

Selezione degli Oli Extravergine di Oliva
DOP e IGP della Toscana

Selection of PDO and PGI Extra Virgin
Olive Oils of Tuscany

20
24



Regione Toscana



Selezione degli oli
extravergini di oliva
DOP e IGP della Toscana 2024

*Selection of PDO and PGI
extra virgin olive oils
Tuscany 2024*



Raccolto 2023
2023 Harvest

In collaborazione con / With the support



Coordinamento editoriale a cura della / *editorial coordination by* “Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale” della Regione Toscana Settore “Produzione Agricole, vegetali e zootecniche. Promozione. Sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari.” Angela Crescenzi, Andrea Aiazzi, Maria Luisa Mattivi, Niccolò Mugelli

Coordinamento grafico e per la stampa - Regione Toscana, Settore Comunicazione, Cerimoniale ed Eventi.
Dirigente Paolo Ciampi

Catalogazione nella pubblicazione (CIP) a cura della Biblioteca Toscana Pietro Leopoldo del Consiglio regionale della Toscana

Selezione degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2024 : raccolto 2023 = Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils Tuscany 2024 : 2023 harvest / Regione Toscana [a cura della Direzione agricoltura e sviluppo rurale, Settore Produzione Agricole, vegetali e zootecniche, promozione, sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari] ; in collaborazione con Camera di Commercio Firenze, PromoFirenze, Fondazione Sistema Toscana ; presentazione di Eugenio Giani ; introduzione di Stefania Saccardi. - Firenze: Regione Toscana, 2024

1. Toscana <Regione>: Direzione agricoltura e sviluppo rurale: Settore produzioni agricole, vegetali e zootecniche, promozione, sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari 2. Camera di commercio <Firenze> 3. PromoFirenze 4. Fondazione Sistema Toscana 5. Giani, Eugenio 6. Saccardi, Stefania

641.346309455

Olio extravergine d'oliva - Toscana - Guide

Le analisi chimiche, l'organizzazione ed il coordinamento della Commissione di Assaggio, sono a cura di
The chemical analyses, the organization and coordination of the tasting committee, are by

analytical
LIFE IS A TEST

Analytical s.r.l.
Laboratorio Analytical FOOD
Via dei Caldolingi 6 – 50018 Scandicci (FI)
Tel. +39 055 674027
service.food@analytical.it
www.analytical.it

Realizzazione grafica copertina / *Cover graphics:*
Fondazione Sistema Toscana

Fotografie / Pictures

Fotografie alle seguenti pagine sono dei seguenti autori:
Photos on the following pages are by the following authors:

Pag. n. 4: Antonio Pasquini
Pag. n. 6: Riccardo Giannini
Pag. n. 9: Léonard Camsing
Pag. n. 12: Matteo Giusti
Pag. n. 14: Graziano Sani
Pag. n. 22: Valeria Losi
Pag. n. 24: Alessia Ceroni
Pag. n. 26: Antonio Pasquini
Pag. n. 27: Giampaolo Del Guasta
Pag. n. 32: Sara Cencetti
Pag. n. 36: Sara Cencetti
Pag. n. 44: Sara Marini

Stampa presso la Tipografia del Consiglio regionale della Toscana. Aprile 2024

© 2024 Copyright Regione Toscana - tutti i diritti riservati/2023 Copyright Tuscany Region - all rights reserved

Indice

- Presentazione.....	5
- Introduzione.....	7
- L'olivo nella storia.....	9
- Le principali cultivar della Toscana.....	13
- La filiera di produzione dell'olio extravergine di oliva.....	23
- L'etichettatura dell'olio extravergine di oliva.....	31
- Gli oli extravergini di oliva di qualità tipica e protetta (DOP e IGP).....	33
- L'analisi chimica e sensoriale.....	37
- Modalità di partecipazione alla "Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP"	41
- Oli extravergini di oliva DOP e IGP selezionati.....	45

Summary

- Foreword.....	5
- Introduction.....	7
- The olive tree through history.....	9
- The main typical Tuscan olive.....	13
- The extra virgin olive oil process chain.....	23
- The labelling of extra virgin olive oil.....	31
- Extra virgin olive oils of typical and protected quality (PGI and PDO).....	33
- Chemical and sensory analysis.....	37
- Procedure for participation in the "regional selection of PDO and PGI extra virgin olive oils"	41
- Extra virgin olive oils PDO and PGI selected.....	45



Presentazione

Lieta dell'aer tuo veste la luna
di luce limpidissima i tuoi colli
per vendemmia festanti e le convalli
popolate di case e d'oliveti
mille di fiori al ciel mandano incensi

Lascio aprire questo mio breve intervento ai versi de "I Sepolcri" con cui Ugo Foscolo dipinge le colline toscane e, cantando la loro operosa bellezza, ci dà la misura di quanto gli olivi, insieme alle viti, facciano parte dell'identità del nostro paesaggio e della nostra storia.

Perché è vero, contro una certa diffusa opinione i colli coperti di olivi rappresentano un ambiente abbastanza recente che non risale, nella maggior parte dei casi, più indietro dell'Ottocento. Ma l'olio toscano ha radici molto più lontane e antiche che fanno parte di noi, della nostra carne e del nostro sangue direi. Sono radici che affondano già nella civiltà degli Etruschi per poi proseguire nel Medioevo poi, nel Cinquecento. Nel Seicento l'olio del Granducato cominciò ad essere esportato attraverso il porto di Livorno. All'inizio del 1700 la produzione di olio raggiunse i 58.000 quintali. Fino ad arrivare al 1830 quando, dopo una secolare opera di diffusione, l'olivicoltura arrivò a coprire i 152.000 ettari e da allora la Toscana poté a buon diritto essere iscritta al mondo mediterraneo grazie all'uso che faceva dell'olio. Cominciarono infatti a utilizzarlo anche i ceti popolari e contadini per condire le verdure crude, per friggere in alternativa allo strutto, soprattutto nei giorni di quaresima e di vigilia, quando ci si asteneva dalla carne e non si poteva friggere con carni animali.

Con la ri-scoperta, su basi scientifiche, delle proprietà nutraceutiche e l'ingresso a pieno titolo nella dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva è diventato il re della tavola e della cucina di qualità. E noi, che abbiamo la fortuna di averlo quale eccellenza incontestata dei nostri prodotti, abbiamo anche il dovere di valorizzarlo.

Foreword

*The Moon, happy for the purity of your air
Dresses of clear light your hills
Celebrating the grape harvest, and the valleys
Populated with houses and olive groves
Send to heaven the perfume of a thousand flowers*

I would like to open this short speech with verses from "I Sepolcri" in which Ugo Foscolo depicts the Tuscan hills and, by singing of their industrious beauty, gives us the measure of how much the olive trees, together with the vineyards, are part of the identity of our landscape and our history.

Because, contrary to a certain widespread opinion, the olive-covered hills represent a fairly recent environmental feature that in most cases goes no further back than the 19th century. Tuscan olive oil has much more distant and ancient roots that are part of us, of our flesh and of our blood, I would say. These roots date back as far as the Etruscan civilization, continuing into the Middle Ages and then the 16th century. In the 17th century, olive oil of the Grand Duchy began to be exported through the port of Livorno. At the beginning of the 18th century, olive oil production reached 58,000 quintals. By 1830, after centuries of diffusion, olive cultivation had reached 152,000 hectares and since then Tuscany was included in the Mediterranean world thanks to the use of olive oil. The working classes and peasants began to use it to season raw vegetables, and for frying as an alternative to lard, especially during Lent and Eve, when people abstained from meat and frying with animal fats was prohibited.

With the scientifically based re-discovery of its nutritional properties and its full inclusion in the Mediterranean diet, extra virgin olive oil has become the king of the table and of quality cuisine. We, who are lucky enough to have it as the undisputed excellence of our products, have the duty to promote it.

L'obiettivo di questo nostro mandato è portare l'olio evo allo stesso livello di conoscenza e apprezzamento che esiste per il vino. La Toscana già premia tecniche innovative di estrazione rispettose del prodotto, premia la biodiversità, la tradizione, il miglioramento della redditività delle aziende, il mantenimento del paesaggio olivicolo oltre che la crescita professionale degli olivicoltori.

Siamo con loro se vorranno piantare nuovi oliveti, realizzare magazzini, frantoi e punti vendita. Sosteniamo i giovani a intraprendere la strada dell'olivicultura e scongiurare l'abbandono di realtà preziose.

Così, insieme, vogliamo dare vita a una vera e propria rivoluzione dell'olio, con protagonisti i produttori, artefici di una storia che fa parte del nostro DNA. Noi saremo al loro fianco per proteggere e promuovere al meglio uno dei simboli più forti e più identitari della Toscana.

Eugenio Gianì
Presidente della Regione Toscana

The aim of our mandate is to bring extra virgin olive oil to the same level of knowledge and appreciation as wine. Tuscany already rewards innovative extraction techniques that respect the product, biodiversity, tradition, the improvement of farms' economic sustainability, the preservation of the olive growing landscape as well as the professional growth of olive farmers.

We are with them if they want to plant new olive groves, build warehouses, oil mills and shops. We support young people in taking up the olive-growing path and preventing the abandonment of our precious rural landscape.

Thus, together, we want to give life to a real revolution in olive oil, with the producers as creators of a history that is part of our DNA. We will be at their side to better protect and promote one of the strongest and most distinctive symbols of Tuscan identity.

*Eugenio Gianì
President of the Tuscany Region*



Introduzione

Lo sviluppo del territorio regionale caratterizzato da montagna, colline, e ridotte pianure fluviali, una fascia litoranea significativa, origina ecosistemi diversi tra di loro ma dove l'olivo ha messo ovunque radici facendo un patrimonio culturale ed artistico senza eguali.

È in questo contesto che in Toscana nasce l'olio extravergine di oliva, con i suoi gusti inconfondibili, specchio del territorio dal quale proviene.

Il nostro olio extravergine di oliva deve infatti ricordare quei sentori vegetali tipici della zona di provenienza, leggermente diversi ogni anno, perché sensibili alla variabilità del clima, al momento della raccolta, alla corretta lavorazione e conservazione.

Per favorire e trasmettere la cultura di questo prodotto così rappresentativo, la Regione Toscana ha organizzato la Selezione regionale degli oli extravergini di oliva riservata ai soli oli ottenuti in Toscana e certificati DOP e IGP, strumenti di tutela e valorizzazione europei, che rappresentano la garanzia verso il consumatore in termini di qualità e di legame (certificato) con il territorio di origine.

La Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP, di seguito Selezione, è stata organizzata con la collaborazione della Camera di Commercio di Firenze, della sua Azienda Speciale PromoFirenze e di Fondazione Sistema Toscana.

La Selezione, il cui regolamento di partecipazione è consultabile nel catalogo, si prefigge di garantire l'eccellenza delle caratteristiche organolettiche degli oli selezionati, va oltre il rispetto dei parametri minimi previsti dalle rispettive regolamentazioni per l'ottenimento delle certificazioni di origine.

Introduction

The development of the Tuscan regional territory, characterized by mountains, hills and small river plains, and a significant coastal strip, gives rise to different ecosystems, but the olive tree has taken root everywhere, making Tuscany a unique region, enriched by an unparalleled cultural and artistic heritage.

It is in this context that Tuscany is home to extra virgin olive oil, with its unmistakable flavours, reflecting the land from which it comes.

Our extra virgin olive oil recalls those vegetal scents typical of the area of origin, slightly different every year, because they are sensitive to the variability of the climate, to the time of harvesting, and to the correct processing and storage.

In order to promote and transmit the culture of such a representative product, Tuscany Region has organized the Regional Selection of Extra Virgin Olive Oils, reserved exclusively for oils produced in Tuscany and certified as PDO and PGI, the European protection and valorisation tools that represent a guarantee to the consumer in terms of quality and certified link with the territory of origin.

The regional selection of PDO and PGI Extra Virgin Olive Oils, hereinafter referred to as "the Selection", has been carried out in cooperation with the Florence Chamber of Commerce, its Agency PromoFirenze and Fondazione Sistema Toscana.

The Selection, whose rules of participation can be consulted the catalogue, aims to ensure the excellence of the organoleptic characteristics of the selected oils, going well beyond compliance with the minimum parameters laid down in the regulations for obtaining certificates of origin.

A seguito dell'attento lavoro svolto da un'apposita e qualificata Commissione regionale di assaggio, composta da capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti all'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, operanti in Toscana, sono stati selezionati gli oli tra i campioni presentati.

Tra questi sono stati individuati gli oli per l'assegnazione dei diversi riconoscimenti previsti dalla Selezione: un riconoscimento speciale va al **"Migliore olio per ciascuna DOP o IGP"** per la quale sono stati selezionati almeno 3 oli, **i primi 3 oli "Selezione Biologico", i primi 3 oli "Selezione Monovarietale" ed i 3 oli "Selezione Biofenoli" con il maggior contenuto di biofenoli totali, n.3 oli per il "Miglior Packaging."**

Anche in questa edizione il Catalogo è arricchito dalle foto dei partecipanti, per dare un maggior ruolo da protagonista con la testimonianza visiva di momenti salienti e rappresentativi del settore olivo oleicolo.

Il positivo lavoro svolto nei campi, nei frantoi, in laboratorio ed infine nelle sale di degustazione ha consentito la pubblicazione del presente catalogo, redatto anche in lingua inglese, che rappresenta un riconoscimento per tutte le imprese che hanno superato la selezione.

Stefania Saccardi
Vicepresidente e Assessora all'Agro-alimentare
della Regione Toscana

Following the thoughtful work carried out by a special qualified regional tasting commission (made up of panel leaders and oil tasting experts enrolled in the national list and members of oil tasting panels recognized by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry, operating in Tuscany) the oils were selected from the samples submitted.

*Among these, the oils for the assignment of the various awards foreseen by the Selection to DOP and IGP oils have been identified: a special recognition was given to the **"Best oil for each PDO or PGI" (chosen among denominations for which at least 3 oils were selected), the first 3 "Bio selection" oils, the first 3 "Monovarietal selection" oils and the first 3 "Biophenol selection" oils with the highest total biophenols content, 3 oils have received the "Best Packaging" award.***

Also in this edition, the Catalogue is enriched by photos of the entrepreneurs, a visual record of significant and representative moments of olive cultivation and olive oil sector.

The fruitful work carried out in the fields, in the oil mills, in the laboratory and, finally, in the tasting rooms, has led to the publication of this catalogue, in Italian and English language, which represents a recognition for all the companies that passed the tough selection process.

Stefania Saccardi
Vice President and Minister of Tuscany Region
for agri food sector

L'olivo nella storia

L'olivo è la pianta che accompagna l'uomo fino dagli albori della civiltà. Lo troviamo nella mitologia come dono di Pallade Atena, figlia di Zeus, alla città di Atene.

Ci appare con un suo ramoscello nella Bibbia come segno della fine del Diluvio Universale.

Ed è sempre l'olivo la pianta considerata degna di protezione nell'antica Grecia, come ci risulta da una norma emanata da Solone (640-561a.C.) e da una orazione di Lisia.

L'olivicultura nasce in Siria, Creta e Palestina. Si ha testimonianza di noccioli e pasta di olive trovati sul monte Carmelo risalenti a 5000 anni fa e sappiamo che l'olio fu usato come pagamento ai carpentieri che avevano lavorato al Tempio di Gerusalemme.

Nel sito archeologico di Tel Mique Akron è stato portato alla luce un imponente impianto per la lavorazione delle olive, di progettazione filistea.

Nel palazzo di Cnosso, a Creta, troviamo nella "stanza delle colonne" delle tavole che sono dei veri e propri registri con indicazioni dei luoghi di produzione e destinazione dell'olio.

The olive tree through history

The olive plant has accompanied man since the dawn of civilization. We find it in mythology, as the gift of Pallas Athena, daughter of Zeus, to the city of Athens.

It first appears in the Bible as a single branch, the sign of the end of the Flood.

The olive tree has always been considered as worthy of protection in ancient Greece, as we see in a law emanated by Solon (640-561 BCE) and in an oration by Lysias.

The olive was first cultivated in Syria, Crete and Palestine. We have evidence of 5000-year-old olive pits and olive paste from Mount Carmel, and we know that olive extra virgin olive oil was used to pay the builders who worked on the Temple of Jerusalem.

A large industrial centre for olive processing, of Philistine design, was unearthed at the Tel Mikne-Ekron archaeological site.

The "Room of the Columns" in the Palace of Knossos, in Crete, contained a number of tablets reporting sites of production and destinations to which extra virgin olive oil was sent.



La coltura dell'olivo si diffonde nel Mediterraneo da Oriente ad Occidente, e così troviamo questa meravigliosa pianta in Spagna ed in Sicilia. L'olio nell'antica Roma è inizialmente usato come balsamo ed unguento; come ci narra Polibio, i Romani persero la battaglia sul fiume Trebbia (218 a.C.) contro i Cartaginesi che, vista la freddissima giornata invernale, si erano cosparsi il corpo d'olio e risentivano meno dei loro avversari dei morsi delle gelide acque del fiume.

L'interesse dei Romani per l'olio, oltre che come unguento e combustibile per l'illuminazione, si sviluppa velocemente. Ne abbiamo testimonianza dal "De rerum rusticarum" di M.T. Varrone il quale consiglia la brucatura a mano delle olive.

Plinio riporta un ordine dato ai raccoglitori: "Guardati di non scorticare e bacchiare le olive". Le olive, una volta raccolte, venivano stoccate nel "tabulatum", passavano poi alla "mola olearia" o "trapetum" ed infine sotto il "torcolum". La lavorazione non era accurata come adesso, ma i Romani avevano già una classificazione ben precisa dei loro oli.

Le olive non ancora invaiate davano l'oleum ex albis ulivis, mentre quelle appena mature producevano l'oleum viride che le matrone romane usavano come cosmetico.

Dalle olive già nere e mature veniva estratto l'oleum maturum, di qualità inferiore ai primi due; l'oleum caducum aveva questo nome perché estratto dalle olive raccolte da terra.

Infine, destinato all'alimentazione degli schiavi e ad usi diversi, esisteva l'oleum cibarium. Il colle di Testaccio a Roma ci ha fornito un'importante testimonianza del commercio dell'olio nel bacino del Mediterraneo.

È infatti costituito dai cocci (testa) delle anfore, che avevano portato a Roma l'olio betico (andaluso), e che avevano incisi la tara, il peso netto, il nome del commerciante, del trasportatore e la stessa data della transazione.

Olive-growing spread through the Mediterranean region from east to west; this marvellous plant is found in Spain as it is in Sicily. In ancient Rome, its extra virgin olive oil was first used as a balm and in the making of unguents; Polybius narrates the part played by the olive in the Roman defeat in the Battle of Trebbia by the Carthaginians, who, given the cold winter weather, had rubbed their bodies with olive extra virgin olive oils to better resist the freezing river waters.

The ancient Romans soon developed an interest in olive extra virgin olive oil as something other than an unguent and a lamp fuel. Marcus Terentius Varro speaks on this subject in De rerum rusticarum when he recommends picking olives with bare hands rather than shaking down the fruits.

Pliny reports an order given to the harvesters: "Take care not to scrape or bruise the olives". Once harvested, olives were stored in the tabulatum before being sent to the mola olearia or trapetum and finally put under the torcolum or press. And although processing methods were crude with respect to today's standards, the Romans already had a very precise classification scheme for their olive extra virgin olive oils.

Olives not yet fully ripened yielded oleum ex albis ulivis, while barely mature olives produced the oleum viride used by Roman matrons as a cosmetic.

Olives which had already matured and turned blackish yielded oleum maturum, an olive extra virgin olive oil of lesser quality than the first two; oleum caducum, instead, was the name for olive extra virgin olive oil extracted from olives gathered from the ground.

Lastly, the olive extra virgin olive oil destined for use as a foodstuff for slaves and various other uses, oleum cibarium. Rome's Testaccio hill has given us important testimony about trade in olive extra virgin olive oil in the Mediterranean basin.

The "hill" is in fact an artificial mound containing almost exclusively testae (fragments) of amphorae used to ship olive extra virgin olive oil from Baetica (Andalusia) to Rome; on many of the shards it is still possible to read the tare, the net weight, the name of the merchant and of the carrier and the date of the transaction.

I Romani, con la loro espansione territoriale, esportano anche la pianta dell'olivo. Con la caduta dell'Impero e la calata dei Barbari, l'olivo incontra un periodo di crisi, tanto che la sua sopravvivenza si deve alla coltivazione negli "horti conclusi" dei conventi o di alcuni feudi fortificati.

È di questo periodo l'espressione "tempus de laride" (tempo del lardo) come una delle scansioni del calendario agricolo. È propria della fine del Medioevo la ripresa, in varie aree della Toscana, dell'olivicoltura, ancora non intesa come cultura intensiva.

Per esempio, sappiamo che nel periodo a cavallo fra il '300 ed il '400 Francesco Datini (l'inventore della cambiale) ricavava dalle sue terre 70 chili d'olio contro i 270 quintali di grano e circa altrettanti di vino. La produzione del Granducato di Toscana aveva raggiunto prima del 1709 circa i 58.000 quintali di olio. Ma è proprio la gelata del 1709, che distrusse una notevole quantità di piante, il punto di svolta dall'olivicoltura antica a quella moderna con l'impianto sistematico. L'olivo è presente anche nelle spedizioni verso il Nuovo Mondo, tanto che nel 1769 raggiunge la California.

Nasce per l'olivo anche l'interesse del mondo scientifico: l'Accademia dei Georgofili collabora all'incremento della piantagione dell'olivo e nel 1805 fa realizzare un trattato teorico-pratico sull'olivo. Lo sviluppo dell'olivicoltura toscana avviene principalmente tra la metà del '800 e la metà del '900, con infittimento delle piante nelle zone già adibite a questa cultura e sviluppo in altre zone fino ad allora scarsamente coltivate.

As the Roman Empire expanded, the Romans also exported the olive tree. With the fall of the Empire and the Barbarian invasions, olive-growing suffered a severe crisis; the plant survived only where it was cultivated in the horti conclusi (walled gardens) of the monasteries and some fortified feudal estates.

This is the period in which the expression tempus de laride (time of lard) arose to designate the slack period in the farming year. Olive-growing resumed in various areas of Tuscany at the end of the medieval period, although the plant was by no means intensively cultivated.

For example, we know that in the years around the turn of the 15th century the lands owned by Francesco Datini (the inventor of the modern promissory note) yielded 70 kilos of extra virgin olive oils as opposed to 270 quintals of wheat and about the same amount of wine from grapes. Before 1709, total annual olive extra virgin olive oil production in the Grand Duchy of Tuscany had reached 58,000 quintals ca. The "Great Frost" of 1709 destroyed the majority of the olive plants but it also marked a turning point in olive-growing, from ancient to modern methods and with a rational layout. The olive was shipped to the New World—and in 1769 reached California.

Scientific interest in the olive tree also blossomed: the Accademia dei Georgofili collaborated to increment olive plantings and in 1805 commissioned a theoretical/practical treatise on the olive. Tuscan olive-growing saw its greatest expansion from the mid-19th to the mid-20th century, with denser planting of the trees in the areas where this crop was already being harvested and new groves being planted in areas where the olive was not grown or was grown only sporadically.





Le principali cultivar tipiche della Toscana

Ogni olio è legato ad un proprio territorio ed alle varietà di olivo impiegate. Esistono molte varietà di olive (da olio, da mensa o con entrambe queste attitudini), che hanno caratteristiche morfologiche, agronomiche, tecnologiche, chimiche ed organolettiche assai diversificate.

Gli oli regionali sono tradizionalmente ottenuti da una mescolanza di olive di diverse varietà, normalmente presenti congiuntamente negli oliveti, con l'eccezione dell'olio extravergine di oliva DOP Seggiano, che deriva prevalentemente da olive della varietà Olivastra Seggianese, tipica della zona di produzione. Recentemente si sta diffondendo la produzione di oli derivanti da olive di una sola varietà (oli monovarietali).

Il patrimonio olivicolo regionale è formato da oltre 15 milioni di piante, delle quali più del 90% è costituito da poche varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, e Pendolino. Negli oliveti toscani sono comunque presenti anche numerose altre varietà minori che sono state censite e studiate attraverso approfondite indagini. Si tratta di un immenso patrimonio genetico, selezionato e riprodotto localmente nel corso dei secoli, che forma con l'ambiente naturale un insieme inscindibile che, unitamente all'azione dell'uomo anch'essa frutto di secolari tradizioni, contribuisce a caratterizzare l'olio extravergine di oliva prodotto in Toscana.

Nei repertori regionali del germoplasma autoctono toscano, istituiti dalla L.R. 64/2004, sono iscritte ben 80 varietà diverse di olivi, dettagliatamente descritte

(<http://germoplasma.arsia.toscana.it/>).

Di seguito si riportano alcune informazioni (tratte da tali repertori) relative alle cinque varietà più diffuse sul territorio regionale.

Le caratteristiche organolettiche degli oli monovarietali sono tratte dalla Banca dati degli oli monovarietali italiani

(<http://www.olimonovarietali.it/database>).

The main typical Tuscan olive cultivars

Every extra virgin olive oil is linked to its territory and to the varieties of olives used in its making. There are many varieties of olives (for extra virgin olive oil production, for table use, suitable for both these uses) and each has its own morphological, agronomic, technological, chemical and organoleptic characteristics.

The region's extra virgin olive oils are traditionally obtained from a blend of olives of the various varieties normally present in any olive grove, with the exception of the PDO Seggiano extra virgin olive oil, which is derived mainly from the Olivastra Seggianese, a typical variety of its production area. Recently, production of single varieties (extra virgin olive oils derived from a single variety of olive) has been gaining ground.

The region's olive-growing heritage is made up of more than 15 million plants, of which more than 90% is represented by just a few varieties: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, and Pendolino. Other, minor varieties are nevertheless also represented in the Tuscan groves and have been recorded and researched in depth. Tuscany's olives also represent an immense genetic heritage, selected and reproduced locally over the course of the centuries, which, together with the natural environment, create an interconnected whole that, combined with the efforts of man, is too fruit of age-old traditions, contributes to characterising the extra virgin olive oil produced in Tuscany.

Tuscany's autochthonous germplasm repertoires, established by Regional Law 64/2004, count 80 different olive varieties and describe each in detail

(<http://germoplasma.arsia.toscana.it/>)

Below is information (drawn from these repertoires) concerning the five most common in the regional territory.

The organoleptic characteristics of the single-variety extra virgin olive oils are taken from the "Oli Monovarietali Italiani" database

(<http://www.olimonovarietali.it/database>).

CORREGGIOLO



Cultivar toscana di larga diffusione in Italia e negli altri Paesi del Mediterraneo.

La fioritura è intermedia. La maturazione delle olive è di media precocità. Dotato di elevata rusticità, è apprezzato per la resistenza ai venti anche salsi. È molto sensibile a cicloconio, fumaggine e basse temperature.

L'olio è apprezzato anche per i contenuti elevati di squalene (idrocarburo con evidenti proprietà antiossidanti).

L'impiego del "Moraiole" è legato all'elevata resa in olio delle drupe ed alle particolari capacità produttive.

Oli caratterizzati da un livello medio- intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

This Tuscan cultivar is widespread in Italy and in the other Mediterranean countries.

Flowering is intermediate. Olive ripening is of medium earliness. Highly rustic, it is prized for its resistance to even salty winds. It is very susceptible to cycloconium, sooty mould and low temperatures.

The extra virgin olive oil has a high content in squalene (a hydrocarbon with proven antioxidant properties).

The use of the Moraiole cultivar is linked to the high oil yield of the drupes and the special production capacities.

The extra virgin olive oils have a medium- intense fruitiness, bitterness and pungency with a prevailing aroma of fresh almond and light notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke.

FRANTOIO



Originaria della Toscana, si è diffusa in tutta Italia ed in quasi tutte le zone olivicole del mondo.

La fruttificazione è elevata e costante. La maturazione è scalare e tardiva.

Presenta una elevata sensibilità al cicloconio ed una scarsa tolleranza alle avversità climatiche (freddo), alla rogna ed alla *Bactrocera* (mosca delle olive).

L'olio è molto pregiato, fine, sapido, aromatico.

La coltivazione così estesa è legata alla elevata e costante produttività di questa cultivar, ma soprattutto, alla riconosciuta qualità dell'olio.

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

Native to Tuscany, the Frantoio cultivar is grown throughout Italy and in almost all of the world's olive-growing areas.

Productivity is high and constant; the fruit is generally late-ripening and staggered.

*The Frantoio cultivar is highly susceptible to peacock spot or cycloconium and has a low tolerance to adverse climatic conditions (cold), to olive knot and to the *Bactrocera oleae* olive fruit fly.*

The extra virgin olive oil is top quality, fine, full-flavoured and aromatic.

The fact that this cultivar is grown extensively is linked to its high and constant productivity but above all to the universally-acknowledged quality of the extra virgin olive oil it yields.

Extra virgin olive oils from Frantoio olives are characterised by a medium-intense fruitiness, bitterness and pungency, with a prevailing aroma of fresh almond and light notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke.

LECCINO



L'origine è ancora piuttosto incerta. È segnalata dalla letteratura come cultivar identificata sia nel comprensorio fiorentino che in quello Pistoiese.

È coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

Autosterile. Fiorisce a fine maggio-inizi di giugno e la fruttificazione è presente maggiormente nelle zone basali e mediane del ramo. La produzione è elevata e costante, mentre la maturazione è precoce ed uniforme. È nota la particolare tolleranza del "Leccino" alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, cicloconio e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

I frutti sono utilizzati sia per l'estrazione dell'olio che come olive "nere" da mensa.

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

The origin of this variety is still rather uncertain. It is mentioned in literature as a cultivar found in the Florence and Pistoia growing areas.

It is cultivated in every zone in Italy where olives are harvested as well as in the main olive-growing regions of the world.

The Leccino olive is self-sterile. It flowers in late May – early June; fructification takes place mainly in the basal and medial areas of the branches. Productivity is high and constant; the fruit ripens early and uniformly. The Leccino cultivar is especially tolerant of adverse climatic conditions (cold, fog and wind) and resistant to several diseases (olive knot, cycloconium and dry rot). Vice-versa, this cultivar has been shown to be particularly susceptible to sooty mould.

The fruits are used for extra virgin olive oil extraction and as "black" table olives.

The extra virgin olive oils are medium- fruity to the taste, with medium-light bitterness and pungency and a prevailing aroma of fresh almond and light notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke.

LECCIO DEL CORNO



Il Leccio del Corno è una varietà di olivo da olio individuata presso la Fattoria del “Corno”, nel comune di San Casciano Val di Pesa (FI) ed è stata selezionata per la particolare resistenza alle basse temperature dell’inverno 1929. La pianta è mediamente vigorosa con portamento espanso. Le foglie sono di dimensione media ed hanno un colore verde intenso.

La fioritura coincide con Moraiolo e Frantoio. Il Leccio del Corno è una varietà autosterile; Pendolino, Frantoio e Piangente sono risultati ottimi impollinatori, meno efficace il Moraiolo.

Il frutto è di dimensione media (1,29 gr.) e di forma ovoidale. La maturazione è tardiva e scalare. Alla raccolta il frutto è di colore verde. Il Leccio del Corno è una pianta rustica di grande adattabilità, resiste bene alle avversità climatiche e parassitarie ed è una cultivar con produttività medio alta e pochissimo alternante. La resa al frantoio è media. Molto resistente al freddo, al cicloconio e alla rogna. Resistenza anche alla mosca e alla siccità.

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro.

Leccio del Corno is an olive tree variety identified near “Corno” Farm, in the municipality of San Casciano Val di Pesa (FI) and has been selected about the particular resistance to low temperatures in the winter of 1929. The plant is medium vigorous with wide canopy. The leaves are medium-sized and have a deep green colour.

The flowering time is like Moraiolo and Frantoio. Leccio del Corno is a self-sterile variety; Pendolino, Frantoio and Piangente are excellent pollinators and to a lesser extent Moraiolo.

The fruit is medium-size (1,29 gr.) and ovoid shape. Ripening is late and scalar. On harvesting the fruit is green colour. Leccio del Corno is a rustic plant of great adaptability and has good resistance to adverse climatic and parasitic events. Productivity is medium-high and constant. Oil-mill yield is medium. Leccio del Corso is resistant to cold, cycloconium and olive knot, indeed to the olive-fly and the drought.

Extravirgin olive oils from Leccio del Corno are characterised by a medium-inten fruitiness, bitterness and pungency, with a prevailing aroma of freshly-cut grass/green leaves, fresh almond and tomato.

MAURINO



Originaria della zona di Lucca, è coltivato in tutta la Toscana ed anche in altre zone dell'Italia centrale.

Cultivar autoincompatibile. La fioritura è precoce. L'ampia diffusione è legata alla capacità di produrre abbondante polline fertile e compatibile con un gran numero di cultivar.

Varietà rustica, è stata segnalata anche per la resistenza al cicloconio ed al freddo. La produttività è discreta. La maturazione dei frutti è medio-precoce e contemporanea.

Buona è la resa in olio. I semi sono utilizzati nel vivaismo olivicolo per la produzione di semenzali portainnesti.

Oli caratterizzati da un livello medio- intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro.

Originating from the Lucca area, this variety is grown throughout Tuscany and in other areas of central Italy.

It is a self-incompatible cultivar with early flowering. Its widespread diffusion is linked to its capacity to produce large quantities of fertile pollen compatible with a large number of other cultivars.

A hardy variety, renowned for its resistance to cycloconium and to cold. Productivity is good. Ripening of the fruits is medium-early and contemporaneous.

The extra virgin olive oil yield is good. The pits are used in olive nurseries for production of rootstock seedlings.

The fruitiness, bitterness and pungency of the extra virgin olive oils is of medium intensity, with notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke and hints of fresh almond and tomato.

MORAIOLO



Cultivar toscana di larga diffusione in Italia e negli altri Paesi del Mediterraneo.

La fioritura è intermedia. La maturazione delle olive è di media precocità. Dotato di elevata rusticità, è apprezzato per la resistenza ai venti anche salsi. È molto sensibile a cicloconio, fumaggine e basse temperature.

L'olio è apprezzato anche per i contenuti elevati di squalene (idrocarburo con evidenti proprietà antiossidanti).

L'impiego del "Moraiolo" è legato all'elevata resa in olio delle drupe ed alle particolari capacità produttive.

Oli caratterizzati da un livello medio- intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

A Tuscan cultivar that is widespread in Italy and in the other Mediterranean countries.

Flowering is intermediate. The fruits are medium-early ripening. A very hardy cultivar, much appreciated for its resistance to wind and salty sea air. It is very susceptible to cycloconium, sooty mould and low temperatures.

The extra virgin olive oil has a high content in squalene (a natural carbon organic compound with proven antioxidant properties).

Use of the Moraiolo cultivar is prompted by the high extra virgin olive oil yield of the fruits and its particular production capacities.

The extra virgin olive oils have a medium-intense fruitiness, bitterness and pungency with a prevailing aroma of fresh almond and light notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke.

OLIVAISTRA SEGGIANESE



L'Oливаstra Seggianeese è una cultivar originaria della zona del Monte Amiata (GR), costituendo la varietà principale, almeno l'85%, dell'olio extra vergine di oliva DOP Seggiano.

La pianta è molto vigorosa, con portamento assurgente. Le foglie sono ellittico- lanceolate, di dimensione media. La cultivar è autosterile; buoni impollinatori sono Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Leccino e in minor misura Pendolino.

Il frutto è di dimensione media (1,82 gr) e di forma sferica. La maturazione è piuttosto precoce mentre la produttività è buona ma non costante. La resa al frantoio è alta. Ha un'alta resistenza alle avversità climatiche (freddo, vento) e discreta a diverse malattie (cicloconio e rogna).

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato (fresco e delicato caratteristico dell'Oливаstra), amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

Oливаstra Seggianeese is originally from Monte Amiata area (GR) constituting the main variety, at least 85%, of PDO Seggiano Extravirgin olive oil.

Oливаstra Seggianeese is a very vigorous plant with wide canopy. The leaves are elliptical-spear shape and medium- size. Plant is a self-sterile variety. Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Leccino are excellent pollinators and to a lesser extent Pendolino.

The fruit is medium-size (1,82 gr.) with spherical shape. Ripening is early while productivity is good even if not constant. Oil-mill yield is high. Olivastra has a high resistance to adverse climatic conditions (cold, and wind) and quite resistance to several diseases (cyclonium and olive knot).

Extravirgin olive oils from Olivastra Seggianeese are characterised by a medium-intense fruitiness (fresh and delicate, typical of Olivastra), bitterness and pungency, with a prevailing aroma of fresh almond and light notes freshly-cut grass/green leaves and artichoke.

PENDOLINO



Originaria del comprensorio fiorentino, è coltivata in tutte le zone olivicole della Toscana. Ha trovato larga diffusione anche nel Centro Italia soprattutto come impollinatore.

Autoincompatibile. Ottimo impollinatore per molte cultivar. La fioritura è abbastanza anticipata. La produzione è elevata e costante, mentre la maturazione dei frutti è di media precocità e contemporanea. È sensibile a *fleotribo* (insetto del legno), *cicloconio* e *fumaggine*.

La resa risulta mediamente elevata e l'olio è apprezzato per le caratteristiche organolettiche.

Le piante sono apprezzate anche per le pregevoli caratteristiche ornamentali.

Oli caratterizzati da un livello medio- intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

Originally from the Florence district, this olive is cultivated in all of Tuscany's growing areas. It is also widespread in central Italy as a pollinator.

*Self-incompatible, but an excellent pollinator for many other cultivars. Flowering is quite early. Productivity is high and constant; ripening is medium-early and contemporaneous. This cultivar is susceptible to attacks by the olive bark beetle and to *cycloconium* and sooty mould.*

Yield is medium high and the extra virgin olive oil possesses appreciable organoleptic characteristics.

The plants are also held in high esteem for their ornamental value.

The oils are characterised by medium- intense fruitiness, bitterness and pungency, with a prevailing aroma of fresh almond and light notes of freshly-cut grass/green leaves and artichoke.



La filiera di produzione dell'olio extravergine di oliva

The extra virgin olive oil process chain

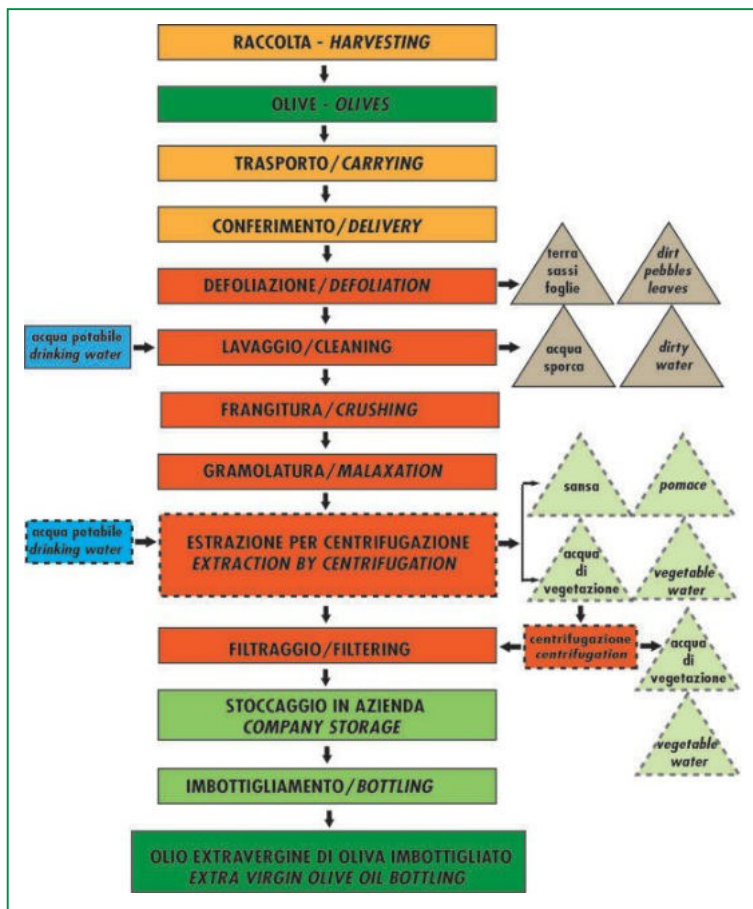


Diagramma di flusso per la produzione di olio extra vergine di oliva.
Flow diagram for the production of extra virgin olive oil.

Qui di seguito sono descritte brevemente le operazioni unitarie previste per la produzione di olio extra vergine di oliva.

Il diagramma di flusso rappresenta un tipico sistema di produzione di olio extra vergine di oliva. Il testo descrive ogni operazione mostrata nello schema della figura sopra.

Here below, we briefly describe the individual operations involved in the production of extra virgin olive oil.

The flow diagram represents a typical system for the production of extra virgin olive oil. The text describes each operation shown in the diagram of the above figure.

La filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva inizia con le operazioni di raccolta, trasporto e conferimento delle olive al frantoio. Anche se queste fasi sono preliminari al processo di produzione inteso in senso stretto, le modalità di realizzazione sono determinanti per la qualità dell'olio extravergine di oliva. Il conferimento di olive integre permette il raggiungimento di elevati standard qualitativi per la produzione di olio extra vergine di oliva, questo perché la lacerazione dell'epidermide causa non soltanto perdite della sostanza grassa, ma soprattutto espone i frutti a precoci attività enzimatiche di origine endogena ed esogena (microbica), responsabili principalmente dell'aumento dell'acidità e del peggioramento delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali del prodotto che ne deriva. Attualmente esistono due differenti modalità di raccolta delle olive che permettono di minimizzare i danni sui frutti. Con la raccolta manuale il prodotto viene raccolto per intero e la pianta non subisce danni, lo svantaggio è di tipo economico poiché la raccolta manuale incide mediamente per il 50% sul costo di produzione dell'olio. Spesso la raccolta manuale viene realizzata con appositi agevolatori che permettono di rendere maggiormente veloce l'operazione di raccolta senza incidere negativamente sull'integrità del frutto e della pianta.

The production of extra virgin olive oil begins with the operations of harvesting, transport and delivery of the olives to the mill. Even if these steps are preliminary to the production process understood in the strict sense of the term, the ways in which they are carried out are decisive for the quality of the extra virgin olive oil. Ensuring intact olives allows the achievement of high-quality standards for the production of extra virgin olive oil. This is because the tearing of the epidermis not only causes loss of the fatty substance, but especially because it exposes the fruits to early enzymatic activity of endogenous and exogenous (microbial) origin, mainly responsible for the increase in acidity and the deterioration of the nutritional and sensory characteristics of the product which derives from it. There are currently two different olive harvesting procedures that keep damage of the fruit to an absolute minimum. With manual harvesting, the entire product is harvested and the plant does not undergo damage. The disadvantage of this system is economic in nature, because manual harvesting accounts on average for 50% of the cost of extra virgin olive oil production. Often, manual harvesting is carried out with suitable facilitators that allow a more rapid harvesting operation, without adversely affecting the integrity of the fruit and the plant.



Negli ultimi anni si è diffuso il sistema di raccolta meccanica, che consiste nell'impiego di macchine scuotitrici abbinate all'uso di reti sottochioma.

Con tali sistemi la drupa non viene ad essere percossa direttamente ma si stacca in seguito alla sollecitazione trasmessa al tronco o ai rami dal vibratore e non impattando al suolo viene ridotto il rischio di lacerazioni del frutto (Autori Vari, 2002; Cimato et al., 1999). L'impiego degli scuotitori meccanici è facilitato negli allevamenti con sesti di impianto razionali.

A seconda della realtà aziendale e del territorio di allevamento degli olivi dovrà essere scelto il sistema di raccolta capace di minimizzare i danni provocati alle drupe. Il trasporto ed il conferimento delle olive al frantoio devono essere eseguiti rallentando e minimizzando i fenomeni degradativi che avvengono in post raccolta a carico delle drupe, tra i principali ricordiamo lo schiacciamento responsabile della lacerazione dei frutti, il riscaldamento che accelera in generale i fenomeni chimici ed enzimatici, gli inevitabili fenomeni di fermentazione dei frutti che provocano un decadimento qualitativo a seguito della formazione di aromi e odori sgradevoli.

In recent years, the mechanical harvesting system has become widespread. This system consists in the use of shaking machines combined with netting being spread under the canopy.

The drupe is not directly shaken with such systems, but it becomes detached as a result of the movement transmitted to the trunk or to the branches from the vibrating device. Since the fruit does not hit the ground hard, this reduces the risk of lacerations to it (Various Authors, 2002, Cimato et al., 1999). The use of mechanical shakers is facilitated in farms with a rational orchard layout.

Depending on the company and on the territory of the olive grove, a harvesting system should be chosen that is capable of minimising the damage caused to the drupes. The transport and the delivery of the olives to the mill must be performed by slowing and minimizing the phenomena of deterioration that occur to the drupes post-harvest, among the primary ones we mention crushing, which is responsible for the tearing of the fruits, the heating that accelerates the chemical and enzymatic phenomena in general, and the inevitable phenomena of fermentation of the fruit which causes qualitative decay, with the resulting formation of unpleasant aromas and smells.

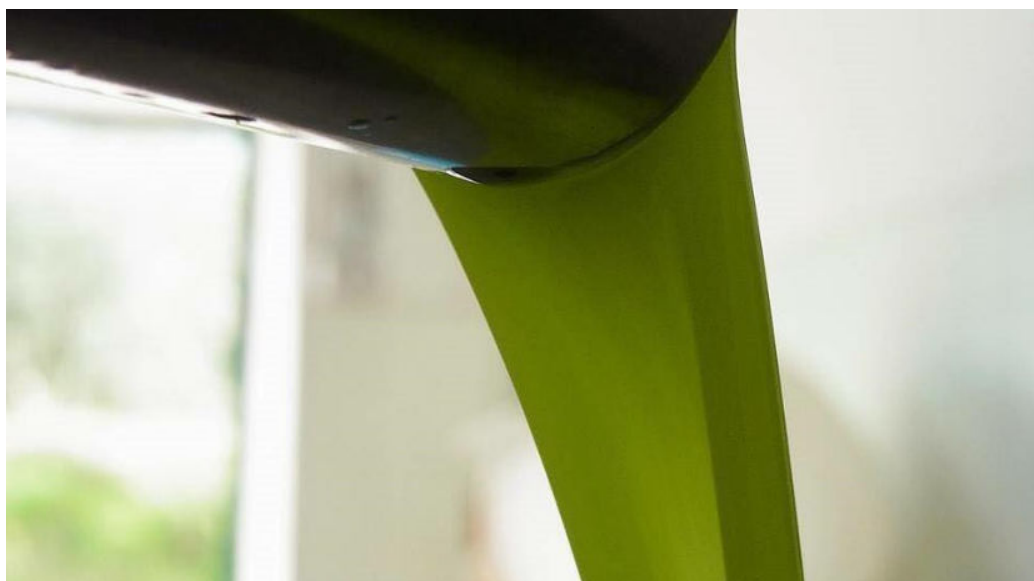


Un buon sistema per il trasporto e il conferimento delle olive al frantoio al fine di rallentare i fenomeni degradativi sopra descritti è l'impiego di cassette basse (20-30 cm di altezza) di plastica forate con capienza massima di 20-25 kg.

La massa ridotta delle cassette permette di mantenere integre le olive evitando lo schiacciamento e, vista la foratura delle cassette, viene ridotto il rischio di innalzamento delle temperature. Per minimizzare gli inevitabili effetti dei fenomeni degradativi fermentativi post raccolta, il conferimento delle olive al frantoio ad il successivo avvio alla trasformazione dovrebbe avvenire in tempi dell'ordine di ore. Dopo la raccolta, il trasporto ed il conferimento inizia il processo di produzione inteso come trasformazione delle olive in olio. Le prime operazioni unitarie alle quali le olive vengono sottoposte sono la defoliazione ed il lavaggio che permettono di eliminare le impurità di diversa origine che normalmente sono presenti nelle olive qualunque sia stata la modalità di raccolta. La defoliazione, che avviene per aspirazione mediante un sistema di ventilazione, permette l'asportazione principalmente di polvere e rametti. Il lavaggio ha il compito di rimuovere le impurità di origine vegetale e minerale al fine di preservare gli impianti dall'usura e di ottenere un prodotto finale migliore dal punto di vista igienico. Esso viene effettuato con acqua potabile e, attualmente, le macchine preposte utilizzano un sistema di ricircolo al fine di ridurre i consumi di acqua.

A good system for transporting and delivering olives to the mill so as to slow down the deterioration phenomena described above is the use of low containers (20-30 cm height) of perforated plastic with a maximum capacity of 20-25 kg.

The reduced mass of the containers allows the olives to remain intact without crushing and, given the slotting of the containers, the risk of rising temperatures is reduced. To minimise the unavoidable effects of post-harvest phenomena of fermentation, the conferral of the olives to the mill and the subsequent start of processing should occur in a matter of hours. After the harvest, transport and delivery, the production process begins, understood as the processing of the olives into extra virgin olive oil. The first operations to which the olives are subjected are defoliation and washing, which allow elimination of the impurities of various origin that are normally present in olives whatever the harvesting mode is. Defoliation, which takes place by aspiration using a ventilation system, allows the removal primarily of dust and twigs. Washing has the task of removing the impurities of vegetable and mineral origin in order to preserve the processing installations from wear and to obtain a better final product from the hygienic point of view. It is carried out with potable water and, currently, the machines employed use a recirculation system to reduce water consumption.



Infine, avviene il passaggio su griglie vibranti che contribuisce all'allontanamento di acqua e alla separazione delle olive da sassi e piccole pietre. Le olive defogliate e lavate sono sottoposte alla frangitura, che ha come obiettivo quello di rompere le cellule della polpa e determinare la fuoriuscita dell'olio. La pasta di oliva, ottenuta dopo la frangitura, viene sottoposta all'operazione unitaria di gramolatura. Essa consiste in un rimescolamento continuo e lento dell'impasto mediante gramolatrici, di forma semicilindrica con asse di rotazione orizzontale o emisferica con asse verticale, con intercapedine laterale in cui far scorrere acqua a temperatura controllata in modo da garantire il riscaldamento della pasta sino a livelli voluti. La gramolatura ha lo scopo di incrementare la percentuale di olio libero, favorendo la riunione delle goccioline di olio in gocce più grandi, tali da potersi separare da una fase liquida continua; inoltre permette la rottura dell'emulsione olio-acqua che talvolta si origina durante la frangitura con sistemi metallici.

Finally, there is the passage on vibrating grids which contributes to the removal of the water and the separation of the olives from any small stones. The defoliated and washed olives are subjected to crushing, which has as its objective that of breaking the cells of the pulp and allowing the extra virgin olive oil to be extracted. The olive paste, obtained after the crushing, is subjected to the next operation of malaxation. It consists in a slow, continual mixing of the paste by malaxators, semi-cylindrical in shape with a horizontal axis of rotation or hemispherical in shape with a vertical axis, with a lateral interspace in which water is conducted at a controlled temperature in order to ensure the heating of the paste until the desired levels. The purpose of malaxation is increasing the percentage of free extra virgin olive oil, favouring the formation of the extra virgin olive oil droplets into larger drops, enabling them to be separated through a continuous liquid phase; it also enables the breaking of the olive oil-water emulsion that sometimes arises during the crushing with metallic systems.



La massa ridotta delle cassette permette di L'operazione di gramolatura viene generalmente condotta per 10-40 minuti ad una temperatura compresa tra 20-30°C, queste condizioni operative di tempo e temperatura permettono l'azione di molti enzimi presenti nella pasta di olive e di conseguenza la formazione di numerose sostanze responsabili delle caratteristiche chimiche e sensoriali del prodotto finito. L'olio viene generalmente separato dalle componenti acquose (acqua di vegetazione) e solide (sansa) della pasta di olive mediante sistemi di estrazione che possono essere per spremitura e per centrifugazione. L'operazione dovrebbe realizzare la migliore separazione possibile senza alterare la composizione dell'olio. Dopo la gramolatura avviene l'estrazione con sistemi di centrifugazione (decanter). Queste centrifughe sono in grado di separare un liquido pesante da un liquido leggero; l'olio che è la sostanza più leggera tra i costituenti del mosto oleoso quindi viene ad essere raccolto nel tubo interno, mentre l'acqua di vegetazione viene raccolta nel tubo più esterno. Le centrifughe comunemente utilizzate prevedono anche lo scarico automatico dei solidi. L'ultima operazione del processo di produzione è la filtrazione dell'olio che permette di rimuovere eventuali residui di acqua e impurità che nel tempo potrebbero dare origine ad oli difettosi, il difetto di morchia spesso si genera durante la conservazione di oli non filtrati. Generalmente gli oli extra vergine di oliva sottoposti a filtrazione rispetto ad oli non sottoposti a filtrazione risultano più stabili dal punto di vista chimico e sensoriale durante il periodo di conservazione, infatti l'allontanamento di acqua e di impurità permette di limitare le reazioni chimiche degradative che possono essere responsabili della formazione di difetti sensoriali. Per la conservazione dell'olio sono sempre più diffusi i recipienti di acciaio inox, che meglio soddisfano le esigenze di un buon contenitore per lo stoccaggio di olio extra vergine di oliva in azienda.

The malaxation phase is generally carried out for 10-40 minutes at a temperature between 20-30°C. These operating conditions concerning time and temperature allow the action of many enzymes present in the olive paste and consequently the formation of numerous substances responsible for the chemical and sensory characteristics of the finished product. The extra virgin olive oil is generally separated from the aqueous components (vegetation water) and solids (olive pomace) of the olive paste by means of extraction systems that use squeezing or centrifugation. The operation should provide the best separation possible without altering the composition of the extra virgin olive oil. After malaxation, there is the extraction with centrifugation systems (decanter). These centrifuges are capable of separating a heavy liquid from a light liquid; the extra virgin olive oil that is the lighter substance of the two constituents of the oily is then collected in the inner tube, while the vegetation water is collected in the outermost tube. The centrifuges commonly used also provide for automatic draining of the solids. The last phase of the production process is the filtration of the extra virgin olive oil that allows the removal of any residual water and impurities that over time could give rise to flawed extra virgin olive oils, the defect of sludge often generates during storage of unfiltered extra virgin olive oils. Generally, extra virgin olive oils subjected to filtration are more stable from the chemical and sensory point of view compared to extra virgin olive oils not subjected to filtration, during the period of time in which they are stored. In fact, the removal of water and impurities allows limiting the chemical reactions of deterioration, which may be responsible for the formation of sensory defects. For the storing of the extra virgin olive oils, containers of stainless steel are becoming increasingly widespread, as they best meet the needs of a good container for the storage of extra virgin olive oil in the company facilities.

Per l'imbottigliamento al fine della vendita al dettaglio possono essere utilizzati contenitori con capienza massima di 5 litri come previsto dal Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104. I contenitori principalmente impiegati in Italia sono bottiglie di vetro per volumi fino a 1 litro e lattine di banda stagnata per volumi compresi tra 2 e 5 litri. I contenitori idonei alla conservazione del prodotto dovrebbero innanzitutto non cedere al prodotto sostanze inquinanti e ossidanti e rallentare i fenomeni degradativi del prodotto, funzionando principalmente da barriera contro la luce e l'ossigeno atmosferico, considerati agenti ossidanti. Per questo motivo è preferibile utilizzare bottiglie di vetro scuro o in alternativa bottiglie di vetro chiaro rivestite, o contenitori di acciaio inox o alluminio. Lo stoccaggio delle bottiglie dovrebbe inoltre avvenire in luoghi con una temperatura compresa tra 14 e 16°C.

For bottling for retail sale, containers with a maximum capacity of 5 litres can be used, as provided by Reg. Delegated (EU) no. 2022/2104. The containers used in Italy are mainly glass bottles for volumes up to 1 litre and tinplate cans for volumes ranging between 2 and 5 litres. Containers suitable for conservation of the product should not release any pollutants and oxidants to the product and should slow down any deterioration phenomena, operating mainly as a barrier against light and atmospheric oxygen, considered as oxidizing agents. For this reason, it is preferable to use dark glass bottles or alternatively, coated clear glass bottles, or containers of stainless steel or aluminium. The storage of the bottles should also be provided for in places with a temperature ranging between 14 and 16°C.



L'etichettatura dell'olio extravergine di oliva

L'etichettatura per la vendita al dettaglio è soggetta a normative europee., L'esigenza dell'introduzione di norme sempre più severe di etichettatura ha come obiettivo la tutela del consumatore che acquista il prodotto alimentare, l'etichetta deve dunque informare l'acquirente sulle caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva senza trarlo in inganno.

Il Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104 stabilisce le norme per la realizzazione di una etichetta a norma di legge. Il regolamento specifica la corretta dizione del prodotto che si intende commercializzare e che deve essere obbligatoriamente posta in etichetta, per l'olio extra vergine di oliva è riportata la frase "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

In materia di designazione dell'origine delle olive e del luogo di produzione dell'olio il medesimo Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104 prevede l'obbligatorietà di inserire in etichetta l'origine dell'olio extra vergine e vergine di oliva; per le miscele di questi oli devono essere riportate le seguenti dizioni: "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea" oppure un riferimento all'Unione, "miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea" oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione, "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione europea" oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione; mentre per gli oli a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta l'indicazione della provenienza in etichetta è regolamentata dai relativi disciplinari di produzione.

The labelling of extra virgin olive oil

Product labelling for retail sale is subject to European legislation. The need for the introduction of increasingly stringent standards of labelling has as its objective the protection of the consumer who buys the food product. The label must therefore inform the buyer on the characteristics of the extra virgin olive oil without ever being misleading.

Reg. Delegated (EU) no. 2022/2104 lays down the rules for the implementation of a label in accordance with law. This regulation specifies the correct wording to be used on the product which is destined for sale which must be placed in the label. For extra virgin olive oil, the sentence shown is: "superior category olive oil, obtained directly from olives and solely by mechanical means".

Regarding the designation of origin of the olives and the place of production of the extra virgin olive oil, the same Reg. Delegated (EU) no. 2022/2104 provides for the obligation to place on the label the origin of the extra virgin olive oil and virgin olive oil; for blends of these extra virgin olive oils, the following writing should appear: "blend of olive extra virgin olive oils of European Union origin" as a reference to the European Union, "blend of extra virgin olive oils not of European Union origin" as a reference to the origin outside the Union, "blend of extra virgin olive oils of European Union origin and not of European Union origin" as a reference to the extra virgin olive oil having origin both within and outside the Union; while for the extra virgin olive oils with a protected designation of origin or a protected geographical indication, the indication of origin on the label is regulated by the related production discipline.

Tra le indicazioni facoltative da riportare in etichetta ci sono le dizioni “prima spremitura a freddo” riservata agli oli d’oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta d’olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche, e la dizione “estratto a freddo” riservata agli oli d’oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di oliva.

Sempre facoltative sono le informazioni relative alle caratteristiche sensoriali del prodotto che possono essere indicate solo se sono basate su metodi di analisi ufficiali della Unione Europea. In proposito il Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104 stabilisce le norme per poter qualificare gli attributi “fruttato”, “amaro” e “piccante” con i termini “intenso”, “medio” e “leggero”, e per poter definire un olio extra vergine di oliva “equilibrato” e “dolce”.

In relazione alle caratteristiche chimiche del prodotto è possibile indicare in etichetta il valore di acidità purché accompagnato dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell’indice dei perossidi, del tenore in cere e dell’assorbimento dell’ultravioletto, stabiliti a norma del Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104.

Per maggiori informazioni: www.politicheagricole.it
“ICQRF - Guida pratica all’etichettatura degli oli extravergini di oliva”.

Among the optional indications to place on the labelling there are the terms “first cold pressing” reserved for virgin olive oils or extra virgin olive oils obtained at temperatures lower than 27°C with a first mechanical pressing of the olive paste, with an extraction system of the traditional type having hydraulic presses, and the term “cold pressed” reserved for virgin olive oils or extra virgin olive oils obtained at temperatures lower than 27°C with a percolation or centrifugation process of the olive paste.

The information relating to the sensory characteristics of the product is also optional, which may be indicated only if it is based on official methods of analysis of the European Union. In this respect Reg. Delegated (EU) no. 2022/2104 lays down rules in order to qualify the attributes “fruity”, “bitter” and “pungent” with the words “delicate”, “medium” and “robust”, and to be able to define an extra virgin olive oil as “balanced” and “sweet”.

In relation to the chemical characteristics of the product, it is possible to indicate on the label the acidity value provided that it is accompanied by a reference, in characters of the same size and in the same field of vision, the peroxide value, the wax content and the ultraviolet absorption, determined in accordance with Reg. Delegated (EU) no. 2022/2104.

*Read more: www.politicheagricole.it
“ICQRF - Practical guide about extravirgin olive oil labels”*



Gli oli extravergini di oliva di qualità tipica e protetta (IGP e DOP)

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. (UE) n. 2012/1151 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:

Una «Denominazione d'Origine Protetta (DOP)», è il nome, compreso un nome utilizzato tradizionalmente, che identifica un prodotto originario di un luogo, 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;

Una «Indicazione Geografica Protetta (IGP)», è il nome, compreso un nome utilizzato tradizionalmente, che identifica un prodotto del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica ed una o più fasi produttive avvengono nella zona geografica delimitata.

Gli oli certificati (IGP e DOP) sono sottoposti a due livelli di legislazione, una relativa ai controlli cogenti degli organi competenti per la verifica della genuinità e della qualità degli oli, l'altra per l'accertamento della conformità ai rigorosi disciplinari di produzione.

Extra virgin olive oils of typical and protected quality (PGI and PDO)

Some foods sought after by consumers assume the designation of the location as the name used for sale, since they originate from specific areas, and for this reason, are characteristic. These products, including the extra virgin olive oils of this Selection, take advantage of a specific European legislation created in 1992 that today are regulated by Reg. (EC) no. 1151/2012 that establishes particular protection also with respect to the norms applying to private brands.

The Regulation defines the product depending on its connection with the territory in:

A “Protected Designation of Origin (PDO)”, is the name, including a traditionally used name, which identifies a foodstuff originating in a place, whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment, including natural and human factors, the production, processing and preparation of which take place in the delimited geographical area;

A “Protected Geographical Indication (PGI)”, is the name, including a traditionally used name, which identifies a foodstuff which possesses a specific quality, reputation or other characteristics that can be attributed to that geographical origin and one or more production phases that take place in the delimited geographical area.

The certified extra virgin olive oils (PGI and PDO) are subject to two levels of legislation, one relating to mandatory controls by the competent bodies to verify the authenticity and the quality of the extra virgin olive oils, the other to ascertain compliance with strict production specifications.

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 ai requisiti stabiliti dell'intera filiera di produzione 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 e riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

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 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.

This means that all the operators of the production chain are subject to rigorous annual audits by the certification body, which, by applying the ministerial control plans, verifies the compliance of the entire supply chain with the established requirements body that, by applying the ministerial control plans, verifies the correspondence of the entire production chain to the requirements shown in the products' specifications. Every lot of certified extra virgin olive oil, before being put on the market with the trademark PGI or PDO, must be subjected to both chemical analysis and organoleptic analysis by a commission (panel) formed of at least eight extra virgin olive oil tasting technicians registered in a specific List and recognised by the Ministry of Agriculture Food Sovereignty and Forestry.

The organoleptic examination must control both for the absence of defects (e.g. rancid, fusty or winey), and for the presence of typical positive attributes (fruity, bitter and pungent) defined in the products' specifications. The chemical analyses are intended to control the authenticity and the quality of the product (for example, only extra virgin olive oils with low free acidity and ones that are not oxidised are admitted) and also to check for the presence, in specific concentrations, of healthy substances and antioxidants (tocopherols and polyphenols). Consumers who buy a product protected with the designation PDO and PGI can be certain that this is a product with a precise geographical origin and with its own unequivocal characteristics for which it is renowned. On the labels of the bottles, in addition to the normal terms provided for by the legislation in force, there must be the writing Extra Virgin Olive Oil, the name of the designation, followed immediately by the term Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication. In addition, you will find on the bottle the symbols of the European Community which contribute to valorising the Protected Geographical Indications and Protected Designations of Origin and enable consumers to immediately identify the productions of origin protected in Europe.



La Toscana per gli oli extra vergini di oliva ha:
N. 4 DOP (Denominazioni di Origine Protetta),
 che interessano territori provinciali o
 subprovinciali:

1. Chianti Classico DOP
2. Lucca DOP
3. Seggiano DOP
4. Terre di Siena DOP

e **N. 1 IGP (Indicazione Geografica Protetta):**

5. Toscano IGP

Tuscany has the following extra virgin olive oils:
N. 4 PDO (Protected Designations of Origin),
 involving provincial or sub- provincial
 territories:

1. Chianti Classico PDO
2. Lucca PDO
3. Seggiano PDO
4. Terre di Siena PDO

and **N. 1 PGI (Protected Geographical Indication):**

5. Toscano PGI



1.



2.



3.



4.



5.

IGP Toscano che 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, quando sono utilizzate le menzioni geografiche aggiuntive.

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, limitazione, 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 patrimonio immateriale dell'umanità.

PGI Toscano comprises the entire regional territory in which each of the production phases, cultivation, milling and packaging take place. IGP Toscano extravirgin olive oil differs from PDO extra virgin olive oil because it is possible to obtain products that assume differentiations of the chemical and organoleptic profile, with the mention of the additional geographic names.

For these extra virgin olive oils registered in the Community Register of PDOs and PGIs, the regulation provides for the protection of the designation in all the Member States of the European Union from every improper commercial use, misuse, limitation, false indication or any other notion that might mislead the consumer. Therefore, PDO and PGI are trademarks for the protection of the operators of the production chain and for the consumers who are thus guaranteed as to the true origin of the product. The PDO and PGI extra virgin olive oils of our Region are high quality products that contain antioxidants that, in addition to characterising the extra virgin olive oils in a sensory way, enshrine their high nutritional value. Extra virgin olive oil is a fundamental element in the Mediterranean Diet that, in November 2010, was designated by UNESCO as an intangible element of world heritage.



Worksheet titled "The Power of the Pen" (partially visible)

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6	Column 7	Column 8
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200

L'analisi chimica e sensoriale

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, 270 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. Delegato (UE) N. 2022/2104 e successive modificazioni, concorrono a determinare la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e il loro livello qualitativo. Il profilo biofenolico dei campioni selezionati ha un ruolo significativo in riferimento alle caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extravergine di oliva. Un alto contenuto di biofenoli totali è un buon indice a cui il consumatore può sempre riferirsi nella scelta di un olio di qualità.

Chemical and sensory analysis

The following pages present the descriptive data sheets of the selected extra virgin olive oil and the companies that produce them. For each oil presented, you can find the sensory profile and data of the most significant chemical analyses that determine the characterisation of these high-quality products.

CHEMICAL ANALYSIS

The analytical data coming from the laboratory that are highlighted in the data sheets concern: Acidity (free fatty acids), expressed as oleic acid, which gives important indications on the state of health of the olives processed at the mill; Number of Peroxides and UV Spectrophotometric Examination (K232, 270 and Delta K) that indicate the state of preservation of the extra virgin olive oil with specific reference to rancidity; Tocopherols (vitamin E) and the Biophenolic Profile that express the amount of antioxidant substances present in the extra virgin olive oil and also provide indications on the preservability of the extra virgin olive oil over time.

These parameters, together with numerous others outlined in Reg. EEC 2568/91 and subsequent modifications, play a part in determining the product classification of the extra virgin olive oils and their qualitative level. The biophenolic profile of the selected samples has a most important role in regards to the nutritional and sensory characteristics of the extra virgin olive oil. A high content of total biophenols is a good index by which the consumer can always refer whenever choosing high quality extra virgin olive oil.

ANALISI SENSORIALE

Per legge, come riportato nel Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104, l'olio extravergine di oliva deve essere privo di difetti rilevabili attraverso l'analisi sensoriale (panel test). L'olio viene assaggiato da un gruppo di esperti che hanno sostenuto e superato un esame di idoneità e sono iscritti in uno specifico elenco nazionale. La valutazione, espressa da ogni assaggiatore, viene elaborata statisticamente dal Capo Panel e concorre nella determinazione del giudizio complessivo del panel. In Toscana operano 20 panel professionali riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Gli assaggiatori iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'elenco nazionale rappresentano una gran parte degli iscritti a livello 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 e assaggiatori provenienti da tutte le province, in rappresentanza delle commissioni di assaggio riconosciute dal Ministero e operanti in Toscana.

SENSORY ANALYSIS

By law, as described in Reg. EEC 2568/91 and subsequent modifications, extra virgin olive oil must be free of detectable defects through sensory analysis (panel test). The extra virgin olive oil is tasted by a group of experts who have passed a qualifying examination and are registered in a specific national list. The evaluation, expressed by each tasting technician, is processed statistically by the Panel Leader and contributes in the determination of the overall judgement of the panel. There are 20 professional panels operating in Tuscany, recognised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry.

The tasting technicians registered in the regional Tuscan division of the national list represent a large part of those registered at the national level. All extra virgin olive oils with PDO or PGI certification placed on the market must undergo the panel test; this obligation does not apply for the extra virgin olive oil that does not have certification and yet, is nevertheless subject to spot checks by the responsible control and inspection bodies. The Regional Selection of extra virgin olive oils, reserved to PDO and PGI extra virgin olive oils, has been carried out by subjecting the extra virgin olive oil samples to a further sensory analysis by a specifically formed commission, in which panel leaders and tasting technicians coming from all the provinces have participated, in representation of the tasting commissions recognised by the Ministry and operating in Tuscany.



SCHEMA ATTRIBUTI POSITIVI

(POSITIVE ATTRIBUTES FORM)

Percezione degli attributi positivi
(Positive attributes perception)

Intensità di percezione
(Perception intensity)

FRUTTATO (Fruity):

☐ - ☐ +

OLIVA (Olive):

☐ - ☐ +

FRUTTA A GUSCIO (Nuts):

☐ - ☐ +

VERDURA (Vegetables):

☐ - ☐ +

ERBA (Grass):

☐ - ☐ +

AMARO (Bitter):

☐ - ☐ +

PICCANTE (Pungent):

☐ - ☐ +

ARMONIA (Harmony):

☐ - ☐ +

Gradimento complessivo
di valorizzazione da 0 a 10
(Overall rating liking 0-10)

DATA (Date): _____

ASSAGGIATORE (Oil Taster): _____

CAMPIONE (Sample): _____

CAPO PANEL (Panel Leader): _____





Modalità di
partecipazione
alla “Selezione
degli oli e.v.o.
DOP e IGP della
Toscana”

*Procedure for
participation in
the “Selection of
PDO and PGI
e.v.o. oils of
Tuscany”*

Estratto modalità di partecipazione

Campagna olearia 2023/2024

(Decreto dirigenziale 26607 del 18/12/2023)

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Regione Toscana – Assessorato Agricoltura - Settore "Produzioni agricole vegetali e zootecniche. Promozione" con la collaborazione di Promofirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana e dei Consorzi di Tutela, indice ed organizza la "Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP" per la campagna olearia 2023/2024.

Art. 2 – SCOPI

La selezione si propone di evidenziare, tra le proposte ammesse, la migliore produzione olearia della Toscana, alla scopo di utilizzarla in attività promozionali economiche e di immagine, anche plurisettoriali, in Italia ed all'estero e, nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto. La Selezione 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.

Art. 3 – AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La Selezione è riservata a:

- 1) Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP
- 2) Olio extravergine di Lucca DOP
- 3) Olio extravergine di oliva Seggiano DOP
- 4) Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
- 5) Olio extravergine di oliva Toscano IGP.

La partecipazione alla Selezione è gratuita ed è riservata ad un numero massimo di 80 campioni di olio. A tal fine i campioni saranno ammessi secondo l'ordine di arrivo registrato dal portale di cui all'articolo 5.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, ogni impresa può presentare fino ad un massimo di n. 2 oli. I campioni devono riferirsi a lotti unici e omogenei di olio certificato di almeno 300 chilogrammi.

Extract from the participation rules

2023/2024 Extravirgin Olive oil production year

(Executive Decree 26607 -2023, December 18th)

Art. 1 – ORGANISATION

Tuscany Region, Agricultural Commission - Agricultural, vegetable and livestock production, promotion Sector, with the collaboration of Promofirenze, Special Agency of the Chamber of Commerce of Florence, Fondazione Sistema Toscana and of the Consortium for the protection of designations of origin, indexes and organises the "Regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils", as follows, the Selection for the 2023/2024 extra virgin olive oil production year.

Art. 2 – PURPOSES

Selection aims at highlighting, among the proposals accepted, the best extra virgin olive oil production of Tuscany, with the purpose of using it in promotional and image-enhancing activities, even multi-sectoral ones, in Italy and abroad, and, at the same time, rewarding and stimulating the efforts of the olive and extra virgin olive oil producing companies toward continuous improvement of the quality of their product. The Selection also allows the valorisation of the figure olive oil tasting technician of extra virgin olive oil, as a professional operator capable of promoting the quality of the regional extra virgin olive oils, both to Italian and foreign operators and consumers.

Art. 3 – ADMISSION TO THE SELECTION

Selection is reserved to:

- 1) Chianti Classico PDO extra virgin olive oil
- 2) Lucca PDO extra virgin olive oil
- 3) Seggiano PDO extra virgin olive oil
- 4) Terre di Siena PDO extra virgin olive oil
- 5) Toscano PGI extra virgin olive oil.

Participation in the Selection is free of charge and is reserved to a maximum number of 80 samples of extra virgin olive oil. For this purpose, the samples shall be admitted according to the order of arrival recorded by the portal referred to in Article 5.

Art. 4 – PRESENTATION OF THE SAMPLES

For the Regional Selection of the extra virgin olive oils, each company may submit up to a maximum of 2 extra virgin olive oils. The samples must refer to single and homogeneous lots of at least 300 kilograms of certified extra virgin olive oil.

Art. 5 – MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Le imprese che presentano domanda alla selezione devono inviare, contestualmente ed a loro spese, n. 4 bottiglie dello stesso lotto, per ogni olio presentato, di capacità minima di 250 ml. ciascuna, confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione, corredate da tutta la documentazione necessaria.

Art. 6 – ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti alla Selezione 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, sono resi anonimi secondo le procedure previste dal manuale di qualità del Laboratorio e quelle contenute nel modulo di adesione alla Selezione.

Art. 7 – COMMISSIONI REGIONALI PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni, convocate presso il Laboratorio, composte da n. 9 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MASAF operanti in Toscana. Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando la scheda di assaggio (pag. 37) costruita in base ai principi dell'allegato II Reg. Delegato (UE) N. 2022/2104 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.

Art. 5 – REGISTRATION PROCEDURE

The companies which submit a request to the Selection must send, simultaneously and at their own expense, no. 4 bottles of the same lot, for each extra virgin olive oil presented, of a minimum amount of 250 ml each, packaged and labelled in accordance with the related production specifications, accompanied by all the necessary documentation.

Art. 6 – ANONYMITY OF THE SAMPLES

From the moment of receipt, all the samples participating in the Selection shall be preserved according to the good technical standards for extra virgin olive oil producing. The extra virgin olive oil samples, before being subjected to the organoleptic examination by the specific regional commissions, are rendered anonymous according to the procedures laid down in the quality manual of the Laboratory and those contained in the application form for the Selection.

Art. 7 – REGIONAL COMMISSIONS FOR SENSORY EVALUATION

The sensory examination of the extra virgin olive oil samples is carried by one or more commissions, called to the Laboratory, composed of 9 from among panel leaders and extra virgin olive oil tasting technicians registered in the regional Tuscan branch of the national List of Panel members, recognised by MASAF and operating in Tuscany. The commissions shall work behind closed doors and their judgements are final.

Art. 8 – EVALUATION SYSTEM

Regional Commissions shall evaluate the samples using the tasting data sheet (pag. 37) formulated in accordance with the principles of Annex II to Reg. Delegated (UE) no. 2022/2104 and subsequent modifications and integrations, expanded, in the section of the positive descriptors, with the indications proposed by the International Olive Oil Council (IOOC) in the document COI/T.20/ Doc.n.22. The overall approval rating of each extra virgin olive oil is expressed by means of a numeric score from zero to ten. The final score for every sample is obtained from the arithmetic average of the individual numerical scores.

Art. 9 – CATALOGO, MENZIONI E RICONOSCIMENTI

Gli oli che ottengono un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 8 paragrafo 1, sono inseriti nel catalogo della Selezione.

È assegnata una menzione speciale in ciascuna tipologia:

- Al “Miglior olio” per ciascuna DOP o IGP, per la quale siano stati selezionati almeno 3 oli
- A 3 oli biologici “Selezione BIO”
- A 3 oli monovarietale “Selezione MONOVARIETALE”
- A 3 oli aventi biofenoli totali superiori a 400 mg/Kg “Selezione BIOFENOLI”
- A 3 oli per il “Miglior Packaging”

Per saperne di più:

<https://www.regione.toscana.it/-/selezione-oli-extra-vergine-di-oliva-della-toscana-2024>

Art. 9 – CATALOGUE, MENTIONS AND RECOGNITIONS

Extra virgin olive oils that obtain a score equal to or greater than 7, according to the evaluation system described in art. 8 paragraph 1 above, are included in the Selection Catalogue.

A special mention is awarded to each of the following categories:

- *The “Best oil” of each PDO and PGI of which at least 3 oils have been selected*
- *The first 3 “BIO Selection”*
- *The first 3 “MONOVIARIETAL Selection”*
- *The first 3 “BIOPHENOLS Selection” oils with a total content of biophenols above 400 mg/Kg*
- *The first 3 oils with the “Best Packaging”*

Read more:

<https://www.regione.toscana.it/-/selezione-oli-extra-vergine-di-oliva-della-toscana-2024>





**Oli extravergini
di oliva
DOP e IGP
selezionati**

***Extra virgin
olive oils
PDO and PGI
selected***

N°	AZIENDA	NOME OLIO IN ETICHETTA	QUANTITÀ
1	ABBZIA DI MONTE OLIVETO MAGGIORE S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA	OLEUM SUPERIORIS	***
2	AZ. AGR. CASTELLO DI MONTAGONZI	CASTELLO DI MONTAGONZI IGP TOSCANO BIOLOGICO	***
3	AZ. AGR. FONTODI DI GIOVANNI E MARCO MANETTI S. AGR. S.	CORREGGIOLO	***
4	AZ. AGR. LA CASINA DI GIANNETTO	LA CASINA DI GIANNETTO SEGGIANO DOP	**
5	AZ. AGR. TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA	CASSIANO	***
6	AZ. AGR. BALDACCINI RENZO	RENZO BALDACCINI	**
7	AZIENDA AGRICOLA CARRAIA DI BARDI FRANCO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BARDI I.G.P. TOSCANO BIO	***
8	AZIENDA AGRICOLA IL CAVALLINO	IL CAVALLINO - IGP TOSCANO	***
9	AZIENDA AGRICOLA IL COLOMBAIO DI LANDI FULVIO	IL COLOMBAIO BIOLOGICO E CERTIFICATO SEGGIANO DOP	*
10	AZIENDA AGRICOLA MORI CONCETTA DI BECATTELLI MASSIMO	MARIOLO	*
11	BISERNO S.A.S. SOCIETÀ AGRICOLA DI A. ZAMBERNARDI & C.	PRUNICCE	***
12	CALIPTRA & MIGNOLA GNG SRL	SOGNO DEL PINZIMONIO	***
13	DIEVOLE SRL	DOP CHIANTI CLASSICO	***

LEGENDA:

Quantità aziendale: da 300 a 1000 Kg: * da 1000 a 2000 Kg: ** > 2000 Kg: ***

MENZIONI SPECIALI:

MIGLIORE ORIGINE: 

Selezione MONOCULTIVAR: 

Miglior PACKAGING: 

Selezione BIO: 

Selezione BIOFENOLI (> 400 mg/kg): 

DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATO BIOLOGICO	MIGLIORE DOP/IGP	SELEZIONE BIOLOGICO	SELEZIONE MONOVARIALE	SELEZIONE BIOFENOLI	SELEZIONE PACKAGING
IGP TOSCANO  					
IGP TOSCANO  					
DOP CHIANTI CLASSICO  					
DOP SEGGIANO 					
IGP TOSCANO 					
DOP LUCCA 					
IGP TOSCANO  					
IGP TOSCANO 					
DOP SEGGIANO  					
IGP TOSCANO  					
IGP TOSCANO 					
IGP TOSCANO  					
DOP CHIANTI CLASSICO 					

N°	AZIENDE	NOME OLIO IN ETICHETTA	QUANTITÀ
14	DIEVOLE SRL	IGP TOSCANO	***
15	FATTORIA BINI DI BINI MORIANI ELENA E C. SNC SOC. AGR.	OLIO IGP TOSCANO FATTORIA BINI	***
16	FATTORIA MONTECCHIO SARL	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP FATTORIA MONTECCHIO	**
17	FELSINA SPA SOCIETÀ AGRICOLA	OLIO EVO CHIANTI CLASSICO DOP	***
18	FRANTOIO BURASCHI SNC DI BURASCHI ALESSANDRA ED EMANUELA	IGP TOSCANO MONTEPULCIANO CORINNA	***
19	FRANTOIO BURASCHI SNC DI BURASCHI ALESSANDRA ED EMANUELA	IGP TOSCANO MONTEPULCIANO CREPALDO	***
20	FRANTOIO DEL GREVEPESA SCARL	DOP CHIANTI CLASSICO FRANTOIO DEL GREVEPESA	***
21	FRANTOIO DEL GREVEPESA SCARL	IGP TOSCANO FRANTOIO DEL GREVEPESA	***
22	FRANTOIO DI CROCI SOCIETÀ AGRICOLA CAMPIONI S.S.	PRIMA OLIVA	***
23	FRANTOIO DI MASSAROSA S.R.L.	TOSCANO IGP	***
24	FRANTOIO FRANCI SRL	FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO	***
25	FRANTOIO FRANCI SRL	FRANTOIO FRANCI BIO IGP	***
26	FRANTOIO MORO SRL	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO IL MORO	***

LEGENDA:

Quantità aziendale: da 300 a 1000 Kg: * da 1000 a 2000 Kg: ** > 2000 Kg: ***

MENZIONI SPECIALI:

MIGLIORE ORIGINE: 

Selezione MONOCULTIVAR: 

Miglior PACKAGING: 

Selezione BIO: 

Selezione BIOFENOLI (> 400 mg/kg): 

DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATO BIOLOGICO	MIGLIORE DOP/IGP	SELEZIONE BIOLOGICO	SELEZIONE MONOVARIETALE	SELEZIONE BIOFENOLI	SELEZIONE PACKAGING
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP 					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
CHIANTI CLASSICO DOP  					
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP 					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP  					
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP  					
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP 					

N°	AZIENDE	NOME OLIO IN ETICHETTA	QUANTITÀ
27	FRANTOIO PRUNETI SRL	PRUNETI IGP TOSCANO BIOLOGICO	***
28	FRANTOIO PRUNETI SRL	PRUNETI DOP CHIANTI CLASSICO	***
29	FRANTOIO VERTINE SRL	FRANTOIO DI VERTINE DOP CHIANTI CLASSICO	***
30	IL TORRIANO SNC DI FRANCESCO ROSSI FERRINI	LA SALA DEL TORRIANO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP	*
31	KALI SRL SOCIETÀ AGRICOLA	EVO KALI MONOVARIETALE LECCINO - BIOLOGICO IGP TOSCANO	***
32	KALI SRL SOCIETÀ AGRICOLA	EVO KALI BLEND - BIOLOGICO IGP TOSCANO	***
33	LA GRAMIGNA DI RENATA CONTI	OLIO GRULLO	*
34	LA GRAMIGNA DI RENATA CONTI	OLIO GRULLO MONOVARIETALE DI MORAILO	*
35	LE CORTI SPA SOCIETÀ AGRICOLA	LE CORTI DOP CHIANTI CLASSICO BIO	***
36	LORENZO CENCINI	VALLEMARTINA	*
37	MARCHESI MAZZEI SPA AGRICOLA	FONTERUTOLI	**
38	MEZZECRETE SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.	OLIO NECE	**
39	OLEIFICIO TOSCANO MORETTINI SRL	FRANTOIO DI SAN GIMIGNANO IGP TOSCANO	***

LEGENDA:

Quantità aziendale: da 300 a 1000 Kg: * da 1000 a 2000 Kg: ** > 2000 Kg: ***

MENTIONI SPECIALI:

MIGLIORE ORIGINE: 

Selezione MONOCULTIVAR: 

Miglior PACKAGING: 

Selezione BIO: 

Selezione BIOFENOLI (> 400 mg/kg): 

DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATO BIOLOGICO	MIGLIORE DOP/IGP	SELEZIONE BIOLOGICO	SELEZIONE MONOVARIALE	SELEZIONE BIOFENOLI	SELEZIONE PACKAGING
TOSCANO IGP  					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
CHIANTI CLASSICO DOP  					
TOSCANO IGP  					
TOSCANO IGP  					
TOSCANO IGP  					
TOSCANO IGP  					
CHIANTI CLASSICO DOP  					
TOSCANO IGP 					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
TERRE DI SIENA DOP  					
TOSCANO IGP 					

N°	AZIENDE	NOME OLIO IN ETICHETTA	QUANTITÀ
40	OLIVIERA SANT'ANDREA SNC	OLIO DEL CAPUNTO IGP TOSCANO ECCO!	***
41	PODERI BORSELLI	ORO SEGGIANO DOP	***
42	SCOVAVENTI SOCIETÀ AGRICOLA SRL	TOSCANO IGP	***
43	SOC. AGR. LOSI DI PIETRO & PAOLO S.S.	QUERCIAVALLE - DOP CHIANTI CLASSICO – CORREGGIOLO	***
44	SOC. AGR. LOSI DI PIETRO & PAOLO S.S.	QUERCIAVALLE - IGP TOSCANO	***
45	SOCIETÀ AGRICOLA BUONAMICI	CESARE E CESARA BUONAMICI - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE BIOLOGICO	***

LEGENDA:

Quantità aziendale: da 300 a 1000 Kg: * da 1000 a 2000 Kg: ** > 2000 Kg: ***

MENZIONI SPECIALI:

MIGLIORE ORIGINE:



Selezione MONOCULTIVAR:



Miglior PACKAGING:



Selezione BIO: ★

Selezione BIOFENOLI (> 400 mg/kg):



DENOMINAZIONE PROTETTA CERTIFICATO BIOLOGICO	MIGLIORE DOP/IGP	SELEZIONE BIOLOGICO	SELEZIONE MONOVARIALE	SELEZIONE BIOFENOLI	SELEZIONE PACKAGING
TOSCANO IGP 					
SEGGIANO DOP  					
TOSCANO IGP  					
CHIANTI CLASSICO DOP 					
TOSCANO IGP 					
TOSCANO IGP  					

English translation of the entries contained in the producer list

Company name – Marketing Name

Azienda / **Company name:**

Indirizzo / **Address:**

Città / **City** - Sede Operativa / **Operational headquarters:**

Responsabile commerciale / **Commercial manager:**

Telefono / **Telephone:** - Cellulare / **Mobile:**

Fax / **Fax:**

e-mail / **e-mail:**

Sito Web / **Web Site:**

NOME OLIO / **Marketing name:**

DENOMINAZIONE / **Origin's designation:**

Quantità prodotta kg / **Production (kg):**

Biologico / **Organic extra virgin olive oil:**

Monovarietale / **Single-Variety:** Blend / **Blend:**

Periodo di raccolta delle olive / **Harvest period:**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / **Olive oil mill:**

Tecnologia / **Technology:**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / **Number of olive trees:**

Superficie Oliveta in ettari / **Olive grove surface area (hectares):**

Varietà prevalenti / **Prevalent varieties:**

Produzione media aziendale in olio in kg / **Average annual production (kg):**

Tipologia di confezionamento (ml) / **Packaging size (ml):**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / **Free fatty acids (% of oleic acid):**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / **Peroxide index (mEq O₂/kg):**

K232:

K268 / K270:

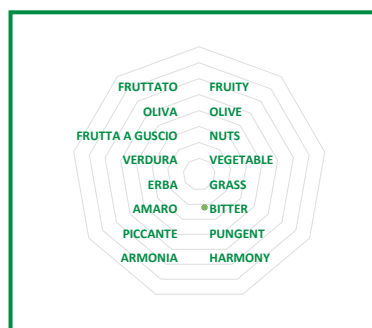
Delta K:

Tocoferoli (mg/kg) / **Tocopherols (mg/kg):**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biifenoli totali (mg/kg) / **Total biophenols (mg/kg):**

SENSORY PROFILE



1. ABBAZIA DI MONTE OLIVETO MAGGIORE S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Località Monte Oliveto Maggiore**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Asciano 53041 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Juan Jesus Bran Tecun**

Telefono / Telephone: **0577707258** Cellulare / Mobile: **3914015657**

e-mail / e-mail: **info@agricolamonteoliveto.com**

Sito Web / Web Site: **www.agricolamonteoliveto.com**

NOME OLIO / Marketing name: **OLEUM SUPERIORIS**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **455**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **SI**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



ABBZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE
AZIENDA AGRICOLA
E
FRANTOIANI DAL 1319

— OLEUM —
SUPERIORIS
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA BIOLOGICO



TOSCANO IGP

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato
dal Ministero competente - ITALIA

0,50 L e

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Frangitore martelli altro frangitore gramole aperte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **5.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **25**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **5.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 500, 750**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,37**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **13,3**

K232: **1,78**

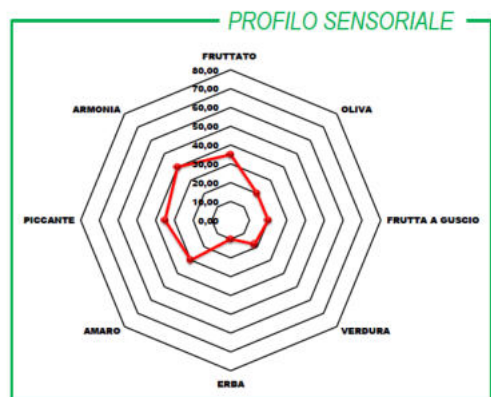
K268 o K 270: **0,1**

Delta K: **0,001**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **236**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **293**



2. AZ. AGR. CASTELLO DI MONTEGONZI

Indirizzo / Address: **Via Chiantigiana snc**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Cavriglia 52022 - Arezzo

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Riccardo Viligiardi**

Telefono / Telephone: **055966022** Cellulare / Mobile: **335225484**

e-mail / e-mail: **castellodimontegonzi@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **castellomontegonzi.com**

NOME OLIO / Marketing name:

CASTELLO DI MONTEGONZI IGP TOSCANO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **773**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Frantoio di Ricasoli**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **14.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **32**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Muraiolo, Frantoio, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **40.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 250, 750, 3000, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,16**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **4,19**

K232: **1,5**

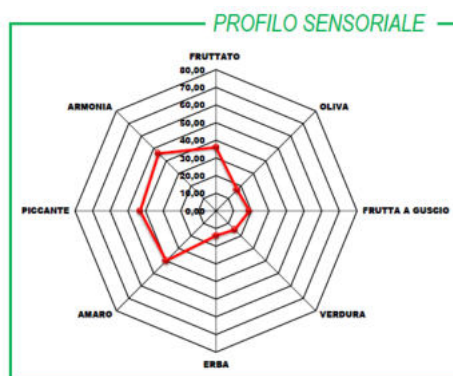
K268 o K 270: **0,12**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **318**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **352**



3. AZ. AGR. FONTODI DI GIOVANNI E MARCO MANETTI S. AGR. S.

Indirizzo / Address: **Via S. Leolino, 89 - Località Panzano in Chianti**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Greve in Chianti 50022 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giovanni Manetti**

Telefono / Telephone: **055852005** Cellulare / Mobile: **3334336567**

e-mail / e-mail: **fontodi@fontodi.com**

Sito Web / Web Site: **www.fontodi.com**

NOME OLIO / Marketing name: **CORREGGIOLO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **458**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **Correggiolo**

Blend / Blend: -

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Fine Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Simone Morandini**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **4.836**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **17**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Correggiolo, Moraiolo, Leccino, altri**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **3.900**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,8**

K232: -

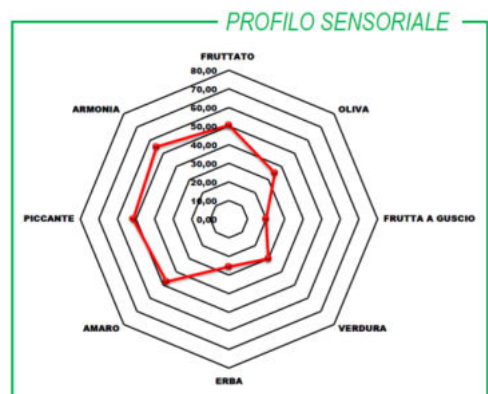
K268 o K 270: -

Delta K: -

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **185**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **436**



4. AZ. AGR. LA CASINA DI GIANNETTO

Indirizzo / Address: **Località Rubbioli 17**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Seggiano 58038 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Roberta Bussolino**

Telefono / Telephone: **0564 1795185** Cellulare / Mobile: **3713307764**

e-mail / e-mail: **bussolar29@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.agricolacasinadiannetto.it**

NOME OLIO / Marketing name: **LA CASINA DI GIANNETTO SEGGIANO DOP**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP SEGGIANO**

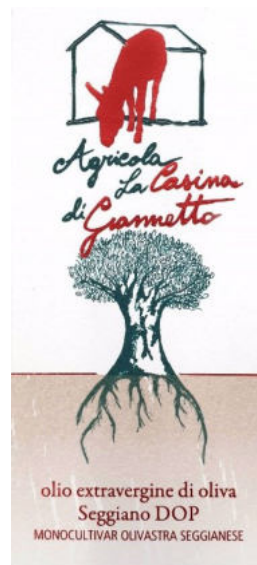
Quantità del lotto kg / Production (kg): **798,45**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **Olivastra Seggianese**

Blend / Blend: **-**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Frantoio Cooperativa La Seggianese**

Tecnologia / Technology: **Frangitore martelli altro frangitore gramole aperte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **1.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **10**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Olivastra Seggianese**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.304**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 5000, 100, 1000, 250, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,22**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **8,1**

K232: **1,76**

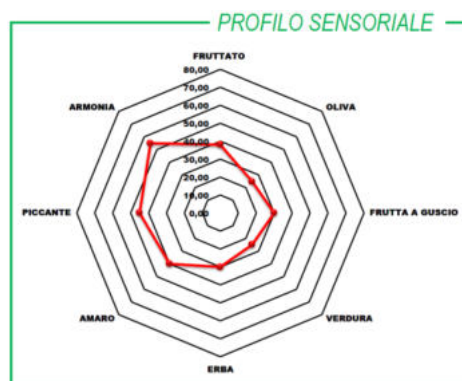
K268 o K 270: **0,16**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **234**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **284**



5. AZ. AGR. TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA

Indirizzo / Address: **Via Empolese 95/C**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Federica Toschi Antonietta**

Telefono / Telephone: **0558290179** Cellulare / Mobile: **3389709944**

e-mail / e-mail: **info@oliocassiano.it**

Sito Web / Web Site: **www.oliocassiano.it**

NOME OLIO / Marketing name: **CASSIANO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

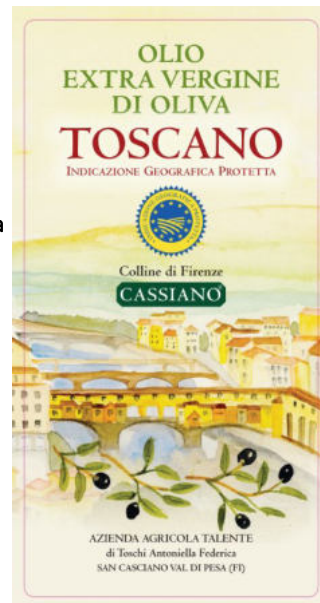
Quantità del lotto kg / Production (kg): **775**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **13.300**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **51**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **14.500**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 500, 5000, 100, 1000, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,27**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **8,8**

K232: **1,92**

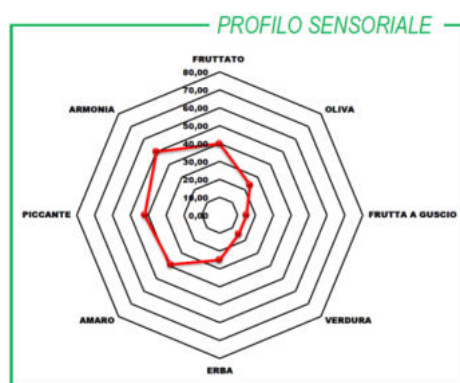
K268 o K 270: **0,16**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **447**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **291**



6. AZ. AGR. BALDACCINI RENZO

Indirizzo / Address: **Via di Villa Mansi 376**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Lucca 55100 - Lucca

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Renzo Baldaccini**

Telefono / Telephone: **3357621307** Cellulare / Mobile: **3357621307**

e-mail / e-mail: **info@villabaldaccini.it**

Sito Web / Web Site: **www.villabaldaccini.it/**

NOME OLIO / Marketing name: **RENZO BALDACCINI**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP LUCCA**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.010**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Leccino, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Frantoio Lenzi Fulvio**

Tecnologia / Technology: **Frangitore martelli altro frangitore gramole aperte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **980**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **3**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.010**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 500**

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,7**

K232: **0**

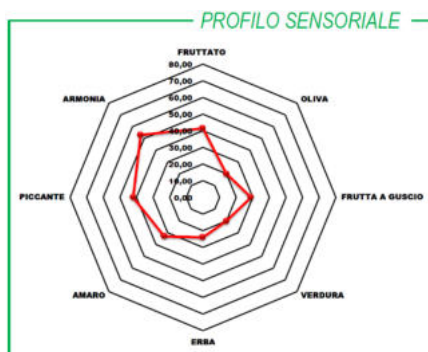
K268 o K 270: **0**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **232**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **322**



7. AZIENDA AGRICOLA CARRAIA DI BARDI FRANCO

Indirizzo / Address: **Podere Carraia 47**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Trequanda 53020 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Andrea Mangiavacchi**

Telefono / Telephone: **3534473687** Cellulare / Mobile: **3534473687**

e-mail / e-mail: **info@oliobardi.it**

Sito Web / Web Site: **www.oliobardi.it**

NOME OLIO / Marketing name:

BARDI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO I.G.P. BIO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.832**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **SI**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **10.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **30**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Olivastra**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **14.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **1000, 500, 250, 750, 100, 3000, 5000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,15**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,4**

K232: **1,69**

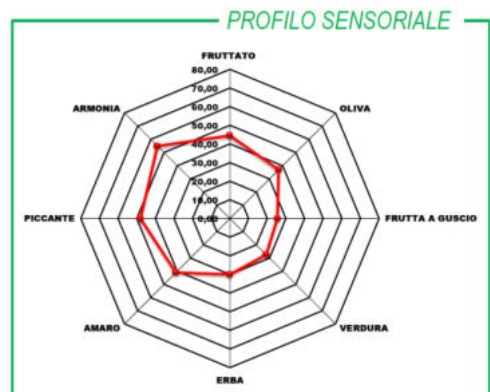
K268 o K 270: **0,12**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **267**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **269**



8. AZIENDA AGRICOLA IL CAVALLINO

Indirizzo / Address: **Via Paratino 43**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Bibbona 57020 - Livorno

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Romina Salvadori**

Telefono / Telephone: **0586677383** Cellulare / Mobile: **0586677383**

e-mail / e-mail: **info@ilcavallino.it**

Sito Web / Web Site: **www.ilcavallino.it**

NOME OLIO / Marketing name: **IL CAVALLINO - IGP TOSCANO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **8.600**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccio Del Corno, Maurino, Frantoio, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **18.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **55**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccio del Corno, Maurino, Leccino, Frantoio**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **9.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,18**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,3**

K₂₃₂: **1,65**

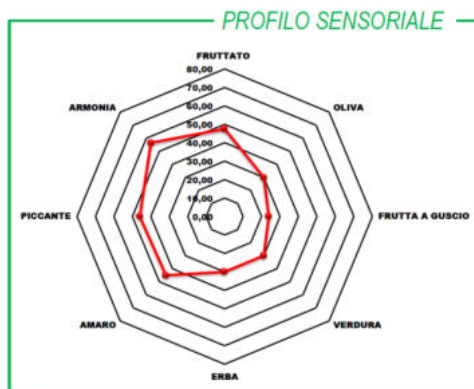
K₂₆₈ o K₂₇₀: **0,16**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **0**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **363**



9. AZIENDA AGRICOLA IL COLOMBAIO DI LANDI FULVIO

Indirizzo / Address: **Via Grossetana 18b**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Seggiano 58038 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Fulvio Landi**

Telefono / Telephone: **0564950652** Cellulare / Mobile: **3933910229**

e-mail / e-mail: **aziendailcolombaio@gmail.com**

Sito Web / Web Site:

www.lasuitedelbenessere.it/olio-azienda-agricola-il-colombaio-seggiano-amiata-landi/

NOME OLIO / Marketing name:

IL COLOMBAIO BIOLOGICO E CERTIFICATO SEGGIANO DOP

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP SEGGIANO**

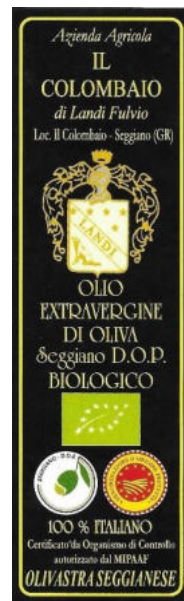
Quantità del lotto kg / Production (kg): **443,46**

Bioologico / Organic extra virgin olive oil: **SI**

Monovarietale / Single-Variety: **Olivastra Seggianese**

Blend / Blend: -

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Cooperativa La Seggianese**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **1.200**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **10**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Olivastra Seggianese**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **780**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 250, 100, 5000, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,16**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,2**

K232: **1,59**

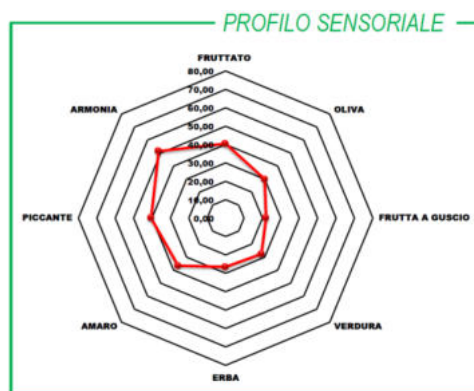
K268 o K 270: **0,12**

Delta K: **0,01**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **239**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **326**



10. AZIENDA AGRICOLA MORI CONCETTA DI BECATTELLI MASSIMO

Indirizzo / Address: **Via Pisignano n. 4**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Massimo Becattelli**

Telefono / Telephone: **3355411732** Cellulare / Mobile: **3355411732**

e-mail / e-mail: **massimo.becattelli@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.moriconcetta.it**

NOME OLIO / Marketing name: **MARIOLO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **436**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **Moraiolo**

Blend / Blend: **-**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Carmignani**

Tecnologia / Technology: **Gramole in lieve depressione**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE

/ INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **650**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **1,5**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Moraiolo**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **600**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500**



ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,23**

N. Perossidi (meqO2/kg) / Peroxide index (mEq O2/kg): **6,8**

K232: **1,8**

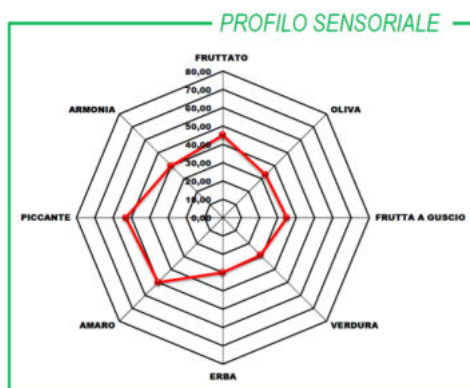
K268 o K 270: **0,144**

Delta K: **-0,004**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **334**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **492**



11. BISERNO S.A.S. SOCIETÀ AGRICOLA DI A. ZAMBERNARDI & C.

Indirizzo / Address: **Via Nizza, 11**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Roma 00198 - Roma

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Formaro Federica**

Telefono / Telephone: **068546598** Cellulare / Mobile: **3294429303**

e-mail / e-mail: **formarofederica@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.biserno.info**

NOME OLIO / Marketing name: **PRUNICCE**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.832**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **Leccio Del Corno**

Blend / Blend: **-**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**



INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **68.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **65**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Maurino, Leccio del Corno, Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **26.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,3**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,4**

K232: **1,97**

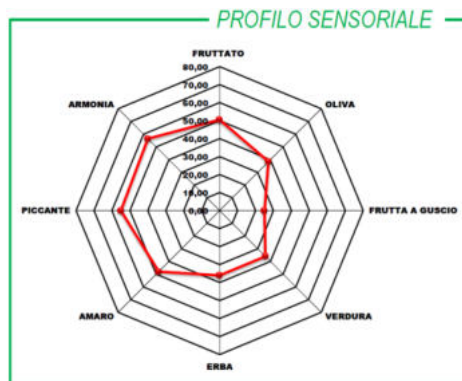
K268 o K 270: **0,14**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **303**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **393**



12. CALIPTRA & MIGNOLA GNG SRL

Indirizzo / Address: **Piazza Marsilio Ficino n. 78**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Figline Valdarno 50063 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giacomo Grassi**

Telefono / Telephone: **3355725622** Cellulare / Mobile: **3355725622**

e-mail / e-mail: **nizzi.fiammetta@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.giacomograssi.it**

NOME OLIO / Marketing name: **SOGNO DEL PINZIMONIO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **458**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio E Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Frantoio Torre Bianca**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **10.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **30**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino e Moraiolo**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **10.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 1000, 500, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,1**

K₂₃₂: **1,8**

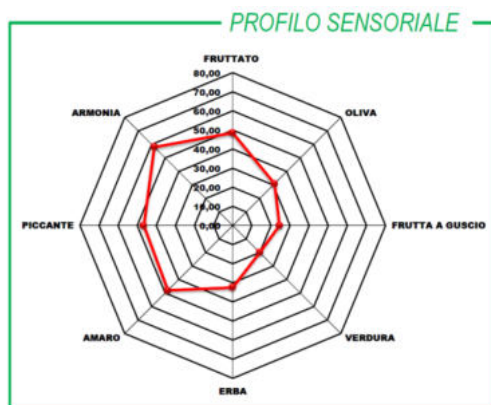
K₂₆₈ o K₂₇₀: **0,172**

Delta K: **-0,003**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **288**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **433**



13. DIEVOLE SRL

Indirizzo / Address: **Località Dievole, 6**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castellnuovo Berardenga 53019 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giulio Bettarini**

Telefono / Telephone: **0577322613** Cellulare / Mobile: **3428549047**

e-mail / e-mail: **info@dievole.it**

Sito Web / Web Site: **www.dievole.it**

NOME OLIO / Marketing name: **DOP CHIANTI CLASSICO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **697**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole in lieve depressione**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **3.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **15**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Moraiolo e Frantoio**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **25.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 5000, 100, 250**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **4,6**

K232: **1,76**

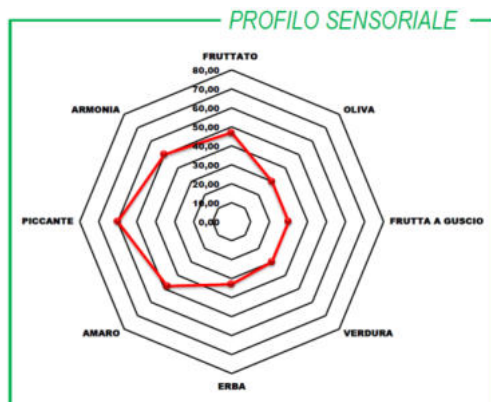
K268 o K 270: **0,15**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **225**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **534**



14. DIEVOLE SRL

Indirizzo / Address: **Località Dievole, 6**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castelnuovo Berardenga 53019 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giulio Bettarini**

Telefono / Telephone: **0577322613** Cellulare / Mobile: **3428549047**

e-mail / e-mail: **info@dievole.it**

Sito Web / Web Site: **www.dievole.it**

NOME OLIO / Marketing name: **IGP TOSCANO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.402**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Maurino, Leccio Del Corno, Frantoio, Moariolo E Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole in lieve depressione**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **3.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **15**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Moraiolo e Frantoio**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **25.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 5000, 100, 250**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,22**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6,3**

K232: **1,91**

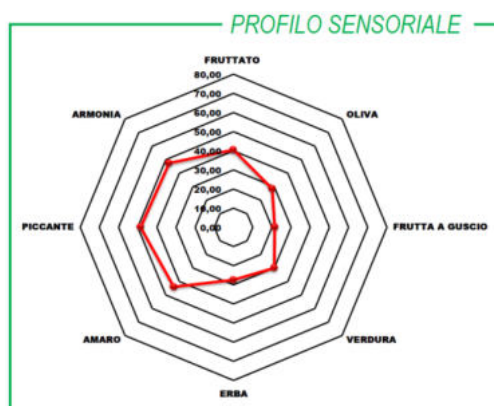
K268 o K 270: **0,17**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **365**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **353**



15. FATTORIA BINI DI BINI MORIANI ELENA E C. SNC SOC. AGR.

Indirizzo / Address: **Piazza Guerra, 53**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Empoli 50053 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Andrea Ciattini**

Telefono / Telephone: **057174285** Cellulare / Mobile: **0**

e-mail / e-mail: **info@fattoriabini.it**

Sito Web / Web Site: **www.fattoriabini.it**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO IGP TOSCANO FATTORIA BINI**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **753**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Leccino, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Ranocchiaia**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **25**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **3.500**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 3000, 5000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7**

K232: **1,84**

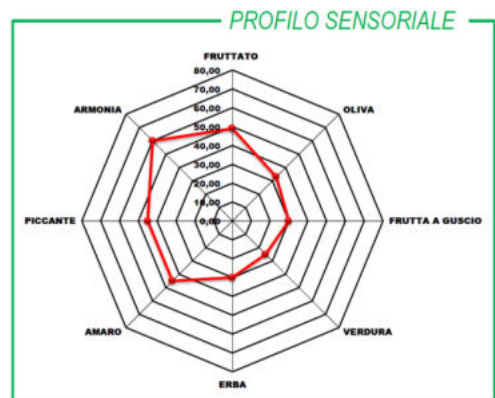
K268 o K 270: **0,15**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **262**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **419**



16. FATTORIA MONTECCHIO SARL

Indirizzo / Address: **Via Montecchio 4**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Barberino Val d Elsa 50028 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Francesca Semplici**

Telefono / Telephone: **0558072907** Cellulare / Mobile: **3470179269**

e-mail / e-mail: **market@fattoriamontecchio.it**

Sito Web / Web Site: **www.fattoriamontecchio.it**

NOME OLIO / Marketing name:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP FATTORIA MONTECCHIO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.145**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Moraiolo E Frantoio**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre Dicembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **4.500**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **12**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Moraiolo e Frantoio**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.300**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 250**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,17**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,7**

K232: **-**

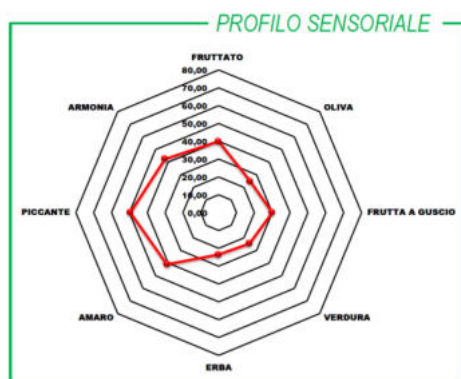
K268 o K 270: **-**

Delta K: **-**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **239**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **280**



17. FÈLSINA SPA SOCIETÀ AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Via del Chianti 101**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Siena 53019 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Marco Barbi**

Telefono / Telephone: **0577355117** Cellulare / Mobile: **0577355117**

e-mail / e-mail: **info@felsina.it**

Sito Web / Web Site: **www.felsina.it**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO EVO CHIANTI CLASSICO DOP**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **330**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: -

Blend / Blend: **Correggiolo, Leccino, Pendolino, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Dievole SRL**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **10.400**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **116**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Correggiolo, Pendolino, Leccino, Moraiolo**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **5.829**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **100, 250, 5000, 500, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,24**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **4,4**

K232: -

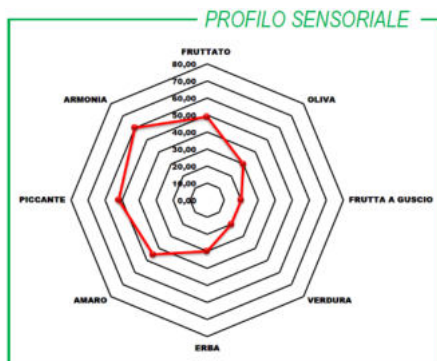
K268 o K 270: -

Delta K: -

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **190**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **439**



18. FRANTOIO BURASCHI SNC DI BURASCHI ALESSANDRA ED EMANUELA

Indirizzo / Address: **Via Genova 37**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Montepulciano 53045 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Alessandra Buraschi**

Telefono / Telephone: **3398929596** Cellulare / Mobile: **3398929596**

e-mail / e-mail: **info@frantoioburaschi.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoioburaschi.com**



NOME OLIO / Marketing name: **IGP TOSCANO MONTEPULCIANO CORINNA**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **800**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **'Frantoio, Leccino, Moraiolo, Leccio Del Corno, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **Olive acquistate**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **Oliveti vari**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **20.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 3000, 5000, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,22**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,3**

K232: **1,77**

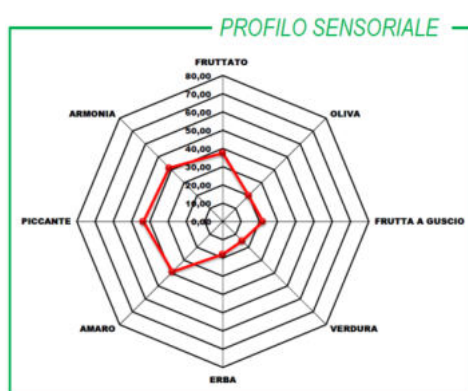
K268 o K 270: **0,125**

Delta K: **-0,003**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **327**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **336**



19. FRANTOIO BURASCHI SNC DI BURASCHI ALESSANDRA ED EMANUELA

Indirizzo / Address: **Via Genova 37**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Montepulciano 53045 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Alessandra Buraschi**

Telefono / Telephone: **3398929596** Cellulare / Mobile: **3398929596**

e-mail / e-mail: **info@frantoioburaschi.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoioburaschi.com**

NOME OLIO / Marketing name:

IGP TOSCANO MONTEPULCIANO CREPALDO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **610**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **'Frantoio, Leccino, Leccio Del Corno**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **Olive acquistate**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **Oliveti vari**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **20.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 3000, 5000, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,16**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,4**

K232: **2,09**

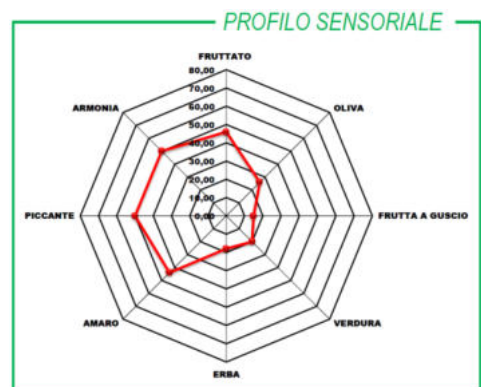
K268 o K 270: **0,137**

Delta K: **-0,003**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **305**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **247**



20. FRANTOIO DEL GREVEPESA SCARL

Indirizzo / Address: **Via Provinciale Chiantigiana Sulla Greve 6**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager:

Raffaele Spaccamiglio

Telefono / Telephone: **055821353** Cellulare / Mobile: **3311674930**

e-mail / e-mail: **shop@frantoiogrevepesa.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoiogrevepesa.it**

NOME OLIO / Marketing name:

DOP CHIANTI CLASSICO FRANTOIO DEL GREVEPESA

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **994**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **70.000 (dei soci)**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **dei soci**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **20.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 5000, 1000, 500, 100, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,22**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **3,3**

K232: **-**

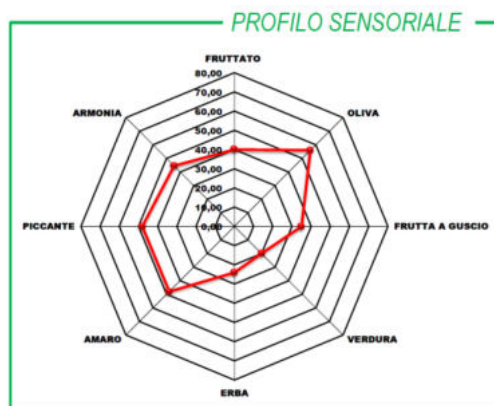
K268 o K 270: **-**

Delta K: **-**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **278**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **358**



21. FRANTOIO DEL GREVEPESA SCARL

Indirizzo / Address: **Via Provinciale Chiantigiana Sulla Greve 6**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager:

Raffaele Spaccamiglio

Telefono / Telephone: **055821353** Cellulare / Mobile: **3311674930**

e-mail / e-mail: **shop@frantoiogrevepesa.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoiogrevepesa.it**

NOME OLIO / Marketing name:

IGP TOSCANO FRANTOIO DEL GREVEPESA

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **465**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **70.000 (dei soci)**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **dei soci**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **20.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 5000, 1000, 500, 100, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,19**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **4,9**

K232: **1,81**

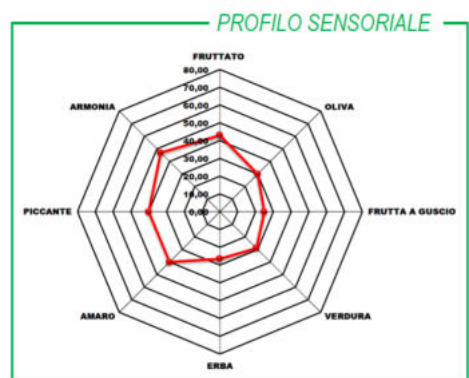
K268 o K 270: **0,207**

Delta K: **-0,003**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **258**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **351**



22. FRANTOIO DI CROCI SOCIETÀ AGRICOLA CAMPIONI S.S.

Indirizzo / Address: **Via Vignoli 96**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Massa e Cozzile 51010 - Pistoia

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Campioni Federico**

Telefono / Telephone: **3397724208** Cellulare / Mobile: **3397724208**

e-mail / e-mail: **info@frantoiodicroci.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoiodicroci.it**

NOME OLIO / Marketing name: **PRIMA OLIVA**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **916**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Maurino, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **5.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **20**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **120**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **3000, 100, 5000, 1000, 250, 750, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,18**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,5**

K₂₃₂: **1,89**

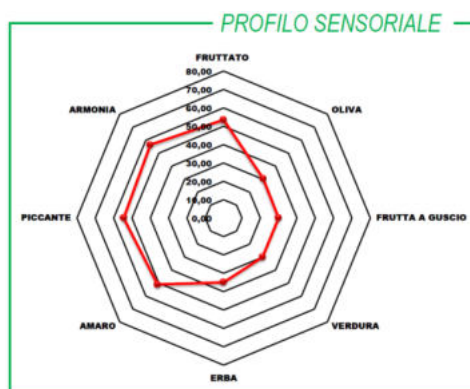
K₂₆₈ o K₂₇₀: **0,17**

Delta K: **-0,0004**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **708**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **545**



23. FRANTOIO DI MASSAROSA S.R.L.

Indirizzo / Address: **Via degli Artigiani, 215**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Massarosa 55054 - Lucca

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Marco Leverone**

Telefono / Telephone: **0584976034** Cellulare / Mobile: **3803913458**

e-mail / e-mail: **marco.leverone@frantiodimassarosa.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantiodimassarosa.it**

NOME OLIO / Marketing name: **TOSCANO IGP**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.007**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio E Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **280**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **0,9**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **15.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 3000, 100, 500, 5000, 1000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,17**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,1**

K232: **1,77**

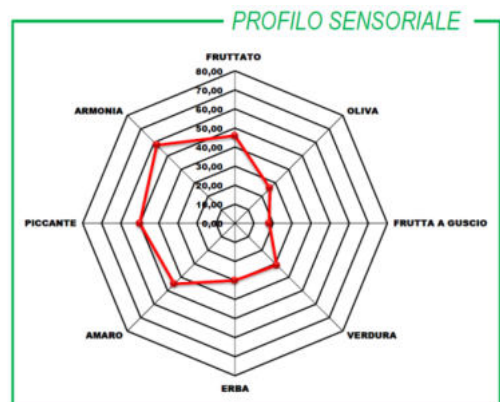
K268 o K 270: **0,15**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **255**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **317**



24. FRANTOIO FRANCI SRL

Indirizzo / Address: **Via Achille Grandi 5, Località Montenero D'Orcia**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castel del Piano 58033 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giorgio Franci**

Telefono / Telephone: **0564954000** Cellulare / Mobile: **3471065236**

e-mail / e-mail: **info@frantoiofranci.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoiofranci.com**

NOME OLIO / Marketing name: **FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **9.952**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Maurino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **19.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **75**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra Seggianese, Leccio del Corno, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **28.293**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 500, 100, 250, 750, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,24**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,6**

K₂₃₂: **1,71**

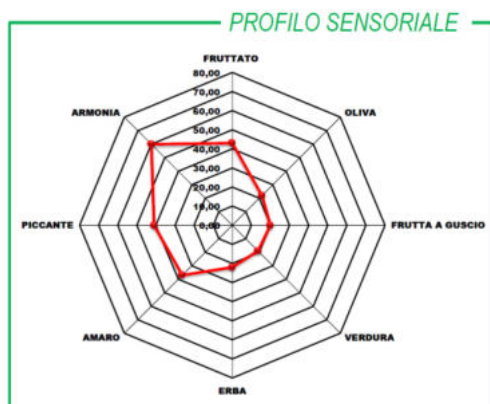
K₂₆₈ o K₂₇₀: **0,12**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **290**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **381**



25. FRANTOIO FRANCI SRL

Indirizzo / Address: **Via Achille Grandi 5, Località Montenero D'Orcia**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castel del Piano 58033 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Giorgio Franci**

Telefono / Telephone: **0564954000** Cellulare / Mobile: **3471065236**

e-mail / e-mail: **info@frantoiofranci.it**

Sito Web / Web Site: **www.frantoiofranci.com**

NOME OLIO / Marketing name: **FRANTOIO FRANCI BIO IGP**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **2.659**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **19.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares):

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra Seggianese, Leccio del Corno, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **28.293**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 500, 100, 250, 750, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,16**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6**

K232: **1,63**

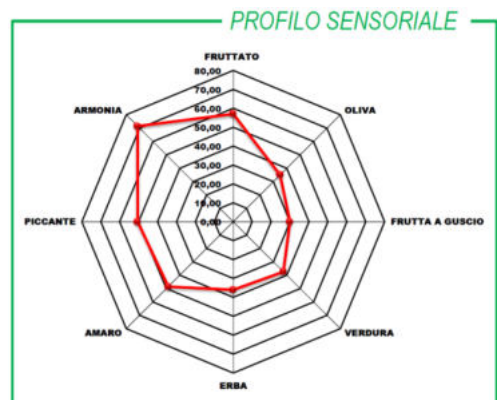
K268 o K 270: **0,1**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **237**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **261**



26. FRANTOIO MORO SRL

Indirizzo / Address: **Via Caniparola 28**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Fosdinovo 54035 - Massa

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Adriano Petacchi**

Telefono / Telephone: **0187673184** Cellulare / Mobile: **3295913090**

e-mail / e-mail: **info@oliomoro.it**

Sito Web / Web Site: **www.oliomoro.it**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO IL MORO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **770**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Frantoio, Moraiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Frangitore martelli altro frangitore gramole aperte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **Nessuno**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **Nessuno**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Nessuna**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **15.460**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 5000, 500, 100, 1000, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,18**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **8,3**

K₂₃₂: **1,91**

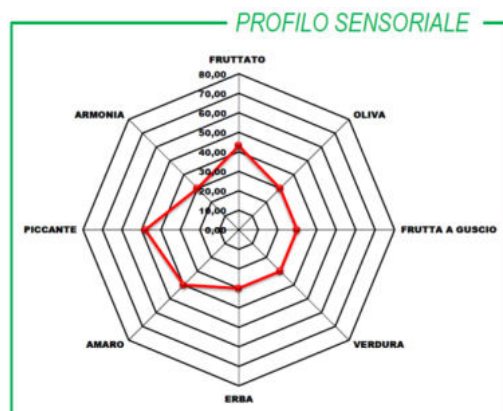
K₂₆₈ o K₂₇₀: **0,13**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **438**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **314**



27. FRANTOIO PRUNETI SRL

Indirizzo / Address: **Via Case Sparse, 22a**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Greve in Chianti 50022 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Paolo Pruneti**

Telefono / Telephone: **+39 055 8555091** Cellulare / Mobile: **353 4554134**

e-mail / e-mail: **frantoio@pruneti.it**

Sito Web / Web Site: **www.pruneti.it**

NOME OLIO / Marketing name: **PRUNETI IGP TOSCANO BIOLOGICO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

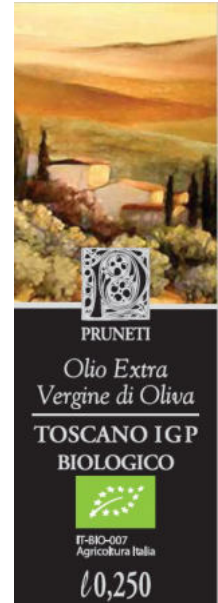
Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.370**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Maurino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **20.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **82**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Moraiolo, Frantoio, varietà minori**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **40.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **100, 500, 5000, 250, 750, 1000, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,26**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7,2**

K232: **1,74**

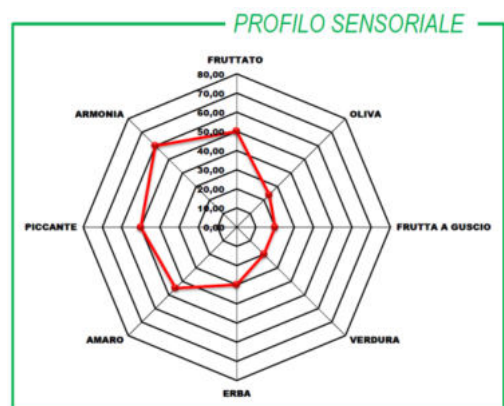
K268 o K 270: **0,12**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **332**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **341**



28. FRANTOIO PRUNETI SRL

Indirizzo / Address: **Via Case Sparse, 22a**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Greve in Chianti 50022 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Paolo Pruneti**

Telefono / Telephone: **+39 055 8555091** Cellulare / Mobile: **353 4554134**

e-mail / e-mail: **frantoio@pruneti.it**

Sito Web / Web Site: **www.pruneti.it**

NOME OLIO / Marketing name: **PRUNETI DOP CHIANTI CLASSICO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.337**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio Del Corno**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**



INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **20.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **82**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Moraiolo, Frantoio, varietà minori**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **40.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **100, 500, 5000, 250, 750, 1000, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,18**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **4,1**

K232: **-**

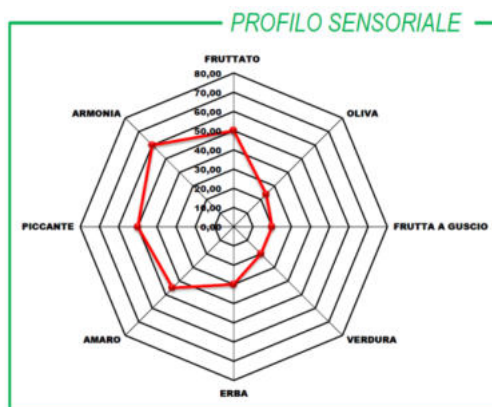
K268 o K 270: **-**

Delta K: **-**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **306**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **410**



29. FRANTOIO VERTINE SRL

Indirizzo / Address: **Via Enrico De Nicola 41/A**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Reggello 50066 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Paola Bettalli**

Telefono / Telephone: **055868117** Cellulare / Mobile: **3667893902**

e-mail / e-mail: **info@frantoiovertine.it**

Sito Web / Web Site: **www.gonnelli1585.it**

NOME OLIO / Marketing name:

FRANTOIO DI VERTINE DOP CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE / Origin's designation:

DOP CHIANTI CLASSICO

Quantità del lotto kg / Production (kg): **300**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Moraiole, Leccino, Correggiolo**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **48.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **150**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **autoctone DOP Chianti Classico**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **17.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 5000, 750, 100, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,26**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6,1**

K232: **1,85**

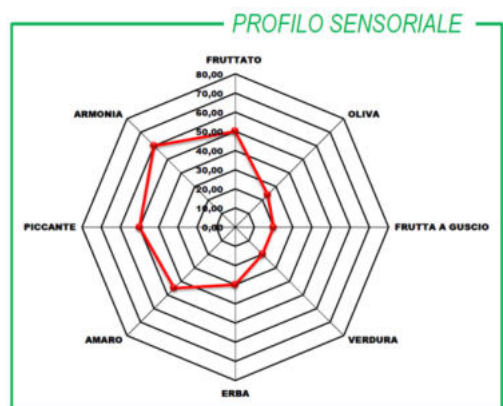
K268 o K 270: **0,13**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **246**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **371**



30. IL TORRIANO SNC DI FRANCESCO ROSSI FERRINI

Indirizzo / Address: **Via Collina, 8**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Lorenzo Mugnaini**

Telefono / Telephone: **055 8240013** Cellulare / Mobile: **353 4301903**

e-mail / e-mail: **info@lasala.it**

Sito Web / Web Site: **www.lasala.it**

NOME OLIO / Marketing name:

LA SALA DEL TORRIANO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **910,8**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Moraiolo, Frantoio, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno - Frantoio del Grevepesa**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **14**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **910,8**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **100, 750, 5000, 1000, 500, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,19**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5**

K232: **1,89**

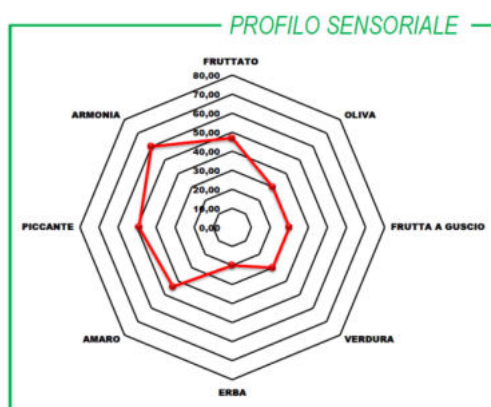
K268 o K 270: **0,14**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **251**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **509**



31. KALI SRL SOCIETÀ AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Strada Comunale Delle Strette, Km 8**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castiglione della Pescaia 58043 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Edoardo Marignoni**

Telefono / Telephone: **0564 944023** Cellulare / Mobile: **346 5427306**

e-mail / e-mail: **iacopo@kaliagri.it**

Sito Web / Web Site: **www.kaliagri.it/**

NOME OLIO / Marketing name:

EVO KALI MONOVARIALELE LECCINO - BIOLOGICO IGP TOSCANO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **595**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **SI**

Monovarietale / Single-Variety: **Leccino**

Blend / Blend: -

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Settembre Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **30**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Cipressino, Diana, Tosca, Semidana**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **5.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **3000, 100, 250, 500**



ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,16**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **10,8**

K232: **1,39**

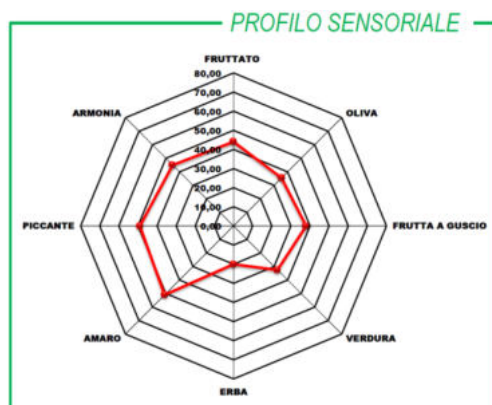
K268 o K 270: **0,14**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **555**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **487**



32. KALI SRL SOCIETÀ AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Strada Comunale Delle Strette, Km 8**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castiglione della Pescaia 58043 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Edoardo Marignoni**

Telefono / Telephone: **0564 944023** Cellulare / Mobile: **346 5427306**

e-mail / e-mail: **iacopo@kaliagri.it**

Sito Web / Web Site: **www.kaliagri.it/**

NOME OLIO / Marketing name: **EVO KALI BLEND - BIOLOGICO IGP TOSCANO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.833**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Settembre Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **30**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Cipressino, Diana, Tosca, Semidana**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **5.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **3000, 100, 250, 500**



ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,22**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **9,1**

K232: **1,57**

K268 o K 270: **0,14**

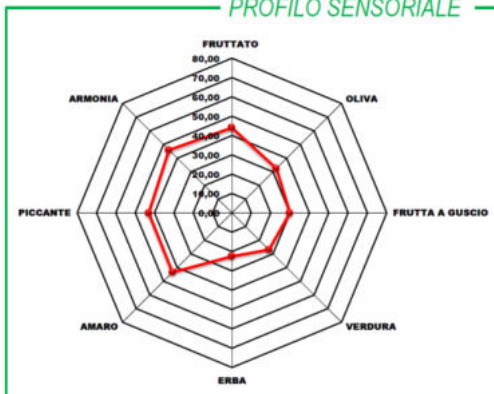
Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **470**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **447**

PROFILO SENSORIALE



33. LA GRAMIGNA DI RENATA CONTI

Indirizzo / Address: **Via di Gricigliano 43**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Pontassieve 50065 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Renata Conti**

Telefono / Telephone: **3290534213** Cellulare / Mobile: **3290534213**

e-mail / e-mail: **lagramigna@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.gramignabio.com**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO GRULLO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **500**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantolio, Moraiolo, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **25**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 3000, 1000, 250, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,27**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **7**

K232: **2**

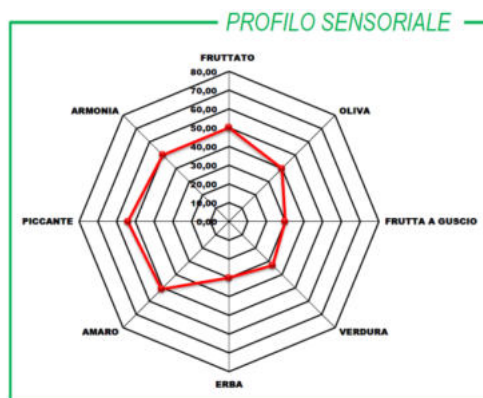
K268 o K 270: **0,17**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **265**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **662**



34. LA GRAMIGNA DI RENATA CONTI

Indirizzo / Address: **Via di Gricigliano 43**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Pontassieve 50065 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Renata Conti**

Telefono / Telephone: **3290534213** Cellulare / Mobile: **3290534213**

e-mail / e-mail: **lagramigna@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.gramignabio.com**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO GRULLO MONOVARIETALE DI MORAILO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **300**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **Moraiolo**

Blend / Blend: **-**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**



INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE

/ INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **6.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **25**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 3000, 1000, 250, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,23**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,5**

K232: **1,87**

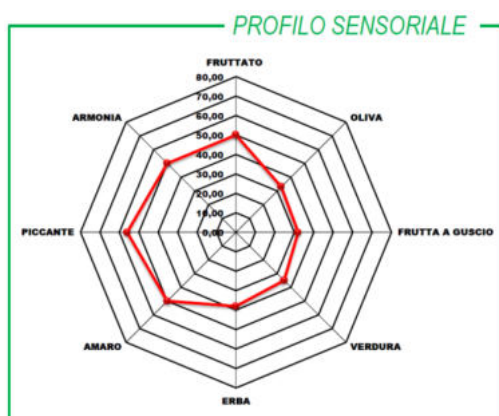
K268 o K 270: **0,153**

Delta K: **0,005**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **278**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **504**



35. LE CORTI SPA SOCIETÀ AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Via San Piero di Sotto 1**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

San Casciano in Val di Pesa 50026 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Gianluca Carbone**

Telefono / Telephone: **055829301** Cellulare / Mobile: **3484554552**

e-mail / e-mail: **info@principecorsini.com**

Sito Web / Web Site: **www.principecorsini.com**

NOME OLIO / Marketing name: **LE CORTI DOP CHIANTI CLASSICO BIO**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.000**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **Frantoio**

Blend / Blend: **-**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **15.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **63**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre toscane**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **4.580**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **3000, 5000, 250, 750, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,23**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,5**

K232: **2,08**

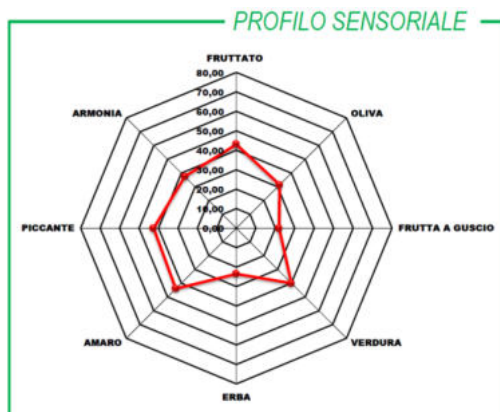
K268 o K 270: **0,2**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **228**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **370**



36. LORENZO CENCINI

Indirizzo / Address: **Località Pianetti di Montemerano 17**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Manciano 58014 - Grosseto

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Lucio Cencini**

Telefono / Telephone: **0564602989** Cellulare / Mobile: **3281229130**

e-mail / e-mail: **agriturismovallemartina@gmail.com**

Sito Web / Web Site: **www.agriturismovallemartina.it**

NOME OLIO / Marketing name: **VALLEMARTINA**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

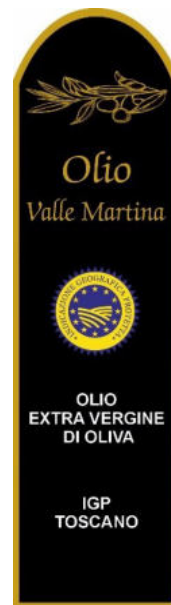
Quantità del lotto kg / Production (kg): **437**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **In Conversione**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Pendolino, Moraiolo, Frantoiano, Leccino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Fine Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Frantoio Bianchi & Lusini**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **320**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **3,3**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Pendolino, Leccino, Moraiolo, Frantoiano**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **914**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 5000, 500, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,19**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **8,3**

K232: **1,6**

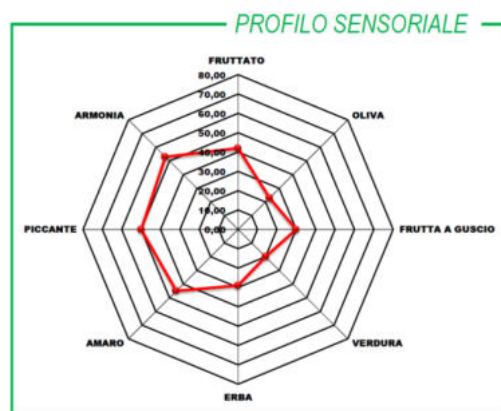
K268 o K 270: **0,12**

Delta K: **0,01**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **286**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **374**



37. MARCHESI MAZZEI SPA AGRICOLA

Indirizzo / Address: **Via Ottone III di Sassonia, 5**
Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:
Castellina in Chianti 53011 - Siena
Responsabile commerciale / Commercial manager:
Francesco Mazzei
Telefono / Telephone: **057773571** Cellulare / Mobile: **3473336693**
e-mail / e-mail: **mazzei@mazzei.it**
Sito Web / Web Site: **www.mazzei.it**



NOME OLIO / Marketing name: **FONTERUTOLI**
DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**
Quantità del lotto kg / Production (kg): **270**
Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**
Monovarietale / Single-Variety: **-**
Blend / Blend: **Frantoio, Leccino, Pendolino E Moraiolo**
Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**
Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

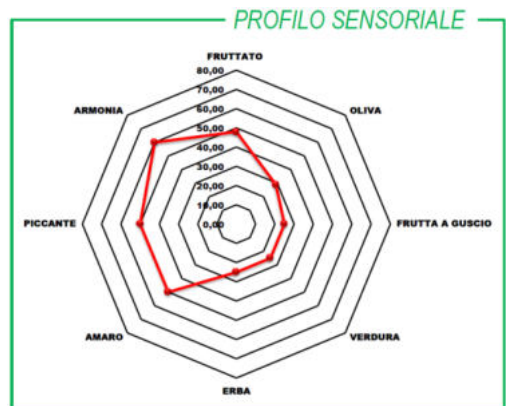
N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **3.700**
Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **22**
Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino e Maurino**
Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.140**
Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,24**
N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **3,7**
K232: **-**
K268 o K 270: **-**
Delta K: **-**
Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **227**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **418**



38. MEZZECRETE SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Indirizzo / Address: **Viale Giotto 2/C**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Roma 00153 - Roma

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Patrick Zinelli**

Telefono / Telephone: **05771607466** Cellulare / Mobile: **3400603046**

e-mail / e-mail: **neci@mezz.it**

Sito Web / Web Site: **www.olionece.it**



NOME OLIO / Marketing name: **OLIO NECE**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP TERRE DI SIENA**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.152**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Oliviera di Sant'Andrea - Loc. Costallaia, Sinalunga**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **2.356**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **10**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **1.400**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 250**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,19**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **8**

K232: **1,95**

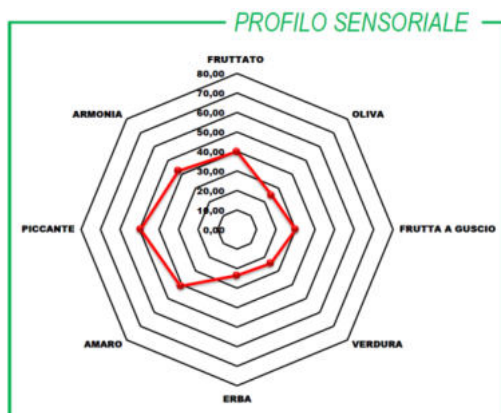
K268 o K 270: **0,15**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **460**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **338**



39. OLEIFICIO TOSCANO MORETTINI SRL

Indirizzo / Address: **Via XXV Aprile, 121**
Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:
Monte San Savino 52048 - Arezzo
Responsabile commerciale / Commercial manager: **Silvia Morettini**
Telefono / Telephone: **0577 1607416** Cellulare / Mobile: **338 921 3961**
e-mail / e-mail: **info@frantoiodisangimignano.it**
Sito Web / Web Site: **www.frantoiodisangimignano.it**

NOME OLIO / Marketing name:

FRANTOIO DI SAN GIMIGNANO IGP TOSCANO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **1.642**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Leccio Del Corno E Maurino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **10.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **7**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **7.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 100, 1000, 250, 750, 3000, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,26**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6,9**

K232: **2,12**

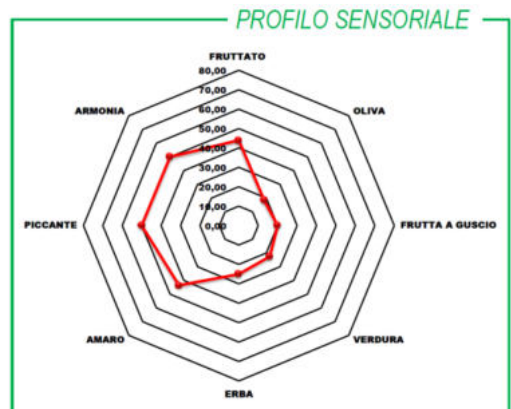
K268 o K 270: **0,17**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **454**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **329**



40. OLIVIERA SANT'ANDREA SNC

Indirizzo / Address: **Via delle Cave snc**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Rapolano Terme 53040 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Enzo Giganti**

Telefono / Telephone: **0577704051** Cellulare / Mobile: **3335221089**

e-mail / e-mail: **info@oliodelcapunto.com**

Sito Web / Web Site: **www.oliodelcapunto.it**

NOME OLIO / Marketing name: **OLIO DEL CAPUNTO IGP TOSCANO ECCO!**

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **972**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Maurino, Rossellino, Leccio Del Corno**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **25.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **54**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Rossellino,**

FS-17

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **12.942**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **100, 250, 3000, 750, 5000, 1000, 500**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,15**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **11,8**

K232: **1,9**

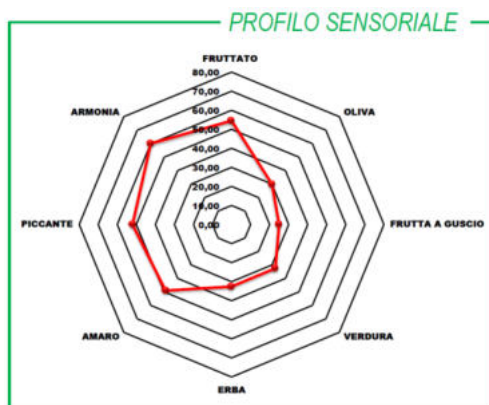
K268 o K 270: **0,143**

Delta K: **-0,04**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **219**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **344**



41. PODERI BORSELLI

Indirizzo / Address: **Località Quercione 3A, Montegiovì**
 Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:
Castel del Piano 58033 - Grosseto
 Responsabile commerciale / Commercial manager: **Davide Borselli**
 Telefono / Telephone: **0564956546** Cellulare / Mobile: **3283720930**
 e-mail / e-mail: **info@poderiborselli.com**
 Sito Web / Web Site: **www.poderiborselli.com**

NOME OLIO / Marketing name: **ORO SEGGIANO DOP**
 DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP SEGGIANO**
 Quantità del lotto kg / Production (kg): **920**
 Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**
 Monovarietale / Single-Variety: **Olivastra Seggianese**
 Blend / Blend: -
 Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**
 Tecnologia / Technology: **Gramole in lieve depressione**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

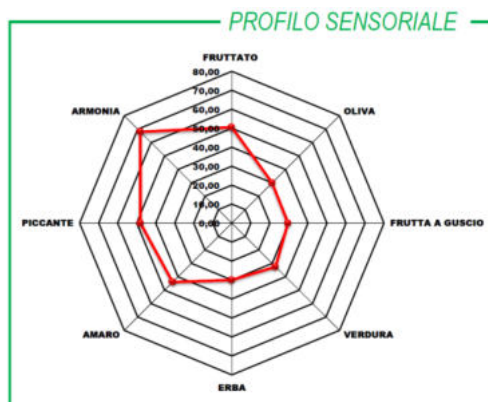
N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **5.000**
 Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **15**
 Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **6**
 Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **10.000**
 Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 250, 5000, 100, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,23**
 N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6,6**
 K232: **1,66**
 K268 o K 270: **0,14**
 Delta K: **0**
 Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **267**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **281**



42. SCOVAVENTI SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Indirizzo / Address: **Località La Campigliola Paglieto 56**
Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:
Manciano 58014 - Grosseto
Responsabile commerciale / Commercial manager: **Beatrice Lombardi**
Telefono / Telephone: **3890183033** Cellulare / Mobile: **3890183033**
e-mail / e-mail: **amministrazione@scovaventi.it**
Sito Web / Web Site: **www.scovaventi.it**

NOME OLIO / Marketing name: **SCOVAVENTI TOSCANO IGP BIO**
DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**
Quantità del lotto kg / Production (kg): **825**
Biologico / Organic extra virgin olive oil: **Sì**
Monovarietale / Single-Variety: **-**
Blend / Blend: **Leccino, Olivastra, Raggiolo**
Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Soc. Agr. Poggio Carlo**
Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE

/ INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **5.000**
Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **17**
Varietà prevalenti / Prevalent varieties:
Leccino, Frantoio, Cipressino, Olivastra, Raggiolo, Caninese, Ascolana Tenera, Maurino
Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **4.000**
Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **500, 5000, 250, 750, 3000, 100**

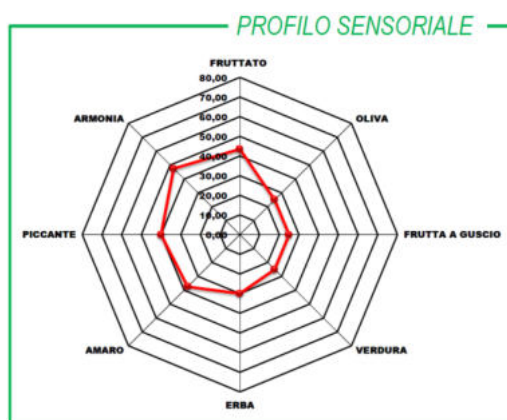


ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,29**
N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,9**
K232: **1,61**
K268 o K 270: **0,14**
Delta K: **0**
Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **318**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **577**



43. SOC. AGR. LOSI DI PIETRO & PAOLO S.S.

Indirizzo / Address: **Località Pontignanello 6**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Castelnuovo Berardenga 53019 - Siena

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Valeria Losi**

Telefono / Telephone: **0577356842** Cellulare / Mobile: **3486639471**

e-mail / e-mail: **info@aziendagricolalosi.it**

Sito Web / Web Site: **www.agricolalosi.it**

NOME OLIO / Marketing name:

QUERCIAVALLE - DOP CHIANTI CLASSICO – CORREGGIOLO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **DOP CHIANTI CLASSICO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **481**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**

Monovarietale / Single-Variety: **Correggiolo**

Blend / Blend: -

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE /

INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Dievole SRL**

Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **3.400**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **18**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Correggiolo, Frantoiano, Moraiolo**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **3.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 500, 100**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,25**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **5,1**

K232: **1,82**

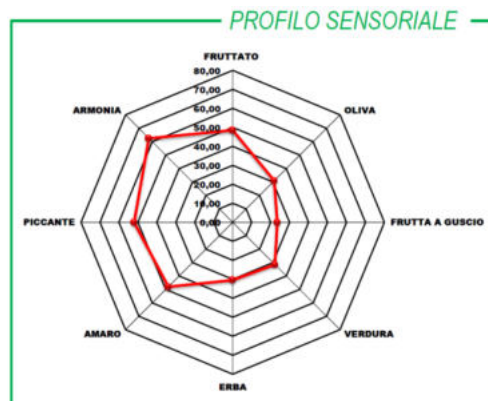
K268 o K 270: **170**

Delta K: **0,006**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **211**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **445**



44. SOC. AGR. LOSI DI PIETRO & PAOLO S.S.

Indirizzo / Address: **Località Pontignanello 6**
Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:
Castelnuovo Berardenga 53019 - Siena
Responsabile commerciale / Commercial manager: **Valeria Losi**
Telefono / Telephone: **0577356842** Cellulare / Mobile: **3486639471**
e-mail / e-mail: **info@aziendagricolalosi.it**
Sito Web / Web Site: **www.agricolalosi.it**

NOME OLIO / Marketing name: **QUERCIAVALLE - IGP TOSCANO**
DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**
Quantità del lotto kg / Production (kg): **916**
Biologico / Organic extra virgin olive oil: **No**
Monovarietale / Single-Variety: **-**
Blend / Blend: **Correggiolo, Moraiolo, Frantoiano**
Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre**



INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Esterno – Dievole SRL**
Tecnologia / Technology: **Ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi**



INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

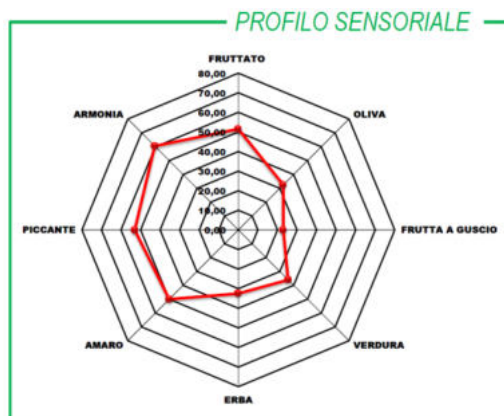
N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **3.400**
Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **18**
Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Correggiolo, Frantoiano, Moraiolo**
Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **3.000**
Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **250, 750, 500, 100**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,29**
N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **6,8**
K232: **-**
K268 o K 270: **-**
Delta K: **-**
Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **211**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **550**



45. SOCIETÀ AGRICOLA BUONAMICI

Indirizzo / Address: **Via Montebeni, 11**

Città / City - Sede Operativa / Operational headquarters:

Fiesole 50061 - Firenze

Responsabile commerciale / Commercial manager: **Sara Cucchi**

Telefono / Telephone: **055654991** Cellulare / Mobile: **3297849583**

e-mail / e-mail: **info@buonamici.it**

Sito Web / Web Site: **<https://buonamici.it/>**

NOME OLIO / Marketing name: **CESARE E CESARA BUONAMICI**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

COLLINE DI FIRENZE BIOLOGICO

DENOMINAZIONE / Origin's designation: **IGP TOSCANO**

Quantità del lotto kg / Production (kg): **555,8**

Biologico / Organic extra virgin olive oil: **SI**

Monovarietale / Single-Variety: **-**

Blend / Blend: **Frantoio, Leccino, Moraiolo E Pendolino**

Periodo di raccolta delle olive / Harvest period: **Ottobre Novembre**

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE / INFORMATION IN THE PROCESSING:

Frantoio / Olive oil mill: **Aziendale**

Tecnologia / Technology: **Gramole in lieve depressione**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVINICOLA AZIENDALE /-

INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION:

N. olivi presenti in azienda / Number of olive trees: **30.000**

Superficie Oliveta in ettari / Olive grove surface area (hectares): **230**

Varietà prevalenti / Prevalent varieties: **Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino e Leccio del Corno**

Produzione media aziendale in olio in kg / Average annual production (kg): **3.000**

Tipologia di confezionamento (ml) / Packaging size (ml): **5000, 500, 250, 750, 3000**

ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico) / Free fatty acids (% of oleic acid): **0,29**

N. Perossidi (meqO₂/kg) / Peroxide index (mEq O₂/kg): **12,1**

K232: **2,33**

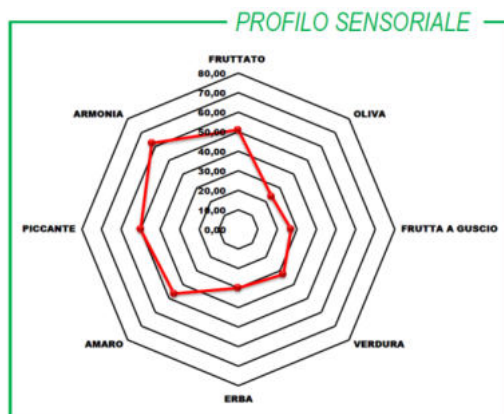
K268 o K 270: **0,17**

Delta K: **0**

Tocoferoli (mg/kg) / Tocopherols (mg/kg): **287**

PROFILO BIOFENOLICO / BIOPHENOLIC PROFILE

Biofenoli totali (mg/kg) / Total biophenols (mg/kg): **390**



NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]



Regione Toscana

In collaborazione con

