal to or greater than 78%.*

*The olive-groves in this area set age-old examples that are described by Giorgio Santi (“Viaggio a Monte Amiata” at the end of the 18th century): “the Seggiano hill is garnished with beautiful olive-groves, which cherish unquestionably extraordinarily old, large olive trees which must, therefore, be centuries old”.*

*The cultivar’s introduction seems to date back to before the year one thousand. The first historic information about the use of the geographical*

L'introduzione della cultivar sembra risalire a prima dell'anno mille. Le prime notizie storiche sull'uso del vocabolo geografico "Seggiano" sono contenute in un documento (riportato dall'Abate Fatteschi) in cui si parla di terreni situati nel "Castello di Seggiano", "olivellati" dall'Abate dell'Abbazia di S. Salvatore, nell'anno 858 d.C. o secondo altri, nell'anno 903 d.C. Già da quell'epoca, si evidenzia un'elevata attenzione per l'olivo, designato con il nome di "Olivastra" (probabilmente dal latino "Oleaster" = olivo selvatico) o anche con il nome "Slavo", (la tradizione orale vuole che tale pianta sia originaria della Dalmazia introdotta dai monaci dell'Abbazia di S. Salvatore, da cui deriva il nome "Slavo"), da cui si poteva ricavare una buona quantità di olio.

Già verso la fine dell'ottocento e il primo novecento la coltura dell'olivo, nonostante la fragilità economica del settore dovuta anche alle sfavorevoli condizioni climatiche, si era orientata verso forme intensive e specializzate che insieme alla coltivazione della vite avevano già contribuito alla peculiarità dell'attuale paesaggio rurale del Seggiano.

Ogni operazione, raccolta, frangitura e confezionamento deve essere svolta nell'area definita dal disciplinare.

Consorzio olio Extravergine di oliva Seggiano DOP

C/o C.M. Amiata Grossetano  
8031 - Arcidosso (GR)

Tel: 0564/969615  
web: [www.consorziolioseggiano.it](http://www.consorziolioseggiano.it)

Organismo di controllo IMC

word “Seggiano” is contained in a document (referred to by the Abbot Fatteschi) which mentions grounds situated in “Castello di Seggiano”, which are “olivellati” [studded in olive trees] from the Abbey of S. Salvatore, in the year 858 A.D. or, according to others, in the year 903 A.D. As far back as this era, a great deal of attention was paid to olive trees, designated with the name “Olivastra” (probably from the Latin “Oleaster” = wild olive) or also with the name “Slavo”, (oral tradition maintains that this plant originates from Dalmatia and was introduced by the monks of the Abbey of S. Salvatore, hence the name “Slavo”), whence a good quantity of oil could be obtained.

As far back as the end of the nineteenth century and early twentieth century, the growing of olive trees, despite the sector’s economic fragility also due to the unfavorable climatic conditions, was oriented towards intensive, specialized forms that, together with the vine growing, had already contributed to the peculiarity of the current rural landscape of the Seggiano area.

Every operation – picking, pressing and packaging – must be carried out in the area defined by the regulations.

Seggiano PDO extra virgin olive oil syndicate

C/o C.M. Amiata Grossetano  
8031 - Arcidosso (Province of Grosseto)

Tel: 0564/969615  
web: [www.consorzioolioseggiano.it](http://www.consorzioolioseggiano.it)

Checking organization IMC

# L'analisi chimica e sensoriale degli oli selezionati

Nelle pagine successive sono presentate le schede descrittive e degli oli selezionati e delle imprese che li producono, per ogni olio sono presenti il profilo sensoriale ed i dati delle analisi chimiche più significative per la caratterizzazione dei prodotti di qualità.

## ANALISI CHIMICA

I dati analitici di laboratorio evidenziati nelle schede sono relativi a:

Acidità (acidi grassi liberi), espressa in acido oleico, che dà importanti indicazioni sullo stato sanitario delle olive lavorate al frantoio;

Numero di Perossidi e Esame Spettrofotometrico UV (K232, K270 e Delta K) che indicano lo stato di conservazione dell'olio con specifico riferimento all'irrancidimento;

Tocoferoli (vitamina E) e Profilo Biofenolico che esprimono la quantità di sostanze antiossidanti presenti nell'olio extravergine e che forniscono indicazioni sulla conservabilità dell'olio extravergine di oliva nel tempo.

Questi parametri, assieme a numerosi altri previsti nel Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni, concorrono a determinare la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e il loro livello qualitativo.

All'interno del profilo biofenolico dei campioni selezionati sono riportate le classi dei composti più significativi per il ruolo che rivestono nei confronti delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extravergine di oliva.

Un alto contenuto di biofenoli totali è comunque un buon indice a cui il consumatore può sempre riferirsi nella scelta di un olio di qualità.

Su tutti i campioni selezionati è stato valutato tramite analisi strumentale anche il contenuto di composti aromatici tipici dell'olio extravergine di oliva. Questi composti si formano principalmente durante la fase di frangitura delle olive e la successiva fase di gramolatura della pasta per azione di un sistema enzimatico complesso chiamato "Via della Lipossigenasi".

La presenza e la concentrazione dei composti aromatici determinano il profilo olfattivo dell'olio extravergine di oliva che viene valutato anche attraverso l'analisi sensoriale.

# The chemical and sensory analysis of selected oils

The following pages present the descriptive sheets of selected oils and of the commercial farms that produce them. Every oil's sensory profile and the most significant data of chemical tests for the characterization of quality products are present.

## CHEMICAL TEST

The laboratory analytical data highlighted in the sheets concern:

Acidity (free fatty acids), expressed in oleic acid, which give important indications about the state of health of the olives processed in the olive press;

Number of Peroxides and UV Spectrophotometric Examination (K232, K270 and Delta K) which indicate the oil's state of preservation with specific reference to its going rancid;

Tocopherols (vitamin E) and Biophenolic Profile that express the quantity of anti-oxidizing substances present in the extra virgin oil and which provide indications about the extra virgin olive oil's preservability in time.

These parameters, together with numerous others stipulated in the EEC Reg. 2568/91 and subsequent amendments, help to determine the virgin olive oil's commodity classification and their qualitative level.

The biophenolic profile of the selected samples refers to the classes of most significant compounds due to the role that they fulfill vis-à-vis extra virgin olive oil's nutritional and sensory characteristics.

A high total biophenolic content is, however, a good index to which consumers can always refer in selecting quality oil.

The content of aromatic compounds typical of extra virgin olive oil was also evaluated through an instrumental test on all selected samples. These compounds primarily form during the olives' pressing stage and the paste's subsequent grinding phase through the action of a complex enzymatic system called the "Lipoagenesis Way".

The aromatic compounds' presence and concentration determine the extra virgin olive oil's olfactory profile which is evaluated also through sensory checks.

## Metodi di analisi utilizzati:

Acidi grassi liberi: Reg CEE 2568/91 Allegato II

Numero di perossidi: Reg CEE 2568/91 Allegato III

Spettrofotometria UV : Reg CEE 2568/91 Allegato IX

Biofenoli: COI/T20/Doc. n. 29

Tocoferoli: EN ISO 9936: 2006/Cor 1:2008

Composti aromatici da Lox: metodo HS-SPME-GC-MS (SI 2-metil-4-pentanololo)  
Benincasa et al., 2003; Vichi et al., 2005; Contini et al., 2006.

Analisi sensoriale: Reg CE 640/08 Allegato XII e COI/T.20/Doc n.22



## ANALISI SENSORIALE

Per legge, come riportato nel Reg. CEE 2568/91 e succ. mod., l'olio extravergine di oliva deve essere privo di difetti rilevabili attraverso l'analisi sensoriale (panel test).

L'olio viene assaggiato da un gruppo di esperti che hanno sostenuto e superato un esame di idoneità e sono iscritti in uno specifico elenco nazionale. La valutazione, espressa da ogni assaggiatore, viene elaborata statisticamente dal Capo Panel e concorre nella determinazione del giudizio complessivo del panel.

In Toscana operano 14 panel professionali, gli assaggiatori toscani da soli sono gran parte degli iscritti nell'elenco nazionale.

Tutti gli oli a marchio DOP o IGP immessi in commercio sono sottoposti al panel test; questo obbligo non sussiste per l'olio extravergine di oliva non certificato che comunque è soggetto a verifiche a campione da parte degli organismi di controllo preposti.

La Selezione regionale degli oli extravergini di oliva, riservata agli oli DOP e IGP, è stata effettuata sottoponendo i campioni di olio ad un'ulteriore analisi sensoriale da parte di una commissione appositamente costituita alla quale hanno partecipato capi panel provenienti da tutte le province,

### **Method of Analysis:**

*Free fatty acids: EEC Reg 2568/91 Annex II*

*Peroxide index: EEC Reg 2568/91 Annex III*

*Spectrophotometry UV: ECC Reg 2568/91 Annex IX*

*Biophenols: IOC/T20/Doc. n. 29*

*Tocopherols: EN ISO 9936:2006/Cor 1:2008*

*Aromatic Compounds from Lox Pathway: method HS-SPME-GC-MS (IS 2methyl-4-pentanol). Benincasa et al., 2003; Vichi et al., 2005; Contini et al., 2006*

*Sensory Analysis: EC Reg. N. 640/08 Annex XII and IOC/T.20/Doc n.22*



### **SENSORY CHECKS**

*By law, as referred to in the EEC Reg. 2568/91 and subsequent amendments, extra virgin olive oil must be free from defects detectable through sensory checks (panel tests).*

*The oil is tasted by a group of experts who have sat and passed an aptitude test and are registered on a specific national list. The evaluation, expressed by every test, is processed statistically by the Panel Head and helps to determine the panel's overall judgment.*

*14 professional panels operate in Tuscany. Tuscan tasters alone account for a large part of tasters registered on the national list.*

*All marketed oils with a PDO or GPI hallmark undergo the panel test. This obligation does not apply to uncertified extra virgin olive oil which, however, is subject to sample tests on the part of checking organizations.*

*The regional Selection of extra virgin olive oils, reserved for PDO and PGI oils, was made by submitting oil samples to a further sensory check on the part of a specially constituted panel in which panel heads from all the provinces participated, representing the tasting panels acknowledged*

in rappresentanza delle commissioni di assaggio riconosciute dal Mipaaf e operanti in Toscana presso un ente pubblico.

Al termine per la scadenza della presentazione delle domande, sono stati presentati 135 campioni da selezionare.

La commissione si è riunita nel mese di febbraio presso la saletta di assaggio di Metropoli Azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, divisione Laboratorio. In ogni giornata di assaggio sono stati valutati 25-30 oli suddivisi in gruppi di 5 campioni.

La scheda utilizzata (figura \_) è stata messa a punto in base ai principi del Reg. CEE N. 2568/91 e succ. mod. relativamente alle sole caratteristiche di pregio, e ampliata con le indicazioni proposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nel documento COI/T.20/Doc.n. 22.

Al termine della selezione sensoriale tutte le schede di assaggio sono state rielaborate utilizzando un programma statistico che ha permesso di sintetizzare i giudizi dei singoli capi panel in un radar che riporta i descrittori e le intensità caratteristiche di ogni olio.

In particolare, nel grafico radar presente nella scheda di ciascun olio selezionato sono riportati i principali descrittori olfattivi appartenenti alla categoria del fruttato, assieme ai descrittori gustativi e tattili di amaro, piccante e astringente che gli assaggiatori hanno percepito.

Il radar presenta anche il descrittore armonia ad indicare il livello di gradevolezza complessivo dell'olio in esame.

Le analisi chimiche riportate nel presente catalogo sono state effettuate da Metropoli, Azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, divisione Laboratorio Chimico Merceologico, contestualmente alla selezione per ottenere risultati omogenei e aggiornati rispetto a quelli relativi alla certificazione.

*by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Polices and operating in Tuscany care of a public authority.*

*On expiry of the deadline for the presentation of applications, 135 samples for selecting had been presented.*

*The panel met in the month of February in the tasting hall of Metropoli, a special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, Laboratory division. In every tasting day, 25-30 oil samples split into groups of 5 samples, were evaluated.*

*The sheet utilized (figure ) was formulated according to the principles of the EEC Reg. no. 2568/91 and subsequent amendments concerning just the characteristics of merit, and extended with the indications proposed by the International Olive Oil Council (IOC) in the document COI/T.20/Doc. no. 22.*

*At the end of the sensory selection, all the tasting sheets were reprocessed utilizing a statistical program that enabled the summarizing of individual panel heads' judgments in a radar that refers to every oil's descriptors and intensity characteristics.*

*In particular, the radar graph on every selected oil's sheet indicates the main olfactory descriptors belonging to the category of the fruitiness, together with the taste and tactile descriptors of bitter, sharp and astringent that the tasters perceived.*

*The radar also presents the harmony descriptor to indicate the overall popularity rating of the oil under review.*

*The chemical tests referred to in this catalogue were run by Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce, commodity chemical laboratory, at the same time as the selection in order to obtain uniform, updated findings vis-à-vis the findings in the certification.*

Fig. 2 - Scheda di assaggio utilizzata dalla Commissione

I Selezione degli Oli Extra vergini di Oliva DOP e IGP della Toscana	
Campagna olearia 2011-2012	
Percezione degli attributi positivi	Intensità di percezione
<b>fruttato:</b> ( <i>fruity:</i> )	
<b>oliva:</b> ( <i>olive:</i> )	
specificare :	
<i>matura</i> ( <i>riply fruity</i> )	
<i>acerba</i> ( <i>geenly fruity</i> )	
<b>frutta a guscio :</b> ( <i>nuts:</i> )	
specificare :	
<i>noce</i> ( <i>walnut</i> )	
<i>pinolo</i> ( <i>pine kernel</i> )	
<i>mandorla secca</i> ( <i>dried almond</i> )	
<i>mandorla fresca</i> ( <i>fresh almond</i> )	
<b>frutta:</b> ( <i>fruit:</i> )	
specificare :	
<i>banana</i> ( <i>banana</i> )	
<i>mela</i> ( <i>apple</i> )	
<b>verdura:</b> ( <i>vegetable:</i> )	
specificare :	
<i>pomodoro</i> ( <i>tomato</i> )	
<i>melanzana</i> ( <i>eggplant</i> )	
<i>cardo/carciofo</i> ( <i>cardoon/artichoke</i> )	

<p><b>erba:</b> (<i>grass:</i>)</p>		<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p>specificare :</p>	<p><i>erba fresca</i> (<i>fresh grass</i>)</p> <p><i>erbe aromatiche</i> (<i>herbs</i>)</p> <p><i>foglia di pomodoro</i> (<i>tomato leaf</i>)</p> <p><i>foglia di oliva</i> (<i>olive leaf</i>)</p>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>amaro:</b> (<i>bitter:</i>)</p>		<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p>specificare :</p>	<p><i>oliva</i> (<i>olive bitter</i>)</p> <p><i>legno</i> (<i>woody bitter</i>)</p>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>piccante:</b> (<i>pungent:</i>)</p>		<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>astrigente/tannico:</b> (<i>astringent/tannic:</i>)</p>		<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>fluidità</b> (<i>fluidity</i>)</p>		<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>gradimento complessivo di valorizzazione</b> <i>da 0 a 10</i> (<i>overall hedonic value from 0 to 10</i>)</p>		<input type="text"/>	
<p><b>sensazioni complessive</b> (<i>harmony</i>)</p>	<p><b>Disarmonico</b> (<i>discordant</i>)</p>	<input type="text"/>	<p><b>Armonico</b> (<i>harmonic</i>)</p>
<p><b>Data:</b> _____ <b>Assaggiatore:</b> _____</p> <p><b>Campione:</b> _____ <b>Capo panel:</b> _____</p>			

## Company name

### RIFERIMENTI / REFERENCES

Indirizzo / Address

Telefono; Fax / Telephone; Fax

e-mail / e-mail

Sito Internet / Web site

Responsabile commerciale / Commercial manager

**ENGLISH  
LEGEND**

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA / INFORMATION ABOUT OLIVE PRODUCTION

Olivi presenti in azienda / Number of olives on farm

Superficie oliveta in ettari / Olive surface

Varietà prevalenti / Main varieties

Produzione media aziendale olio in kg / Average annual production

Tipologia di confezionamento / Packaging size

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO / INFORMATION ABOUT OIL SELECTED

Nome dell'olio extra vergine di oliva / Name

Quantità prodotta in Kg / Production

Denominazione / Origin's designation

Biologico / Organic olive oil

Varietà prevalenti / Main varieties

Periodo di raccolta delle olive / Traditional harvest period

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION ABOUT TRANSFORMATION

Frantoio / Mill used for transformation

Tecnologia / Technology



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE  
ERCOLE OLIVARIO 2012

SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2012

### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico)

N. perossidi (meqO<sub>2</sub>/kg)

K232

K270

Delta K

Tocoferoli (mg/kg)

### PROFILO SENSORIALE



### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiroididi totali

Alcool fenolici

Lignani

Flavonoidi

Acidi fenolici e derivati

Biofenoli totali

### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico

C6 da acido linolenico

C5

Totale

Trans-2-esenale

# Gli oli selezionati

## The selected oils

Pag. Azienda

### **53 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

- 54 Argiano SRL Società Agricola
- 55 Azienda Agraria San Leo di Bonechi Luciano & Leandro s.n.c.
- 56 Azienda Agricola Al Casolar de No' Altri di Bardelli Giuliana
- 57 Azienda Agricola Barberinuzzo di A. C. Giambelli
- 58 Azienda Agricola Boggioli di Richmond Keith Henry
- 59 Azienda Agricola Buonamici di Cesare Buonamici
- 60 Azienda Agricola Carraia di Bardi Franco
- 61 Azienda Agricola Casa del Bosco di Pier Luigi Cavallucci
- 62 Azienda Agricola Giannini Giancarlo
- 63 Azienda Agricola Giuliano Tiberi
- 64 Azienda Agricola Il Frantoio di Vicopisano s.r.l.
- 65 Azienda Agricola L' Erta Di Quintole
- 66 Azienda Agricola Landi Massimo
- 67 Azienda Agricola Marini Giuseppe
- 68 Azienda Agricola Paolo Ghilardi di Ghilardi Innocenti Paolo
- 69 Azienda Agricola Poggio Solatio
- 70 Desa Sviluppo Agricolo s.n.c.
- 71 Fattoria di Pancole di Signorini Sandra & C. sas Società Agricola
- 72 Fattoria La Fonte di Taddeucci Sassolini Pietro
- 73 Fattorie Parri Società Agricola di Luigi e Vilma Maria Parri s.s.
- 74 Franci s.n.c.
- 75 Frantoio Pasquini Attilio S.n.c. di Pasquini Antonio e C.
- 76 Frantoio Pruneti s.r.l.
- 77 Gonnelli 1585 Srl
- 78 LUCII LIBANIO
- 79 Maccioni Giancarlo
- 80 Maria Liana Stiavelli - Il Paluffo
- 81 Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc
- 82 Podere Midolla di Antonella Giulia Rastrelli
- 83 Sani Luca
- 84 Società Cooperativa Il Lecceto Società Agricola
- 85 Villa Grassina Società Agricola a r.l.

Pag. Azienda

**87 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP**

- 88 Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute Società Agricola a r.l.  
89 Azienda Agricola Pruneti di Pruneti Gianni  
90 Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina  
91 Azienda Agricola Talente  
92 Beringer Blass Italia s.r.l. Società Agricola  
93 Frantoio del Grevepesa Società Agricola Cooperativa  
94 Frantoio Vertine s.r.l.  
95 Le Corti spa Società Agricola  
96 Marchesi Mazzei spa Agricola  
97 Pellegrini Folco Lorenzo - Fattoria Castel Ruggero  
98 Querciavalle Azienda Agricola Losi  
99 Società Agricola La Croce dei F.lli Zari Soc. SEMPL.  
100 Società Cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico  
101 Tenuta di Lilliano

**103 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP**

- 104 Azienda Agricola STIGLIANESE di Dominique Ronvaux  
105 Mezzecrete Società Agricola a R.L.  
106 Soc. Agricola Olivicoltori delle Colline del Cetona Soc. Coop.  
107 Vabro s.n.c.

**109 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LUCCA DOP**

- 110 Azienda Agricola Stefanini Tronchetti di Stefanini Simone  
111 Fattoria di Fubbiano s.r.l.  
112 Società Agricola Pieve Santo Stefano s.r.l.  
113 Tenuta Lenzini Società Agricola s.r.l.

**115 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP**

- 116 La Poderina Toscana di Davide Borselli



Olio extra vergine  
di oliva

**Toscano IGP**

## Argiano srl Società Agricola

### RIFERIMENTI

Loc. Sant'Angelo in Colle - 53024 Montalcino (SI)  
 Telefono: 0577 844037; Fax: 0577 844210  
 e-mail: commerciale@argiano.net  
 Sito internet: www.argiano.net  
 Responsabile commerciale: Anne Louise Mikkelsen

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.500  
 Superficie oliveta in ettari: 10  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 4.600  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml - 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Argiano  
 Quantità prodotta in Kg: 916  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 70%, Leccino 30%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre-novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Poggialto  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Gramole aperte



### ANALISI CHIMICA

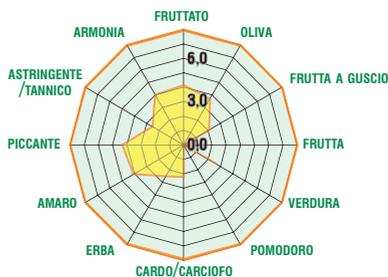
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,0
K232	1,94
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	266

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	334
Alcool fenolici	9
Lignani	41
Flavonoidi	23
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	417

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.821
C6 da acido linolenico	11.394
C5	1.732
<b>Totale</b>	<b>14.948</b>
Trans-2-esenale	8.243

## Az. Agraria San Leo di Bonechi Luciano & Leandro s.n.c.

### RIFERIMENTI

Via Badia Montescalari, 9 - 50063 Figline Valdarno (FI)  
 Telefono e Fax: 055 9502056  
 e-mail: info@agriturismosanleo.it  
 Sito Web: www.agriturismosanleo.it  
 Responsabile commerciale: Bonechi Andrea

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 7.000  
 Superficie oliveta in ettari: 18  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino,  
 Leccio Maremmano, Pendolino, Mignola  
 Produz. media aziendale olio in kg: 12.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml;  
 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: San Leo Due Strade  
 Quantità prodotta in Kg: 630  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 35%, Leccio Maremmano 20%,  
 Mignola 30%, Pendolino 15%.  
 Periodo di raccolta delle olive: Seconda decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole aperte  
 Della stessa Azienda è stato selezionato anche :  
 Olio extra vergine di oliva "San Leo Selezione 1" Toscano IGP Colline di Firenze



### ANALISI CHIMICA

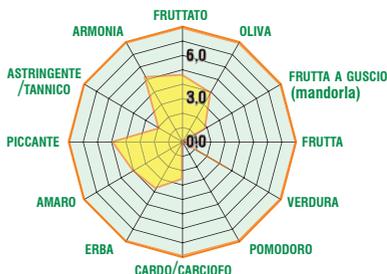
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,1
K232	1,91
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	196

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	314
Alcool fenolici	7
Lignani	72
Flavonoidi	35
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	446

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.370
C6 da acido linolenico	15.476
C5	1.634
<b>Totale</b>	<b>18.480</b>
Trans-2-esenale	10.967

## Az. Agricola Al Casolar de No' Altri di Bardelli Giuliana

### RIFERIMENTI

Via S. Lucia, 245/a - 51036 Larciano (PT)  
 Telefono: 336 252428; Fax: 0573 83052  
 e-mail: info@olioditoscana.eu  
 Sito Internet: www.olioditoscana.eu  
 Responsabile commerciale: Ciampolini Pierluigi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.100  
 Superficie oliveta in ettari: 9,17  
 Varietà prevalenti: Leccino, Moraiolo, Frantoio,  
 Pendolino, Larcianese  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml - 250 ml - 500 ml - 5000 ml - altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Blend  
 Quantità prodotta in Kg: 652  
 Denominazione:

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Biologico: no

Varietà prevalenti: Leccino 40%, Moraiolo 35%,  
 Frantoio 20%, altre varietà 5%

Periodo di raccolta delle olive: 1ª decade di ottobre - 2ª decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Agricola Ferrale

Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse in lieve depressione



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0.12
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8.2
K232	1.77
K270	0.11
Delta K	0.00
Tocoferoli (mg/kg)	347

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	223
Alcool fenolici	6
Lignani	21
Flavonoidi	22
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	287

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.527
C6 da acido linolenico	14.247
C5	1.191
<b>Totale</b>	<b>16.965</b>
Trans-2-esenale	11.095

## Azienda Agricola Barberinuzzo di A.C. Giambelli

### RIFERIMENTI

via Trecento, 146  
50025 Montespertoli (FI)  
Telefono e Fax: 0571 669184  
e-mail:  
fattoria@barberinuzzo.com  
Sito Internet:  
www.barberinuzzo.com  
Responsabile commerciale:  
Anna Chiara Giambelli



### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.270  
Superficie oliveta in ettari: 5  
Varietà prevalenti: Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino  
Produz. media aziendale olio in kg: 1.500  
Tipologia di confezionamento: 500 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Fattoria Barberinuzzo  
Quantità prodotta in Kg: 730  
Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
Biologico: no  
Varietà presenti: Frantoio  
Periodo di raccolta delle olive: Fine ottobre - metà novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Nencioni Giuliano  
Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse

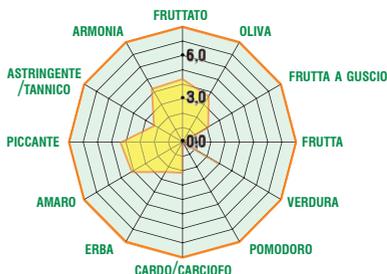
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0.17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6.0
K232	1.86
K270	0.13
Delta K	0.00
Tocoferoli (mg/kg)	247

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiroididi totali	268
Alcool fenolici	6
Lignani	41
Flavonoidi	37
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	366

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.050
C6 da acido linolenico	11.564
C5	1.225
<b>Totale</b>	<b>13.839</b>
Trans-2-esenale	9.373

## Azienda Agricola Boggioli di Richmond Keith Henry

### RIFERIMENTI

Loc. Boggioli , 10 - 52022 Montegonzi (AR)  
 Telefono: 055 9166222; Fax: 055 9668954  
 e-mail: richmond@boggioli.com  
 Sito Internet: www.boggioli.com  
 Responsabile commerciale: Keith Richmond

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.100  
 Superficie oliveta in ettari: 3  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Correggiolo, Maurino, Leccio del Corno, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 750  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Podere Boggioli  
 Quantità prodotta in Kg: 608  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Arezzo  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Frantoio 25%, Moraiolo 25%,  
 Leccino 20%, Pendolino 10%, altre varietà 20%  
 Periodo di raccolta delle olive: 1° quindicina di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio di Vertine  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,12
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	5,7
K232	1,73
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	296

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	283
Alcool fenolici	2
Lignani	45
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	376

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.273
C6 da acido linolenico	15.416
C5	1.370
<b>Totale</b>	<b>18.059</b>
Trans-2-esenale	10.928

## Azienda Agricola Buonamici di Cesare Buonamici

### RIFERIMENTI

Via Montebeni, 11 - 50061 Fiesole (FI)  
 Telefono: 055 654991; Fax: 055 65499216  
 e-mail: info@buonamici.it  
 Sito internet: www.buonamici.it  
 Responsabile commerciale: Buonamici Cesare

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 20.000  
 Superficie oliveta in ettari: 110  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 60.000  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Cesare Buonamici Toscano IGP  
 Quantità prodotta in Kg: 3.081  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: sì  
 Varietà prevalenti: Frantoio 50%, Moraiolo 50%  
 Periodo di raccolta delle olive: novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole in lieve depressione



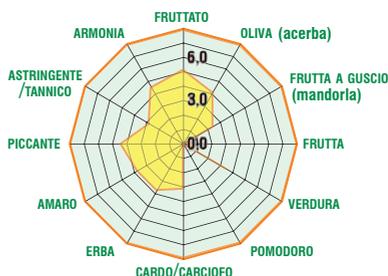
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	5,8
K232	1,91
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	234

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	443
Alcool fenolici	5
Lignani	57
Flavonoidi	38
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	562

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.372
C6 da acido linolenico	13.604
C5	1.270
<b>Totale</b>	<b>16.246</b>
Trans-2-esenale	9.009

## Azienda Agricola Carraia di Bardi Franco

### RIFERIMENTI

Pod. Carraia, 47 - 53020 Trequanda (SI)  
 Telefono e Fax: 0577 665208  
 e-mail: oliobardi@hotmail.com  
 Responsabile commerciale: Bardi Franco

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.800  
 Superficie oliveta in ettari: 13  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 6.500  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Olio Bardi  
 Quantità prodotta in Kg: 366  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 45%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: La Romita  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



Della stessa azienda è stato selezionato anche: Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP

### ANALISI CHIMICA

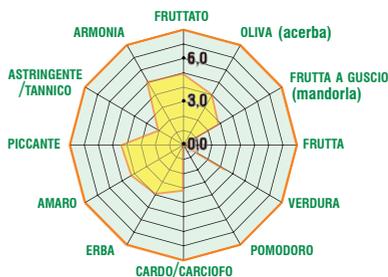
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10,3
K232	2,01
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	231

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	152
Alcool fenolici	2
Lignani	50
Flavonoidi	29
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	244

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.329
C6 da acido linolenico	20.327
C5	0.990
<b>Totale</b>	<b>22.646</b>
Trans-2-esenale	14.797

## Az. Agricola Casa del Bosco di Pier Luigi Cavallucci

### RIFERIMENTI

Strada del Cerro, 5 - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)  
 Telefono: 055 8077484; Fax: 055 8061180  
 e-mail: info@casadelbosco.it  
 Sito internet: www.casadelbosco.it  
 Responsabile commerciale: Pier Luigi Cavallucci

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 900  
 Superficie oliveta in ettari: 4  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.200  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Cesare Buonamici Toscano IGP  
 Quantità prodotta in Kg: 530  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Monovarietale Frantoio  
 Periodo di raccolta delle olive: 1ª decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Cantina sociale Colli Fiorentini.  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole parzialmente chiuse



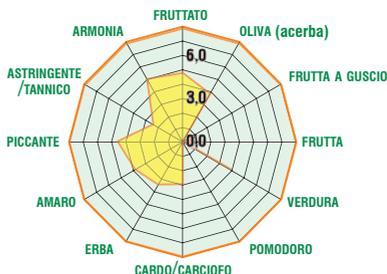
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,8
K232	1,87
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	229

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	249
Alcool fenolici	3
Lignani	75
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	376

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.872
C6 da acido linolenico	15.661
C5	1.851
<b>Totale</b>	<b>19.374</b>
Trans-2-esenale	10.617

## Azienda Agricola Giannini Giancarlo

### RIFERIMENTI

Loc. Vitiano, 229 - 52100 Arezzo (AR)  
 Telefono: 0575 97370; Fax: 0575 97096  
 e-mail: giancarlogiannini@micso.it  
 Responsabile commerciale: Giannini Giancarlo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 6.400  
 Superficie oliveta in ettari: 18  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Raggiale, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 15.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Poggio al Vento  
 Quantità prodotta in Kg: 1.900  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 50%, Frantoio 40%, Leccino 5%, Pendolino 5%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole aperte, chiuse e in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

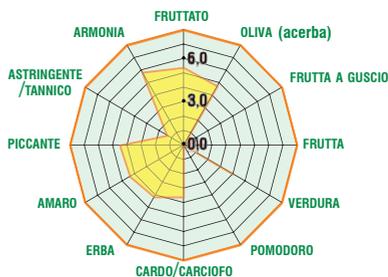
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,3
K232	1,86
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	414

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	180
Alcool fenolici	5
Lignani	27
Flavonoidi	18
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	242

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.085
C6 da acido linolenico	9.280
C5	1.457
<b>Totale</b>	<b>11.822</b>
Trans-2-esenale	5.217

## Azienda Agricola Giuliano Tiberi

### RIFERIMENTI

Via Castel Biagini, 23 - 51034 Casalguidi (PT)  
 Telefono: 335 7099140; Fax: 0573 520760  
 e-mail: contatti@giulianotiberi.it  
 Responsabile commerciale: Giuliano Tiberi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.500  
 Superficie oliveta in ettari: 8  
 Varietà prevalenti: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Piangente, Ginestrino, Rossello, Arancino, Ciliegino, Marzio  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.000  
 Tipologia di confezionamento: 1.000 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Leccino  
 Quantità prodotta in Kg: 300  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Montalbano  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Leccino 80%  
 Periodo di raccolta delle olive:  
 Seconda decade di ottobre - prima decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Vangi Elena  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse

Della stessa Azienda è stato selezionato anche : Olio extra vergine di oliva "Frantoio" Toscano IGP Montalbano



### ANALISI CHIMICA

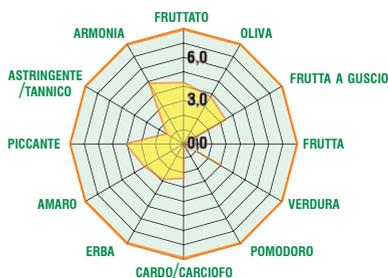
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,5
K232	1,85
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	309

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	208
Alcool fenolici	5
Lignani	32
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	287

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.867
C6 da acido linolenico	13.666
C5	1.287
<b>Totale</b>	<b>16.819</b>
Trans-2-esenale	9.522

## Azienda Agricola il Frantoio di Vicopisano

### RIFERIMENTI

Loc. Palazzetto, 3 - 56010 Vicopisano (PI)  
 Telefono: 050 796005; Fax: 050 796707  
 e-mail: info@vicopisanolio.it  
 Sito Web: www.vicopisanolio.it  
 Responsabile commerciale: Bovoli Nicola

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.500  
 Superficie oliveta in ettari: 4,8  
 Varietà prevalenti: Frantoio  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Vicopisanolio  
 Quantità prodotta in Kg: 465  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Monti Pisani  
 Biologico: sì  
 Varietà prevalenti: Frantoio 98%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

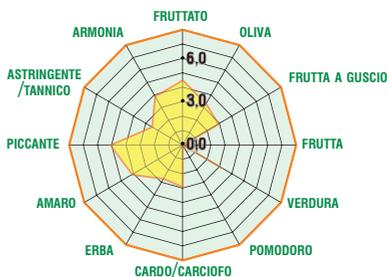
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,8
K232	1,93
K270	0,16
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	194

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	296
Alcool fenolici	6
Lignani	66
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	25
Biofenoli totali	425

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	2.102
C6 da acido linolenico	10.392
C5	1.066
<b>Totale</b>	<b>13.561</b>
Trans-2-esenale	6.874

## Azienda Agricola L'Erta di Quintole

### RIFERIMENTI

Via Quintole, 43 - 50023 Impruneta (FI)  
 Telefono: 055 2011423; Fax: 055 9060312  
 e-mail: info@ertadiquintole.it  
 Sito Web: www.ertadiquintole.it  
 Responsabile commerciale: Filippo Legnaioli

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.500  
 Superficie oliveta in ettari: 10  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Picholine  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.500  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml; 1000 ml; 5000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 L'Erta di Quintole Biologico  
 Quantità prodotta in Kg: 400  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Frantoio 30%, Moraiolo 10%,  
 Leccino 30%, Pendolino 10%, Picholine 20%  
 Periodo di raccolta delle olive: Fine ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio del Grevepesa  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

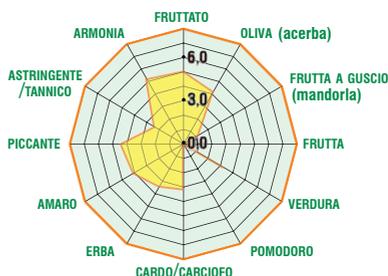
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,6
K232	1,93
K270	0,11
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	260
Alcool fenolici	5
Lignani	31
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	338

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.037
C6 da acido linolenico	10.933
C5	1.508
<b>Totale</b>	<b>13.479</b>
Trans-2-esenale	7.850

## Azienda Agricola Landi Massimo

### RIFERIMENTI

Loc. Cegliolo (Mezzavia), 71 - 52044; Cortona (AR)  
 Telefono e Fax: 0575 612814  
 e-mail: info@frantoiolandi.it  
 Sito Web: www.frantoiolandi.it  
 Responsabile commerciale: Landi Massimo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 900  
 Superficie oliveta in ettari: 3  
 Varietà prevalenti:  
 Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.300  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: -  
 Quantità prodotta in Kg: 916  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 70%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ultima decade di ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

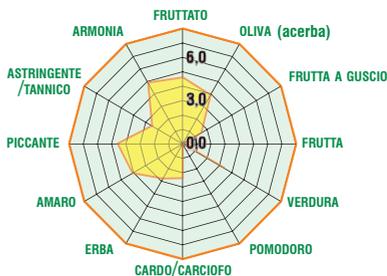
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	5,4
K232	1,88
K270	0,13
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	301

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	279
Alcool fenolici	8
Lignani	24
Flavonoidi	23
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	350

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.042
C6 da acido linolenico	15.363
C5	1.261
<i>Totale</i>	17.666
Trans-2-esenale	8.439

## Azienda Agricola Marini Giuseppe

### RIFERIMENTI

Via B. Sestini, 274 - 51100 Pistoia (PT)  
 Telefono: 0573 452096; Fax: 0573 451162  
 e-mail: info@marinifarm.it  
 Sito Web: www.marinifarm.it  
 Responsabile commerciale: Marini Giuseppe

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.000  
 Superficie oliveta in ettari: 5  
 Varietà prevalenti:  
 Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 1.300  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml; 5.000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: ??????  
 Quantità prodotta in Kg: 552  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Leccino 70%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: PAM - Produttori Agricoli Montalbano Soc. Coop.  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,1
K232	1,79
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	396

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	305
Alcool fenolici	25
Lignani	17
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	383

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.898
C6 da acido linolenico	13.369
C5	0.948
<b>Totale</b>	<b>16.215</b>
Trans-2-esenale	9.249

## Az. Agricola Paolo Ghilardi di Ghilardi Innocenti Paolo

### RIFERIMENTI

Via Melazzano, 226 - 51015 Monsummano (PT)  
 Telefono: 336 6767111; Fax: 0572 953711  
 e-mail: frantoio@casalevaticano.it  
 Sito Web: www.casalevaticano.it  
 Responsabile commerciale: Ghilardi Paolo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.000  
 Superficie oliveta in ettari: 7  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Leccino, Pendolino, Frantoio  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.500  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Vaticano  
 Quantità prodotta in Kg: 300  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Montalbano  
 Biologico: In conversione  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 35%, Frantoio 35%,  
 Leccino 20%, Pendolino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico  
 con gramole aperte



### ANALISI CHIMICA

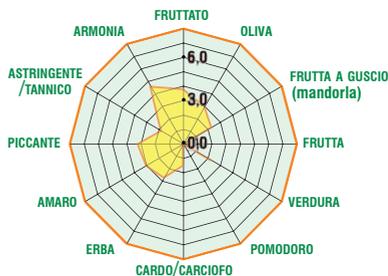
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,2
K232	1,99
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	267

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	283
Alcool fenolici	6
Lignani	39
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	372

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.863
C6 da acido linolenico	18.854
C5	1.180
<b>Totale</b>	<b>21.897</b>
Trans-2-esenale	13.077

## Azienda Agricola Poggio Solatio

### RIFERIMENTI

Via Riboia 6 - 50023 Impruneta (FI)  
 Telefono: 348 0722302; Fax: 055 2373656  
 e-mail: info@poggiosolatio.com  
 Sito Web: www.poggiosolatio.com  
 Responsabile commerciale: Pelacani Samanta

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.672  
 Superficie oliveta in ettari: 11,15  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Madonna dell'Impruneta, Americano, Gremignolo, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml; 750 ml; 5.000 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Poggio Solatio "Pizziha"  
 Quantità prodotta in Kg: 534  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: In conversione  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 70%, Frantoio 20%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre



### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Az. Agr. San Giovanni di Maggi - Frantoio Pruneti.  
 Tecnologia: Az. Agr. San Giovanni di Maggi : Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole verticali. Frantoio Pruneti: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse in atmosfera inerte

### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10,0
K232	2,05
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	270

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	220
Alcool fenolici	4
Lignani	31
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	300

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.032
C6 da acido linolenico	12.789
C5	1.016
<b>Totale</b>	<b>14.837</b>
Trans-2-esenale	8.673

## Desa Sviluppo Agricolo snc

### RIFERIMENTI

Via di Tignano - 50021 Barberino Val D'Elsa (FI)  
 Telefono: 393 5707225; Fax: 055 8059510  
 e-mail: info@desasviluppogagricolo.191.it  
 Responsabile commerciale: Faggioli Tommaso

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.018  
 Superficie oliveta in ettari: 7  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Pendolino, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 15.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Podere di Tignano  
 Quantità prodotta in Kg: 912  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: sì  
 Varietà prevalenti: Correggiolo 40%  
 Periodo di raccolta delle olive: Fine ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Az. Agr. San Giovanni Caterina Maggi  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole verticali chiuse



### ANALISI CHIMICA

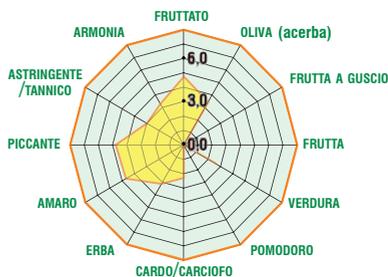
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,9
K232	2,06
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	243

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	394
Alcool fenolici	6
Lignani	64
Flavonoidi	39
Acidi fenolici e derivati	26
Biofenoli totali	529

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	0.861
C6 da acido linolenico	10.917
C5	1.162
<b>Totale</b>	<b>12.940</b>
Trans-2-esenale	7.907

## Fattoria di Pancole di Signorini Sandra & C. sas Soc. Agricola

### RIFERIMENTI

Loc. Pancole - 53037 San Gimignano (SI)  
 Telefono: 0577 955078; Fax: 0577 955835  
 e-mail: info@fattoriadipancole.it  
 Sito Web: www.fattoriadipancole.it  
 Responsabile commerciale: Signorini Sandra

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.681  
 Superficie oliveta in ettari: 7,5  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 1.310  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Quantità prodotta in Kg: 1.310  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 80%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Coop. Valdelsano  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

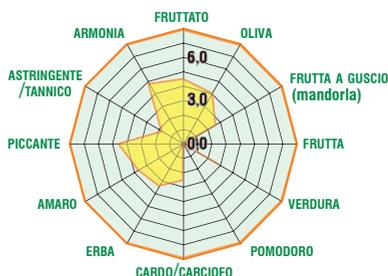
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,6
K232	1,95
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	269

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	233
Alcool fenolici	5
Lignani	39
Flavonoidi	32
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	325

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.400
C6 da acido linolenico	14.216
C5	1.492
<b>Totale</b>	<b>17.109</b>
Trans-2-esenale	9.630

## Fattoria La Fonte di Taddeucci Sassolini Pietro

### RIFERIMENTI

Via San Michele 5 - 52020 Castel Franco di Sopra (AR)  
 Telefono: 055 89864263; Fax: 055 8985814  
 e-mail: info@oliosanmichele.it  
 Sito Web: www.oliosanmichele.it  
 Responsabile commerciale: Taddeucci Sassolini Pietro

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 6.000  
 Superficie oliveta in ettari: 19,8  
 Varietà prevalenti:  
 Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 7.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml; 5.000 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: San Michele  
 Quantità prodotta in Kg: 900  
 Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 30%, Frantoio 30%,  
 Leccino 30%, Pendolino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio sociale Sette ponti  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole verticali chiuse

### ANALISI CHIMICA

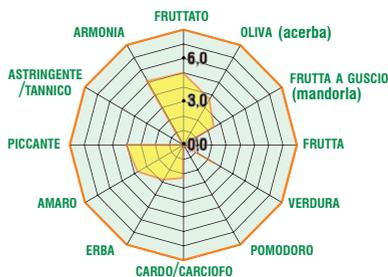
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,5
K232	1,89
K270	0,11
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	281

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	250
Alcool fenolici	11
Lignani	34
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	9
Biofenoli totali	335

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.295
C6 da acido linolenico	14.397
C5	0.957
<b>Totale</b>	<b>16.649</b>
Trans-2-esenale	10.784

## Fattorie Parri Società Agricola di Luigi e Vilma Maria Parri s.s.

### RIFERIMENTI

Via Vallone 4 - 50025 Montespertoli (FI)  
 Telefono: 0571 674057; Fax: 0571 674245  
 e-mail: info@fattorieparri.it  
 Sito Web: www.fattorieparri.it  
 Responsabile commerciale: Paola Cantini

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 7.667  
 Superficie oliveta in ettari: 40  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Pendolino  
 Prod. media aziendale olio in kg: 9.500  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Fattorie Parri  
 Quantità prodotta in Kg: 750  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 61%  
 Periodo di raccolta delle olive: Terza decade di ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

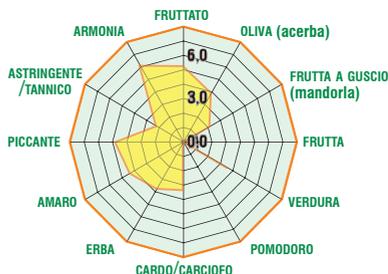
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,5
K232	1,89
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	324

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiroididi totali	231
Alcool fenolici	4
Lignani	50
Flavonoidi	21
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	321

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	2.269
C6 da acido linolenico	15.273
C5	1.939
<b>Totale</b>	<b>19.480</b>
Trans-2-esenale	10.028

## Franci snc

### RIFERIMENTI

Via Achille Grandi 5 - 58033 Montenero D'Orcia (GR)  
 Telefono: 0564 954000; Fax: 0564 954154  
 e-mail: lucia@frantoiofranci.it  
 Sito Web: www.frantoiofranci.it  
 Responsabile commerciale: Giorgio Franci

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.000  
 Superficie oliveta in ettari: 10  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra Seggianese  
 Produz. media aziendale olio in kg: 60.000  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

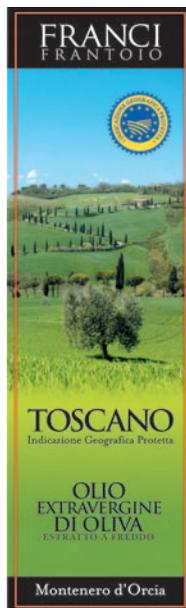
Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Frantoio Franci Toscano IGP  
 Quantità prodotta in Kg: 5.203  
 Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino,  
 Olivastra Seggianese  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo.  
 Frangitore metallico con gramole chiuse



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE  
 ERCOLE OLIVARIO 2012



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,8
K232	2,00
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	262

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	307
Alcool fenolici	5
Lignani	56
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	24
Biofenoli totali	421

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.794
C6 da acido linolenico	21.387
C5	1.525
<b>Totale</b>	<b>24.706</b>
Trans-2-esenale	11.783

## Frantoio Pasquini Attilio S.n.c. di Pasquini Antonio e C.

### RIFERIMENTI

Via Fornacina 253 b - 50066 Reggello (FI)  
 Telefono: 055 869260; Fax: 055 8696020  
 e-mail: info@frantoiopasquini.it  
 Sito Web: www.frantoiopasquini.it  
 Responsabile commerciale: Pasquini Antonio

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.470  
 Superficie oliveta in ettari: 6  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.500  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml;  
 500 ml; 1.000 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Pasquini dal 1920 Toscano IGP  
 Quantità prodotta in Kg: 3.060  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 45 %, Frantoio 45 %, Leccino 10 %  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

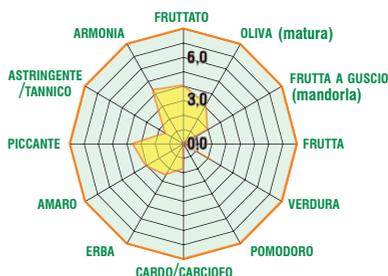
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10,4
K232	1,91
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	308

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	199
Alcool fenolici	4
Lignani	21
Flavonoidi	23
Acidi fenolici e derivati	8
Biofenoli totali	254

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.780
C6 da acido linolenico	13.923
C5	0.920
<b>Totale</b>	<b>16.624</b>
Trans-2-esenale	9.195

## Frantoio Pruneti srl

### RIFERIMENTI

Via Case Sparse 22a - 50022 San Polo in Chianti (FI)  
 Telefono: 055 8555091; Fax: 055 4641485  
 e-mail: info@pruneti.it  
 Sito Web: www.pruneti.it  
 Responsabile commerciale: Pruneti Paolo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 20.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: San Michele  
 Quantità prodotta in Kg: 1.412  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 35%, Frantoio 45%,  
 Leccino 5%, Pendolino 10%, Maurino 5%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre - inizio dicembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico  
 con gramole chiuse in atmosfera inerte

Della stessa azienda è stato selezionato anche: Olio extra vergine di oliva "Equilibrato"  
 Chianti Classico DOP



### ANALISI CHIMICA

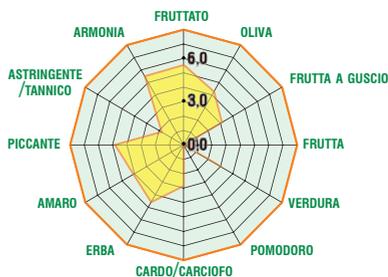
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,5
K232	1,90
K270	0,10
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	310

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	162
Alcool fenolici	2
Lignani	31
Flavonoidi	23
Acidi fenolici e derivati	9
Biofenoli totali	227

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.317
C6 da acido linolenico	16.941
C5	1.320
<b>Totale</b>	<b>19.578</b>
Trans-2-esenale	12.119

## Gonnelli 1585 srl

### RIFERIMENTI

Via De Nicola 41 - 50066 Reggello (FI)  
 Telefono: 055 868117; Fax: 055 869142  
 e-mail: Santatea@santatea.it  
 Sito Web: www.gonnelli1585.it  
 Responsabile commerciale: Serena Gonnelli

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 11.000  
 Superficie oliveta in ettari: 47  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 9.400  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Piazza del Palio Toscano IGP  
 Quantità prodotta in Kg: 6.600  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse in atmosfera inerte



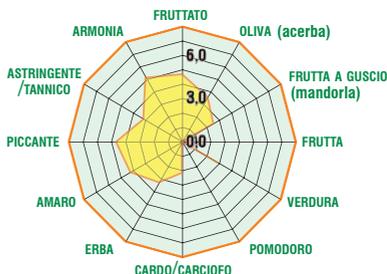
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,26
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10,7
K232	2,04
K270	0,15
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	316

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	313
Alcool fenolici	11
Lignani	22
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	383

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	3.190
C6 da acido linolenico	17.146
C5	2.068
<b>Totale</b>	<b>22.404</b>
Trans-2-esenale	9.508

## Lucii Libanio

### RIFERIMENTI

Loc. S. Maria 50 - 53037

San Gimignano (SI)

Telefono: 0577 950199;

Fax: 0577 950081

e-mail: info@casalucii.it

Responsabile commerciale: Lucii Luca



### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.307

Superficie oliveta in ettari: 4,72

Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino

Prod. media aziendale olio in kg: 2.000

Tipologia di confezionamento: 500 ml; 5.000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Casa Lucii

Quantità prodotta in Kg: 366

Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Biologico: si

Var. prevalenti: Frantoio 35%, Leccino 35%, Moraiolo 15%, Maurino 10%, Pendolino 5%

Periodo di raccolta delle olive: 2ª decade di ottobre - 1ª decade di Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Coop. Valdelsano - Az. Agr. Nencioni Giuliano

Tecnologia: Frantoio Coop. Valdelsano: Ciclo continuo. Frangitore metallico con

gramole chiuse. Az. Agr. Nencioni Giuliano: Ciclo continuo. Frangitore metallico

con gramole chiuse.

### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,9
K232	1,84
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	407

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	225
Alcool fenolici	3
Lignani	34
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	299

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.935
C6 da acido linolenico	15.585
C5	1.631
<b>Totale</b>	<b>19.151</b>
Trans-2-esenale	11.821

## Maccioni Giancarlo

### RIFERIMENTI

Via Santa Lucia 2170c - 51036 Larciano (PT)  
 Telefono: 0573 98222  
 e-mail: giancarlomaccioni@virgilio.it  
 Responsabile commerciale: Roi e Giancarlo Maccioni

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.768  
 Superficie oliveta in ettari: 8,34  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Rossellino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 4.500  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 "La Maschera" Az. Agraria Maccioni Giancarlo  
 Quantità prodotta in Kg: 360  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Montalbano  
 Biologico: ?  
 Varietà prevalenti: Leccino 46%, Frantoio 23%,  
 Moraiolo 21%, Rossellino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Metà ottobre - metà novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Oleificio Montalbano  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



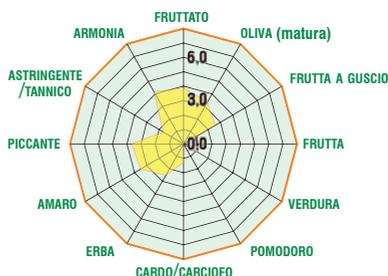
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi	
(% peso acido oleico)	0.18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9.7
K232	2.11
K270	0.11
Delta K	0.00
Tocoferoli (mg/kg)	322

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	194
Alcool fenolici	8
Lignani	23
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	261

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.740
C6 da acido linolenico	12.987
C5	1.178
<b>Totale</b>	<b>15.905</b>
Trans-2-esenale	10.021

## Maria Liana Stivelli - Il Paluffo

### RIFERIMENTI

Via Citerna di Fiano 144 - 50052 Certaldo (FI)  
 Telefono: 335 5395273; Fax: 02 91436974  
 e-mail: info@paluffo.com  
 Sito Web: www.paluffo.com  
 Responsabile commerciale: Luca Del Bo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 700  
 Superficie oliveta in ettari: 5  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Pendolino, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 900  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Il Paluffo  
 Quantità prodotta in Kg: 670  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: In conversione  
 Varietà prevalenti: Frantoio 40%  
 Periodo di raccolta delle olive: 2ª decade di ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Nencioni  
 Tecnologia: Ciclo continuo.  
 Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,27
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,2
K232	1,74
K270	0,11
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	265

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	266
Alcool fenolici	5
Lignani	29
Flavonoidi	38
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	355

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.815
C6 da acido linolenico	15.752
C5	1.103
<b>Totale</b>	<b>18.670</b>
Trans-2-esenale	10.941

## Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc

### RIFERIMENTI

Via Cave - Serre, S.n.c. - 53040 Rapolano Terme (SI)  
 Telefono: 0577 704102; Fax: 0577 704063  
 e-mail: info@oliodelcapunto.com  
 Responsabile commerciale: Enzo Giganti

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 22.000  
 Superficie oliveta in ettari: 54  
 Varietà prevalenti: Correggiolo, Maurino, Leccio del Corno  
 Produz. media aziendale olio in kg: 15.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Olio del Capunto  
 Quantità prodotta in Kg: 2.712  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Correggiolo 50%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE  
 ERCOLE OLIVARIO 2012



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,6
K232	2,01
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	245

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoirroidi totali	239
Alcool fenolici	6
Lignani	59
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	342

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	4.107
C6 da acido linolenico	29.934
C5	1.723
<b>Totale</b>	<b>35.763</b>
Trans-2-esenale	9.150

## Podere Midolla di Antonella Rastrelli

### RIFERIMENTI

Via Sant'Alluccio 5 - 59015 Carmignano (PO)  
 Telefono: 055 8717086  
 e-mail: poderemidolla@virgilio.it  
 Sito Web: www.poderemidolla.com  
 Responsabile commerciale:  
 Rastrelli Antonella Giulia

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.220  
 Superficie oliveta in ettari: 13  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo,  
 Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.500  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Podere Midolla  
 Quantità prodotta in Kg: 611  
 Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP  
 Biologico: sì  
 Varietà prevalenti: Frantoio 40%, Moraiolo 40%, Leccino 10%, Pendolino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Dalla metà di ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Fattoria di Colle  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,6
K232	1,96
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	248

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	321
Alcool fenolici	4
Lignani	35
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	21
Biofenoli totali	415

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.024
C6 da acido linolenico	11.200
C5	1.051
<b>Totale</b>	<b>13.275</b>
Trans-2-esenale	7.151

## Fattoria Bellavista di Sani Luca

### RIFERIMENTI

Via San Donato in Poggio, 55; 50053 - Empoli (FI)  
 Telefono e Fax: 0571 999030  
 e-mail: info@fattoriabellavista.com  
 Sito Web: www.fattoriabellavista.com  
 Responsabile commerciale: Sani Luca

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 6.300  
 Superficie oliveta in ettari: 24,43  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 8.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Sani  
 Quantità prodotta in Kg: 400  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo  
 Periodo di raccolta delle olive: Primi di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Carmignani Umberto  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole aperte



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,3
K232	1,98
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	297

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiroididi totali	455
Alcool fenolici	5
Lignani	38
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	541

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.322
C6 da acido linolenico	12.814
C5	1.299
<b>Totale</b>	<b>15.436</b>
Trans-2-esenale	9.876

## Società Cooperativa il Lecceto Società Agricola

### RIFERIMENTI

Via della Trove - 53020 Castelnuccio-Trequanda (SI)

Telefono e Fax: 0577 665358

e-mail: [il\\_lecceto@libero.it](mailto:il_lecceto@libero.it)

Responsabile commerciale: Franci Giampaolo

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 24.000

Superficie oliveta in ettari: 100

Varietà prevalenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino

Produtz. media aziendale olio in kg: 10.000

Tipologia di confezionamento:

250 ml; 500 ml; 5.000 ml; Altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:

"Il Lecceto" Toscano IGP Biologico

Quantità prodotta in Kg: 1.880

Denominazione: Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Biologico: si

Varietà prevalenti: Moraiolo 40%, Frantoio 30%, Leccino 30%

Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Mancini Mariella - Frantoio Fregoli Marilena

Tecnologia: Frantoio Mancini Mariella: Ciclo continuo. Frangitore metallico con

gramole chiuse Frantoio Fregoli Marilena: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	13,5
K232	2,26
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	363

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	168
Alcool fenolici	3
Lignani	19
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	9
Biofenoli totali	223

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	0.916
C6 da acido linolenico	14.588
C5	0.827
<b>Totale</b>	<b>16.332</b>
Trans-2-esenale	11.571

## Villa Grassina Società Agricola a r.l.

### RIFERIMENTI

Via Grassina 102 - 50060 Pelago (FI)  
 Telefono: 055 8326818; Fax: 055 8326009  
 e-mail: s.terenzi@villagrassina.it  
 Sito Web: www.villagrassina.it  
 Responsabile commerciale: Terenzi Simone

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 5.400  
 Superficie oliveta in ettari: 18  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 4.000  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Villa Grassina Toscano IGP Colline di Firenze  
 Quantità prodotta in Kg: 300  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze  
 Biologico: In conversione  
 Varietà prevalenti: Frantoio 80%, Moraiolo 10%, Leccino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Santa Tea  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

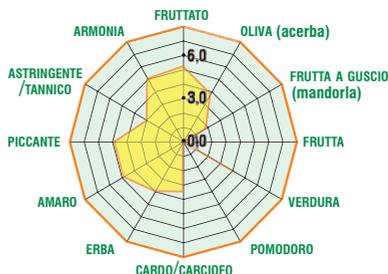
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,3
K232	1,94
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	250

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	403
Alcool fenolici	3
Lignani	46
Flavonoidi	29
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	499

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.485
C6 da acido linolenico	12.389
C5	1.760
<b>Totale</b>	<b>15.633</b>
Trans-2-esenale	8.742



Olio extra vergine  
di oliva

Chianti  
Classico DOP

## Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute Soc. Agricola a R.L.

### RIFERIMENTI

Via di Nozzole 12 - 50022 Greve in Chianti (FI)  
 Telefono: 055 859811; Fax: 055 859823  
 e-mail: folonari@tenutefolonari.com  
 Sito Web: www.tenutefolonari.com  
 Responsabile commerciale: Alessandro Ali

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 4.809  
 Superficie oliveta in ettari: 11,9  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo  
 Produz. media aziendale olio in kg: 12.300  
 Tipologia di confezionamento:  
 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Nozzole Chianti Classico DOP  
 Quantità prodotta in Kg: 440  
 Denominazione: Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 46%, Moraiolo 34%,  
 Leccino 10%, Correggiolo 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Grevepesa  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

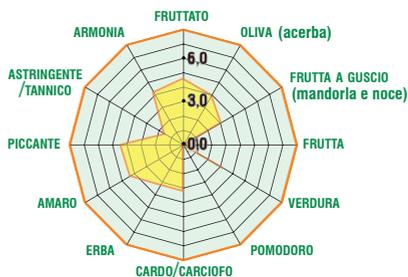
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,2
K232	1,97
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	348

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	301
Alcool fenolici	3
Lignani	53
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	20
Biofenoli totali	407

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.827
C6 da acido linolenico	15.229
C5	1.780
<i>Totale</i>	18.836
Trans-2-esenale	10.950

## Azienda Agricola Pruneti di Pruneti Ginni

### RIFERIMENTI

Via Case Sparse 22a - 50022 San Polo in Chianti (FI)  
 Telefono: 055 8555091; Fax: 055 4641485  
 e-mail: frantoio@pruneti.it  
 Sito Web: www.pruneti.it  
 Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 8.600  
 Superficie oliveta in ettari: 54  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 13.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Viuzzo  
 Quantità prodotta in Kg: 725  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 45%, Frantoio 30%, Leccino 25%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Pruneti  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico  
 con gramole chiuse in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

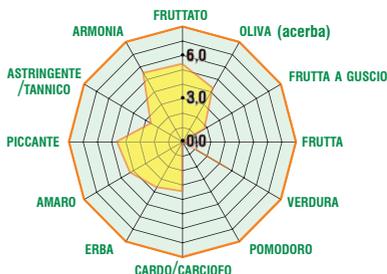
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,13
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,0
K232	2,02
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	396

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	146
Alcool fenolici	2
Lignani	21
Flavonoidi	19
Acidi fenolici e derivati	9
Biofenoli totali	196

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.422
C6 da acido linolenico	22.344
C5	1.322
<b>Totale</b>	<b>25.088</b>
Trans-2-esenale	16.884

## Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina

### RIFERIMENTI

Loc. Sandonatino - 53011 Castellina in Chianti (SI)  
 Telefono: 0577 740318; Fax: 0577 742970  
 e-mail: info@sandonatino.com  
 Sito Web: www.sandonatino.com  
 Responsabile commerciale: Danielle Diaz

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 5.000  
 Superficie oliveta in ettari: 20  
 Varietà prevalenti: Leccino, Pendolino, Frantoio,  
 Moraiolo, Correggiolo  
 Produz. media aziendale olio in kg: 10.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml; 750 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 San Donatino Chianti Classico DOP  
 Quantità prodotta in Kg: 1.713  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Grevepesa  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

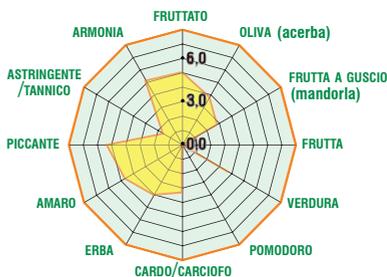
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	4,6
K232	1,89
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	315

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	371
Alcool fenolici	6
Lignani	87
Flavonoidi	33
Acidi fenolici e derivati	30
Biofenoli totali	529

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	3.118
C6 da acido linolenico	22.947
C5	2.508
<b>Totale</b>	<b>28.573</b>
Trans-2-esenale	15.392

## Azienda Agricola Talente

### RIFERIMENTI

Via Empolese 95/c - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)  
 Telefono e Fax: 055 8290179  
 e-mail: agricola.talente@libero.it  
 Sito Web: www.oliocassiano.com  
 Responsabile commerciale: Federica Toschi Antoniella

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 25.000  
 Superficie oliveta in ettari: 98  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 35.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml; 1.000 ml; 5.000 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Cassiano  
 Quantità prodotta in Kg: 810  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 60%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

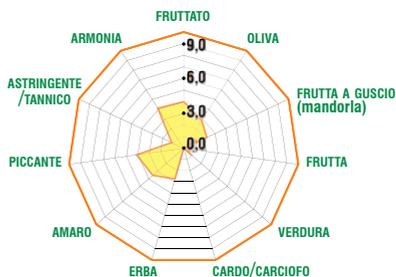
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0.14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10.2
K232	2.11
K270	0.13
Delta K	-0.01
Tocoferoli (mg/kg)	298

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	152
Alcool fenolici	7
Lignani	43
Flavonoidi	37
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	253

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.687
C6 da acido linolenico	15.270
C5	1.273
<b>Totale</b>	<b>18.230</b>
Trans-2-esenale	10.219

## Beringer Blass Italia S.r.l. Società Agricola

### RIFERIMENTI

Via Gabbiano 22 - 50020 Mercatale in Val di Pesa (FI)  
 Telefono: 055 821053; Fax: 055 8218082  
 e-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it  
 Sito Web: www.castellogabbiano.it  
 Responsabile commerciale: Ivano Reali

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.200  
 Superficie oliveta in ettari: 7,3  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Moraiolo,  
 Correggiolo, Pendolino, Piangente  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.300  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Castello di Gabbiano  
 Quantità prodotta in Kg: 1.038  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



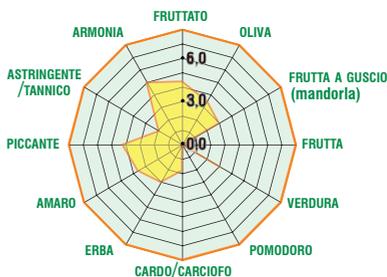
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,23
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,4
K232	1,87
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	295

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	367
Alcool fenolici	5
Lignani	22
Flavonoidi	32
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	441

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.107
C6 da acido linolenico	12.866
C5	1.079
<b>Totale</b>	<b>15.052</b>
Trans-2-esenale	9.082

## Frantoio Del Grevepesa Società Agricola Cooperativa

### RIFERIMENTI

Via Provinciale Chiantigiana sulla Greve 6  
50020 San Casciano in Val di Pesa (FI)  
Telefono: 055 821353; Fax: 055 8218052  
e-mail: info@grevepesa.it  
Sito Web: www.grevepesa.it  
Responsabile commerciale: Filippo Legnaioli

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Oliivi presenti in azienda: 25.000  
Superficie oliveta in ettari: 350  
Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino  
Produtz. media aziendale olio in kg: 5.000  
Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml;  
750 ml; 1.000 ml; 3.000 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
Frantoio Grevepesa Chianti Classico DOP  
Quantità prodotta in Kg: 3.664  
Denominazione:  
Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
Biologico: no  
Varietà prevalenti: Frantoio 30%, Moraiolo 30%,  
Leccino 30%, Pendolino 10%  
Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



SELEZIONATO PER  
IL CONCORSO NAZIONALE  
ERCOLE OLIVARIO 2012



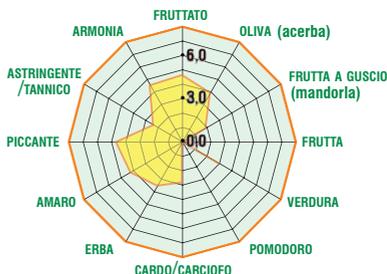
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,1
K232	1,88
K270	0,11
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	286

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	221
Alcool fenolici	3
Lignani	40
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	305

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.251
C6 da acido linolenico	12.071
C5	1.262
<b>Totale</b>	<b>14.584</b>
Trans-2-esenale	8.747

## Frantoio Vertine s.r.l.

### RIFERIMENTI

Via Erbolo 6 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
 Telefono: 055 868117; Fax: 055 869142  
 e-mail: Santatea@santatea.it  
 Sito Web: www.gonnelli1585.it  
 Responsabile commerciale: Paola Bettalli

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.200  
 Superficie olivata in ettari: 9  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo  
 Produz. media aziendale olio in kg: 10.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Frantoio Vertine Chianti Classico DOP  
 Quantità prodotta in Kg: 4.924  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,4
K232	1,83
K270	0,13
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	306

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	285
Alcool fenolici	7
Lignani	32
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	364

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.865
C6 da acido linolenico	14.441
C5	1.519
<b>Totale</b>	<b>17.825</b>
Trans-2-esenale	9.608

## Le Corti spa Società Agricola

### RIFERIMENTI

Via San Piero di Sotto 1  
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)  
Telefono: 055 829301; Fax: 055 8290089  
e-mail: info@principecorsini.com  
Sito Web: www.principecorsini.com  
Responsabile commerciale: Barbara Toschi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 14.350  
Superficie oliveta in ettari: 60  
Varietà prevalenti:  
Frantoio, Moraiolo, Leccino  
Produtz. media aziendale olio in kg: 10.000  
Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Le Corti  
Quantità prodotta in Kg: 909  
Denominazione:  
Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
Biologico: si  
Varietà prevalenti: Frantoio 40%  
Periodo di raccolta delle olive:  
2ª decade di Ottobre - 1ª decade di Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

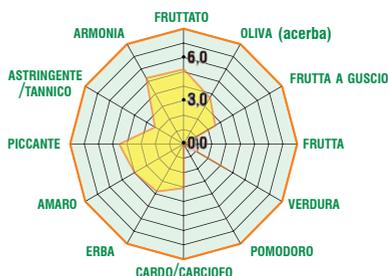
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,9
K232	1,89
K270	0,15
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	260

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	208
Alcool fenolici	4
Lignani	47
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	302

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.553
C6 da acido linolenico	14.446
C5	1.097
<b>Totale</b>	<b>17.096</b>
Trans-2-esenale	8.485

## Marchesi Mazzei Spa Agricola

### RIFERIMENTI

Via Ottone III di Sassonia 5 - 53011 Fonterutoli (SI)  
 Telefono: 0577 73571; Fax: 0577 73757  
 e-mail: mazzei@mazzei.it  
 Sito Web: www.mazzei.it  
 Responsabile commerciale: Marco Giambastiani

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

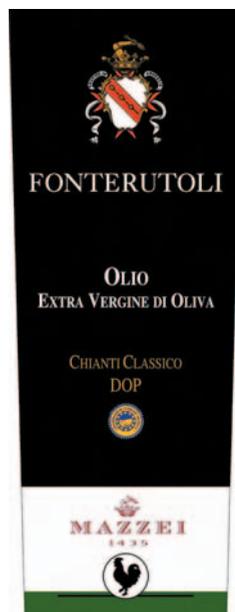
Olivi presenti in azienda: 3.700  
 Superficie oliveta in ettari: 22  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo,  
 Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.500  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Fonterutoli  
 Quantità prodotta in Kg: 1.955  
 Denominaz.:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 40%  
 Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole verticali chiuse, in atmosfera inerte o in lieve depressione



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,0
K232	1,94
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	402

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	404
Alcool fenolici	3
Lignani	37
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	489

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.421
C6 da acido linolenico	15.143
C5	0.972
<i>Totale</i>	17.536
Trans-2-esenale	9.633

## Pellegrini Folco Lorenzo - Fattoria Castel Ruggero

### RIFERIMENTI

Via di Castel Ruggero 31 - 50011 Bagno a Ripoli (FI)  
 Telefono: 339 7811924; Fax: 055 2343685  
 e-mail: lpcastelruggero@msn.com  
 Responsabile commerciale: Folco Lorenzo Pellegrini

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.350  
 Superficie oliveta in ettari: 15  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Leccino, altre varietà  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.000  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Ruggente  
 Quantità prodotta in Kg: 818  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 50%, Leccino 30%,  
 Frantoio 20%  
 Periodo di raccolta delle olive:  
 Fine ottobre - metà novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Grevepesa  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

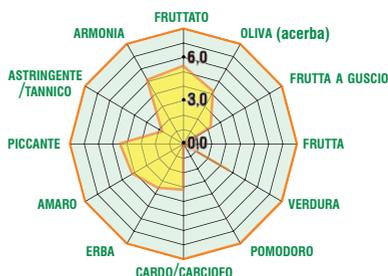
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,6
K232	1,91
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	325

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	304
Alcool fenolici	3
Lignani	39
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	390

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.196
C6 da acido linolenico	12.454
C5	1.649
<b>Totale</b>	<b>15.299</b>
Trans-2-esenale	8.161

## Querciavalle Azienda Agricola Losi

### RIFERIMENTI

Loc. Quercivalle-Pontignano - 53010 Vagliagli (SI)

Telefono e Fax: 0577 356842

e-mail: info@aziendaagricolalosi.it

Sito Web: www.aziendaagricola.it

Responsabile commerciale: Pietro Losi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 700

Superficie oliveta in ettari: 4

Varietà prevalenti: Correggiolo, Frantoio, Moraiolo

Prod. media aziendale olio in kg: 1.700

Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Querciavalle

Quantità prodotta in Kg: 525

Denominaz.:

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Biologico: no

Varietà prevalenti:

Correggiolo 90%, Moraiolo 5%, Frantoio 5%

Periodo di raccolta delle olive: Novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Consorzio Agrario di Pianella

Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

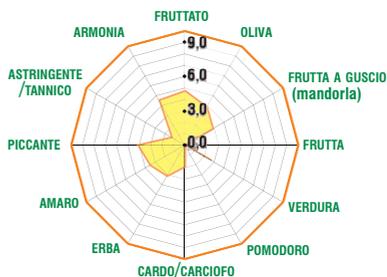
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0.13
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7.6
K232	1.87
K270	0.10
Delta K	0.00
Tocoferoli (mg/kg)	272

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	175
Alcool fenolici	4
Lignani	44
Flavonoidi	32
Acidi fenolici e derivati	10
Biofenoli totali	265

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.424
C6 da acido linolenico	13.594
C5	1.052
<b>Totale</b>	<b>16.070</b>
Trans-2-esenale	10.595

## Società Agricola La Croce dei F.lli Zari Soc. SEMPL.

### RIFERIMENTI

Loc. Sagnese - 53011 Castellina in Chianti (SI)  
 Telefono e Fax: 0577 937936  
 e-mail: info@lacrocezari.it  
 Sito Web: www.lacrocezari.it  
 Responsabile commerciale: Renzo Zari

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 5.000  
 Superficie oliveta in ettari: 12  
 Varietà prevalenti:  
 Moraiolo, Leccino, Pendolino, Frantoio  
 Produz. media aziendale olio in kg: 6.000  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Chianti Classico DOP 2011  
 Quantità prodotta in Kg: 1.008  
 Denominazione: Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 40%  
 Periodo di raccolta delle olive: inizio novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Vertine  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse  
 in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

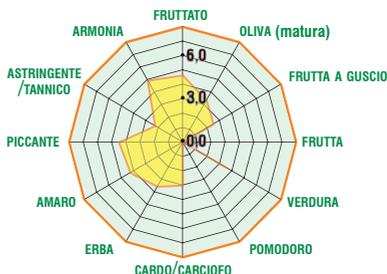
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,8
K232	1,76
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	317

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	309
Alcool fenolici	4
Lignani	38
Flavonoidi	21
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	386

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.313
C6 da acido linolenico	14.737
C5	1.792
<b>Totale</b>	<b>17.842</b>
Trans-2-esenale	10.541

## Soc. Cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico

### RIFERIMENTI

Via Mulinaccio 10 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
 Telefono: 0577 749489; Fax: 0577 749223  
 e-mail: info@chiantigeografico.it  
 Sito Web: www.chiantigeografico.it  
 Responsabile commerciale: Benedetta Carloni

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 4.000  
 Superficie oliveta in ettari: 50  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 3.000  
 Tipologia di confezionamento: 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Olio DOP Montegiachi  
 Quantità prodotta in Kg: 890  
 Denominaz.:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Monovarietale Frantoio  
 Periodo di raccolta delle olive: Fine ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio di Vertine  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse  
 in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,5
K232	1,87
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	377

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	292
Alcool fenolici	27
Lignani	37
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	394

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.453
C6 da acido linolenico	12.147
C5	1.082
<i>Totale</i>	14.681
Trans-2-esenale	9.262

## Tenuta di Lilliano

### RIFERIMENTI

Via Lilliano 8 - 53011 Castellina in Chianti (SI)  
 Telefono: 0577 743070; Fax: 0577 743036  
 e-mail: info@lilliano.it  
 Sito Web: www.lilliano.it

Responsabile commerciale: Francesca Rossi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 7.000  
 Superficie olivata in ettari: 42  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 5.300  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Tenuta di Lilliano  
 Quantità prodotta in Kg: 1.629  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 50%, Moraiolo 20%,  
 Leccino 1%, Pendolino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ultima decade di ottobre - 1ª decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Vertine  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse in atmosfera inerte



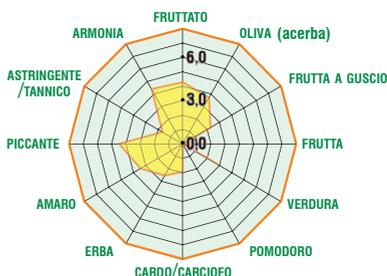
### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	8,6
K232	2,02
K270	0,15
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	338

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)	
Secoiridoidi totali	271
Alcool fenolici	4
Lignani	51
Flavonoidi	36
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	379

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)	
C6 da acido linoleico	1.636
C6 da acido linolenico	15.374
C5	1.818
<b>Totale</b>	<b>18.829</b>
Trans-2-esenale	11.836



Olio extra vergine  
di oliva

**Terre  
di Siena DOP**

## Azienda Agricola Stiglianese di Dominique Ronvaux

### RIFERIMENTI

Loc. Stiglianese - 53042 Chianciano Terme (SI)  
 Telefono: 335 5458550; Fax: 06 69941398  
 e-mail: drr@hotmail.it  
 Sito Web: www.santolivo.it  
 Responsabile commerciale: Dominique Ronvaux

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 996  
 Superficie oliveta in ettari: 5  
 Varietà prevalenti: Moraiolo, Correggiolo,  
 Leccino in grande prevalenza  
 Produz. media aziendale olio in kg: 2.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Santolivo  
 Quantità prodotta in Kg: 1.029  
 Denominaz.:  
 Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Moraiolo 35%  
 Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Olivicoltori Colline del Cetona  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

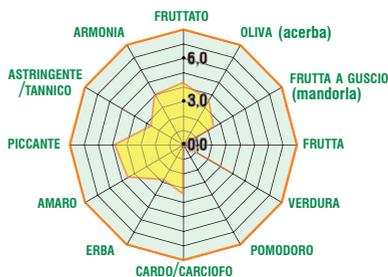
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,9
K232	2,03
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	279

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	417
Alcool fenolici	9
Lignani	36
Flavonoidi	35
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	512

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.033
C6 da acido linolenico	13.019
C5	1.016
<b>Totale</b>	<b>15.071</b>
Trans-2-esenale	8.756

## Mezzecrete Società Agricola a r.l.

### RIFERIMENTI

Viale Giotto 2c - 00153 Roma (RM)  
 Telefono: 06 57301448; Fax: 06 57284436  
 e-mail: neci@mezz.biz  
 Responsabile commerciale: Martha Mezzedimi

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.525  
 Superficie oliveta in ettari: 10  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 585  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Olio extra vergine di oliva Nece (dal 2012)  
 Quantità prodotta in Kg: 564  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 37%  
 Periodo di raccolta delle olive:  
 Fine ottobre - inizio novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico ed Enzo  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

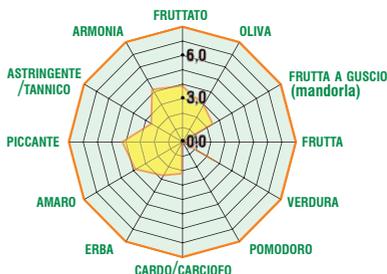
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,8
K232	1,99
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	329

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	342
Alcool fenolici	12
Lignani	34
Flavonoidi	35
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	438

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	0.999
C6 da acido linolenico	10.418
C5	0.929
<b>Totale</b>	<b>12.346</b>
Trans-2-esenale	7.513

## Soc. Agricola Olivicoltori delle Colline del Cetona Soc. Coop.

### RIFERIMENTI

S.S. 321 KM 11 - 5340 Cetona (SI)  
 Telefono: 0578 238380; Fax: 0578 237882  
 e-mail: info@frantoiodelcetona.it  
 Sito Web: www.frantoiodelcetona.it  
 Responsabile commerciale: Mori Mario

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

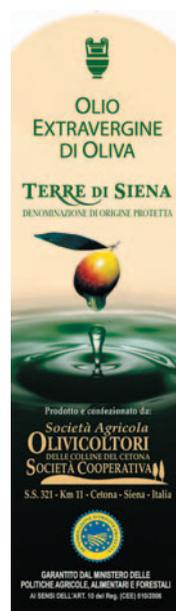
Olivi presenti in azienda: 15.000  
 Superficie oliveta in ettari: 75  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Correggiolo,  
 Leccino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 5.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Olivicoltori delle Colline del Cetona  
 Quantità prodotta in Kg: 1.000  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva DOP Terre di Siena  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 50%, Moraiolo 40%, Leccino 10%  
 Periodo di raccolta delle olive:  
 2° decade di ottobre - 1° decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

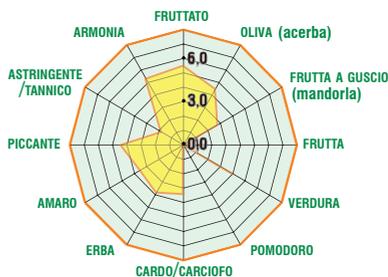
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,6
K232	1,95
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	271

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	435
Alcool fenolici	14
Lignani	36
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	531

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.302
C6 da acido linolenico	15.565
C5	1.422
<b>Totale</b>	<b>18.290</b>
Trans-2-esenale	11.267

## Vabro s.n.c.

### RIFERIMENTI

Via Liguria 43 - 53025 Piancastagnaio (SI)  
 Telefono: 0577 786677; Fax: 0577 1959860  
 e-mail: info@frantoiovabro.it  
 Sito Web: www.frantoiovabro.it  
 Responsabile commerciale: Vagnoli Giorgio

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.000  
 Superficie oliveta in ettari: 5  
 Varietà prevalenti: Correggiolo 60%, Leccino 20%,  
 Pendolino 10%, Moraiolo 10%  
 Produz. media aziendale olio in kg: 4.000  
 Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 Bourbon del monte  
 Quantità prodotta in Kg: 1.000  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Correggiolo 60%  
 Periodo di raccolta delle olive: ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

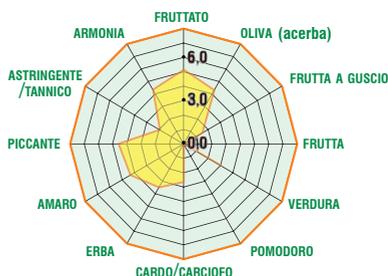
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,15
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,7
K232	1,89
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	437

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	297
Alcool fenolici	4
Lignani	19
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	356

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.702
C6 da acido linolenico	20.325
C5	1.897
<b>Totale</b>	<b>23.924</b>
Trans-2-esenale	15.666



A close-up photograph of olive branches. The branches are covered with small, green olives and several large, dark green, elongated leaves. The background is a soft, out-of-focus green field, suggesting an olive grove. The lighting is bright and natural, highlighting the texture of the leaves and the color of the olives.

Olio extra vergine  
di oliva

**Lucca DOP**

## Az. Agricola Stefanini Tronchetti di Stefanini Simone

### RIFERIMENTI

Via San Piero 1 - 55015 Montecarlo (LU)  
 Telefono: 0583 216216; Fax: 0583 25177  
 e-mail: info@stefaninilucca.it  
 Responsabile commerciale: Stefanini Simone

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.000  
 Superficie oliveta in ettari: 3  
 Varietà prevalenti:  
 Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 1.400  
 Tipologia di confezionamento: 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
 L'Olio di San Jacopo  
 Quantità prodotta in Kg: 1.433  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Lucca DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Monovarietale Frantoio  
 Periodo di raccolta delle olive: novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Lenzi  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico  
 con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

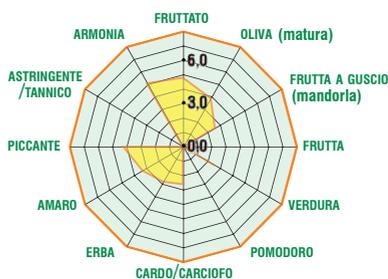
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	9,1
K232	1,79
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	374

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	188
Alcool fenolici	3
Lignani	32
Flavonoidi	22
Acidi fenolici e derivati	10
Biofenoli totali	254

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	2.081
C6 da acido linolenico	16.987
C5	0.608
<i>Totale</i>	19.676
Trans-2-esenale	12.317

## Fattoria di Fubbiano srl

### RIFERIMENTI

Via di Tofori Fubbiano - 55010 San Gennaro (LU)  
 Telefono: 0583 978011; Fax: 0583 978344  
 e-mail: fubbiano@fattoriadifubbiano.it  
 Sito Web: www.fattoriadifubbiano.it  
 Responsabile commerciale: Marco Corsini

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 2.600  
 Superficie oliveta in ettari: 17  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo  
 Produz. media aziendale olio in kg: 1.800  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Fubbiano  
 Quantità prodotta in Kg: 300  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Lucca DOP  
 Biologico: no  
 Varietà prevalenti: Frantoio 90%  
 Periodo di raccolta delle olive: novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Lenzi Fulvio  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

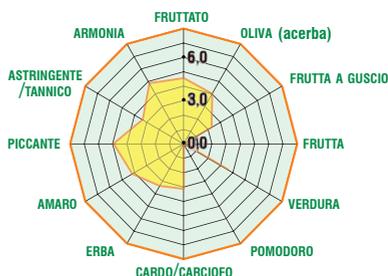
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,23
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	6,7
K232	1,91
K270	0,16
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	312

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	374
Alcool fenolici	6
Lignani	57
Flavonoidi	40
Acidi fenolici e derivati	25
Biofenoli totali	501

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	1.390
C6 da acido linolenico	18.537
C5	2.198
<b>Totale</b>	<b>22.125</b>
Trans-2-esenale	12.377

## Società Agricola Pieve Santo Stefano srl

### RIFERIMENTI

Via di Pieve di Santo Stefano, 5427  
55100 Loc. Sardini - Pieve di Santo Stefano (LU)  
Telefono: 336 481441; Fax: 0583 394115  
e-mail: borhistefano@tiscali.it  
Responsabile commerciale: Coloretti Andrea

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.750  
Superficie oliveta in ettari: 7  
Varietà prevalenti:  
Frantoio, Leccino, Maurino, altre varietà  
Prod. media aziendale olio in kg: 2.000  
Tipologia di confezionamento: 100 ml; 250 ml; 500 ml; altro

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva:  
Società Agricola Pieve Santo Stefano s.r.l. Lucca DOP  
Quantità prodotta in Kg: 505  
Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Lucca DOP  
Biologico: no  
Varietà prevalenti: Frantoio 90%, Leccino 7%,  
Maurino 2%, altre varietà 1 %  
Periodo di raccolta delle olive: 1° decade di novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Lenzi  
Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	7,9
K232	1,88
K270	0,11
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	254

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	177
Alcool fenolici	3
Lignani	33
Flavonoidi	22
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	247

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	2.387
C6 da acido linolenico	21.588
C5	1.992
<b>Totale</b>	<b>25.967</b>
Trans-2-esenale	14.241

## Tenuta Lenzini Società Agricola s.r.l.

### RIFERIMENTI

Via della Chiesa 44 - 55012 Gragnano- Capannori (LU)  
 Telefono: 340 1820713; Fax: 0583 974514  
 e-mail: tenuta@tenutalenzini.it  
 Sito Web: www.tenutalenzini.it  
 Responsabile commerciale: Michele Guarino

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 1.200  
 Superficie oliveta in ettari: 6  
 Varietà prevalenti: Frantoio, Leccino, Maurino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 1.374  
 Tipologia di confezionamento:  
 250 ml; 500 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Quantità prodotta in Kg: 1.374  
 Denominazione:  
 Olio extra vergine di oliva Lucca DOP  
 Biologico: in conversione  
 Varietà prevalenti: Frantoio 65%, Leccino 20%,  
 Maurino 15%  
 Periodo di raccolta delle olive: Fine ottobre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Lenzi Fulvio  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole chiuse



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	5,8
K232	1,81
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	287

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	187
Alcool fenolici	8
Lignani	44
Flavonoidi	22
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	275

### PROFILO SENSORIALE



### COMPONENTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	3.710
C6 da acido linolenico	27.161
C5	2.121
<b>Totale</b>	<b>32.993</b>
Trans-2-esenale	16.539





Olio extra vergine  
di oliva

**Seggiano**  
**DOP**

## La Poderina Toscana di Davide Borselli

### RIFERIMENTI

Loc. Poderina - 58033 Montegiovi (GR)  
 Telefono e Fax: 0564 956546  
 e-mail: info@lapoderinatoscana.com  
 Sito Web: www.lapoderinatoscana.com  
 Responsabile commerciale: Davide Borselli

### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA

Olivi presenti in azienda: 3.500  
 Superficie oliveta in ettari: 20  
 Varietà prevalenti: Olivastra Seggianese, Frantoio,  
 Leccino, Correggiolo, Maurino, Pendolino  
 Produz. media aziendale olio in kg: 10.000  
 Tipologia di confezionamento:  
 100 ml; 250 ml; 500 ml; 5.000 ml

### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO

Nome dell'olio extra vergine di oliva: Oro  
 Quantità prodotta in Kg: 920  
 Denominaz.: Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP  
 Biologico: si  
 Varietà prevalenti: Monovarietale Olivastra Seggianese  
 Periodo di raccolta delle olive: Metà ottobre - metà novembre

### INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Aziendale  
 Tecnologia: Ciclo continuo. Frangitore metallico con gramole in atmosfera inerte



### ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
N. perossidi (meqO <sub>2</sub> /kg)	10,4
K232	2,19
K270	0,18
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	309

### PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo / kg olio)

Secoiridoidi totali	232
Alcool fenolici	7
Lignani	28
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	304

### PROFILO SENSORIALE



### COMPOSTI AROMATICI DA LOX

(mg/kg)

C6 da acido linoleico	0.987
C6 da acido linolenico	11.601
C5	1.253
<b>Totale</b>	<b>13.841</b>
Trans-2-esenale	8.421







