



Regione Toscana



Unioncamere
Toscana



**SELEZIONE DEGLI OLI
EXTRA VERGINI DI OLIVA
DOP E IGP DELLA TOSCANA**

2012-2013

**Selection of PDO and PGI
extra virgin olive oil
of Tuscany**



Regione Toscana



Unioncamere
Toscana

Regional Association of Chambers of Commerce
of Tuscany



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

Selection of PDO and PGI extra virgin olive oil
of Tuscany

2012-2013

In collaborazione con / *With the support of*





Realizzazione editoriale:

Toscana Promozione

Villa Fabbricotti

via Vittorio Emanuele II, 62/64

50134 Firenze

tel. +39 055 462801

fax +39 055 4628039

www.toscanapromozione.it

info@toscanapromozione.it

Con la collaborazione di Metropoli

(Divisione Laboratorio Chimico)

Azienda Speciale della Camera

di Commercio di Firenze

via Orcagna, 68/70

50121 Firenze

www.metropoliaziendaspeciale.it

info@metropoliaziendaspeciale.it

Fotografia: Pasquale Ielo

Progetto grafico e impaginazione

Pasquale Ielo

Stampa:

Alredy Toscana Soc. Coop.

Via Vetraia, 11 - 55045 Viareggio (LU)

© 2013, Copyright

Toscana Promozione, Firenze

Tutti i diritti riservati



Sommario

PARTE I / PART ONE

- 5 Presentazione
- 8 Introduzione
- 10 Regolamento della Selezione Regionale degli oli extra vergini di oliva Campagna olearia 2012/2013

25 Gli oli di qualità tipica e garantita

35 Analisi chimica e sensoriale degli oli selezionati

PARTE II / PART TWO

41 Legenda Inglese

42 Indice delle aziende

44 Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

79 Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

93 Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP

95 Olio extra vergine di oliva Lucca DOP

98 Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP

Summary

PARTE I / PART ONE

5 Presentation

8 Introduction

10 Regulation of the regional Selection of extra virgin olive oils 2012/2013

25 Typical and guaranteed quality oil

35 The chemical and sensory analysis of selected oils

PARTE II / PART TWO

41 English legend

42 Index of companies

44 Extra virgin olive oil Toscano PGI

79 Extra virgin olive oil Chianti Classico PDO

93 Extra virgin olive oil Terre di Siena PDO

95 Extra virgin olive oil Lucca PDO

98 Extra virgin olive oil Seggiano PDO



Presentazione

Il settore olivicolo regionale affronta, da tempo, una situazione economica assai difficile, che si è ulteriormente aggravata nelle ultime campagne olearie. Per affrontare i problemi che gravano sull'olivicoltura toscana, uno dei comparti agricoli più importanti della regione 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 queste particolare interesse ha destato la possibilità di organizzare una selezione regionale degli oli extravergini di oliva.

Come nella precedente edizione, di comune accordo con le organizzazioni professionali agricole è stato deciso di riservare questa 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.

Presentation

In the last periods the regional growing sector has faced a very difficult economic situation, which has worsened in the latest oil campaigns. 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 sector with the selection of wines that has been organized in Tuscany for over 20 years.

In accordance with the agricultural professional organizations it was decided to dedicate this initiative to 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 can offer to 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

Anche la seconda edizione della 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. 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 122 oli che 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 55 oli, tra i quali sono presenti prodotti appartenenti a tutte le cinque denominazioni geografiche esistenti in Toscana.

Il positivo lavoro svolto ha consentito la pubblicazione del presente catalogo che vuole rappresentare un riconoscimento per tutte le imprese che hanno superato la selezione; questo catalogo 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

in accordance with the Regional Union 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 the PDO Consortia Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca and Seggiano, 122 oil samples participated in; it is a significant specimen of regional production.

Following the strict selection carried out by a special, qualified, regional tasting panel, 55 oils were selected including all five geographical origin identifications that can be found in Tuscany.

This strong effort brought to this catalogue that intends to acknowledge all the companies that joined the initiative for which they were selected. Furthermore, it can be intended to be a support tool to help promoting their products both in Italy and abroad and, more generally, to highlight 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 2012/2013.

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

Alla selezione, bandita nel dicembre 2012, 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 2013, 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

Introduction

The Tuscan Regional Administration and the Regional Union of Chambers of Commerce of Tuscany, with the collaboration of Metropoli, the Special Agency of the Florentine Chamber of Commerce – Commodity Chemical Laboratory, have been responsible for the regional Selection of extra virgin olive oils produced in the 2012/2013 oil campaign.

This 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 allowed to participate to the selection, which was announced in December 2012, by submitting samples of oil, each of them being part of a lot of at least three quintals. Every company had the possibility to participate with a maximum of 4 oils.

The oil samples have been sent directly by the producers to Metropoli, or, in the case of the company's contextual participation in the "Ercole Olivario 2013" national Prize, they have been sampled at the company's seat by representatives of the Chambers of Commerce of the various Tuscan provinces.

In order to carry out the sensory checks on samples, which is an essential step to carry out the selection, a special regional panel was set up. It consisted of expert tasters, who were members of

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 55 oli selezionati rappresentano dunque il meglio della produzione toscana per la campagna olearia 2012/2013, 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 2013, questi oli risultano contrassegnati da un'apposita indicazione collocata a fondo pagina.

the tasting panels acknowledged by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies that operate in Tuscany within public bodies.

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

We can therefore affirm that the 55 selected oils are the best of the Tuscan production for the 2012 oil campaign, also considering the attention of the companies in each production stage: growing, harvesting and olive transformation into oil.

After the introduction, this publication provides the descriptive sheets of the selected oils, together with their organoleptic profile and the most significant chemical tests, in order to offer their characterization of quality products. Furthermore, data about the production process and the farms are indicated.

Through a supplementary evaluation conducted according to the Prize participation regulation, some oils also have been selected to participate in the final stages of the "Ercole Olivario 2013" 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 2012/2013

Regulation of the regional Selection of extra virgin olive oils

2012/2013 Oil Campaign

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 di Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico 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 2013.

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. Funzionario di Toscana Promozione;
2. Funzionario della Regione Toscana;
3. Direttore di Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico o suo delegato;
4. Funzionario di Unioncamere Toscana.

Art. 1 – ORGANIZATION

Toscana Promozione (the Tuscan Regional Agency for Economic Promotion) in the name and on behalf of the Tuscan Regional Administration and Unioncamere Toscana, the Regional Union of Chambers of Commerce of Tuscany, with the collaboration of Metropoli – Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence – Commodity Chemical Laboratory Department, calls and organizes a “Regional selection of extra virgin olive oils”, which shall be held in Florence in the month of February 2013.

The Steering Committee responsible for managing the Selection is headed over by the regional Councilor of agriculture or by one delegate of his/hers and consists of:

- 1. Official of Toscana Promozione;*
- 2. Official of the Tuscan Regional Administration;*
- 3. Director of Metropoli – Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence – Commodity Chemical Laboratory Department or his/her delegate;*

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 "Erocle Olivario" 2013, 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 certificati 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

4. Official of Unioncamere Toscana.

Art. 2 – PURPOSES

The regional Selection of extra virgin olive oils intends to highlight the best Tuscan oil production in order to use it for 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 farms to continuously improve the product's quality.

Furthermore, the regional Selection of extra virgin olive oils allows to give relief to the role of the olive oil taster's figure as a professional, capable of promoting the quality of regional oils, among Italian and foreign trade members and consumers.

The regional Selection of extra virgin olive oils likewise is aimed at selecting the oils suitable to successfully represent the Tuscan Region in the final stage of the "Erocle Olivario" 2013 Competition, in order to optimize the use of resources on the part of organizing authorities and to simplify the operating compliances for the involved farms, which can join in both initiatives or just in one of them.

Art. 3 – ADMISSION TO THE SELECTION

The regional Selection of extra virgin olive oils is reserved to Tuscan extra virgin olive oils, produced by enterprises with production headquarters in Tuscany and PDO or PGI certified.

The enterprises 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 website.

Al Concorso “Ercole Olivario” possono partecipare anche oli extra vergini di oliva non certificati DOP o IGP, 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

Ai fini della partecipazione di oli certificati DOP o IGP 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 del diritto annuale, qualora iscritte al registro delle imprese, e della quota di partecipazione per tutte le manifestazioni precedenti organizzate da Toscana Promozione.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAM- PIONI

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 della medesima impresa, l'olio che ha ottenuto il punteggio più alto

Extra virgin olive oils that are not PDO or PGI certified 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 enterprises with their production headquarters in Tuscany.

The enterprises intending to participate in the “Ercole Olivario” Competition must comply with its Regulation and utilize the forms available on the www.ercoleolivario.org website.

In order to take part in the “Ercole Olivario” Competition, Tuscan PDO or PGI certified oils must preliminarily participate in the regional Selection of extra virgin olive oils.

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

The enterprises definitely convicted of frauds and sophistications as well as enterprises that have not settled payment of the annual duty, if inscribed in the Business Register of Chambers of Commerce, and 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 – SUBMISSION OF THE SAMPLES

With relevance to the regional Selection of extra virgin olive oils, every enterprise can submit up to a maximum of 4 oils. Should more than one oil of the same farm be selected, the oil obtaining the highest score for each PDO or PGI shall be catalogued with a dedicated page, while oils achieving a lower score shall only be mentioned. Samples must refer to unique and uniform lots of certified oil of at least 300 kilograms.

per ciascuna denominazione di appartenenza (DOP o IGP) 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 unici e omogenei di olio certificato di almeno 300 chilogrammi.

Per la partecipazione al Concorso “Ercole Olivario” ogni impresa può presentare al massimo un olio certificato DOP o IGP o non certificato DOP o IGP. 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 17 dicembre 2012 al 25 gennaio 2013. La domanda di partecipazione, completa del file dell’etichetta dell’olio, deve essere presentata on-line, attraverso il sito www.toscanapromozione.it

Nel caso di partecipazione al Concorso “Ercole Olivario” 2013, le imprese dovranno presentare in forma cartacea la relativa

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

Should a enterprise intend to submit to the “Ercole Olivario” Competition one of the oils presented for the regional Selection of extra virgin olive oils, they must specify 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 provided for by the “Ercole Olivario” Competition.

Art. 5 – REGISTRATION PROCEDURES

For every oil that they intend to enter for the regional Selection of extra virgin olive oils, the enterprise must submit the participation application to Toscana Promozione, from 17 December 2012 to 25 January 2013. The participation application, together with the oil label’s image file, must be submitted online through the www.toscanapromozione.it website.

In case of participation to the “Ercole Olivario” 2013 Competition, the enterprises must present on paper the relevant application to the territorially competent Chamber of Commerce, utilizing the forms available on the www.ercoleolivario.org website.

The enterprises that submit oils just for the participation in the regional Selection of extra virgin olive oils must send 4 packaged and labeled bottles of the same lot with a minimal

domanda di partecipazione alla Camera di commercio competente per territorio, utilizzando la modulistica disponibile nel sito 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 a Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico (via Orcagna, 70 – 50121 FIRENZE – orario: da lunedì a venerdì 8.30 – 13.00 e 14.00 – 15.30) n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml, confezionate ed etichettate, corredate da tutta la documentazione necessaria e cioè:

- a) stampa del modulo di partecipazione on line, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'impresa presentatrice;
- b) documentazione relativa alla certificazione del lotto, compresi i certificati delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio e dovranno pervenire alla Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico entro e non oltre le ore 13.00 del 31 gennaio 2013.

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 certificato DOP o IGP e, pertanto,

capacity of 250 ml, at their own charge and directly to Metropoli – Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence - Commodity Chemical Laboratory Department (via Orcagna, 70 – 50121 FLORENCE; open from Monday to Friday from 8.30 to 13.00 and from 14.00 to 15.30), together with the following documentation:

- a) printed copy of the on-line application form, complete in all its parts and duly signed by the person in charge of the interested company;*
- b) documentation of the certification of the lot, including the certificates of chemical and sensory analysis.*

The bottles and documentation must be wrapped in one single package and forwarded to Metropoli – Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence - Commodity Chemical Laboratory Department at least by and not later than 13.00 on 31st January 2013.

In case of participation to the “Ercole Olivario” Competition, the territorially competent Chamber of Commerce shall withdraw 6 samples of oil according to the rules of the “Ercole Olivario” Competition.

Whenever the oil is PDO or PGI certified and, therefore, presented to the regional Selection of extra virgin olive oils, the territorially competent Chamber of commerce shall withdraw 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 withdrawn samples

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 a Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico.

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 a Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, entro e non oltre il 31 gennaio 2013.

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

to Metropoli - Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence - Commodity Chemical Laboratory Department.

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

The bottles, the documentation and the withdrawal report duly compiled by the withdrawer shall be wrapped in one single package and transferred to Metropoli - Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence - Commodity Chemical Laboratory Department at least by and not later than 31st January 2013.

The applying enterprise agrees to allow access to its own premises to personnel carrying out the sample withdrawal.

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 manual of Metropoli - Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence – Commodity Chemical Department.

Art. 7 – REGIONAL EVALUATION PANEL

The organoleptic test of oil samples is run by one or more regional panels set up at Metropoli - Special Agency of the Chamber of Commerce

qualità di Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico.

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 Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, 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 operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando una scheda di assaggio, approvata dal Comitato organizzatore, 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.

of Florence – Commodity Chemical Department, consisting of panel heads and expert oil tasters, in a minimum of 8 persons, all of them registered under the Tuscan regional section of the national oil tasters' list and members of panels acknowledged by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies operating in Tuscany and presided over by a Panel Head in rotation among participants in the panel's works.

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

Art. 8 – EVALUATION SYSTEM

The regional Panels evaluate the samples using a tasting sheet, approved by the Steering Committee, elaborated according to the principles of the annex XII 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 rating of every oil is expressed through a numerical score from zero to ten. The final score of every sample is obtained by the arithmetic mean of the single numerical scores.

The oils presented for the "Ercole Olivario" Competition shall be evaluated with the relevant sheet.

The samples that are finally selected shall be submitted to chemical-physical tests to determine the parameters not included in the documentation concerning the certification of the lot, whose costs are met by the organization of the regional Selection of the extra virgin olive oils.

Gli oli presentati per il Concorso “Ercole Olivario” saranno valutati con l’apposita scheda. I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti agli esami chimico-fisici per la determinazione dei parametri non presenti nella documentazione relativa alla certificazione della partita, con costi a carico dell’organizzazione della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva. Nel catalogo di cui al successivo art. 9 saranno riportati i dati ricavati dai certificati delle analisi chimiche disponibili nella documentazione relativa alla certificazione della partita, per i parametri ivi presenti, e i risultati degli esami effettuati a carico dell’organizzazione della Selezione, per gli altri parametri.

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

- per gli oli certificati DOP o IGP: 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 certificati DOP o IGP: 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.

The catalogue, to which reference is made in the following article nr. 9, will include the data obtained by the certificates of chemical analysis available in the documentation concerning the certification of the batch, as for parameters here present, and the results of the tests carried out at charge of the organization of the Selection, as far as the other parameters are concerned.

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

- for certified oils: the first 3 oils classified in the regional Selection of extra virgin olive oils, for which participation in the “Ercole Olivario” Competition has been requested;*
- for extra virgin olive oils which are not PDO or PGI certified: the first 3 oils classified in the list especially formed for the “Ercole Olivario” Competition.*

To safeguard the prestige of the participating enterprises, the list of the 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 PDO or PGI certified oils that have achieved a score equal to or higher than 7, according to the rating system under the previous art.8, are catalogued and awarded with diplomas of merit.



Art. 9 – PUBBLICAZIONE DEL CATALOGO E PREMI

Vengono inseriti nel catalogo e premiati con diploma di merito esclusivamente gli oli certificati DOP o IGP che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 8.

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 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 5 bottiglie del medesimo lotto 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.

Dieci 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.

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 internet website in the 10 days following the end of the Panel's works.

The selected oils shall be promoted through initiatives coordinated by the Tuscan Regional Administration, by Toscana Promozione, by Unioncamere Toscana and by the Chambers of Commerce. For this purpose, the enterprise pledges to make available to Toscana Promozione at least 5 bottles of the same lot of every selected oil for the promotional activities carried out in Italy and abroad. Small packages are preferable. However, they must not be smaller than 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 the internet. 10 (ten) copies of the above-mentioned catalogue shall be handed to every 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 identified in the catalogue:

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

The catalogue shall contain the enterprise's and production data, as well as selected oils' chemical and sensorial characterization and the organic certification, if obtained.

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 e l'eventuale certificazione biologica.

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

In caso di controversie, le parti si impegnano ad esperire un tentativo di conciliazione presso l'organismo di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze.

In caso di esito negativo del tentativo di conciliazione, per tutte le controversie è competente in via esclusiva il Foro 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 2013.

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

Art. 10 – DISPUTES

In case of controversies, the parts pledges to carry out an attempt of conciliation by the conciliation organism of the Chamber of Commerce of Florence.

In case of unsuccessful conciliation attempt, 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, reference shall be made to the regulation of the 2013 "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, tra cui gli oli di questa selezione, godono di una specifica legislazione europea sin dal 1992 oggi prevista dal Reg. (CE) n. 1151/2012 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

Typical and guaranteed quality oil

Some foods appreciated by consumers are often sold under the name of the place they originate from and of which are, therefore, characteristic. These products, including oils, benefit from specific European legislation since 1992 nowadays stipulated by the (EC) Reg. no. 1151/2012 establishing a 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 products 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 is used to designate farm products 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 defined geographical area.

Certified (PGI and PDO) oils are submitted to two levels of legislation: one concerning competent authorities' binding checks to verify the genuineness and quality of oils while the other checks are carried out in compliance with strict production regulations. This means that all

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).

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

trade members are submitted to strict annual checks by the certifying authority which, applying ministerial checking plans, verifies the whole production compliance with the requirements set out in the regulations.

Before being sold on the market, every batch of certified PGI or PDO oil must undergo chemical and organoleptic tests by a panel consisting of at least eight tasters registered on a special List. The organoleptic test must verify the absence of defects (i.e. rancid, fusty or winy) and the presence of typical positive attributes (fruity, bitter and pungent) defined in the regulations.

The chemical tests are carried out 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 phenols).

Consumers who purchase a product protected with the PDO and PGI label can be certain that it is a product with a precise geographic origin and with its own unequivocal characteristics that confirms its fame. The denomination "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 EU symbols that help to distinguish the protected geographical indications and the protected designations of origin shall be found on the bottles allowing consumers to immediately identify the productions whose origins are protected in Europe (Fig. 1).



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.



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.1).

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.

As far as extra virgin olive oil is concerned, 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 PDOs in Tuscany regard 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 states 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 labels are intended to protect trade members and consumers, who are thus guaranteed about the product’s true origin.



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.

PDO and PGI oils in our Region are top quality products that feature some anti-oxidizing components which not only characterize them from an organoleptic point of view but also confirm their high nutritional value. Extra virgin olive oil is a fundamental element of 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 extra vergine 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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TOSCANO PGI



The olive is one of the symbols that mostly 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 in the Tuscan Region, starting from the growing of olives to the extraction of the oil, including its packaging. Only typical varieties of Tuscan olives must be used to produce Tuscan PGI: the most common are "frantoio", "leccino" and "moraiolo" and others more of the Tuscan olive-heritage indicated in the Regulations.

From the consumer's point of view, choosing Tuscan PGI extra virgin olive oil means purchasing a product whose production is controlled in every stage in compliance with the strict 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 PGI oil are ample and different: from its fruity aroma 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, unflinching bitter and pungent notes.

Tuscan PGI oil also includes some indications that

peculiarità di quei territori, come una diversa presenza percentuale di varietà, una particolare condizione microclimatica e pedologica, particolari usi e costumi degli agricoltori.

L'extra vergine 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.

further specify its origin and characteristics, the so-called "geographical mentions": Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Montalbano and Monti Pisani. Each of them represents special peculiarities of those territories such as different varieties, special microclimatic and soil conditions and farmers' particular practices and customs.

Tuscan PGI extra virgin olive oil is promoted and protected by the Consortium created in 1997 with the aim to guarantee this name with its hallmark. To date, over 11,000 farms and 3131 oil mills - almost 80% of the total present in Tuscany - and over seven and a half million registered olive trees - almost half the Tuscan heritage - have joined.

Tuscan PGI oil is guaranteed through complete traceability criteria to which the product is submitted. In fact, a numeric code impressed on the bottle's label enables customers to recognize real Tuscan PGI extra virgin oil and to follow its entire development process, from the olive's growing location to its pressing, through its bottling plant up to its distribution structure, thus guaranteeing its clearest traceability. It is sufficient to enter on the Consortium's website, to insert the label's code and the capacity of the package purchased to really discover its whole history.

The Consortium 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 extra virgin olive oil
Toscano PGI*

*Via della Villa Demidoff, 64/d - 50127 Florence
Tel. +39-055-3245732; Fax +39-055-3246110
info@oliotoscanoigp.it
www.oliotoscanoigp.it
Control body Certiquality S.r.l.*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP

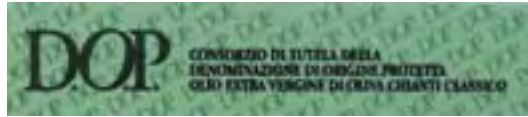
L'olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP deve essere pro-

dotto 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 meqO₂/kg; il K232 massimo 2,1 e



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CHIANTI CLASSICO PDO

Following the above mentioned regulations, the Chianti Classico

PDO extra virgin olive oil can exclusively be produced with olives from enrolled olive groves, at least 80% of which consisting 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, even if still registered on the Tuscan olive germplasm list: only the harmonious balance of these different olives allows the creation of an oil which is unique in terms of flavor and tradition.

The production area of the Chianti Classico extra virgin oil corresponds to the area delimited for Chianti Classico wine and covers numerous municipalities in the Siena and Florence provinces: 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 directly from the plant are processed within maximum three days in olive presses located in the growing area. Should tanks and/or trolleys be used, olives must be transported to the oil press on the same day of the harvesting.

In order to obtain Chianti Classico denomination, the oil must be suitable for physical-chemical and organoleptic tests: the acidity must be maximum 0.5%; the number of peroxides maximum 12 meqO₂/kg; the K232 maximum 2.1 and the K270 maximum 0.2. Furthermore, it must be an oil with a high oleic acid



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 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 (Firenze)
Tel. +39-055-82285; Fax +39-055-8228173
oliodop@chianticlassico.com
www.chianticlassico.com
Organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l.

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 pungent flavor. In particular, the tasting sheet must indicate green fruitiness 3-8, bitter 2-8 and pungent 2-8. No type of organoleptic defect is allowed. Those aromatic notes allow this oil to be particularly 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 embedded in age-old tradition, sinking down in the farmers' generations. Olive oil production was boosted over the years for nutritional and religious reasons (rituals and ceremonies that imposed the use of oil) and due to the population's 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 the 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 treaty on olives already mentioned the main cultivars varieties existing in the Chianti Classico area.

Syndicate to protect extra virgin olive oil Chianti Classico PDO

*Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca Val di Pesa
500028 Tavarnelle Val di Pesa (Florence)
Tel. +39-055-82285
Fax +39-055-8228173
oliodop@chianticlassico.com
www.chianticlassico.com
Control body 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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TERRE DI SIENA

PDO



Terre di Siena PDO olive oil is produced with olives originating from at least two of the following cultivars, 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 foreseen by the production regulations.

The olive groves' environmental and growing conditions must respect the tradition of this area. The olive harvesting usually starts from the month of October and must end by 31th December.

The healthy olives, kept in specific fresh, ventilated premises for not more than 3 days from picking (in order to avoid overheating and fermentation), are processed only with physical and mechanical methods, in oil-mills located in the production territory, and always within 24 hours from their delivery to the oil-mill.

Concerning the labeling issues, Terre di Siena PDO extra virgin olive oil must comply with the following

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

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 arrostiti, 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
www.olioterredisenadop.it
Organismo di controllo Camera di Commercio di Siena

analytical and sensory characteristics:

- Color: from green to yellow with color variations with the passing of time
- Odor: fruity. Taste: with bitter, pungent 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 phenols: equal to or greater than 100 p.p.m.
- Oleic acid content: greater than 72%
- Panel Test: equal to or greater than 7

Olive trees growing on the Siena territory dates back to a very long time ago. The olive plant appear both in masterpieces and in famous paintings dating back to the late Middle Age, when also historians report the existence of those plants on the Siena hills.

The importance of olive growing in the Siena territory is also testified 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 territory, stressing the importance of olive growing in the territories of the Siena Municipalities both with regard to the peasant economy and the local tradition.

In terms of gastronomy, this 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.

Syndicate to protect extra virgin olive oil "Terre di Siena" PDO

*Via della Sapienza, 8 - 53100 Siena
Tel. +39-0577-280280; Fax +39-0577-280970
consorzio@olioterredisenadop.it
www.olioterredisenadop.it*

Control body 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 O₂/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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LUCCA PDO



"Lucca PDO extra virgin olive oil" denomination states the oil produced in a defined geographical district in the province of Lucca, as mentioned 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 smaller percentages, to the Pendolino, Maurino and other minor local varieties.

The soil, climatic and growing conditions in olive groves dedicated to olive production are specific of the production areas fit to offer 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 31st 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 chemical requirements for the Lucca PDO extra virgin olive oil are: total acidity (expressed in oleic acid) below 0.5 %, number of peroxides of maximum 12 meq O₂/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 Phenols of no less than 100 mg/liter.

Lucca PDO oil has a fruity, basically sweet olive taste from light to medium and with pungent, bitter sensations linked to the intensity of the fruitiness which is also related to an optimal stage of the fruit at the time of picking (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.



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, "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: V.le Barsanti e Matteucci, 208

55100 Lucca

Tel. +39-0583-342044; Fax +39-0583-341920

Tel. e Fax: +39-1786003932

oliodoplucca@tiscali.it

Organismo di controllo Certiquality S.r.l.

Many centuries ago, the province of Lucca abounded in olive groves. Its place-names confirms this. There are different 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 olive groves are grown on soft and gentle hillocks directly below the mountainside.

Olive production and farming rose up in importance together with the food requirements in 1300-1400, a period in which the entire territory of Tuscany needed to increase and protect this productions. Statutes were written in local 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 diffused today, were registered. In time, oil became a marketing opportunity thanks to its trade members' ability and tenacity.

As testified by the Lucca historian, Cesare Sardi, the main oil productions marketing rules were reinforced prohibiting the sale outside the territory without license and making export outside the market 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 Extra virgin olive oil Lucca PDO

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

Tel. and Fax: +39-1786003932

oliodoplucca@tiscali.it

Control body 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%.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SEGGIANO PDO

Seggiano PDO extra virgin olive oil is exclusively obtained from olive groves that have at least 85% of the Olivastra Seggianese cultivar and which are located in the following municipalities: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano and part of the Town of Castell'Azzara and towns of Mount 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 more than 1,000 mm per year and 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 unique and unrepeatable. 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 farm's amount are allowed.

The product features have the following organoleptic characteristics: color from green to gold; fresh, net olive odor; flavor: clean and net with herbaceous notes that reflect its olfactory tones, harmonious in the bitter and pungent notes. The total maximum acidity does not exceed 0.50 %, peroxides: maximum value: 12 meq O₂/kg, K232: max 2,20, K270: max 0,20. It has a total 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



Gli oliveti in quest'area presentano esemplari antichi che già nella sua descrizione della fine del settecento (*Viaggio a Monte Amiata*) Giorgio Santi 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". 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 "Oliustra" (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 Seggianese.

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

Consorzio olio Extravergine di oliva Seggiano DOP

Località Colonia,19

8031 - Arcidosso (GR)

Tel.0564/965259-Fax 0564/965202

e-mail. info@consorzioolioseggiano.it

web: www.consorzioolioseggiano.it

Organismo di controllo IMC

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 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 "Oliustra" (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, as defined by the regulations.

Syndicate to protect extra virgin olive oil Seggiano PDO

C/o C.M. Amiata Grossetano

8031 - Arcidosso (Grosseto)

Tel: 0564/969615

web: www.consorzioolioseggiano.it

Control body 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

The chemical and sensory analysis of selected oils

The following pages have the objective of introducing the descriptive sheets of the selected oils and of the enterprises that produce them. Every oil's sensory profile and the most significant data of chemical tests for the characterization of quality products are also included.

CHEMICAL TEST

The laboratory analytical data highlighted in the sheets regards:

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

Number of Peroxides and UV Spectrophotometric Investigation (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 its qualitative level.

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.

Data l'importanza di tocoferoli e biofenoli per il prodotto olio, in tabella (tab.1) si riportano i valori relativi alla selezione 2011/2012 e alla selezione 2012/2013.

A seguito della pubblicazione del Reg UE 432/2012, dalla campagna olearia 2012/2013, gli oli extravergini di oliva, aventi un contenuto fenolico superiore a 250 mg/l in idrossitirosolo e derivati, possono riportare in etichetta la seguente dicitura: "I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo" accompagnata dalla seguente frase: "L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva" (claim nutrizionale autorizzato da Efsa - agenzia europea per la sicurezza alimentare).

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.

In the biophenolic profile of the selected samples, the classes of most significant compounds for the extra virgin olive oil's nutritional and sensory characteristics are reported.

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

Given the importance of tocopherols and biophenols for the product oil, the table shows the values for the 2012 and 2013 selection

Following the publication of the EU Reg 432/2012, from the 2012 oil campaign, the extra virgin olive oils, having a phenolic content greater than 250 mg / l in hydroxytyrosol and derivatives, can be labeled with the following words: "the polyphenols of olive oil contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress" accompanied by the following sentence: "the beneficial effect is obtained with a daily intake of 20 g of olive oil" (nutritional claim authorized by EFSA - European Food Safety Authority).

SENSORY CHECKS

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

The oil is tasted by a group of experts who have passed an aptitude test and are registered on a specific national register. The evaluation, expressed by every test,

TAB. 1

	Selezione regionale / Regional Selection 2011/2012		Selezione regionale / Regional Selection 2012/2013	
	Tocoferoli / Tocopherols (mg/kg)	Biofenoli / Biophenols (mg/kg)	Tocoferoli / Tocopherols (mg/kg)	Biofenoli / Biophenols (mg/kg)
Valore medio Average value	306	356	248	488
Valore minimo Minimum value	194	187	183	257
Valore massimo Maximum value	437	562	396	710

La valutazione, espressa da ogni assaggiatore, viene elaborata statisticamente dal Capo Panel e concorre nella determinazione del giudizio complessivo del panels.

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

is then statistically processed by the Panel Head and helps to determine the panel's overall judgment.

14 professional panels operate nowadays in Tuscany. The Tuscan tasters are the largest part of the tasters registered on the national list.

All marketed oils with a PDO or PGI hallmark must undergo the panel test. This obligation does not apply to uncertified extra virgin olive oil which, however, can be checked by public authorities according to EC law.

The regional Selection of extra virgin olive oils, reserved to PDO and PGI oils, was achieved 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 by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies and operating in Tuscan public bodies.

On expiry of the deadline for the presentation of applications, 122 samples for selecting had been submitted by enterprises.

Metodi di analisi utilizzati / Methods of Analysis:

Acidi grassi liberi: Reg CEE 2568/91 Allegato II

Free fatty acids: EEC Reg 2568/91 Annex II

Numero di perossidi: Reg CEE 2568/91 Allegato III

Peroxide index: EEC Reg 2568/91 Annex III

Spettrofotometria UV: Reg CEE 2568/91 Allegato IX

Spectrophotometry UV: ECC Reg 2568/91 Annex IX

Biofenoli: COI/T20/Doc. n. 29/2009

Biophenols: IOC/T20/Doc. n. 29/2009

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

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

Analisi sensoriale: Reg CEE 2568/91 Allegato XII e COI/T.20/Doc.n.22

Sensory Analysis: EEC Reg. 2568/91 Annex XII and IOC/T.20/Doc n.22



Al termine per la scadenza della presentazione delle domande, sono stati presentati 122 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 Chimico Merceologico. In ogni giornata di assaggio sono stati valutati 25-30 oli suddivisi in gruppi di 5 campioni.

La scheda utilizzata (figura 2) 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 dell'analisi 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.

The panel met in the month of February in the tasting hall of Metropoli, the special Agency of the Chamber of Commerce of Florence, Commodity Chemical Laboratory Department. In every tasting session, 25-30 oil samples split into groups of 5 samples were evaluated.

The form that was used (figure 2) was designed according to the principles of the EEC Reg. no. 2568/91 and subsequent amendments concerning just the positive characteristics, 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 running a statistical program that enabled to summarize individual panel heads' judgments in a radar graph that refers to every oil's descriptors and intensity characteristics.

















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

The radar also shows the harmony descriptor in order to indicate the overall agreeableness rating of the considered oil.













le analisi chimiche riportate nel presente catalogo sono riprese dai rapporti di prova che accompagnano il campione di olio al momento della certificazione, ad eccezione dell'analisi dei composti biofenolici che è stata eseguita da Metropoli, Azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, contestualmente alla selezione per ottenere profili dettagliati nelle numerose componenti fenoliche presenti.

The chemical analysis, given in this catalog, are taken from the test reports that accompany the oil sample at the time of certification, with the exception of the analysis of the biophenols compounds that was performed by Metropoli, Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence, Commodity Chemical Laboratory Department, at the same time of the selection to obtain detailed profiles of the numerous phenolic compounds present.

Fig. 2 - Scheda di assaggio utilizzata dalla Commissione

PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI		INTENSITÀ DI PERCEZIONE
fruttato (fruity):		
oliva (olive):		
specificare : (please specify)	<i>matura</i> (riply fruity)	
	<i>acerba</i> (greenly fruity)	
frutta a guscio (nuts):		
specificare : (please specify)	<i>noce</i> (walnut)	
	<i>pinolo</i> (pine kernel)	
	<i>mandorla secca</i> (dried almond)	
	<i>mandorla fresca</i> (fresh almond)	
frutta (fruit):		
specificare : (please specify)	<i>banana</i> (banana)	
	<i>mela</i> (apple)	
verdura (vegetables):		
specificare : (please specify)	<i>pomodoro</i> (tomato)	
	<i>melanzana</i> (eggplant)	
	<i>cardo/carciofo</i> (cardo/artichoke)	

Segue fig. 2 - Scheda di assaggio utilizzata dalla Commissione

erba (grass):		<input type="text"/>					
specificare : (please specify)	erba fresca (fresh grass)	<input type="text"/>					
	erbe aromatiche (herbs)	<input type="text"/>					
	foglia di pomodoro (tomato leaf)	<input type="text"/>					
	foglia di olivo (olive leaf)	<input type="text"/>					
amaro (bitter):		<input type="text"/>					
specificare : (please specify)	oliva (olive bitter)	<input type="text"/>					
	legno (woody bitter)	<input type="text"/>					
piccante (pungent):		<input type="text"/>					
astrigente/tannico: (astringent/tannic)		<input type="text"/>					
fluidità (fluidity):		<input type="text"/>					
Gradimento complessivo di valorizzazione: (Overall hedonic value)	<input type="text"/>	da 0 a 10 (from 0 to 10)					
	Disarmonico (discordant)		Armonico (harmonic)				
Sensazioni complessive (Harmony):		<input type="text"/>					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">Data:</td> <td style="width: 50%;">Assaggiatore:</td> </tr> <tr> <td>Campione:</td> <td>Capo panel:</td> </tr> </tbody> </table>				Data:	Assaggiatore:	Campione:	Capo panel:
Data:	Assaggiatore:						
Campione:	Capo panel:						

Company name

Responsabile Commerciale:

/ *Commercial manager*

Indirizzo / *Address*

Telefono, Fax / *Telephone, Fax*

e-mail / *e-mail*

Sito Internet / *Web site*

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT...

Superficie olivata (ettari) / *olive surface*

Numero piante di olivo / *number of olives*

Altitudine media della superficie olivata (metri) / *medium altitude of olive surface*

Varietà di olivi presenti in azienda / *olives tree varieties on farm*

Produz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg) / *average annual production*

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO LOTTO N

/ **INFORMATION ABOUT OIL SELECTED LOT NUMBER**

Nome di commercializzazione / *marketing name*

Quantità prodotta (kg) / *Production*

DOP/IGP / *PDO, PGI (Origin's designation)*

Agricoltura biologica / *Organic olive oil*

Tipologia di olio / *olive oil varieties*

Periodo di raccolta delle olive / *harvest period*

Tipologia di raccolta / *harvest*

Frangitura / *Mill used for transformation*

Tecnologia di trasformazione / *Technology*

Tipologia di confezionamento (ml) / *Packaging size*



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013



*Della stessa azienda è stato selezionato anche...
The following oil of the same enterprise has been selected, too ...*

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Free fatty acids (% of oleic acid)

Peroxide index (mEq.O₂/kg)

K232

K270

Delta K

Tocopherols (mg/kg)

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

/ **BIOPHENOLIC PROFILE (280 NM (MG TYROSOL/KG OIL))**

Total secoiridoids

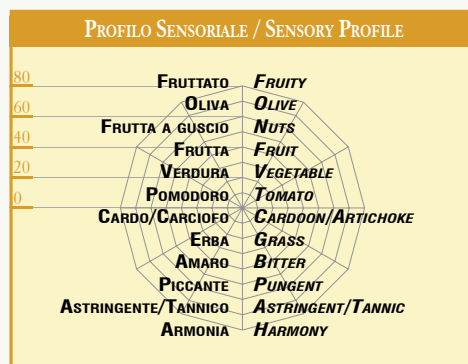
Phenolic alcohols

Lignans

Flavones

Phenolic acids and derivatives

Total biophenolic



Gli oli selezionati

The selected oils

Pag. Azienda


44 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

45 Azienda Agraria Flli Bini Srl

46 Azienda Agraria S. Leo Snc

47 Azienda Agricola Agrituristica San Michele di Lottini Ivan


48 Azienda Agricola Bernabei Niccolò 

49 Azienda Agricola Buonamici di Cesare Buonamici 


50 Azienda Agricola Carraia di Bardi Franco

51 Azienda Agricola Cencini Lucio


52 Azienda Agricola Fonte di Foiano

53 Azienda Agricola Francesco Miari Fulcis 

54 Azienda Agricola Il Colle di Paoletti Flavia 

55 Azienda Agricola Il Prato di Capanni Stefania 

56 Azienda Agricola La Pietraia di Schiavoni Raffaele

57 Azienda Agricola RuzzaLepre di Canu Libero 

58 Azienda Agrituristica Le Due Palme di Galletti Fabrizio

59 Bellorini Uberto Fattoria Bellavista

60 Casa del Bosco di Cavallucci Pierluigi 

61 Fattoria Colleverde Srl 


62 Fattorie Parri di Luigi e Vilma



63 Franci Snc

64 Frantoio Pruneti Srl


65 Galloni Sandro

66 Giannini Giancarlo 


67 I Terzi di Monteoliveto Società Agricola 

68 Il Frantoio di Vicopisano  

69 La Colombaia Ville di Bagnolo


70 L'Erta di Quintole 


71 L'Oro del Colonnello 

72 Lucii Libanio 

73 Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo Snc

74 Pianoro di Parro Maria

75 Podere Crispino di Tuccio Tommaso 

76 Reto Di Montisoni di Fiani Andrea 


77 Tenuta La Novella 

78 Villa Humbourg Srl

79 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP

- 80 Azienda Agricola Grassi Giacomo 
- 81 Azienda Agricola Grassi Rolando  
- 82 Azienda Agricola Pruneti  
- 83 Castello di Cacchiano di Giovanni Ricasoli
- 84 Castello di Gabbiano - Beringer Blass Italia Srl
- 85 Frantoio Pruneti
- 86 Le Corti Spa Soc. agr. 
- 87 Marchesi Mazzei Spa
- 88 Montepaldi Azienda Agricola Srl
- 89 Poggio Torselli Srl
- 90 Società Agricola La Croce dei F.lli Zari S.S.
- 91 Talente Azienda Agricola di Toschi Antonietta Federica
- 92 Villa Vignamaggio Snc


93 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP

- 94 Azienda Agricola Forte S.S. 

95 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LUCCA DOP

- 96 Azienda Agricola Stefanini Tronchetti
- 97 Società Agricola Pieve Santo Stefano Srl

98 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP

- 99 Azienda Agricola La Pozzola 
- 100 La Poderina Toscana  
- 101 Piccini Adamo 



Oli da agricoltura biologica
Organic olive oils



Oli da olive di una sola varietà (monovarietali)
Oils from olives of one single variety (single varietal)



Olio extra vergine
di oliva

Toscano IGP



Azienda Agraria S. Leo Snc

Responsabile Commerciale:
Andrea Bonechi

Via Badia Montescalari, 9
50063 Figline Valdarno (FI)

Tel. e Fax 055.9502056; Cell. 3356697720

info@agriturismosanleo.it
www.agriturismosanleo.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 18

Numero piante di olivo: 7.000

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio, Moraiolo, Leccino, Leccio maremmano,
Pendolino, Mignola

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 9.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 4

Nome di commercializzazione:
San Leo Selezione 1

Quantità prodotta (kg): 2.000

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 50%, Leccino 30%, Moraiolo 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale, con agevolatori

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750, 1.000, 3.000, 5.000



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013



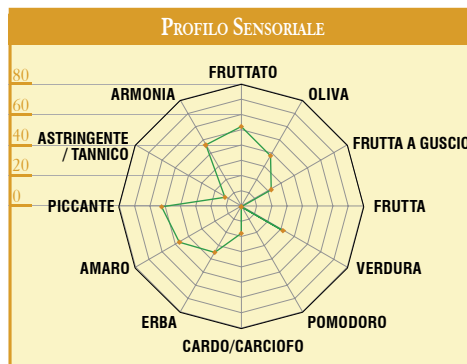
Della stessa azienda è stato selezionato anche Olio extra vergine di oliva
"San Leo due snade" Toscano IGP Colline di Firenze

ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,26
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,9
K232	1,81
K270	0,12
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	246

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	367
Alcoli fenolici	9
Lignani	73
Flavonoidi	33
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	499





Azienda Agricola Agrituristica S.Michele di Lottini Ivano

Responsabile Commerciale:
Lottini Ivano

Podere San Michele, Località Ullignano, 27/A
56048 - Volterra (PI)

Tel. 0588.42062

info@agriturismosanmichele.it
www.agriturismosanmichele.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 3,5

Numero piante di olivo: 1.200

Altitudine media della superficie olivata: 450 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Leccino 40%, Moraiolo 30%, Frantoio 20%,
Impollinatori 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1 CAMPAGNA 2012

Nome di commercializzazione:
Podere San Michele

Quantità prodotta (kg): 2.400

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Leccino 40%, Moraiolo 30%, Frantoio 20%,
Impollinatori 10%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - terza decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio dei Colli Toscani)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
500, 750, 5.000

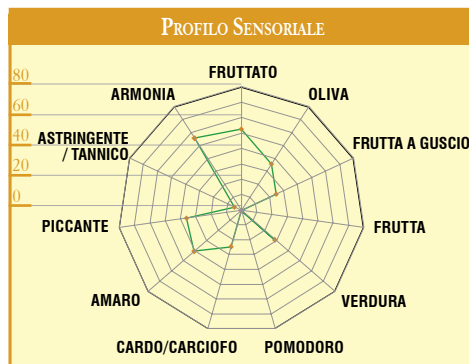


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,9
K232	1,71
K270	0,11
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	396

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	198
Alcoli fenolici	5
Lignani	23
Flavonoidi	23
Acidi fenolici e derivati	8
Biofenoli totali	257





Azienda Agricola Bernabei Niccolò

Responsabile Commerciale:
Niccolò Bernabei

Via Treggiaia, 128
50020 Romola - S. Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. 3381438234; Fax 0571.606049

info@querce2.it
www.querce2.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 15

Numero piante di olivo: 2.500

Altitudine media della superficie olivata: 250 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoiano 50%, Moraiolo 25%, Leccino 25%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1/12

Nome di commercializzazione:
La Querce Seconda

Quantità prodotta (kg): 440

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 50%, Moraiolo 25%, Leccino 25%)

Periodo di raccolta delle olive: novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori (elettrici o
pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (O.T.A. e Carmignani
Umberto)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a dischi, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 500

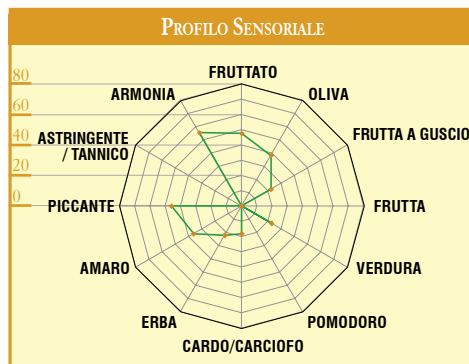


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,2
K232	1,89
K270	0,11
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	216

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	348
Alcoli fenolici	5
Lignani	49
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	448





Azienda Agricola Buonamici di Cesare Buonamici

Responsabile Commerciale:
Cesare Buonamici

Via Montebeni, 11
50061 Fiesole (FI)

Tel. 055.654491; Fax 055.65499216

info@buonamici.it
www.buonamici.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 110

Numero piante di olivo: 20.000

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Pendolino 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 60.000 circa

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N L35.13.CF8C

Nome di commercializzazione:
Cesare e Cesara Buonamici

Quantità prodotta (kg): 1.998

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà (Moraiolo 80%, Frantoio 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
dalla seconda decade di ottobre a dicembre

Tipologia di raccolta: meccanica

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a coltelli, gramole verticali, gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 500



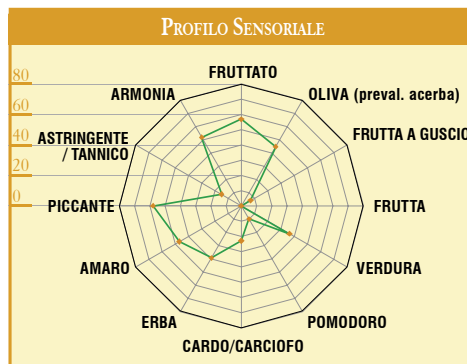
Della stessa azienda è stato segnalato per Ercole Olivario un olio extra vergine di oliva

ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,28
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,3
K232	1,95
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	265

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	488
Alcoli fenolici	5
Lignani	69
Flavonoidi	33
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	614



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013



Azienda Agricola Carraia di Bardi Franco

Responsabile Commerciale:
Bardi Franco

Podere Carraia, loc. Petroio, 47
53020 - Trequanda (SI)

Tel. e Fax 0577.665208

oliobardi@hotmail.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 13

Numero piante di olivo: 2.800

Altitudine media della superficie olivata: 480 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Frantoio 40%, Moraiolo 40%, Leccino/altre 20%,

Produtz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 7.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 12LA25145

Nome di commercializzazione:
Bardi

Quantità prodotta (kg): 2.016

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica (in conversione)

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 40%, Moraiolo 40%, Leccino/altre 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di ottobre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio la Romita)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013

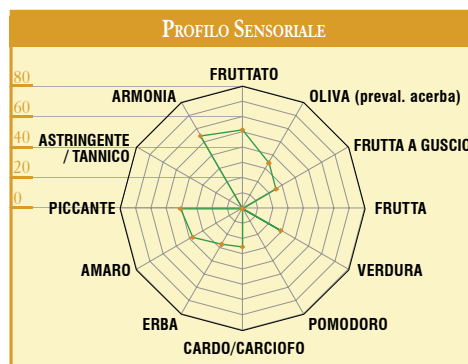


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,4
K232	1,66
K270	0,11
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	268

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	256
Alcoli fenolici	5
Lignani	49
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	346





Azienda Agricola Cencini Lucio

Responsabile Commerciale:
Lucio Cencini

Località Pianetti di Montemerano , 17
58014 Manciano (GR)

Tel. e Fax 0564.602989

vallemartina@virgilio.it
www.agriturismovallemartina.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 3,3

Numero piante di olivo: 320

Altitudine media della superficie olivata: 200 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 40%, Leccino 25 %, Moraiolo 20%,
Pendolino 15%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.270

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 8.52.12

Nome di commercializzazione:
Valle Martina

Quantità prodotta (kg): 1.223

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 40%, Leccino 25%, Moraiolo 20%,
Pendolino 15%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime due decadi di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori (elettrici o
pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio Bianchi M. e Lusini)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500, 750, 5.000, altro

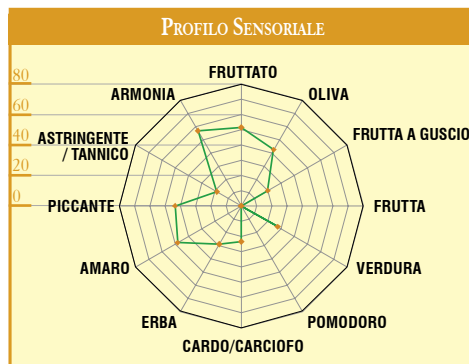


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,4
K232	1,78
K270	0,13
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	285

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	344
Alcoli fenolici	7
Lignani	32
Flavonoidi	29
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	424





Azienda Agricola Fonte di Foiano

Responsabile Commerciale:
Paolo Di Gaetano

Loc. Fonte di Foiano, 148
57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel. 3473790291; Fax 0565.765826

informazioni@fontedifoiano.it
www.fontedifoiano.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 20

Numero piante di olivo: 5.000

Altitudine media della superficie olivata: 100 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino,
Leccio Del Corno, Picholine

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 20.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 6.10.2014

Nome di commercializzazione:
Fonte di Foiano

Quantità prodotta (kg): 1.490

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 50%, Moraiolo 40%, Leccino 10%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a coltelli,
gramole verticali, gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 500

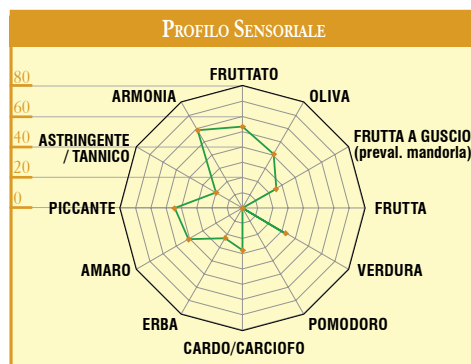


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,27
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,6
K232	1,61
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	298

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	469
Alcoli fenolici	9
Lignani	47
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	568





Azienda Agricola Francesco Miari Fulcis

Responsabile Commerciale:
Tommaso Miari Fulcis

Via Benedetto da Maiano , 11
50014 Fiesole (FI)

Tel. 055.599600; Fax 055.599640

agricoltura@contemiarifulcis.it
www.fattoriadimaiano.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 106

Numero piante di olivo: 20.000

Altitudine media della superficie olivata: 150 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 40%

Produz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 50.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N L3018

Nome di commercializzazione:
Fattoria di Maiano

Quantità prodotta (kg): 1.100

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Moraiolo 40%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di ottobre - prima decade di dicembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,
gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
500, 750

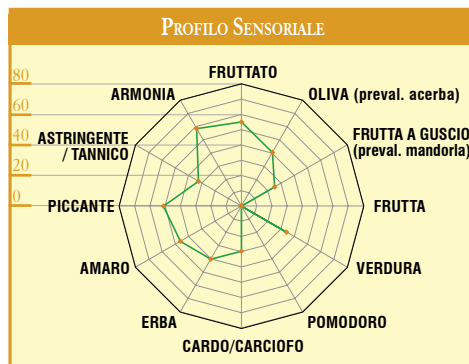


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,22
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,2
K232	1,76
K270	0,13
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	250

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	299
Alcoli fenolici	3
Lignani	55
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	397





Azienda Agricola Il Colle di Paoletti Flavia

Responsabile Commerciale:
Walter Rosignoli

Via Montisoni, 35
50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel. e Fax 055.621551

infotiscali@oliodelcolle.com
www.oliodelcolle.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 13

Numero piante di olivo: 3.200

Altitudine media della superficie olivata: 330 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 55%, Frantoio 30%, Leccino 10%, altre varietà 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 3.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 59

Nome di commercializzazione:
Verde del Colle

Quantità prodotta (kg): 1.416

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 45%, Moraiole 55%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade novembre - seconda decade dicembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750, 1.000, 5.000, altro

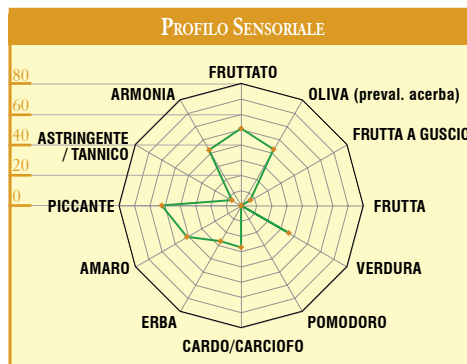


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	7,8
K232	2,25
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	236

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	392
Alcoli fenolici	5
Lignani	67
Flavonoidi	38
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	520



Azienda Agricola Il Prato di Capanni Stefania

Responsabile Commerciale:
Capanni Stefania

Loc. Masseto, 121
50068 Rufina (FI)

Tel. 055.8397885 - Cell. 3939937071;
Fax 055.8397885

azilprato@tiscali.it
www.aziendagricolailprato.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4,5

Numero piante di olivo: 1.200

Altitudine media della superficie olivata: 450 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 80%, Moraiolo 10%, Leccino 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.400

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 12/355 RACCOLTO 2012

Nome di commercializzazione:
Il Prato

Quantità prodotta (kg): 313

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Agricoltura biologica (in conversione)

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Frantoio)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori

Frangitura: frantoio esterno (O.L.C.A.S.)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a fresa, gramole verticali,
gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750

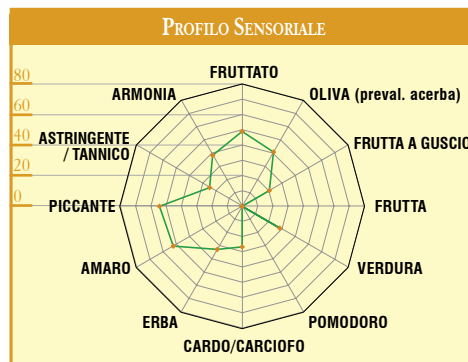


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,1
K232	1,84
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	219

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	451
Alcoli fenolici	4
Lignani	82
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	21
Biofenoli totali	593





Azienda Agricola La Pietraia di Schiavoni Raffaele

Responsabile Commerciale:
Raffaele Schiavoni

Viale Trastevere, 141
00153 Roma

Tel. 06.5800579; Fax 06.5813461

Luogo di produzione:
Strada S.Crescenzo - Magliana in Toscana (GR)
studio@raffaeleschiavoni.it; info@lapietraia.it
www.lapietraia.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 7,46

Numero piante di olivo: 1.500 circa

Altitudine media della superficie olivata: 170 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 70%, Leccino 15%, Morellino 12 %,
Maurino 3%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N F1B

Nome di commercializzazione:
La Pietraia di Raffaele Schiavoni

Quantità prodotta (kg): 2.067

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 70%, Leccino 15%, Morellino 12 %,
Maurino 3%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre

Tipologia di raccolta: con agevolatori

Frangitura: frantoio esterno
(Della Gatta srl)

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore dischi, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml): 500

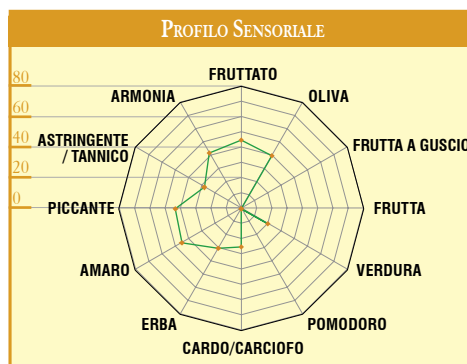


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,3
K232	2,15
K270	0,19
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	246

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	426
Alcoli fenolici	31
Lignani	49
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	20
Biofenoli totali	558





Azienda Agricola RuzzaLepre di Canu Libero

Responsabile Commerciale:
Libero Canu

Via Ponte alle Forche, 132
52027 San Giovanni Valdarno (AR)

Tel. 055.944044

agruzzalepre@gmail.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 3,5

Numero piante di olivo: 1.800

Altitudine media della superficie olivata: 450 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 30%, Leccino 25%, Frantoiano 25%,
Pendolino 20%

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 23/11/2012

Nome di commercializzazione:
RuzzaLepre

Quantità prodotta (kg): 900

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiole 30%, Leccino 25%, Frantoio 25%, varie
20%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime due decadi di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno (Frantoio Ricasoli)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a martelli, gramole
chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500, 750, 1.000, 5.000

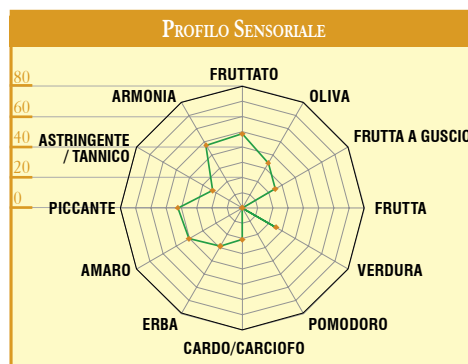


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,29
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,7
K232	1,70
K270	0,12
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	302

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	379
Alcoli fenolici	10
Lignani	35
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	464





Azienda Agrituristica Le Due Palme i Galletti Fabrizio

Responsabile Commerciale:
Fabrizio Galletti

Via Schiopparello, 28
57037 Portoferraio (LI)

Tel. e Fax 0565.933017

info@agriturismoelba.it
www.agriturismoelba.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 3,5

Numero piante di olivo: 1.200

Altitudine media della superficie olivata: 50 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60 %, Leccino 20%, Moraiolo 10%,
Pendolino 10 %

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N I

Nome di commercializzazione:
Olio Due Palme

Quantità prodotta (kg): 300

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Leccino 20%, Moraiolo 10%,
Pendolino 10%)

Periodo di raccolta delle olive:
ottobre - novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio di Portoferraio)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

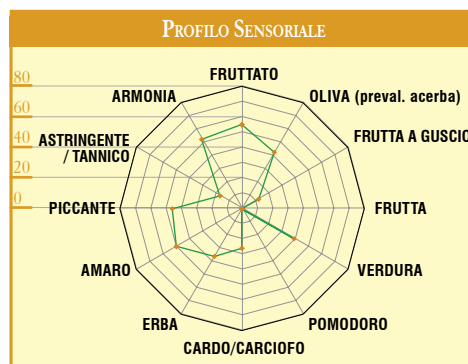


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	6,3
K232	2,04
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	268

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	419
Alcoli fenolici	11
Lignani	55
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	535





Bellorini Uberto - Fattoria Bellavista

Responsabile Commerciale:
Bellorini Uberto

Via Vingoncello, 6 - Casignano
50018 Scandicci (FI)

Tel. 055.7309191

bellorini@tiscali.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 22

Numero piante di olivo: 4.000

Altitudine media della superficie olivata: 180 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 40%, Frantoio 40%, Leccino 20%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 6.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N L2 355

Nome di commercializzazione:
Fattoria Bellavista di Casignano

Quantità prodotta (kg): 300

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiole 40%, Frantoio 40%, Leccino 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di dicembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Fattoria Pisignano)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse,
gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 1.000

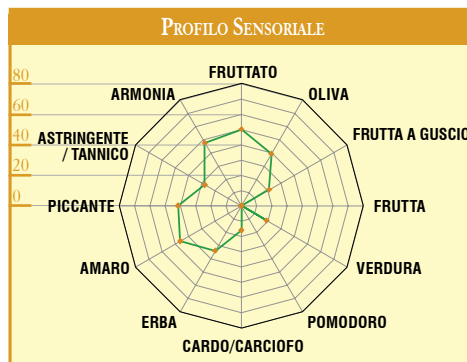


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,3
K232	1,96
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	276

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	351
Alcoli fenolici	15
Lignani	55
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	464





Casa del Bosco di Cavallucci Pierluigi

Responsabile Commerciale:

Pierluigi Cavallucci

Strada del Cerro, 5

50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel. 055.8077484 / 3331061333; Fax 055.8061180

info@casadelbosco.it

www.casadelbosco.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4

Numero piante di olivo: 900

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Frantoio 58%, Moraiolo 13%, Leccino 12%,

Pendolino 5%

Prod. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 2.300

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 02/12

Nome di commercializzazione:

Casa del Bosco

Quantità prodotta (kg): 500

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline di Firenze

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà (Frantoio)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio Sociale Colli Fiorentini)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 500

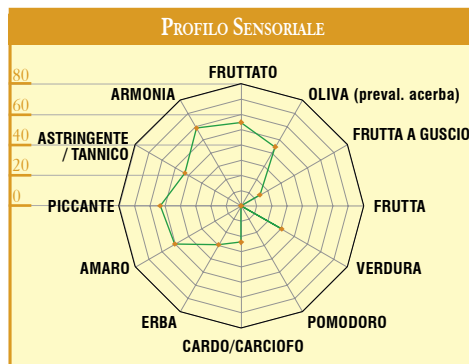


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,1
K232	1,82
K270	0,15
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	222

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	377
Alcoli fenolici	5
Lignani	89
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	22
Biofenoli totali	523





Fattoria Colleverde srl

Responsabile Commerciale:
Tartagni Gianpiero

Loc. Castello
55010 Matraia - Capannori (LU)

Tel. 0583.402310 / 3495505701

info@colleverde.it
www.colleverde.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 6,61

Numero piante di olivo: 2.000

Altitudine media della superficie olivata: 150 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 1.800

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01/012

Nome di commercializzazione:
Matraja

Quantità prodotta (kg): 300

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 80%, Moraiolo, 15% Leccino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - prima decade di dicembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole verticali

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

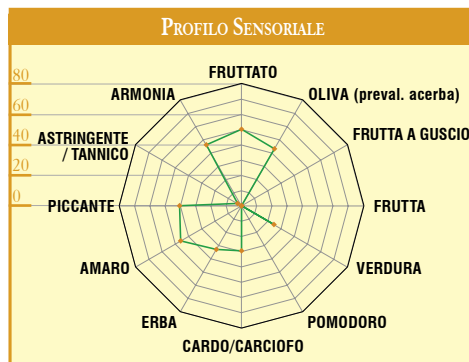


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,24
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,4
K232	2,06
K270	0,17
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	205

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	525
Alcoli fenolici	18
Lignani	92
Flavonoidi	49
Acidi fenolici e derivati	26
Biofenoli totali	710





Fattorie Parri di Luigi e Vilma

Responsabile Commerciale:
Paola Cantini

Via Vallone, 4
50025 Montespertoli (FI)

Tel. 0571.674057; Fax 0571.674245

info@fattorieparri.it
www.fattorieparri.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 40

Numero piante di olivo: 7.667

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 61%, Moraiolo 27%, Leccino 10%,
Pendolino 2%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 9.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1242014

Nome di commercializzazione:
Fattorie Parri

Quantità prodotta (kg): 1.065

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500, 750

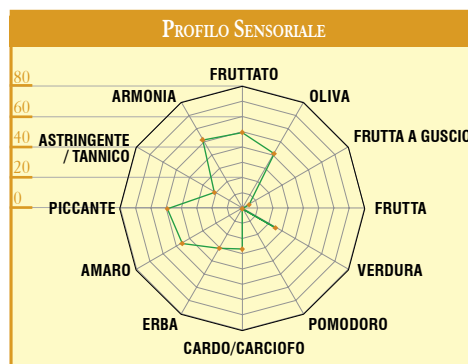


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,6
K232	1,59
K270	0,12
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	279

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	344
Alcoli fenolici	6
Lignani	55
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	445



Franci snc

Responsabile Commerciale:
Giorgio Franci

Via Achille Grandi, 5
58033 Montenero D'Orcia (GR)

Tel. 0564.954000; Fax 0564.954154

info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 10

Numero piante di olivo: 5.000

Altitudine media della superficie olivata:
300 - 450 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 40%, Leccino 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 28.640

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 012012

Nome di commercializzazione:
Frantoio Franci

Quantità prodotta (kg): 9.400

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra Seggianese
in percentuali varie)

Periodo di raccolta delle olive:
novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori (elettrici o
pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore martelli, gramele chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 500, 750



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013

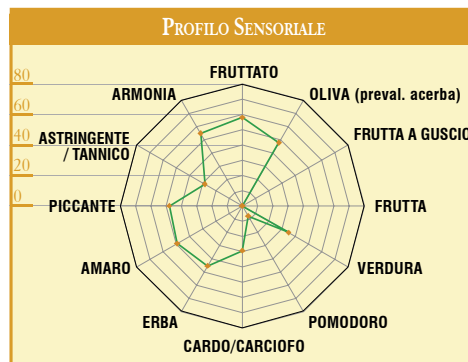


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,23
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,1
K232	1,90
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	304

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	441
Alcoli fenolici	5
Lignani	41
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	528





Frantoio Pruneti srl

Responsabile Commerciale:
Paolo Pruneti

Via dell'Oliveto, 24
50022 San Polo in Chianti (FI)

Tel. 055.8555091; Fax 055.4641485

info@pruneti.it
www.pruneti.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 28

Numero piante di olivo: 8.000

Altitudine media della superficie olivata: 360 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 35%, Frantoio 35%, Leccino 20%,
altre varietà 10%

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 11.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 16012

Nome di commercializzazione:
Pruneti

Quantità prodotta (kg): 4.400

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiole 40%, Frantoio 25%, Leccino 20%,
Maurino 10%, Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore dischi, frangitore martelli,
gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750, 3.000, 5.000

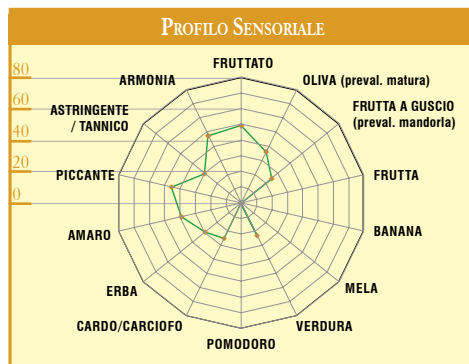


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,29
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,2
K232	1,71
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	268

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	354
Alcoli fenolici	5
Lignani	55
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	462





Galloni Sandro

Responsabile Commerciale:
Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena, 100
58033 Montenero (GR)

Tel. 3333098325; Fax 0564.954096

r.galloni@hotmail.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 2,5

Numero piante di olivo: 283

Altitudine media della superficie olivata: 280 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Oliastro Seggianese 21%, Frantoio 26%,
Leccino 53%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.200

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO LOTTO N° ITRI2

Nome di commercializzazione:
Galloni

Quantità prodotta (kg): 320

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà (Frantoio
70%, Leccino 30%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di ottobre - seconda decade di
novembre

Tipologia di raccolta:
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Franci Snc, Poderina Toscana)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,
gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 750

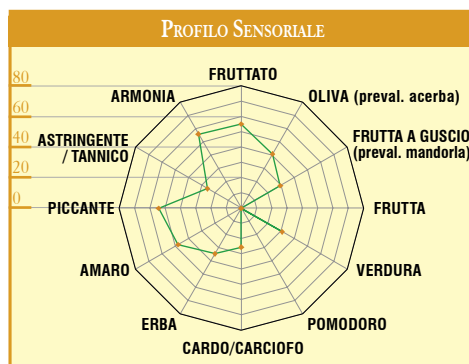


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,18
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	2,5
K232	1,78
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	306

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	434
Aleoli fenolici	4
Lignani	54
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	20
Biofenoli totali	542





Giannini Giancarlo

Responsabile Commerciale:
Giancarlo Giannini

Loc. Vitiano, 229
52100 Arezzo (AR)

Tel. 0575.97370; Fax 0575.97096

gianninigiancarlo@micso.net

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 18

Numero piante di olivo: 6.400

Altitudine media della superficie olivata:
350 - 500 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 40%, Leccino 5%, Moraiolo 50%,
Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 16.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 8.52.12

Nome di commercializzazione:
Poggio al Vento

Quantità prodotta (kg): 3.100

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Arezzo

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 40%, Leccino 5%, Moraiolo 50%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
ottobre - novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore metallico, gramole aperte,
gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 1.000, 5.000



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013

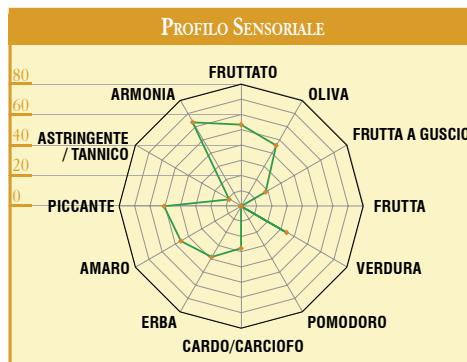
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013

ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,27
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	6,0
K232	1,87
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	293

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	435
Alcoli fenolici	8
Lignani	37
Flavonoidi	25
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	515





I Terzi di Monteoliveto Società Agricola

Responsabile Commerciale:
Vincenzo Facchini

Loc. Chiusure - pod. Terzo di Grè
53041 Asciano (SI)

Fax 0577.43407

vincenzofacchini@hotmail.it
www.iterzidimontoliveto.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4,5

Numero piante di olivo: 750

Altitudine media della superficie olivata: 350 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 20%, Leccino 10%,
Cipressino 5%, Pendolino 5%

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 12LA26509

Nome di commercializzazione:
Sinfonia

Quantità prodotta (kg): 300

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Moraiolo 20%, Leccino 10%,
Cipressino 5%, Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime due decadi di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio Etrusco)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750

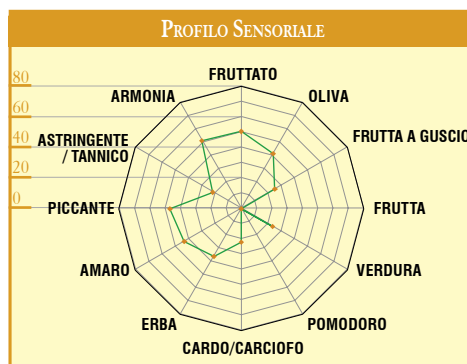


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,22
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,4
K232	1,62
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	200

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	390
Alcoli fenolici	8
Lignani	70
Flavonoidi	35
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	519





Il Frantoio di Vicopisano

Responsabile Commerciale:
Nicola Bovoli

Loc. Palazzetto, 3
56010 - Vicopisano (PI)

Tel. 050.796005; Fax 050.796707

info@vicopisanoolio.it
www.vicopisanoolio.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 5

Numero piante di olivo: 2.500

Altitudine media della superficie olivata: 50 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 100%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1

Nome di commercializzazione:
Vicopisanoolio

Quantità prodotta (kg): 1.200

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(monovarietale Frantoio)

Periodo di raccolta delle olive:
ottobre - novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500

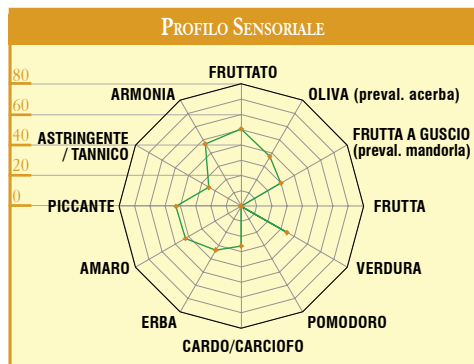


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,28
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,1
K232	1,78
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	281

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	315
Alcoli fenolici	6
Lignani	66
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	429



La Colombaia Ville di Bagnolo

Responsabile Commerciale:
Beltrami Stefano

Via Imprunetana per Tavarnuzze , 50
50023 Impruneta (FI)

Tel. 055.2025041; Fax 055.2011669

villacolombaia@virgilio.it
www.villadibagnolo.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 22

Numero piante di olivo: 5.000

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 30%, Moraiolo 20%, Leccino 20%,
Pendolino 20%, Madonna dell'Impruneta 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 6.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 15.06.2014

Nome di commercializzazione:
Terre del Cotto

Quantità prodotta (kg): 400

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 30%, Moraiolo 30%, Leccino 20%,
Pendolino 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
fine ottobre - prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio del Grevepesa)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750

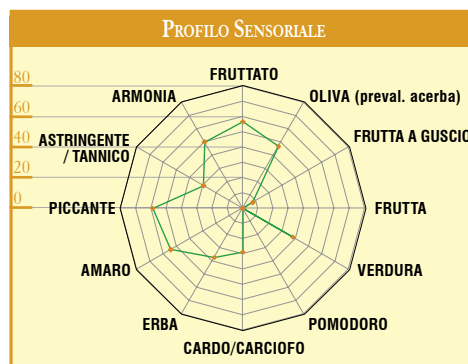


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,2
K232	1,86
K270	0,15
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	232

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	421
Alcoli fenolici	6
Lignani	68
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	20
Biofenoli totali	546





L'Erta di Quintole

Responsabile Commerciale:
Filippo Legnaioli

Via Quintole per Le Rose , 43
50023 Impruneta (FI)

Tel. 055.2011423; Fax 055.9060312

info@ertadiquintole.it
www.ertadiquintole.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 10

Numero piante di olivo: 2.100

Altitudine media della superficie olivata: 250 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 35%, Leccino 25%, Moraiolo 20%,
Pendolino 10%, Picholine 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 11 3B

Nome di commercializzazione:
Erta di Quintole

Quantità prodotta (kg): 2.500

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: blend di oli monovarietali
(Leccino 50%, Frantoio 30%, Moraiolo 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio del Grevepesa)

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750, 1000, 3.000, 5.000

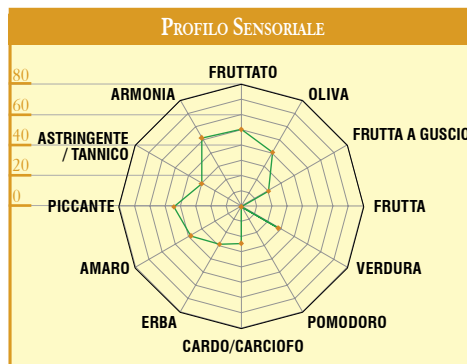


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	2,3
K232	1,84
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	248

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	323
Alcoli fenolici	7
Lignani	54
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	430





L'Oro del Colonnello

Responsabile Commerciale:
Serena Nizzoli

Via Statale Abetone, 136
56017 Molina di Quosa - S.Giuliano Terme (PI)

Tel. e Fax 050.850356;

info@lorodelcolonnello.com
www.domusoleatoscana.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 8

Numero piante di olivo: 2.300

Altitudine media della superficie olivata: 150 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 95%, Leccino 2%, Moraiolo 3%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 8.52.12

Nome di commercializzazione:
L'Oro del Colonnello

Quantità prodotta (kg): 1.000

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Monti
Pisani

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 95%, Leccino 2%, Moraiolo 3%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime tre decadi di ottobre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500, 5.000

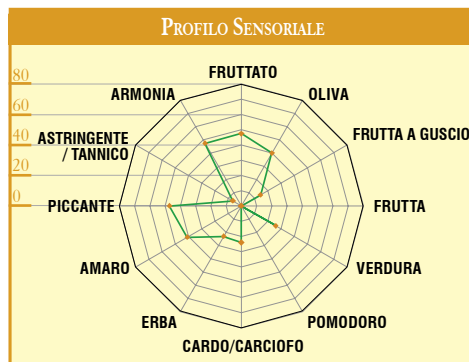


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,28
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,5
K232	1,79
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	238

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	389
Alcoli fenolici	6
Lignani	70
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	23
Biofenoli totali	519





Lucii Libanio

Responsabile Commerciale:
Lucii Luca

Loc. S. Maria, 50
53037 S. Gimignano (SI)

Tel. 0577.950199; Fax 0577.950081

info@casalucii.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4,72

Numero piante di olivo: 1.307

Altitudine media della superficie olivata: 280 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 35%, Leccino 35%, Moraiolo 15%, Mauri-
no 10%, Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO LOTTO N BT 01.12.12

Nome di commercializzazione:
Casa Lucii

Quantità prodotta (kg): 367

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà (Frantoio
35%, Leccino 35%, Moraiolo 15%, Maurino 10%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio Cooperativo Valdelsano)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
500, 5.000, altro

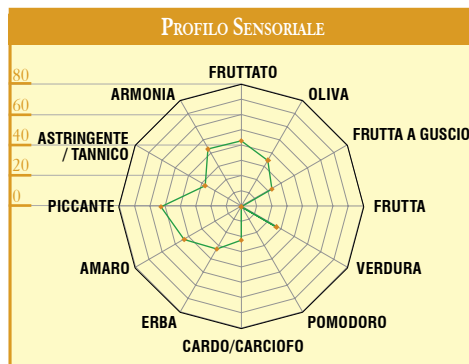


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,7
K232	2,02
K270	0,17
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	276

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	496
Aleoli fenolici	6
Lignani	51
Flavonoidi	32
Acidi fenolici e derivati	20
Biofenoli totali	606



Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc

Responsabile Commerciale:

Enzo Giganti

Cave - Serre

53040 Rapolano Terme (SI)

Tel. 0577.704102; Fax 0577.704063

info@oliodelcapunto.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 54

Numero piante di olivo: 22.000

Altitudine media della superficie olivata: 320 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Frantoio 60%, Leccino 10%, Pendolino 15%,
Moraiole 5%, Leccio del Corno 5%, Maurino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 15.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N I

Nome di commercializzazione:

Olio Del Capunto

Quantità prodotta (kg): 2.050

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Correggiolo 30%, Maurino 30%, Pendolino 20%,
Leccio Del Corno 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
ottobre - novembre

Tipologia di raccolta: meccanica

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi,
gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013

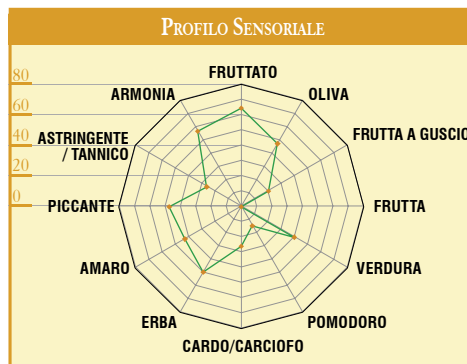


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,1
K232	1,69
K270	0,11
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	314

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	255
Alcoli fenolici	6
Lignani	57
Flavonoidi	19
Acidi fenolici e derivati	8
Biofenoli totali	346





Pianoro di Parro Maria

Responsabile Commerciale:
Marco Boraso

Via Sant'Agata, 162/B
57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel. e Fax 0565.763454

info@oliodipianoro.com
www.olidipianoro.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 5

Numero piante di olivo: 532

Altitudine media della superficie olivata: 130 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 85%, Frantoio 15%,

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.800 - 2.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N C120135

Nome di commercializzazione:
Pianoro

Quantità prodotta (kg): 852

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiole 85%, Frantoio 15%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di ottobre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Terre dell'Etruria, Società Cooperativa Agricola
tra Produttori)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

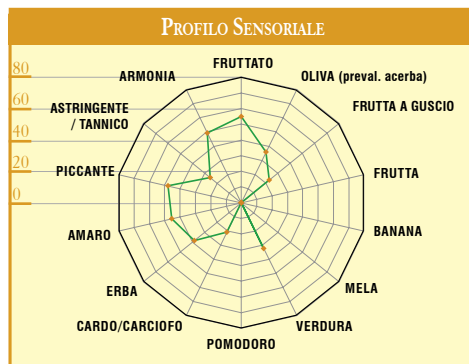


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,14
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,0
K232	1,69
K270	0,12
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	232

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	313
Alcoli fenolici	59
Lignani	44
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	458



Podere Crispino di Tuccio Tommaso

Responsabile Commerciale:
Tommaso Tuccio

Strada dello sbirro , 80
58100 Roselle Terme (GR)

Tel. e Fax 0564.402678

info@poderecrispino.it
www.poderecrispino.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 20

Numero piante di olivo: 2.300

Altitudine media della superficie olivata: 80 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Frantoio 30%, Leccino 30%, Moraiolo 20%,
Pendolino 20%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 5.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N L9600713T

Nome di commercializzazione:
Rusellae

Quantità prodotta (kg): 5.000

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 30%, Leccino 30%, Moraiolo 20%,
Pendolino 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - terza decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (OL.M.A.)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500, 3.000

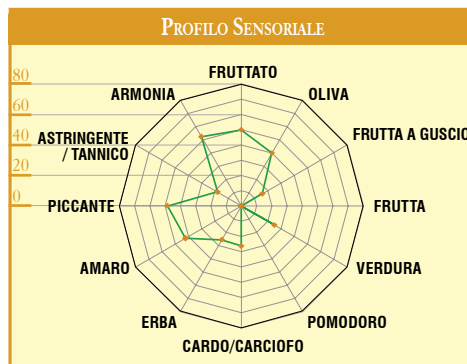


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,21
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,2
K232	1,73
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	214

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	474
Alcoli fenolici	8
Lignani	38
Flavonoidi	37
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	568





Reto di Montisoni di Fiani Andrea

Responsabile Commerciale:
Fiani Andrea

Via Montisoni, 23
50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel. 3384254436

retomontisoni@alice.it
www.retodimontisoni.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 6

Numero piante di olivo: 1.700

Altitudine media della superficie olivata: 250 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 50%, Frantoio 20%, Americano 10%,
Leccino 10%, Maurino 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 4

Nome di commercializzazione:
Idillio

Quantità prodotta (kg): 320

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Agricoltura biologica (in conversione)

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Moraiole)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(O.L.C.A.S.)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole verticali, gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 500

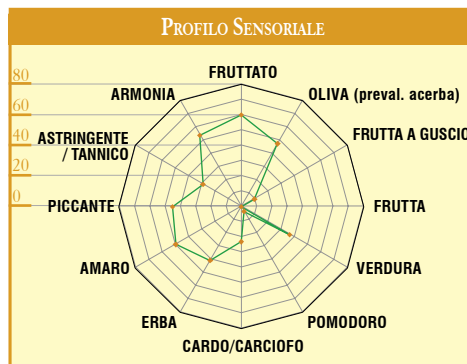


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,1
K232	1,67
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	238

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	379
Alcoli fenolici	5
Lignani	56
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	15
Biofenoli totali	489





Tenuta La Novella

Responsabile Commerciale:
Laura Borrelli

Via Musignana, 11
50022 Greve in Chianti - Loc. S.Polo in Chianti (FI)

Tel. 055.8337749; Fax 055.9900059

info@tenutalanovella.com
www.tenutalanovella.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 20

Numero piante di olivo: 2.100

Altitudine media della superficie olivata: 500 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 60%, Frantoio 30%, Leccino 7%,
Pendolino 3%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.200

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01 2012

Nome di commercializzazione:
Tenuta La Novella

Quantità prodotta (kg): 569

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 45%, Moraiole 45%, Leccino 10%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima e seconda settimana di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,
gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml): 500

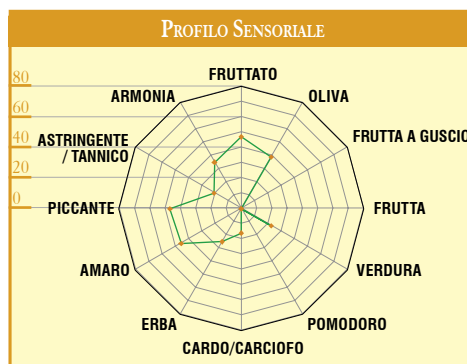


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,15
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	2,5
K232	1,75
K270	0,13
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	276

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	402
Alcoli fenolici	6
Lignani	48
Flavonoidi	29
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	503





Villa Humbourg srl

Responsabile Commerciale:
Ludovica Nati Poltri

Via Bagnano, 205
50052 Certaldo (FI)

Tel. 0571.660026; Cell. 3396427525

ludovica.profous@villahumbourg.it
www.villahumbourg.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 45

Numero piante di olivo: 5.000

Altitudine media della superficie olivata:
200 - 250 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiolo 35%, Coreggiolo 55 %, Leccino 5%,
Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1

Nome di commercializzazione:
Villa Humbourg

Quantità prodotta (kg): 795

Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Colline
di Firenze

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiolo 40%, Coreggiolo 55%, Leccino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime due decadi di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (Az. Agr. S. Giovanni,)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo discontinuo, frangitore dischi,
gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500

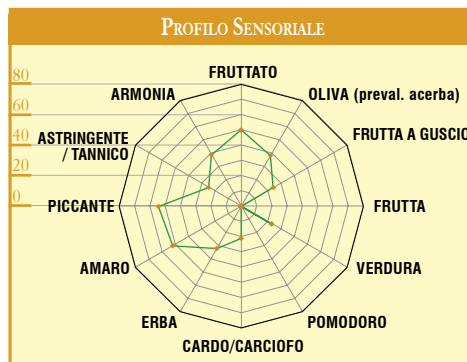


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,23
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,2
K232	1,94
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	285

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	526
Alcoli fenolici	6
Lignani	56
Flavonoidi	31
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	637



A vibrant landscape featuring a field of tall, dark-trunked trees with dense green foliage. In the foreground, several purple iris flowers are in bloom, their long green leaves extending towards the bottom right. The ground is covered in bright green grass, and the overall scene is bathed in natural light, suggesting a sunny day.

Olio
extra vergine
di oliva

Chianti Classico
DOP



Azienda Agricola Grassi Giacomo

Responsabile Commerciale:
Giacomo Grassi

Loc. Dudda, 33
50022 Greve in Chianti (FI)

Tel. 3356892035

giacomo.dudda@libero.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4

Numero piante di olivo: 1.200

Altitudine media della superficie olivata: 400 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 65%, Olivo bianco 10%, Pendolino 5%,
Maurino 5%, Leccio del Corno 5%, Rossellino 5%,
altre varietà 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 31 LUGLIO 2014

Nome di commercializzazione:
Moraiole

Quantità prodotta (kg): 440

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Moraiole)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (Grevepesa)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250

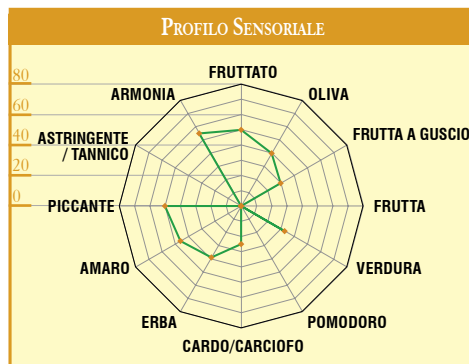


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,9
K232	1,69
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	220

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	315
Alcoli fenolici	4
Lignani	44
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	402





Azienda Agricola Grassi Rolando



Responsabile Commerciale:
Giacomo e Debora Grassi

Loc. Dudda, 33
50022 Greve in Chianti (FI)

Cell. 3355391535; 3338702132

giacomo.dudda@libero.it
debora.grassi@virgilio.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 1

Numero piante di olivo: 550

Altitudine media della superficie olivata: 400 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 65% , Leccino 30%, Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 500 - 600

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 31 LUGLIO 2014

Nome di commercializzazione:
L'Olinto - Frantoio

Quantità prodotta (kg): 343

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Frantoio)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (Grevepesa)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250

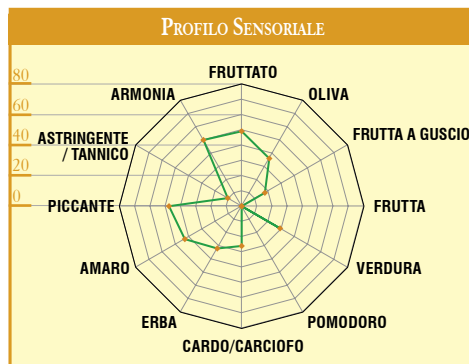


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,1
K232	1,76
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	198

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	328
Alcoli fenolici	5
Lignani	63
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	436





Azienda Agricola Pruneti

Responsabile Commerciale:
Paolo Pruneti

Via dell'Oliveto, 24
50022 Greve in Chianti - San Polo in Chianti (FI)

Tel. 055.8555091; Fax 055.4641485

info@pruneti.it
www.pruneti.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 77

Numero piante di olivo: 18.200

Altitudine media della superficie olivata: 360 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiole 40%, Frantoio 30%, Leccino 20%,
altre varietà 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 22.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 523012

Nome di commercializzazione:
Monocultivar Frantoio

Quantità prodotta (kg): 6.600

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Frantoio)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione: ciclo continuo,
frangitore dischi, frangitore martelli, gramole chiuse,
gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500



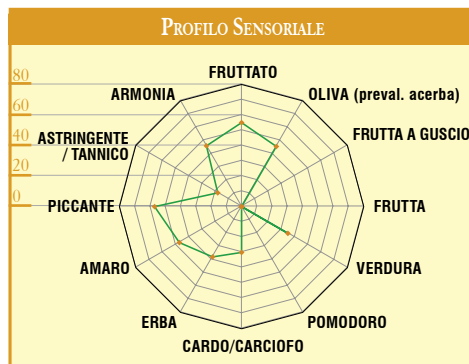
*Della stessa azienda è stato selezionato anche Olio extra vergine di oliva
Moraiole Chianti Classico DOP*

ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,5
K232	1,72
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	186

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	372
Alcoli fenolici	6
Lignani	66
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	493





Castello di Cacchiano di Giovanni Ricasoli

Responsabile Commerciale:
Giovanni Ricasoli-Firidolfi

loc. Cacchiano
53013 Monti in Chianti (SI)

Tel. 0577.747018; Fax 0577.747157

info@castellodicacchiano.it
www.castellodicacchiano.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 30

Numero piante di olivo: 4.700

Altitudine media della superficie olivata:
380 - 500 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Coreggiolo (60%), Moraiolo (25%), Leccino (20%),
Pendolino, Maurino, Maremmano

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 4.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01/2012

Nome di commercializzazione:
Castello di Cacchiano

Quantità prodotta (kg): 1.251

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Coreggiolo 60%, Moraiolo 25%, Leccino 10%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Montecuoco)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

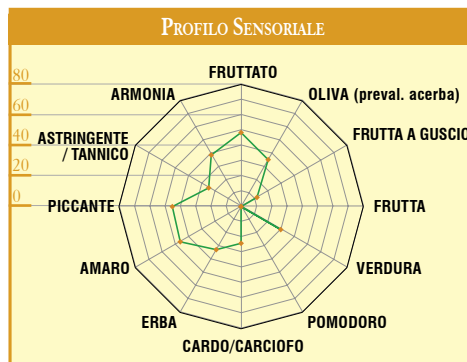


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,2
K232	1,70
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	183

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	403
Alcoli fenolici	5
Lignani	63
Flavonoidi	40
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	524





Castello di Gabbiano - Beringer Blass Italia srl

Responsabile Commerciale:
Ivano Reali

Via Gabbiano, 22
50020 Mercatale in Val di Pesa (FI)

Tel. 055.821053; Fax 055.8218082

castellogabbiano@castellogabbiano.it
www.castellogabbiano.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 7,30

Numero piante di olivo: 2.200

Altitudine media della superficie olivata:
270 - 280 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 70 %, Leccino 5 %, Moraiolo 20%,
altre varietà 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.300

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01/2013

Nome di commercializzazione:
Castello di Gabbiano

Quantità prodotta (kg): 1.745

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 70%, Leccino 10%, Moraiolo 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - seconda decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml): 500

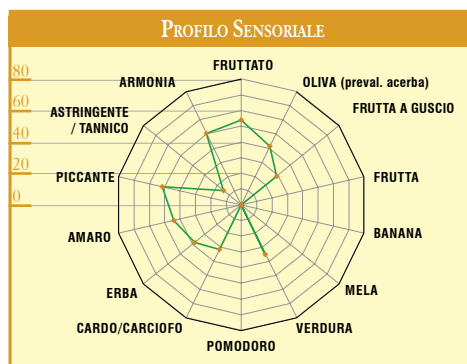


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	6,5
K232	1,71
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	214

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	483
Alcoli fenolici	6
Lignani	49
Flavonoidi	32
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	588





Frantoio Pruneti

Responsabile Commerciale:
Paolo Pruneti

Via dell'Oliveto, 24
50022 Greve in Chianti - San Polo in Chianti (FI)

Tel. 055.8555091; Fax 055.4641485

info@pruneti.it
www.pruneti.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 28

Numero piante di olivo: 8.000

Altitudine media della superficie olivata: 360 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Moraiolo 35%, Frantoio 35%, Leccino 20%,
altre varietà 10%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 11.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 17012

Nome di commercializzazione:
Equilibrato

Quantità prodotta (kg): 3.300

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 40%, Moraiolo 30%, Leccino 15%,
Pendolino 10%, Leccio del Corno 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
prime due decadi di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, frangitore martelli,
gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500

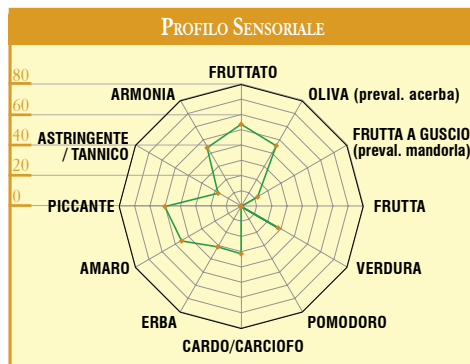


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	6,6
K232	1,65
K270	0,12
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	193

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	404
Alcoli fenolici	5
Lignani	72
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	22
Biofenoli totali	537





Le Corti spa - Società Agricola

Responsabile Commerciale:
Barbara Toschi

Via San Piero di Sotto, 1
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. 055.829301; Fax 055.8290089

info@principecorsini.com
www.principecorsini.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 80

Numero piante di olivo: 12.000

Altitudine media della superficie olivata:
220 - 350 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 40%, Moraiolo 40%, Leccino 20%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 5.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1-12

Nome di commercializzazione:
Le Corti

Quantità prodotta (kg): 2.000

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 40%, Moraiolo 40%, Leccino 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre - prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

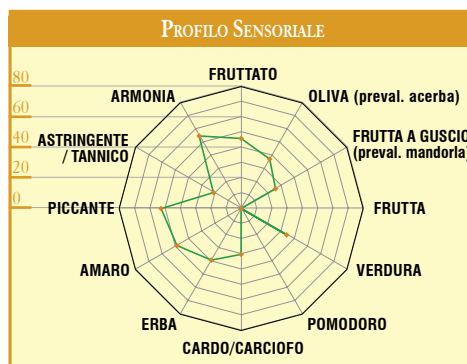


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,30
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	9,3
K232	1,74
K270	0,14
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	240

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	440
Alcoli fenolici	7
Lignani	85
Flavonoidi	30
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	580





Marchesi Mazzei spa

Responsabile Commerciale:
Laura Gianassi

Loc. Fonterutoli - Via Ottone III di Sassonia, 5
53011 Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577.73571; Fax 0577.735757

mazzei@mazzei.it
www.mazzei.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 22

Numero piante di olivo: 3.700

Altitudine media della superficie olivata:
300 - 490 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 12/12/2012

Nome di commercializzazione:
Castello di Fonterutoli

Quantità prodotta (kg): 320

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: blend di oli monovarietali
(Frantoio 40%, Moraiolo 30%, Leccino 25%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda e terza decade di novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole verticali, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml): 250

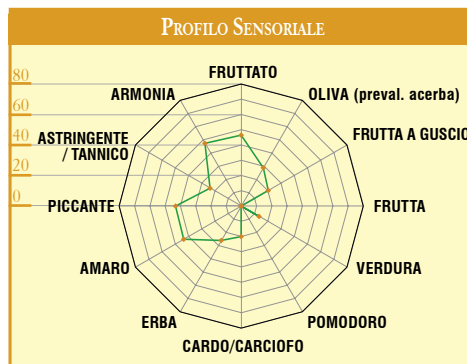


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,4
K232	1,72
K270	0,15
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	207

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	450
Alcoli fenolici	4
Lignani	44
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	18
Biofenoli totali	541





Montepaldi Azienda Agricola srl

Responsabile Commerciale:
Nicola Menditto

Via di Montepaldi, 12
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. 055.8228128; Fax 055.8229491

info@villamontepaldi.it
www.villamontepaldi.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 45

Numero piante di olivo: 11.000

Altitudine media della superficie olivata: 200 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 77%, Leccino 12%, Moraiolo 7%,
altre varietà 4%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.664

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 09.13

Nome di commercializzazione:
Villa Montepaldi

Quantità prodotta (kg): 732

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 77%, Leccino 12%, Moraiolo 7%,
altro 4%)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di novembre

Tipologia di raccolta: meccanica, con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole verticali, gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 500

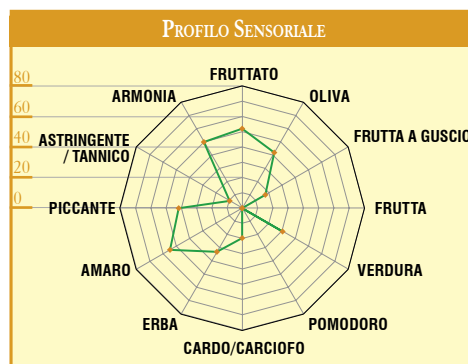


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,19
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	7,2
K232	1,67
K270	0,10
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	187

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	560
Alcoli fenolici	14
Lignani	67
Flavonoidi	34
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	694



Poggio Torselli srl

Responsabile Commerciale:
Niccolò Bartoloni

Via Scopeti, 10
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. 055.8290241; Fax 055.8290241

info@poggiotorselli.it
www.poggiotorselli.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 7

Numero piante di olivo: 3.000

Altitudine media della superficie olivata: 300 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino 3%,
Pendolino 2%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01/12

Nome di commercializzazione:
Poggio Torselli

Quantità prodotta (kg): 458

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino 3%,
Pendolino 2%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio Pruneti Srl)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,
gramole in lieve depressione

Tipologia di confezionamento (ml): 500

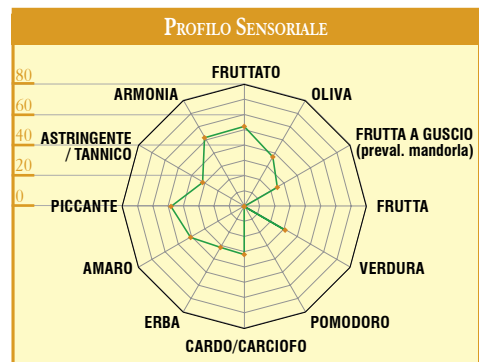


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,3
K232	1,43
K270	0,08
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	215

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	354
Alcoli fenolici	4
Lignani	46
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	12
Biofenoli totali	443





Società Agricola La Croce dei F.lli Zari

Responsabile Commerciale:
Zari Luigi

Località Sant' Agnese
53011 Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577.937936 - 0577.740668
Fax 0577.937936 - 0577.740668

info@lacrocezari.it
www.lacrocezari.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 12

Numero piante di olivo: 5.000

Altitudine media della superficie olivata: 350 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Moraiolo 30%, Leccino 25%, Correggiolo 20%,
Frantoio 20%, Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 6.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N L. 0113

Nome di commercializzazione:
La Croce

Quantità prodotta (kg): 1.100

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Moraiolo 40%, Leccino 20%, Frantoio 20%,
Correggiolo 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
inizio novembre

Tipologia di raccolta: meccanica,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Frantoio di Vertine S.r.l.)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,
gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500

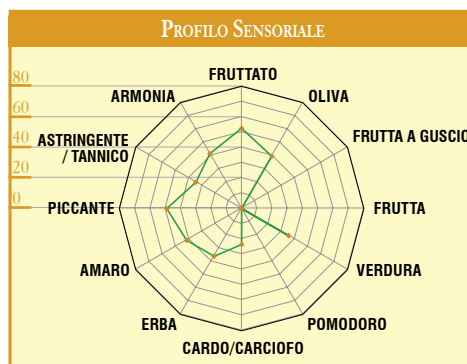


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,20
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,4
K232	1,75
K270	0,16
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	210

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	429
Alcoli fenolici	7
Lignani	42
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	515





Talente Azienda Agricola di Toschi Antonietta Federica

Responsabile Commerciale:
Federica Toschi Antonietta

Via Empolese, 95/c
50026 Talente - S.Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. e Fax 055.8290179

agricola.talente@libero.it
www.oliocassiano.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 69

Numero piante di olivo: 19.600

Altitudine media della superficie olivata: 400 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 20%, Leccino 20%

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 35000 - 45000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01

Nome di commercializzazione:
Cassiano

Quantità prodotta (kg): 810

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Moraiolo 20%, Leccino 20%)

Periodo di raccolta delle olive:
ottobre - dicembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 5.000

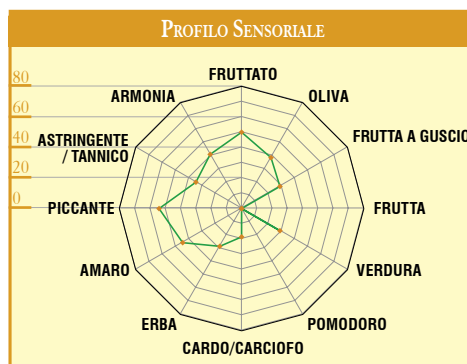


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,1
K232	1,72
K270	0,11
Delta K	-0,01
Tocoferoli (mg/kg)	221

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	246
Alcoli fenolici	12
Lignani	53
Flavonoidi	27
Acidi fenolici e derivati	19
Biofenoli totali	356





Villa Vignamaggio snc

Responsabile Commerciale:
Carla Bani

Via Petriolo, 5
50022 Greve in Chianti (FI)

Tel. 055.854661; Fax 055.8544468

prodotti@vignamaggio.com
www.vignamaggio.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 11

Numero piante di olivo: 2.800

Altitudine media della superficie olivata: 350 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 5%,
Pendolino 5%

Prod. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.800

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 01 12 DOP

Nome di commercializzazione:
Vignamaggio

Quantità prodotta (kg): 547,7

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 5%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
novembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori
(elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(Morandini Simone - Frantoio del Grevepesa)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitoria a martelli, gramole
chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

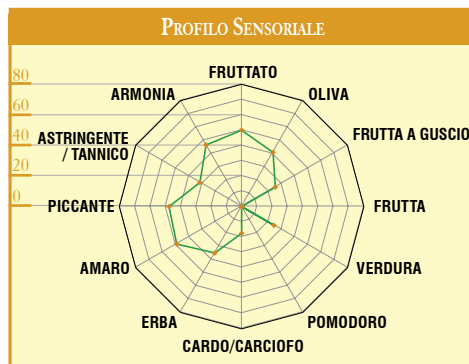


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,17
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,1
K232	1,64
K270	0,10
Delta K	-0,01
Tociferoli (mg/kg)	209

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	301
Alcoli fenolici	3
Lignani	33
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	9
Biofenoli totali	372



A photograph of a bottle of Terre di Siena DOP olive oil and a glass of oil. The bottle is dark glass with a green and red label. The label features a crown and a shield with a stylized 'O'. The text on the label includes 'D.O.P. TERRE DI SIENA A107226' and 'RACCOLTA 2011'. The glass is filled with golden oil. The background is softly blurred, showing other bottles and glasses.

Olio
extra vergine
di oliva

Terre di Siena
DOP



Azienda Agricola Forte

Responsabile Commerciale:
Loredana Nunzella

Loc. Petrucci, 13 - 53023 Castiglione D'Orcia (SI)

Tel. 0577.8885100; Fax 0577.888721

podereforte@podereforte.it
www.podereforte.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 15

Numero piante di olivo: 2.980

Altitudine media della superficie olivata:
500 - 600 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 45%, Leccino 20%, Moraiolo 35%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 3.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 12 FORTE

Nome di commercializzazione:
Podere Forte

Quantità prodotta (kg): 2.386

Olio extra vergine di oliva Terre di Siena DOP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 45%, Leccino 20%, Moraiolo 35%)

Periodo di raccolta delle olive:
metà ottobre - metà novembre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(Soc. Coop. Oleificio Val d'Orcia)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole aperte

Tipologia di confezionamento (ml): 500, 5.000



SELEZIONATO PER IL CONCORSO NAZIONALE
ERCOLE OLIVARIO 2013
SELECTED FOR ERCOLE OLIVARIO AWARD 2013

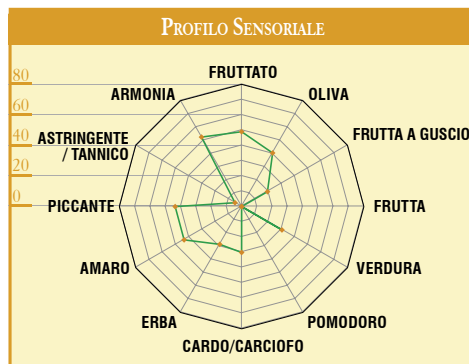


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,16
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,6
K232	1,67
K270	0,13
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	dato non pervenuto

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	367
Alcoli fenolici	8
Lignani	34
Flavonoidi	28
Acidi fenolici e derivati	10
Biofenoli totali	447



A photograph of an olive tree with yellow flowers in a field. The tree is the central focus, with its branches and leaves filling the upper and right portions of the frame. Several bright yellow flowers are in bloom, some on the tree and some on a separate stem in the foreground. The background shows a green field and more trees under a clear sky.

Olio
extra vergine
di oliva

Lucca DOP



Azienda Agricola Stefanini Tronchetti

Responsabile Commerciale:
Simone Stefanini

Via San Piero, 1
55015 Montecarlo (LU)

Tel. 0583.216216; Fax 0583.25177

info@stefaninilucca.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 3

Numero piante di olivo: 1.000

Altitudine media della superficie olivata:
150 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 62%, Leccino 28%, Moraiolo 5%,
Pendolino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 1.600

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 310315

Nome di commercializzazione:
Lolio di Jacopo

Quantità prodotta (kg): 2.020

Olio extra vergine di oliva Lucca DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 62%, Leccino 28%, Moraiolo 5%,
Pendolino 5%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno (Frantoio Lenzi)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

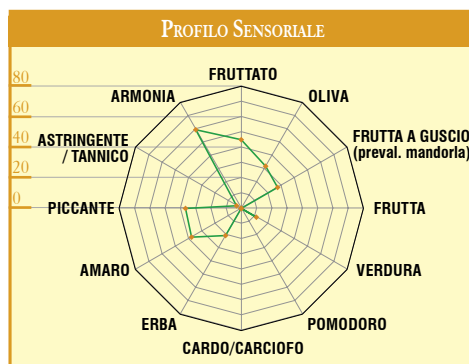


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,15
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	7,3
K232	dato non pervenuto
K270	dato non pervenuto
Delta K	dato non pervenuto
Tociferoli (mg/kg)	284

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	211
Alcoli fenolici	7
Lignani	41
Flavonoidi	18
Acidi fenolici e derivati	11
Biofenoli totali	289





Società Agricola Pieve Santo Stefano srl

Responsabile Commerciale:
Coloretti Andrea

Via di Pieve Santo Stefano, 5427
55100 Pieve Santo Stefano (LU)

Tel. 0583.394115 - 3357903672; Fax 0583.394115

antoine@pievedisantostefano.com
www.pievedisantostefano.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 7

Numero piante di olivo: 1.750

Altitudine media della superficie olivata: 200 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Frantoio 90%, Leccino 7%, Maurino 2%,
altre varietà 1%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N 1/12

Nome di commercializzazione:
Società Agricola Pieve S. Stefano

Quantità prodotta (kg): 1.935

Olio extra vergine di oliva Lucca DOP

Tipologia di olio: da olive di più varietà
(Frantoio 90%, Leccino 7%, Maurino 2%,
altre varietà 1%)

Periodo di raccolta delle olive:
prima decade di novembre - prima decade di
dicembre

Tipologia di raccolta: con agevolatori

Frangitura: frantoio esterno (Frantoio Lenzi)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore a dischi, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 750

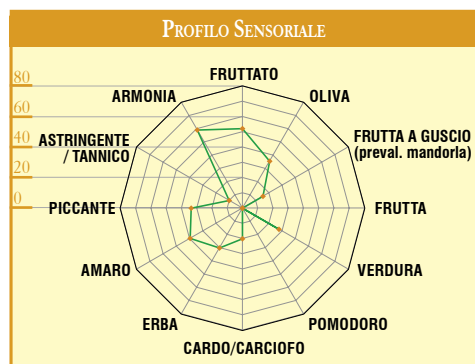


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,13
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,3
K232	dato non pervenuto
K270	dato non pervenuto
Delta K	dato non pervenuto
Tociferoli (mg/kg)	256

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	278
Alcoli fenolici	6
Lignani	56
Flavonoidi	22
Acidi fenolici e derivati	14
Biofenoli totali	376



A scenic landscape featuring a dense grove of olive trees in the foreground and middle ground. In the background, a hilltop town is visible under a sky filled with soft, white clouds. The overall atmosphere is peaceful and rural.

**Olio
extra vergine
di oliva**

Seggiano DOP

Azienda Agricola La Pozzola

Responsabile Commerciale:
Marco Paganucci

Via degli Olmi, 40
58031 Arcidosso (GR)

Tel. 0564.966924

lapozzola@gmail.com
www.lapozzola.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 6

Numero piante di olivo: 600

Altitudine media della superficie olivata: 500 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Olivastra Seggianese 40%, Frantoio 20%, Leccino 20%, Moraiolo 20%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da olivi presenti in azienda (kg): 2.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N I

Nome di commercializzazione:
Rànzola

Quantità prodotta (kg): 449

Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà (Olivastra Seggianese)

Periodo di raccolta delle olive:
terza decade di ottobre

Tipologia di raccolta: manuale

Frangitura: frantoio esterno
(La Poderina Toscana)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
250, 500

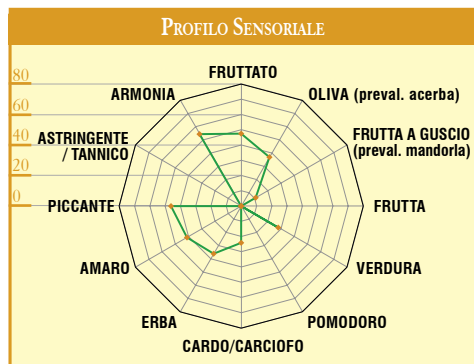


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,12
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	3,9
K232	1,64
K270	0,15
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	263

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	343
Alcoli fenolici	5
Lignani	24
Flavonoidi	19
Acidi fenolici e derivati	16
Biofenoli totali	407





La Poderina Toscana

Responsabile Commerciale:
Davide Borselli

Loc. Poderina Montegiovi
58033 Castel del Piano (GR)

Tel. e Fax 0564.956546;

info@lapoderinatoscana.com
www.lapoderinatoscana.com

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 20

Numero piante di olivo: 4.000

Altitudine media della superficie olivata: 500 m

Varietà di olivi presenti in azienda:

Olivastra Seggianese 40%, Frantoio 20%, Leccino
30%, Correggiolo 5%, Maurino 5%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 12.000

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N I

Nome di commercializzazione:
Etichetta Oro

Quantità prodotta (kg): 818

Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP

Agricoltura biologica

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Olivastra Seggianese)

Periodo di raccolta delle olive:
seconda decade di ottobre - prima decade di
novembre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio aziendale

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore dischi, gramole in
atmosfera inerte

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 5.000

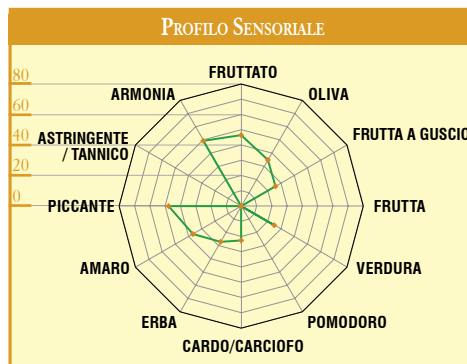


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,12
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	5,0
K232	1,61
K270	0,14
Delta K	0,00
Tociferoli (mg/kg)	260

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	342
Alcoli fenolici	6
Lignani	34
Flavonoidi	24
Acidi fenolici e derivati	13
Biofenoli totali	418





Piccini Adamo

Responsabile Commerciale:
Simona Piccini e Fabio Menchetti

Sede legale via Ansedonia, 62
58100 Grosseto

Tel. Simona 3346554053 - Fabio 3357733302;
Fax 0564.414862

info@nonnoadamo.it
www.nonnoadamo.it

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Superficie olivata (ettari): 4,20

Numero piante di olivo: 450

Altitudine media della superficie olivata:
450 - 650 m

Varietà di olivi presenti in azienda:
Olivastra Seggianese 98%, Leccino-Moraiolo 2%

Produtz. media aziendale di olio proveniente da
olivi presenti in azienda (kg): 2000 - 2500

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'OLIO PRESENTATO - LOTTO N I

Nome di commercializzazione:
L'Olio di Nonno Adamo

Quantità prodotta (kg): 951

Olio extra vergine di oliva Seggiano DOP

Agricoltura biologica (in conversione)

Tipologia di olio: da olive di una sola varietà
(Olivastra Seggianese)

Periodo di raccolta delle olive:
metà ottobre - fine ottobre

Tipologia di raccolta: manuale,
con agevolatori (elettrici o pneumatici)

Frangitura: frantoio esterno
(La Poderina Toscana)

Tecnologia di trasformazione:
ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

Tipologia di confezionamento (ml):
100, 250, 500, 1.000, 3.000, 5.000

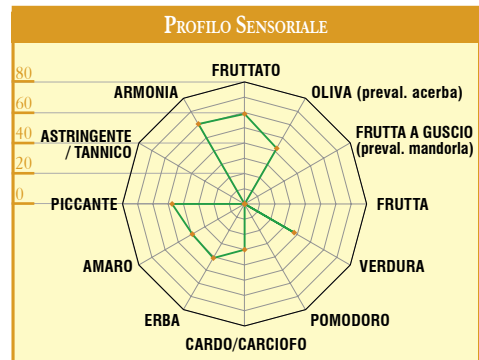


ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico)	0,11
n. perossidi (mEq.O ₂ /kg)	4,2
K232	1,82
K270	0,14
Delta K	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	290

PROFILO BIOFENOLICO (280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO))

Secoiridoidi totali	436
Alcoli fenolici	4
Lignani	28
Flavonoidi	26
Acidi fenolici e derivati	17
Biofenoli totali	511





Metropoli

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

