REGIONE TOSCANA

Selezione degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2018

Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils Tuscany 2018

REGIONE TOSCANA

Selezione degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2018

Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils Tuscany 2018

Campagna olearia 2017/2018
2017/2018 Harvest

In collaborazione con / With the support of:

PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

A cura della "Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale" della Regione Toscana
Settore "Produzioni Agricole, vegetali e zootecniche. Promozione"
Via di Novoli, 26 – 50127 Firenze
Tel. +39 – 055 - 4382111
promozione.agricoltura@regione.toscana.it
www.regione.toscana.it

Con la collaborazione di PromoFirenze
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
via del Castello d'Altafronte 11
50122 Firenze
www.promofirenze.it
info@promofirenze.it

Fotografie: Pasquale Ielo, Silva Molinas

Le analisi chimiche, l'organizzazione ed il coordinamento della Commissione di Assaggio, nonché la co-redazione del presente opuscolo sono a cura del Laboratorio chimico Analytical

analytical
TESTING | CERTIFICATION | SERVICE

Analytical s.r.l | www.analytical.it

Sede centrale:
Via dell'industria 24
36071 Arzignano (Vicenza)
Tel: +39 - 0444 – 452022
service@analytical.it

Laboratorio Analytical FOOD:
Via Orcagna 70
50121 Firenze
Tel: +39 - 055 – 674027
service.food@analytical.it

Impaginazione e stampa:
Litografia IP, Firenze
Via Boccaccio, 26r - Firenze
© 2018, Copyright
Regione Toscana
Tutti i diritti riservati

Indice

– Presentazione 5
– Introduzione 7
– L'olivo nella storia 9
– Le princilali cultivar toscane 12
– La filiera di produzione dell'olio extravergine di oliva 20
– L'etichettatura dell'olio extravergine di oliva 26
– Gli oli di qualita' tipica e garantita 28
– L'analisi chimica e sensoriale 32
– Scheda valutazione e lista produttori 35
– Tabella oli selezionati 38
– Schede produttori 43
– Modalità di partecipazione alla "selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP" 89

Summary

– *Presentation* *5*
– *Introduction* *7*
– *The olive through history* *9*
– *The principal typical Tuscan olive cultivars* *12*
– *The production chain of extra virgin olive oil* *20*
– *The labelling of extra virgin olive oil* *26*
– *Oils of typical and guaranteed quality (PGI and PDO)* *28*
– *Chemical and sensory analysis* *32*
– *Evaluation form and producers list* *35*
– *Table selection extra virgin olive oils* *38*
– *Producers form* *43*
– *Procedure for participation in the "regional selection of PDO and PGI extra virgin olive oils"* *89*

Presentazione

Le caratteristiche del territorio regionale, gli ecosistemi così diversi tra di loro, dalla montagna alle ridenti colline, per poi raggiungere il mare, fanno della Toscana una regione unica, arricchita da un patrimonio culturale ed artistico senza eguali.

È in questo contesto che in Toscana nasce l'olio extravergine di oliva, con i sui 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.

Solo diffondendo questa cultura, il consumatore finale, sempre più attento alla propria salute e ai valori anche immateriali di ciò che acquista, potrà essere più consapevole nelle proprie scelte d'acquisto.

Una selezione regionale di oli extravergini di oliva deve garantire l'eccellenza delle caratteristiche organolettiche degli oli selezionati, che va oltre il rispetto dei parametri minimi previsti dalle leggi che regolano l'ottenimento delle certificazioni di origine.

Per favorire e trasmettere la cultura di questi suoi prodotti, la Regione Toscana, da sempre sempre attenta a valorizzare le proprie eccellenze, ha ritenuto opportuno organizzare anche quest'anno, la Selezione regionale degli oli extravergini di oliva, apportando alcune modifiche rispetto alle edizioni precedenti, con la soglia a 450 chilogrammi per il quantitativo minimo di ciascun lotto di olio che

Presentation

The characteristics of the regional territory, the very different ecosystems it encompasses, from the high mountains to the rolling hills and then to the sea, make Tuscany a unique region. A land that is further enriched by an unequalled cultural and artistic heritage.

This is the context in which Tuscany's extra virgin olive oils are born. Extra virgin olive oils with unmistakeable flavours and nuances, mirrors of the territories where they are produced.

Our region's extra virgin olive oils recall the plant essences typical of their areas of origin, which change slightly each year in response to variations in the weather, the harvest time, processing and storage.

Today's end consumers are increasingly aware of health issues and of the values – tangible and intangible – of their purchases. Only if we succeed in communicating our "olive oil culture" will they be fully informed and able to choose wisely.

A Regional Selection of extra virgin olive oils must guarantee the excellence of the organoleptic characteristics of the oils, excellence that goes well beyond conformity with the minimum parameters set by the laws and regulations for obtaining certification of origin.

In order to promote and transmit the culture of these regional products, the Region of Tuscany, as always attentive to valorising its excellences, has organised this year's edition of the Regional Selection of extra virgin olive oils and introduced several changes with respect to previous years; the minimum quantity of each lot of oil that can be presented for participation

poteva essere presentato per la Selezione, al fine di favorire la promozione degli oli toscani di qualità sui mercati internazionali.

In continuità con le precedenti edizioni, è stato confermato di riservare questa iniziativa agli oli sottoposti a certificazione di origine DOP e IGP. Questa scelta va a sottolineare la valenza di questi strumenti di valorizzazione, che rappresentano indubbiamente una prospettiva per il futuro, per le garanzie che offrono al consumatore in termini di qualità e di legame (certificato) con il territorio.

Questa edizione della Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP è stata organizzata con la collaborazione di PromoFirenze – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze.

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 delle politiche agricole alimentari e forestali, operanti in Toscana, sono stati selezionati 42 oli tra i campioni presentati.

Un'ulteriore novità è rappresentata dall'assegnazione di varie menzioni speciali: i primi 5 oli selezione "Origine" DOP o IGP", i primi 3 oli "Selezione bio", i primi 3 oli "Selezione monovarietale" ed i 3 oli "Selezione biofenoli" con il maggior contenuto di biofenoli totali.

Il positivo lavoro svolto ha consentito la pubblicazione del presente catalogo, sia in lingua italiana che in lingua inglese che vuole rappresentare, non solo un riconoscimento per tutte le imprese che hanno superato la selezione, ma anche uno strumento per la promozione in Italia ed all'estero della produzione olearia di qualità della Toscana.

Marco Remaschi

Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

in the Selection is brought to 450 kg, in order to favour the promotion of quality Tuscan extra virgin olive oils on the international markets.

In keeping with the previous editions, this Selection will be reserved for extra virgin olive oils which have earned PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) certification. This choice stresses the valence of these tools for valorisation, which indubitably represent prospects for the future thanks to the guarantees they offer consumers in terms of product quality and a (certified) link with the territory.

This edition of the Regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils was organised in collaboration with PromoFirenze a Special-purpose Company of the Chamber of Commerce of Florence.

Exacting work carried out by a qualified special regional tasting Commission, composed of panel leaders and extra virgin olive oils tasting technicians registered with the national list of professional extra virgin olive oil tasters and panel members recognised by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies working in Tuscany, resulted in the selection of 42 extra virgin olive oils from among all the samples submitted.

A further novelty was introduction of several special mentions for the 5 top-ranking extra virgin olive oils in the PDO or PGI "Origin Selection" category, the first 3 in the "Bio Selection" category, the first 3 in the "Single-variety Selection" extra virgin olive oil and the 3 "Biophenols Selection" oils with the highest total biophenol content.

The excellent work carried out now culminates in the publication of this Italian/English dual-language catalogue, intended not only as an acknowledgement of all the producers whose products passed the selection process, but also as a tool for promoting Tuscany's quality extra virgin olive oil production, both in Italy and abroad.

Marco Remaschi

Commissioner for Agriculture Region of Tuscany

Introduzione

La Regione Toscana, con la collaborazione di PromoFirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, ha realizzato la Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP prodotti nella campagna olivicola-olearia 2017/2018.

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

Alla selezione, bandita nel Novembre 2017 con Decreto dirigenziale n. 16899/2017, hanno potuto partecipare tutti i produttori toscani di oli extra vergini di oliva certificati DOP e IGP presentando campioni di olio facenti parte di un lotto unico ed omogeneo di almeno 450 Kg. Ogni impresa aveva la possibilità di partecipare con un massimo di 2 oli.

I campioni d'olio sono stati inviati direttamente dai produttori al Laboratorio Analytical.

Per effettuare l'analisi sensoriale sui campioni, necessaria alla realizzazione della selezione, è stata costituita un'apposita Commissione regionale di assaggio composta da capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, operanti in Toscana presso enti pubblici.

Introduction

In The Region of Tuscany, with the collaboration of PromoFirenze, Special-purpose Company of the Chamber of Commerce of Florence, conducted the Regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils produced during the 2017/2018 olive-growing/extra virgin olive oil-production campaign.

The goals of the initiative are to provide a contribution to support the region's olive and extra virgin olive oil sector and favour its growth, to spread a culture of extra virgin olive oil of certified quality and to promote its use by end customers, both in Italy and on the foreign markets.

The Selection, announced in November 2017 with Executive Decree no. 16899/2017, was open to all Tuscan producers of extra virgin olive oils holding PDO or PGI certification; the participants were required to submit samples of extra virgin olive oil from single, homogeneous lots of at least 450 kg. Each producer company could participate with up to 2 extra virgin olive oils.

The samples were sent by the producers directly to the Analytical s.r.l. laboratory for analysis.

For sensory analysis of the samples, a necessary step for conducting the Selection, the region instituted a special tasting Commission made up of panel leaders and extra virgin olive oil tasting technicians registered with the national list of professional extra virgin olive oil tasters and panel members recognised by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies working in Tuscany c/o public bodies.

I 42 oli selezionati rappresentano dunque il meglio della produzione toscana per la campagna olearia 2017/2018, raggiunta attraverso una particolare attenzione dedicata dalle aziende alle fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione, conservazione e confezionamento del prodotto.

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

Attraverso una valutazione supplementare condotta secondo quanto specificato nell'art. 9 delle modalità di adesione alla selezione, (allegato A del Decreto dirigenziale 16899/2017), alcuni oli sono stati evidenziati nel catalogo con un'apposita menzione:

n. 5 oli extravergine di oliva DOP o IGP "Selezione Origine";

n. 3 oli extravergine di oliva biologici "Selezione BIO";

n. 3 oli extravergine di oliva monovarietali "Selezione MONOVARIETALE";

n. 3 oli extravergine di oliva aventi biofenoli superiori a 400 mg/kg "Selezione BIOFENOLI"

The 42 selected extravirgin olive oils represent the very best of Tuscany's production during the last extra virgin olive oil campaign (2017/2018): such excellence was archieved through unflagging attention by the growers and producers to the phases of cultivation, harvesting, transformation, storage and bottling of their products.

In this publication, some notes of a general character are followed by data sheets describing the selected extra virgin olive oils, each complete with profiles of the organoleptic characteristics and chemical analyses of most significance for the characterisation of quality extra virgin olive oils; the data sheets also report the registry data and descriptions of the producer companies of the selected extra virgin olive oils.

Pursuant to a supplementary evaluation carried out in accordance with the prescriptions of Art. 9 of the 'Procedure for Participation in the Selection' (Annex A to the Executive Decree 16899/2017), several of the extra virgin olive oils are highlighted in the catalogue as deserving of special mention:

no. 5 "ORIGIN Selection" PDO or PGI certified extra virgin olive oils;

no. 3 "BIO Selection" extra virgin olive oils from organic farming virgin olive oils

no. 3 "SINGLE-VARIETY Selection" extra virgin olive oils

no. 3 "BIOPHENOLS Selection" extra virgin olive oils having total biophenol content greater than 400 mg/kg

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'olivicoltura 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.

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

The olive through history

The olive plant has accompanied man since the dawn of civilisation. 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.

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 Trebia by the Carthaginians,

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.

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

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.*

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

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.

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 toscano.

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 principal 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, argronomic, 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 varietals (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, it too fruit of age-old traditions, contributes to characterising Tuscan extra virgin olive oil.

Tuscany's autochthonous germplasm repertories, 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 repertories) 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).

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 sopratutto, 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 e 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 parisitic 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, fresch 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-compatible 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.

OLIVASTRA SEGGIANESE

L'Olivastra Seggianese è una cultivar originaria della zona del Monte Amiata (Seggiano - GR). La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva Seggiano DOP (che deve essere ottenuto per almeno l'85% dalla cultivar Olivastra Seggianese) si estende nei comuni di: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara. 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'Olivastra), amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

Olivastra Seggianese is originally from Monte Amiata area (Seggiano – GR). Seggiano Extravirgin olive oil must be obtained at least 85% from the Olivastra Seggianese cultivar and the production area covers the municipalities of: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara. Olivastra Seggianese is a very vigouros 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 Leccio del Corno are characterised by a medium-intense fruitiness (fresh and delicate, typical of Olivastra), bitterness and pungency, with a prevailing aroma of fresch 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 production chain of extra virgin olive oil

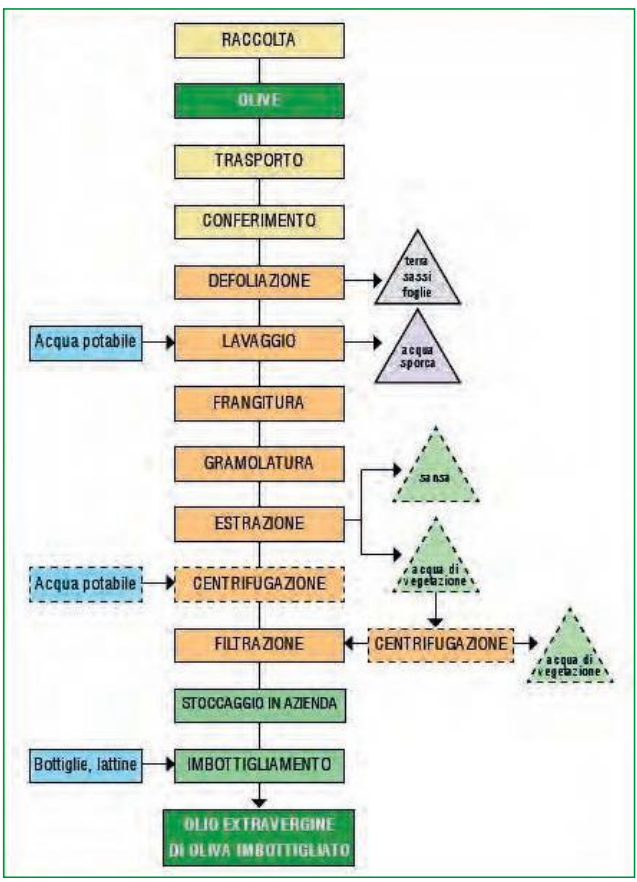


Diagramma di flusso per la produzione di olio extra vergine di oliva.
Flow diagram for the production of extra virgin olive oil.

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.

Diagramma di flusso per la produzione di olio extra vergine di oliva.

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 fabove figure.

The production of extra virgin olive oil begins with the operations of harvesting,

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 extra vergine 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. 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

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. 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,

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 deve essere eseguito 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. 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

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 minimising 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. 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.

conferimento delle olive al frantoio ed 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. Infine, avviene il passaggio su griglie vibranti che contribuisce all'allontanamento dell'acqua e alla separazione delle olive da sassi e piccole pietre. Le olive defoliate 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 semisferica 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

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 in order to reduce water consumption. 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

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. 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

liquid phase; it also enables the breaking of the olive oil-water emulsion that sometimes arises during the crushing with metallic systems. 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

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.

Per l'imbottigliamento al fine della vendita al dettaglio possono essere utilizzati contenitori con capienza massima di 5 litri come previsto dal Reg. (UE) N. 29/2012. 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.

(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.

For bottling for retail sale, containers with a maximum capacity of 5 litres can be used, as provided by EU Reg. no. 29/2012. 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 extra vergine 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. (UE) N. 29/2012 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. (UE) N. 29/2012 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. (EU) no. 29/2012 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. (EU) no. 29/2012 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. (CEE) n. 2568/1991 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. (CEE) N. 2568/1991.

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. (EEC) no. 2568/1991 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. (EEC) no. 2568/1991.

Gli oli di qualità tipica e garantita (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. (CE) n. 1151/2012 che stabilisce una protezione particolare anche rispetto alla normativa dei marchi privati.

Il regolamento definisce il prodotto a seconda del legame con il territorio in:

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

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

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

Oils of typical and guaranteed 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:

"Protected Designation of Origin (PDO)", *the geographical name that is used to describe an agricultural product or a foodstuff 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;*

"Protected Geographical Indication (PGI)", *the geographical name that is used to designate an agricultural product or 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 for the verification of the authenticity and the quality of the extra virgin olive oils, the other for the ascertainment of compliance with strict production specifications. This means that all the operators of the production chain are subject to rigorous annual inspections by the certification

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 delle politiche agricole, alimentari e forestali.

L'esame organolettico deve verificare sia l'assenza di difetti (ad esempio rancido, riscaldo 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

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 Agricultural, Food and Forestry Policies. 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.

Simboli comunitari di "Denominazione d'Origine Protetta" e di "Indicazione Geografica Protetta"
(Regolamento di esecuzione UE n. 668/2014)

Community "Protected Designation of Origin" and "Protected Geogrphical Indication" symbols
(Commission implementing regulation (EU) No 668/2014)

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

Tuscany has the following extra virgin olive oils:

Four 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*

1. 2. 3. 4.

N. 1 IGP (Indicazione Geografica Protetta):

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 elemento immateriale del patrimonio dell'umanità.

One PGI (Protected Geographical Indication):

PGI Toscano that comprises the entire regional territory in which each of the production, cultivation, milling and packaging phases of the product takes place. IGP Toscano extra virgin 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.

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. CEE 2568/91 e successive modificazioni, concorrono a determinare la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e il loro livello qualitativo. All'interno del profilo biofenolico dei campioni selezionati sono riportate le classi dei composti più significativi per il ruolo che rivestono nei confronti delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extravergine di oliva. Un alto contenuto di biofenoli totali è comunque un buon indice a cui il consumatore può sempre riferirsi nella scelta di un olio di qualità.

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 is 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. Within the biophenolic profile of the selected samples one finds the most important compound classes for the role they play in regards to the nutritional and sensory characteristics of the extra virgin olive oil. A high content of total biophenols is however a good index by which the consumer can always refer when-ever choosing high quality extra virgin olive oil.

ANALISI SENSORIALE

Per legge, come riportato nel Reg. CEE 2568/91 e succ. mod., l'olio extravergine di oliva deve essere privo di difetti rilevabili attraverso l'analisi sensoriale (panel test). L'olio viene assaggiato da un gruppo di esperti che hanno sostenuto e superato un esame di idoneità e sono iscritti in uno specifico elenco nazionale. La valutazione, espressa da ogni assaggiatore, viene elaborata statisticamente dal Capo Panel e concorre nella determinazione del giudizio complessivo del panel. In Toscana operano 17 panel professionali riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF).

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 provincie, in rappresentanza delle commissioni di assaggio riconosciute dal MiPAAF e operanti in Toscana presso enti pubblici.

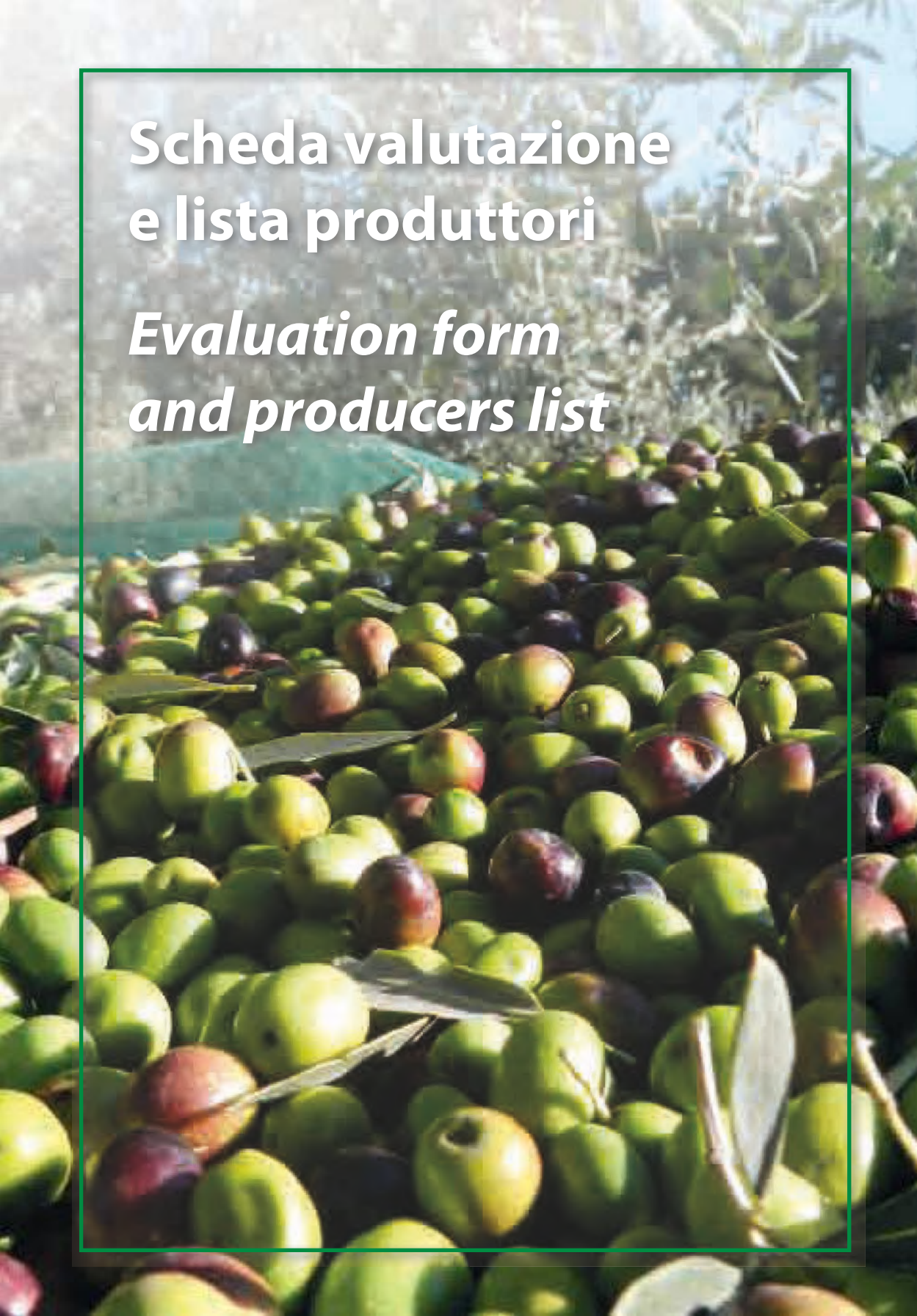
SENSORY ANALYSIS

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 17 professional panels operating in Tuscany, recognised by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies (MiPAAF).

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 MiPAAF and operating in Tuscany at public agencies.

Scheda valutazione e lista produttori

Evaluation form and producers list



Percezione degli attributi positivi **Intensità di percezione**

Fruttato (Fruity) :

Oliva (olive)

specificare (specity) :

Matura (ripely fruity)

acerba (greenly fruity)

frutta a guscio (nuts) :

specificare (specity) :

noce (walnut)

pinolo (pine kernel)

mandorla secca (dried almond)

mandorla fresca (fresh almond)

frutta (fruit) :

specificare (specity) :

banana (banana)

mela (apple)

verdura (vegetables)

specificare (specity) :

pomodoro (tomato)

melanzana (eggplant)

cardo/carciofo (cardoon/artichoke)

Erba (Grass):		
specificare (specity) :	*erba fresca (fresh grass)*	
	erbe aromatiche (herbs)	
	foglia di pomodoro (tomato leaf)	
	foglia di olivo (olive leaf)	
Amaro(bitter):		
specificare (specity) :	*oliva (olive bitter)*	
	Legno (woody bitter)	
Piccante (pungent)		
astringente/tannico (astringet/tannic):		
Fluidità (fluidity)		

gradimento complessivo di valorizzazione *da 0 a 10*
(overail hedonic valute)

Disarmonico(discordant) Armonico (harmonic)

sensazioni complessive (Harmony):

Data:

Campione:

Assaggiatore:

Capo panel:

N° PAG.	AZIENDE	NOME OLIO
46	AGRICOLA POTASSA SRL	POTASSINO
47	BARTOLI CESARE	PODERE VILLUZZA SAN GIMIGNANO
48	BUONAMICI SOC.AGR. SRL	CESARE & CESARA BUONAMICI OLIO EVO BIO TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE
49	CALDINI GUIDO SRL	EX TERRA VIRES
50	CENCINI LORENZO	VALLE MARTINA
51	FATTORIE PARRI SOC. AGR. S.S.	FATTORIE PARRI OLIVICOLTORI IN MONTESPERTOLI
52	FONTE DI FOIANO SOC. AGR. S.S.	FONTE DI FOIANO IGP
53	FONTE DI FOIANO SOC. AGR. S.S.	FONTE DI FOIANO BIO
54	FRANTOIO DEL GREVEPESA SOC.COOP. AGR.	FRANTOIO DEL GREVEPESA
55	FRANTOIO FRANCI SRL	FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO
56	FRANTOIO FRANCI SRL	FRANCI BIO
57	FRANTOIO MORO SNC	FRANTOIO MORO DAL 1954
58	FRANTOIO PASQUINI ATTILIO SNC	PASQUINI DAL 1920
59	FRANTOIO PRUNETI SRL	PRUNETI TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE BIOLOGICO
60	FRANTOIO PRUNETI SRL	PRUNETI DOP CHIANTI CLASSICO
61	FRANTOIO SANMINIATESE SAS	FRANTOIO SANMINIATESE
62	FRATELLI BINI SRL SOC. AGR.	ENTIMIO
63	IL BOTTACCIO	IL BOTTACCIO
64	IL COLLE DI PAOLETTI FLAVIA	VERDE DEL COLLE
65	IL PINO SAS	FATTORIA POGGIO BORGONI
66	L'ERTA DI QUINTOLE	L'ERTA DI QUINTOLE

Quantità dell' olio selezionato (*da 450 a 1000kg; **da 1001 a 2000kg; *** superiore a 2000kg)
Simboli: biologico – monocultivar – biofenoli superiori a 400 mg/kg
MENZIONE SPECIALE: selezione ORIGINE, selezione BIO, selezione Monocultivar, selezione BIOFENOLI

DENOMINAZIONE	BIO	MONOVARIETALE	QUANTITÀ	BIOFENOLI
IGP TOSCANO			**	♥
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO			***	♥ ★
IGP TOSCANO			**	♥
IGP TOSCANO			**	
IGP TOSCANO			**	♥
IGP TOSCANO			**	♥
IGP TOSCANO ★	★		**	♥
DOP CHIANTI CLASSICO			**	♥
IGP TOSCANO ★			***	♥
IGP TOSCANO ★	★	FRANTOIO ★	*	♥
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			**	♥
IGP TOSCANO			*	♥
DOP CHIANTI CLASSICO			**	♥
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO			*	♥ ★
DOP CHIANTI CLASSICO			**	♥
IGP TOSCANO			*	♥ ★

N° PAG.	AZIENDE	NOME OLIO
67	LA CROCETTA SOC. AGR. S.S.	OLIO NEBBIO
68	LA FATTORIA DI BONALDO	FATTORIA DI BONALDO
69	LA PODERINA TOSCANA DI DAVIDE BORSELLI	ORO DOP SEGGIANO PODERINA TOSCANA
70	LA RANOCCHIAIA SOC.AGR. S.S.	LA RANOCCHIAIA
71	LEOVERDE SOC. AGR. SAS	LEOVERDE
72	LUCII LIBANIO	CASA LUCII
73	MARINI GIUSEPPE E FIGLI S.S. AGR.	MARINI
74	MONTESTIGLIANO SRL SOC. AGR.	FATTORIA MONTESTIGLIANO
75	OLIVIERA SANT'ANDREA SNC	OLIO DEL CAPUNTO
76	NONNO ADAMO	L'OLIO DI NONNO ADAMO
77	PODERE LA CASA DI GIANDALIA DANIELA	PODERE LA CASA
78	ROVERELLA SOC. AGR.	ROVERELLA
79	SAN LEO SNC	SAN LEO
80	STEFANINI TRONCHETTI DI STEFANINI SIMONE	L'OLIO DI JACOPO
81	T.D.C. AGRICOLTURA SARL	CASA AL BOSCO
82	TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA	CASSIANO
83	TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA	CASSIANO
84	TENUTA BADIA DI MORRONA S.A.F.T. SNC	BADIA DI MORRONA
85	TERRE DELL'ETRURIA SOC. COOP. AGR.	ANTICO BORGO
86	VERDEOLIVO	VERDEOLIVO TOSCANO IGP
87	VILLA HUMBOURG SRL SO.C AGR.	OLIO EVO TOSCANO IGP COLLINE DI FIRENZE

Quantità dell' olio selezionato (*da 450 a 1000kg; **da 1001 a 2000kg; *** superiore a 2000kg)
Simboli: biologico – monocultivar – biofenoli superiori a 400 mg/kg
MENZIONE SPECIALE: selezione ORIGINE, selezione BIO, selezione Monocultivar, selezione BIOFENOLI

DENOMINAZIONE	BIO	MONOVARIETALE	QUANTITÀ	BIOFENOLI
DOP TERRE DI SIENA			*	
IGP TOSCANO			*	
DOP SEGGIANO		SEGGIANO	*	
DOP CHIANTI CLASSICO			*	
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			**	
IGP TOSCANO			*	
DOP TERRE DI SIENA			*	
IGP TOSCANO			***	
DOP SEGGIANO		SEGGIANO	*	
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			**	
IGP TOSCANO			*	
DOP LUCCA			***	
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			**	
DOP CHIANTI CLASSICO			**	
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			***	
IGP TOSCANO			*	
IGP TOSCANO			*	

Scheda produttori

Producers form

English legend

Company name – Marketing Name

Azienda / **Company name**
Indirizzo / **Address**
Città / **City**
Telefono / **Telephone**
Fax / **Fax**
e-mail / **e-mail**
Sito Web / **Web Site**
Responsabile commerciale / **Commercial manager**

NOME OLIO / **Marketing name**

DENOMINAZIONE / **Origin's designation**
Quantità prodotta kg / **Production (kg)**
Biologico / **Organic olive oil**
Monovarietale / **Single-variety**
Periodo di raccolta delle olive / **Harvest period**
Informazioni sulla trasformazione / **Information on the processing**
Frantoio / **Olive oil mill**
Tecnologia / **Technology**

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE / INFORMATION ABOUT OLIVE OIL PRODUCTION
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 / **K232**
K270 / **K270**
Delta K / **Delta K**
Tocoferoli (mg/kg) / **Tocopherols (mg/kg)**

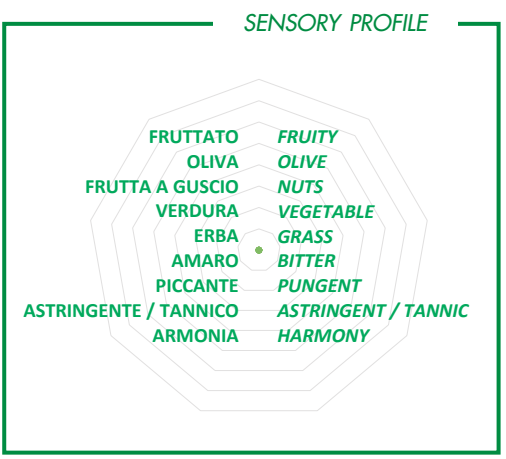
PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

BIOPHENOLIC PROFILE

280 nm (mg tyrosol/kg oil)

Secoiridoidi totali / Total secoiridoids
Alcoli fenolici / Phenolic alcohols
Lignani / Lignans
Flavonoidi / Flavones
Acidi fenolici e derivati / Phenolic acids and derivatives
Biofenoli totali / Total biophenols

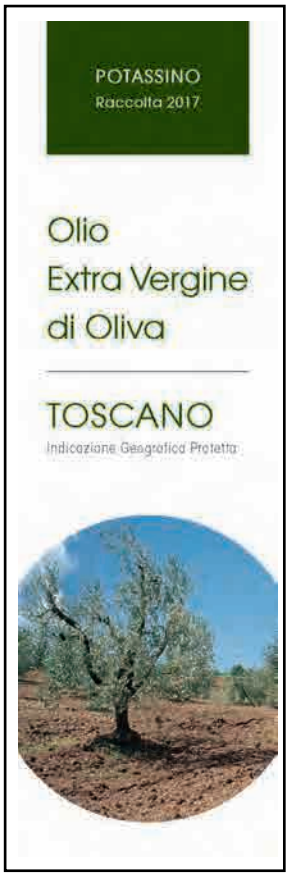


Agricola Potassa

AZIENDA: Agricola Potassa srl
Indirizzo (sede legale): via F.lli Cairoli, 17
Città: 20851 Lissone (MB)
Indirizzo (sede operativa): frazione Potassa
Città: 58023 Bagno di Gavorrano (GR)
Telefono: 031/63491239
Fax: 031/63491218
e-mail: anna.capellini@previero.it

NOME OLIO: **Potassino**
DENOMINAZIONE: IGP Toscano
Quantità prodotta kg:1305 litri
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre 2017
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio Galeotti

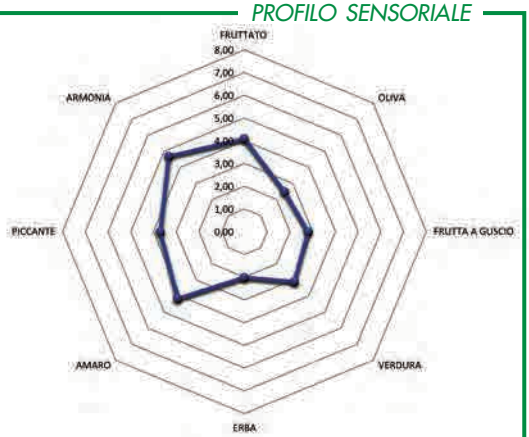
INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 603
Superficie oliveta in ettari: 8 ettari 30 are
Varietà prevalenti: moraiolo, leccino, frantoio, correggiolo, olivastra
Produzione media aziendale in olio in kg: 800
Tipologia di confezionamento (ml): 1000



ANALISI CHIMICA:
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico):0,15n. perossidi (meqO2/kg):4,8 K232:1,86
K268:0,16
Delta K:0,00
Tocoferoli (mg/kg):288

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali:476

PROFILO SENSORIALE



Bartoli Cesare

AZIENDA: **Azienda Agricola Bartoli Cesare**
Indirizzo: Località strada Villuzza, 25
Città: 53037 – San Gimignano (SI)
Telefono: 3342905434
Fax: 035941877
e-mail: cesar.bartoli@gmail.com
Responsabile commerciale: Cesare Bartoli

NOME OLIO: Podere Villuzza San Gimignano

DENOMINAZIONE: IGP Toscano
Quantità prodotta kg: 766
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: terza decade ottobre 2017
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno (specificare) Frantoio Cooperativo Valdelsano, Località San Benedetto 17/A, Le Buche, 53037 San Gimignano (SI)
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse .

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 937
Superficie oliveta in ettari: 3,8
Varietà prevalenti: frantoio 75%, leccino 15%, moraiolo 7%, pendolino 3%
Produzione media aziendale in olio in kg: 800
Tipologia di confezionamento (ml): 500, 750, 1000

ANALISI CHIMICA:
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.16
n. perossidi (meqO2/kg): 9.52
K232: 1.96
K270: 0.131
Delta K: 0.005
Tocoferoli (mg/kg): 269

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 536

PROFILO SENSORIALE

Buonamici

AZIENDA: Società Agricola Buonamici Srl unipersonale

Indirizzo: via Montebeni, 11
Città: 50061 – Fiesole (FI)
Telefono: 055 654991
Fax: 055 65499216
e-mail: info@buonamici.it
Sito Web: www.buonamici.it
Responsabile commerciale: Cesare Buonamici

NOME OLIO: "Cesare e Cesara Buonamici" Olio evo Bio Colline di Firenze – Toscano IGP

DENOMINAZIONE: Toscano IGP/Colline Di Firenze

Quantità prodotta kg: 5.989
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 3° decade di ottobre 2017 fino alla1° decade di dicembre 2017

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, gramole chiuse, gramole verticali, gramole in lieve depressione.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 30.000 circa
Superficie oliveta in ettari: 110 circa
Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, maurino, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: Kg 46.900
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500.

ANALISI CHIMICA:

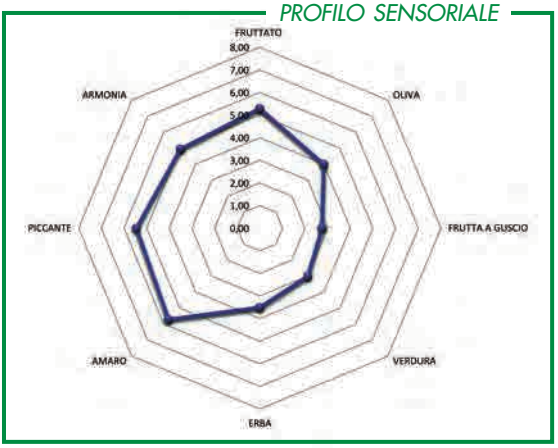
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
n. perossidi (meqO2/kg):
K232:
K270:
Delta K:
Tocoferoli (mg/kg):

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 1133

PROFILO SENSORIALE



Caldini Guido

AZIENDA: Caldini Guido Srl
Indirizzo: Podere di Venturina
Città: 57021 – Campiglia Marittima (LI)
Telefono: 0577 798094
Fax: 0577 798104
e-mail: info@caldini.it
Sito Web: www.exterravires.com
Responsabile commerciale: Colombini Eleonora

NOME OLIO: Ex Terra Vires

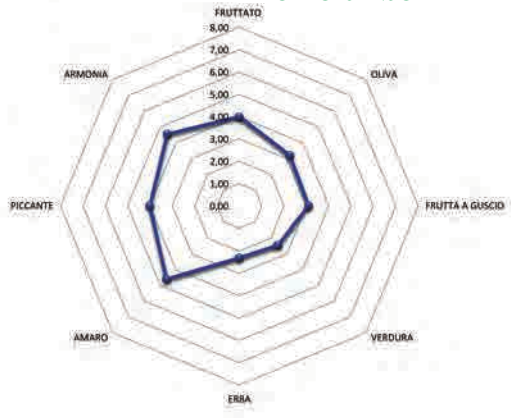
DENOMINAZIONE: Olio Extravergine Toscano IGP
Quantità prodotta kg: 1001
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: Dal 05/10/2017 al 07/10/2017 (1° Ottobre)
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno: Terre dell'Etruria – 57025 – Vignale Riotorto
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse, gramole in lieve depressione,

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 2000
Superficie oliveta in ettari: 5
Varietà prevalenti: frantoio 40%, moraiolo 30%, leccino 30%
Produzione media aziendale in olio in kg: 1500
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500.

ANALISI CHIMICA:
Acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,25
n. perossidi (meqO2/kg): 8,40
K232: 2,01
K270: 0,15
Delta K: 0,003
Tocoferoli (mg/kg): 297

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 629

PROFILO SENSORIALE



Cencini Lorenzo

AZIENDA: **Cencini Lorenzo**

Indirizzo: Loc. Pianetti di Montemerano, 17
Città: 58014 Montemerano (GR)
Telefono: 3281229130
Fax: 0564602989
e-mail: agriturismovallemartina@gmail.com
Sito Web: www.agriturismovallemartina.it
Responsabile commerciale: Lorenzo Cencini

NOME OLIO: **Valle Martina**
DENOMINAZIONE: **IGP**
Quantità prodotta kg: 1297
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 3a decade di ottobre e 1a decade di novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio esterno Frantoio Bianchi & Lusini loc. Pianetti di Montemerano 58014 (GR)
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse, gramole in lieve depressione.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 320
Superficie oliveta in ettari: 3,3
Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: 940
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 750, 5000

ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,14
n. perossidi (meqO2/kg): 7,96
K232: 1,72
K268: 0,114
Delta K: 0,006
Tocoferoli (mg/kg): 276

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 360

PROFILO SENSORIALE

Fattorie Parri

AZIENDA: Fattorie Parri Soc.Agr. Di Luigi e Vilma Maria Parri s.s.
Indirizzo: Via Vallone 4
Città: 50025 Montespertoli (FI)
Telefono: 0571-674057
Fax: 0571-674245
e-mail: info@fattorieparri.it
Sito Web: www.fattorieparri.it
Responsabile commerciale: Paola Cantini

NOME OLIO: Fattorie Parri Olivicoltori in Montespertoli

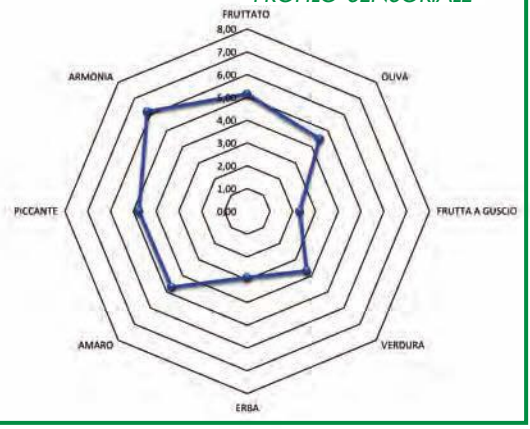
DENOMINAZIONE: IGP Colline di Firenze
Quantità prodotta kg: 1150
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 29/10/2017 al 19/11/2017
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Pieralisi a ciclo continuo
Tecnologia: 2 fasi

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 7667
Superficie oliveta in ettari: Circa 40ha
Varietà prevalenti: frantoio , morellino, leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: 8000-9000
Tipologia di confezionamento (ml): 0,250-0,500-0,750

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,22
n. perossidi (meqO2/kg): 3,8
K232: 1,81
K268: 0,14
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 244

PROFILO BIOFENOLICO:
280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Biofenoli totali: 560

PROFILO SENSORIALE



Fonte di Foiano

AZIENDA: **Soc. Agr. Fonte di Foiano s.s.**
Indirizzo: loc. Fonte di Foiano 148
Città: 57022 Castagneto Carducci (LI)
Telefono: 347 3790291
Fax: 0565 765826
e-mail: informazioni@fontedifoiano.it
Responsabile commerciale: Paolo Di Gaetano

NOME OLIO: **Fonte di Foiano IGP Toscano**
DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**
Quantità prodotta kg: 17.000 litri
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre-novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Mori-Tem
Tecnologia: 2 fasi senza separatore

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: Circa 8000
Superficie oliveta in ettari: 27

Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino, maurino
Produzione media aziendale in olio in kg: 28.000
Tipologia di confezionamento (ml): 500ml

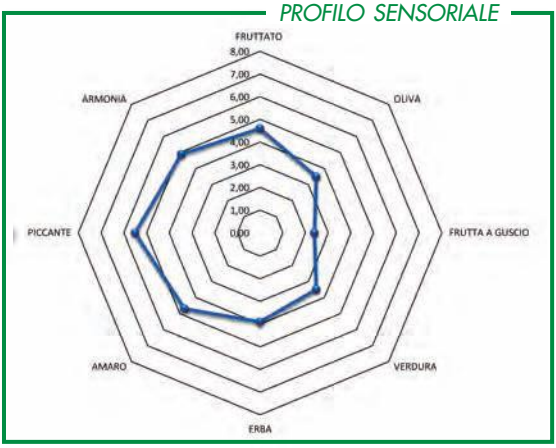
ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi
(% peso acido oleico): 0,24
n. perossidi (meqo2/kg): 5,7
K232: 1,69
K268: 0,12
Delta k: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 258

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 574

PROFILO SENSORIALE



Fonte di Foiano

AZIENDA: **Soc. Agr. Fonte di Foiano s.s.**
Indirizzo: loc. Fonte di Foiano, 148
Città: 57022 Castagneto Carducci (LI)
Telefono: 347 3790291
Fax: 0565 765826
e-mail: informazioni@fontedifoiano.it
Responsabile commerciale: Paolo Di Gaetano

NOME OLIO: Fonte di Foiano IGP Toscano BIO
DENOMINAZIONE: **IGP Toscano BIO**
Quantità prodotta kg: 1600 litri
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: MORI-TEM
Tecnologia: 2 fasi senza separatore

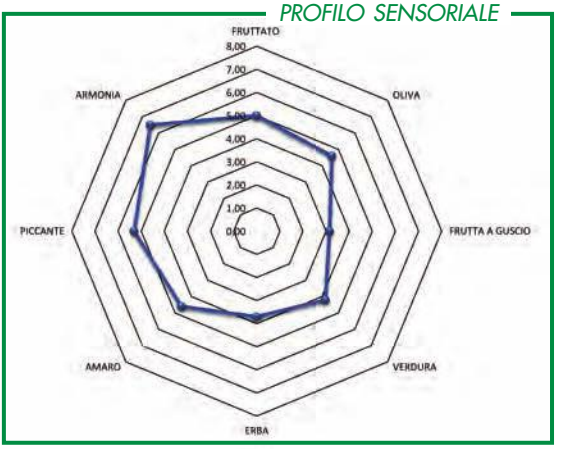
INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: Circa 8000
Superficie oliveta in ettari: 27

Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino, maurino
Produzione media aziendale in olio in kg: 28.000
Tipologia di confezionamento (ml): 500ml

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi
(% peso acido oleico): 0,23
n. perossidi (meqO2/kg): 5,0
K232: 2,02
K268: 0,20
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 190

PROFILO BIOFENOLICO:
280 nm (MG tirosolo/kg olio):
Biofenoli totali: 529

PROFILO SENSORIALE



Frantoio del Grevepesa

AZIENDA: Frantoio del Grevepesa

Indirizzo: via prov.le Chiantigiana sulla Greve,6
Città: 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Telefono: 055821353
Fax: 0558218052
e-mail: info@frantoiogrevepesa.it
Sito Web: www.frantoiogrevepesa.it
Responsabile commerciale: Filippo Legnaioli

NOME OLIO: Frantoio del Grevepesa

DENOMINAZIONE: DOP Chianti Classico

Quantità prodotta kg: 1807
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 20 ottobre - 15 novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Olivi presenti in azienda: 2000 (piante di olivo dei soci Frantoio del Grevepesa)
Superficie oliveta in ettari: 50 (oliveti dei soci del Frantoio del Grevepesa)
Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino, + altri
Produzione media aziendale in olio in kg: 10000
Tipologia di confezionamento (ml): 250

ANALISI CHIMICA:

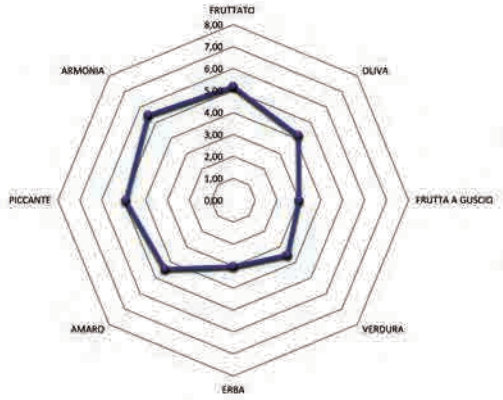
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.22n. perossidi (meqO2/kg): 6.5 K232: 2.13
K270: 0.17
Delta K: -0.01
Tocoferoli (mg/kg): 260

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 618

PROFILO SENSORIALE

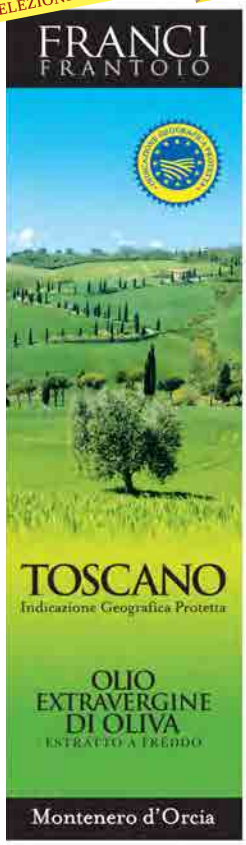


Frantoio Franci

AZIENDA: Frantoio Franci srl

Indirizzo: via Achille Grandi, 5
Città: 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Telefono: 0564 954000
Fax: 0564 954154
e-mail: info@frantoiofranci.it
Sito Web: www.frantoiofranci.it
Responsabile commerciale: Giorgio Franci

MENZIONE SPECIALE: SELEZIONE "ORIGINE"



NOME OLIO: Frantoio Franci IGP Toscano

DENOMINAZIONE : IGP TOSCANO

Quantità prodotta kg: 9735
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: metà ottobre, fine novembre.

Informazioni sulla trasformazione:

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia : ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse in lieve depressione

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 15000
Superficie oliveta in ettari : 53
Varietà prevalenti: frantoio, correggiolo, moraiolo, leccino, olivastra seggianese.
Produzione media aziendale in olio in kg: 85000
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 750, 5000

ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.22
n. perossidi (meqO2/kg): 3.7
K232: 1.78
K270: 0.16
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 225

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 574

PROFILO SENSORIALE

Frantoio Franci

AZIENDA: Frantoio Franci srl

Indirizzo: via Achille Grandi, 5
Città: 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Telefono: 0564 954000
Fax: 0564 954154
e-mail: info@frantoiofranci.it
Sito Web: www.frantoiofranci.it Responsabile commerciale: Giorgio Franci

MENZIONE SPECIALE:
SELEZIONE "ORIGINE, BIO e MONOCULTIVAR"

NOME OLIO : Frantoio Franci BIO IGP Toscano

DENOMINAZIONE : IGP Toscano

Quantità prodotta kg: 935
Biologico: si
Monovarietale: si, frantoio
Periodo di raccolta delle olive: metà ottobre, fine novembre.

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia : ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse in lieve depressione

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 15000
Superficie oliveta in ettari : 53
Varietà prevalenti: frantoio, correggiolo, moraiolo, leccino, olivastra seggianese.
Produzione media aziendale in olio in kg: 85000
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 750.

ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.25
n. perossidi (meqO2/kg): 5.2
K232: 2.06
K270: 0.13
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 244

PROFILO BIOFENOLICO

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 567

PROFILO SENSORIALE

Frantoio Moro

AZIENDA: Frantoio Moro di Petacchi Alfano & C. snc

Indirizzo: via Montecchio, 27
Città: 54035 – Fosdinovo (MS)
Telefono: 0187 673184
Fax: 0187 694546
e-mail: info@oliomoro.it
Sito Web: www.oliomoro.it
Responsabile commerciale: Adriano Petacchi

NOME OLIO: Frantoio Moro dal 1954

DENOMINAZIONE: IGP Toscano Colline della Lunigiana

Quantità prodotta kg: 784
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: Seconda decade di novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 769
Superficie oliveta in ettari: 6.16.99
Varietà prevalenti: 35% leccino, 35% frantoio, 30% moraiolo
Produzione media aziendale in olio in kg: 900 kg
Tipologia di confezionamento (ml): 500.

ANALISI CHIMICA:

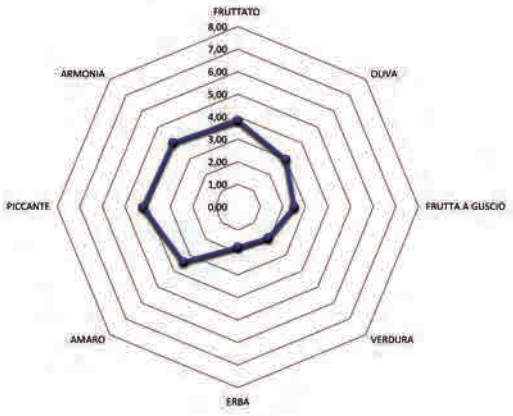
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.17
n. perossidi (meqO2/kg): 5.1
K232: 1.82
K270: 0.14
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 258

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 397

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pasquini

AZIENDA: Frantoio Pasquini Attilio snc di Pasquini Antonio e c.
Indirizzo: via Fornacina 253/b
Città: Reggello (FI)
Telefono: 055 86 92 60
Fax: 055 86 96 020
e-mail: info@frantoiopasquini.it
Sito Web: www.frantoiopasquini.it
Responsabile commerciale: Pasquini Antonio

NOME OLIO: Pasquini – dal 1920

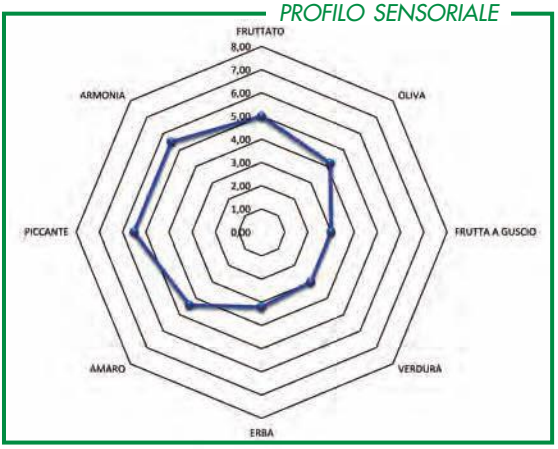
DENOMINAZIONE: IGP Toscano colline di Firenze
Quantità prodotta kg: KG 2272
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre – novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: impianto continuo 2 fasi
Tecnologia: Pieralisi

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 2000
Superficie oliveta in ettari: 7,00,00
Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: KG 3000
Tipologia di confezionamento (ml): 0,25 – 0,50 – 0,75

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,14
n. perossidi (meqO2/kg): 6,8
K232: 1,77
K268: 0,15
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 254

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 600

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pruneti

AZIENDA: Frantoio Pruneti Srl
Indirizzo: via dell'Oliveto, 24
Città: 50022 San Polo in Chianti (FI)
Telefono: 0558555091
e-mail: frantoio@pruneti.it
Sito Web: www.pruneti.it
Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

NOME OLIO: Pruneti Toscano IGP Colline di Firenze Biologico

DENOMINAZIONE: Toscano IGP Colline Di Firenze
Quantità prodotta kg: 605
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima decade novembre

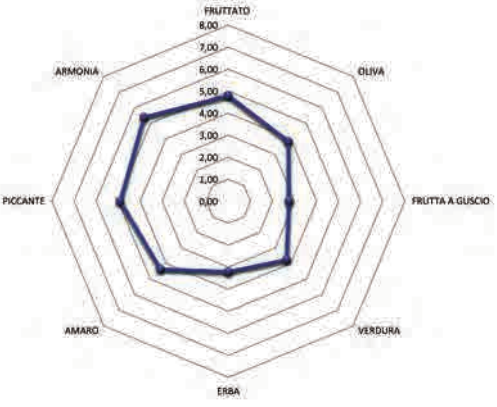
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, frangitore martelli, gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 20000
Superficie oliveta in ettari: 82
Varietà prevalenti: moraiolo 35% frantoio 35% leccino 20% varietà minori 10%
Produzione media aziendale in olio in kg: 50000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.16
n. perossidi (meqO2/kg): 5.1
K232: 1.68
K270: 0.13
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 266

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 621

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pruneti

AZIENDA: Frantoio Pruneti srl
Indirizzo: via dell'Oliveto, 24
Città: 50022 San Polo in Chianti (FI)
Telefono: 0558555091
e-mail: frantoio@pruneti.it
Sito Web: www.pruneti.it
Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

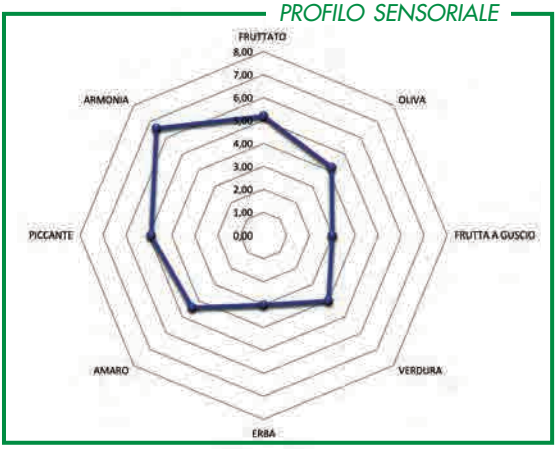
NOME OLIO: **Pruneti DOP Chianti Classico**
DENOMINAZIONE: **DOP Chianti Classico**
Quantità prodotta kg: 1551,626 kg
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima decade di novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, frangitore martelli, gramole chiuse, gramole in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 20000
Superficie oliveta in ettari: 82
Varietà prevalenti: moraiolo 35% frantoio 35% leccino 20% varietà minori 10%
Produzione media aziendale in olio in kg: 50000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.25
n. perossidi (meqO2/kg): 4.5
K232: 2.10
K270: 0.19
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 183

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 591

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Sanminiatese

AZIENDA: **Frantoio Sanminiatese sas**

Indirizzo: via Maremmana,8
Città: 56028 San Miniato (PI)
Telefono: 0571460258
Fax: 0571460863
e-mail: info@frantoiosanminiatese.it
Sito Web: www.frantoiosanminiatese.it
Responsabile commerciale: Paolo Annessi

NOME OLIO: **Frantoio Sanminiatese**

DENOMINAZIONE: **IGP toscano**

Quantità prodotta kg: 500
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre/novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: esterno
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Olivi presenti in azienda:
Superficie oliveta in ettari:
Varietà prevalenti:
Produzione media aziendale in olio in kg:
Tipologia di confezionamento (ml):

ANALISI CHIMICA:

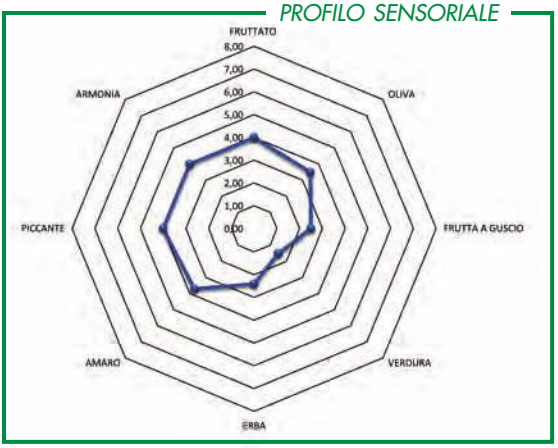
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.21
n. perossidi (meqO2/kg): 6,7
K232: 1,70
K268: 0,12
Delta K: 0,003
Tocoferoli (mg/kg): 424

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 408

PROFILO SENSORIALE



Fratelli Bini

AZIENDA: Az. Agr. Fratelli Bini Srl – Soc. Agr.
Indirizzo: Piazza G. Guerra, 53
Città: 50053 Empoli (FI)
Telefono: 0571 74285
Fax: 0571 530800
e-mail: info@fattoriabini.it
Sito Web: www.fattoriabini.it
Responsabile commerciale: Andrea Ciattini

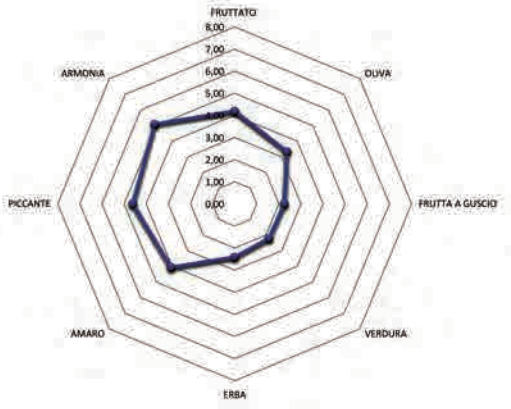
NOME OLIO: Entimio
DENOMINAZIONE: IGP Toscano – Colline di Firenze
Quantità prodotta kg: 500
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima decade di novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno Az. Agr. Torre Bianca e Castello di Poppiano

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 7500
Superficie oliveta in ettari: 26
Varietà prevalenti: frantoio 60%, moraiolo 30%, leccino/pendolino 10%
Produzione media aziendale in olio in kg: 10000
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.17
n. perossidi (meqO2/kg): 4.5
K232: 1.85
K270: 0.14
Delta K: 0.004

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 588

PROFILO SENSORIALE



Il Bottaccio

AZIENDA: Az. Agricola Il Bottaccio
Indirizzo: viale dei Lecci, 16
Città: 57025 Piombino (LI)
Telefono: 393394331610
e-mail: info@olio.ilbottaccio.com
Sito Web: www.olio.ilbottaccio.com
Responsabile commerciale: Luca Guglielmi

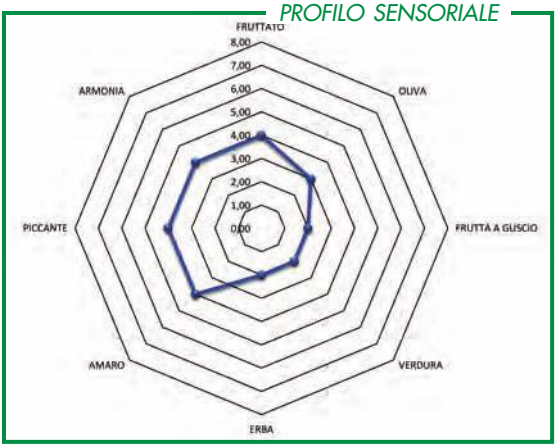
NOME OLIO: Il Bottaccio
DENOMINAZIONE: Toscano IGP
Quantità prodotta kg: 3000
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 1-20 ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: esterno, Terre dell'Etruria
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore a martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 6000
Superficie oliveta in ettari: 15
Varietà prevalenti: leccino, frantoio, moraiolo, maurino, leccio del corno, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: 7000/9000
Tipologia di confezionamento (ml): 250,500,750,5000,3000

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,23
n. perossidi (meqO2/kg): 9,6
K232: 1,91
K268: 0,16
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 284

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO)
Biofenoli totali: 594

PROFILO SENSORIALE



Il Colle

AZIENDA: Azienda Agricola Il Colle di Paoletti Flavia.
Indirizzo: via Montisoni, 35
Città: 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Telefono: 055621551
e-mail: info@oliodelcolle.com
Sito Web: www.oliodelcolle.com
Responsabile commerciale: Paoletti Flavia

NOME OLIO: Verde del Colle

DENOMINAZIONE: Toscano IGP Colline di Firenze
Quantità prodotta kg: 670
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive:
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore a martelli, gramole verticali.

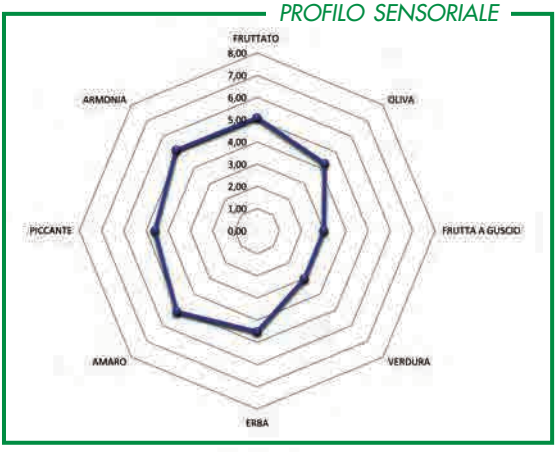
INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 5200
Superficie oliveta in ettari: 18
Varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino, pendolino, americano.
Produzione media aziendale in olio in kg: 6000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750, 1000,5000

MENZIONE SPECIALE:
SELEZIONE "BIOFENOLI"

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.22
n. perossidi (meqO2/kg): 5.8
K232: 1.76
K270: 0.16
Delta K: 0.005
Tocoferoli (mg/kg): 322

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 876

PROFILO SENSORIALE



Il Pino (Fattoria Poggio Borgoni)

AZIENDA: Az. Agr. Il Pino Sas (Fattoria Poggio Borgoni)
Indirizzo: Via Poggio Borgoni, 83
Città: 50026 Mercatale Val di Pesa (FI)
Telefono: 055.53.57.383
Fax: 055.56.09.950
e-mail: info@poggioborgoni.it
Sito Web: www.poggioborgoni.it
Responsabile commerciale: Roberto Rappuoli/Stefano Rovida

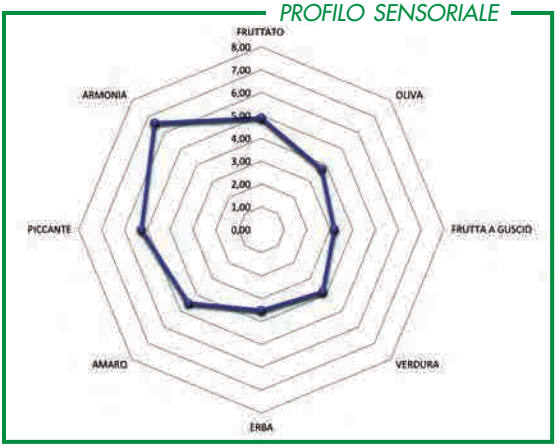
NOME OLIO: Fattoria Poggio Borgoni
DENOMINAZIONE: DOP Chianti Classico
Quantità prodotta kg: 1006
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: III/ottobre - II/novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno Frantoio del Grevepesa
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 3800
Superficie oliveta in ettari: 12
Varietà prevalenti: frantoio, morellino, leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: 3500 Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.17
n. perossidi (meqO_2/kg): 4.4
K232: 1.89
K270: 0.14
Delta K: 0
Tocoferoli (mg/kg): 218

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 591

PROFILO SENSORIALE



L'Erta di Quintole

AZIENDA: **L'Erta di Quintole**
Indirizzo: via di Quintole 43
Città: 50023 Impruneta (FI)
Telefono: 0552011423
E-mail: f.legnaioli@dada.it
Sito web: www.ertadiquintole.it
Responsabile commerciale: Filippo Legnaioli

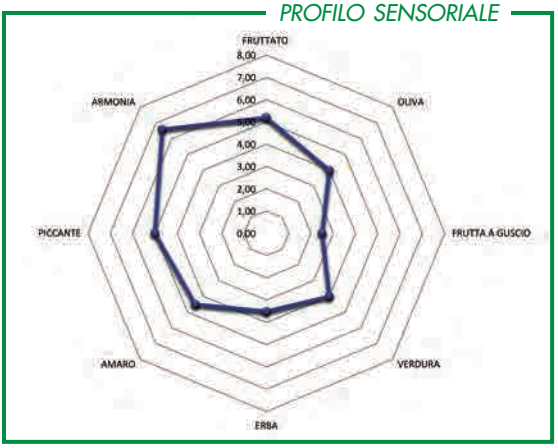
NOME OLIO: L'Erta di Quintole
DENOMINAZIONE: **IGP toscano - colline di firenze**
Quantità prodotta kg: 850
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: fine ottobre-fine novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: frantoio del Grevepesa
Tecnologia: 2 fasi

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 2500
Superficie oliveta in ettari: 10
Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: 3000
Tipologia di confezionamento (ml): 100-250-500-750-1000

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.17
n. perossidi (meqO2/kg): 6.3
K232: 1.96
K268: 0.12
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 227

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 420

PROFILO SENSORIALE



La Crocetta

AZIENDA: Società Agricola La Crocetta s.s.
Indirizzo: via della Crocetta 7
Città: 53040 San Casciano dei Bagni (SI)
Telefono: 3356348133
e-mail: lacrocetta2017@gmail.com
Sito Web: www.olionebbio.it
Responsabile commerciale: Alberto Leotti

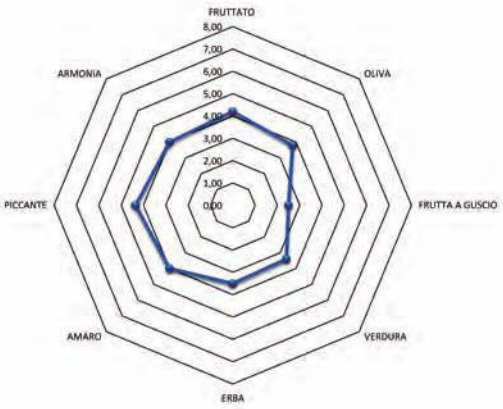
NOME OLIO: Olio Nebbio
DENOMINAZIONE: Dop
Quantità prodotta kg: 894
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima meta' di ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: olivicoltori del cetona(pieralisi)

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: quest'anno circa 2000
Superficie oliveta in ettari: circa 12
Varietà prevalenti: leccino e frantoio
Produzione media aziendale in olio in kg: 824 KG
Tipologia di confezionamento (ml): bottiglie 100-250-500 latte da 5 lt

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,16
n. perossidi (meqO2/kg): 7.0
K232: 1,89
K270: 0,15
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg):

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 561

PROFILO SENSORIALE



La Fattoria di Bonaldo

AZIENDA: La Fattoria di Bonaldo
Indirizzo: Via Dante 80
Città: 53042 Chianciano Terme (SI)
Telefono: 320 7253149
e-mail: info@lafattoriadibonaldo.com
Sito Web: www.lafattoriadibonaldo.com
Responsabile commerciale: Pieri Filippo

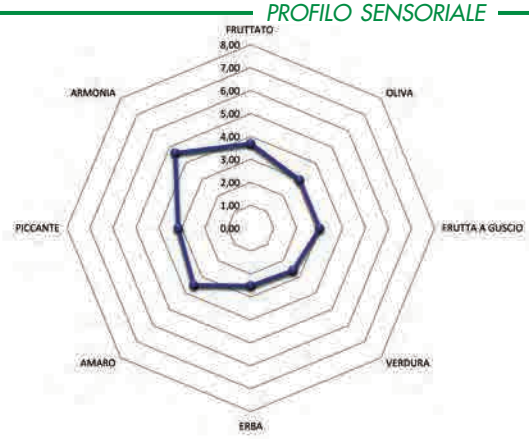
NOME OLIO: Fattoria di Bonaldo
DENOMINAZIONE: IGP bio
Quantità prodotta kg: 920
Biologico: si
Monovarietale:
Periodo di raccolta delle olive: Prima decade novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Olivicoltori delle colline del cetona
Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 1155
Superficie oliveta in ettari: 4.55
Varietà prevalenti: moraiolo correggiolo leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: 10

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.13
n. perossidi (meqO2/kg): 3.9
K232: 1.75
K270: 0.11
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 299

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 483

PROFILO SENSORIALE



La Poderina Toscana

AZIENDA: La Poderina Toscana di Davide Borselli

Indirizzo: loc. Poderina
Città: 58033 Castel del Piano fraz. Montegiovi (GR)
Telefono: 0564 956546
Fax: 0564 956546
e-mail: info@lapoderinatoscana.com
Sito Web: www.lapoderinatoscana.com
Responsabile commerciale: Davide Borselli

MENZIONE SPECIALE:
SELEZIONE "MONOCULTIVAR"

NOME OLIO: Oro

DENOMINAZIONE: DOP Seggiano

Quantità prodotta kg: 2000
Biologico: si
Monovarietale: si, olivastra seggianese
Periodo di raccolta delle olive: seconda e terza decade di ottobre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio aziendale sperimentale
Tecnologia: frantoio fontinuo a 3 fasi, frangitore a dischi,gramole in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 8000
Superficie oliveta in ettari: 22
Varietà prevalenti: ...olivastra seggianese 60%
frantoio 10%, leccino 15%, correggiolo 5% , moraiolo 5% , pendolino5%.
Produzione media aziendale in olio in kg: 20000
Tipologia di confezionamento (ml): 250,500,1000,3000

ANALISI CHIMICA:

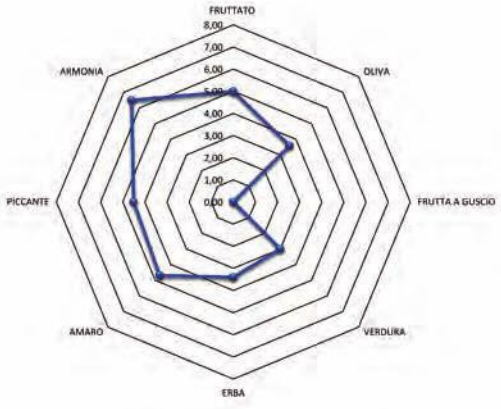
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,16
n. perossidi (meqO2/kg): 6,8
K232: 1,72
K268: 0,11
Delta K: 0,003
Tocoferoli (mg/kg): 261

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 477

PROFILO SENSORIALE



La Ranocchiaia

AZIENDA: **La Ranocchiaia Soc.agr.s.s.**
Indirizzo: Via Faltignano, 39
Città: 50026 San Casciano Val di Pesa
Telefono: 055828058
e-mail: Info@laranocchiaia.it
Sito Web: www.laranocchiaia.it
Responsabile commerciale: Judyta Tyszkiewicz

MENZIONE SPECIALE: SELEZIONE "BIO"

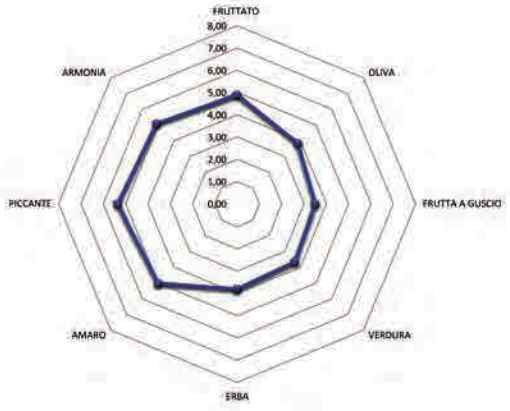
NOME OLIO: **Olio EVO DOP Chianti Classico La Ranocchiaia**
DENOMINAZIONE: **DOP Chianti Classico**
Quantità prodotta kg: 1500
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: fine ottobre - inizio novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, gramole verticali, gramole in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 8200
Superficie Oliveta in ettari: 24
Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: 4000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500 ml

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.20
n. perossidi (meqO2/kg): 3.3
K232: 1.81
K270: 0.15
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 208

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 702

PROFILO SENSORIALE



Leoverde

AZIENDA: **Leoverde s.a. di d.g.s. & c. sas.**
Indirizzo: Localita' Montelattaia,17
Città: 58036 Roccastrada (GR)
Telefono: 335 342172
Fax: 0564 577031
e-mail: montelattaia@libero.it
Sito Web: www.montelattaia.com
Responsabile commerciale: sig.ra Patrizia Medail

NOME OLIO: Leoverde

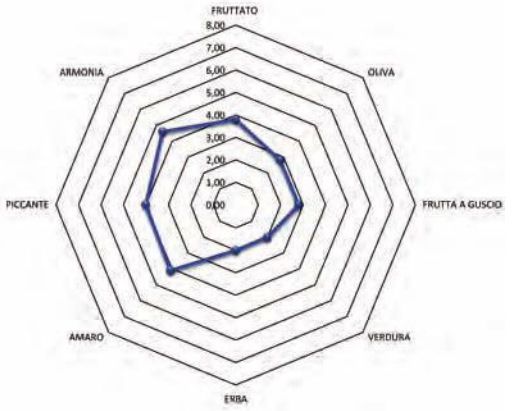
DENOMINAZIONE: I.G.P. Toscano
Quantità prodotta kg: 1000
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 7 – 31 ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 1650
Superficie oliveta in ettari: 12,57
Varietà prevalenti: frantoio,leccino, moraiolo, leccio del corno, maurino, pendolino
Produzione media aziendale in olio in kg: 2500
Tipologia di confezionamento (ml): 500, 3000.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,16
n. perossidi (meqO2/kg): 6,8
K232: 1,82
K268: 0,18
Delta K: 0,00
Tocoferoli (mg/kg): 261

PROFILO BIOFENOLICO
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 495

PROFILO SENSORIALE



Lucii Libanio

AZIENDA: **Lucii Libanio**
Indirizzo: Loc. Santa Maria, 50
Città: 53037 San Gimignano (SI)
Telefono: 0577950199
Fax: 0577950081
e-mail: info@casalucii.it
Sito Web: www.casalucii.it
Responsabile commerciale: Luca Lucii

NOME OLIO: Casa Lucii
DENOMINAZIONE: **IGP TOSCANO**
Quantità prodotta kg: 1530
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: terza decade di ottobre – prima decade di novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: frantoio esterno. frantoio cooperativo valdelsano e Frantoio Nencioni
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 1500
Superficie oliveta in ettari: 5,82
Varietà prevalenti: frantoio 35%; leccino 35%, moraiolo 15%, maurino 10%, pendolino 5%
Produzione media aziendale in olio in kg: 2200
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 5000, 3000

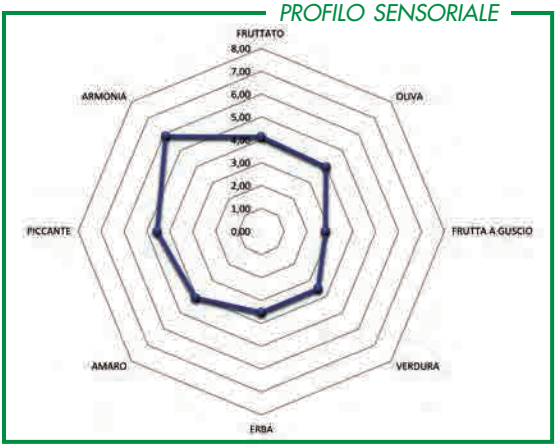
ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.17
n. perossidi (meqO2/kg): 7.4
K232: 1.84
K270: 0.14
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 263

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 577

PROFILO SENSORIALE



Marini

AZIENDA: Marini Giuseppe e Figli s.s. Agricola
Indirizzo: Via B. Sestini, 274
Città: 51100 Pistoia
Telefono: 0573451162
Fax: 05731798090
e-mail: info@marinifarm.it
Sito Web: www.marinifarm.it
Responsabile commerciale: Marini Sara

NOME OLIO: Marini

DENOMINAZIONE: Toscano IGP
Quantità prodotta kg: 608
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: 2° decade di ottobre 2017
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, gramole verticali

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: Circa 1000
Superficie oliveta in ettari: 5.00
Varietà prevalenti: leccino 60%, frantoio 20%, moraiolo 15%, pendolino 5%,
Produzione media aziendale in olio in kg:
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 1000, 5000,

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,13
n. perossidi (meqO2/kg): 6,2
K232: 1,75
K268: 0,15
Delta K: 0,004
Tocoferoli (mg/kg): 396

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO): Biofenoli totali: 519

PROFILO SENSORIALE

Montestigliano

AZIENDA: Montestigliano S.r.l. Societa' Agricola

Indirizzo: Localita' Montestigliano, 55
Città: 53018 Sovicille (SI)
Telefono: 0577/342189 – 347 7906235
Fax: 0577/342408
e-mail: info@montestigliano.it
massimo@montestigliano.it
Sito Web: www.montestigliano.it
Responsabile commerciale: Massimo Donati

NOME OLIO: Fattoria Montestigliano

DENOMINAZIONE: DOP Terre di Siena

Quantità prodotta kg: 681,89 Kg
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ultima decade di ottobre e prima decade di novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio esterno
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 1.989
Superficie oliveta in ettari: 16,75
Varietà prevalenti: frantoio 46%, correggiolo 30%, leccino 12% moraiolo 12%
Produzione media aziendale in olio in kg: 1.900 KG
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 1000

ANALISI CHIMICA:

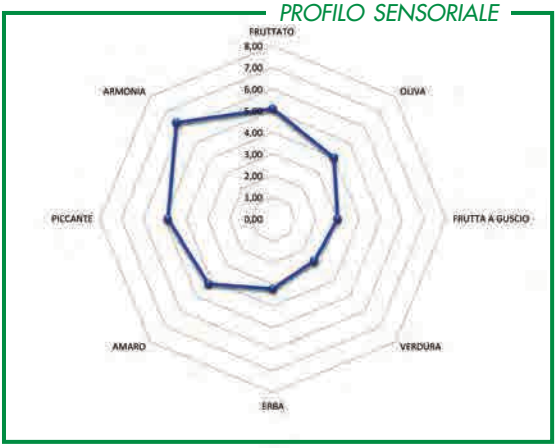
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,19
n. perossidi (meqO2/kg): 6,3
K232: 1,73
K268: 0,11
Delta K: 0,002

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 426

PROFILO SENSORIALE



Oliviera Sant'Andrea

AZIENDA: Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico ed Enzo Snc
Indirizzo: Via Cave - Fraz. Serre
Città: Rapolano terme (SI)
Telefono: 0577704102
Fax: 057770463
e-mail: info@oliodelcapunto.com
Sito Web: www.oliodelcapunto.it
Responsabile commerciale: Enzo Giganti

MENZIONE SPECIALE: SELEZIONE "ORIGINE"

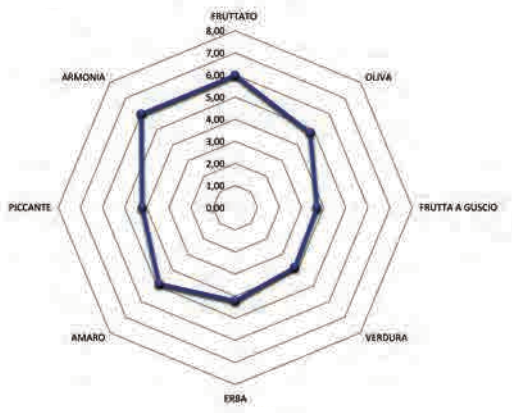
NOME OLIO: Olio del Capunto
DENOMINAZIONE: IGP TOSCANO
Quantità prodotta kg: 2100
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore a dischi, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 22000
Superficie oliveta in ettari: 54 Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, correggiolo, leccio del corno, maurino, pendolino. Produzione media aziendale in olio in kg: 15000
Tipologia di confezionamento (ml):

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.16
n. perossidi (meqO2/kg): 3.3
K232: 1.94
K270: 0.19
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 287

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 592

PROFILO SENSORIALE



Nonno Adamo

AZIENDA: **Società Agricolo Nonno Adamo s.s.**
Indirizzo: Via Ansedonia, 62
Città: 58100 Grosseto
Telefono: 335/7733302
e-mail: info@nonnoadamo.it
Sito Web: www.nonnoadamo.it
Responsabile commerciale: Piccini Adamo

NOME OLIO: L'Olio Nonno Adamo DOP

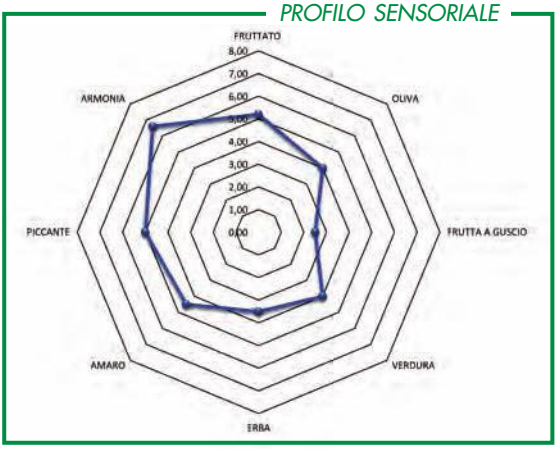
DENOMINAZIONE: DOP Seggiano
Quantità prodotta kg: 450,50
Biologico: si
Monovarietale: si, olivastra seggianese
Periodo di raccolta delle olive: ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno_La Poderina Toscana di Borselli Davide.
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 700
Superficie oliveta in ettari: 8
Varietà prevalenti: olivastra seggianese 90%, moriaiolo 5%, leccino 5%
Produzione media aziendale in olio in kg: 2500
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 1000, 3000, 5000

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,13
n. perossidi (meqO2/kg): 6,5
K232: 1,68
K268: 0,12
Delta K: 0,003
Tocoferoli (mg/kg): 252

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO): Biofenoli totali: 506

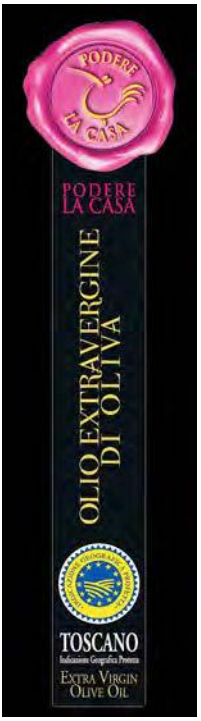
PROFILO SENSORIALE



Podere La Casa

AZIENDA: Podere La Casa di Giandalia Daniela

Indirizzo: Via Vallimonti, 9
Città: 56036-PALAIA
Telefono: 0587/622741
Fax: 0587/621814
e-mail: info@ilpoderelacasa.it
Sito Web: www.ilpoderelacasa.it
Responsabile commerciale: Enrico Ugolini



NOME OLIO: Podere La Casa

DENOMINAZIONE:

Quantità prodotta kg: 546
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: seconda e terza decade di ottobre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse

INFORMAZIONISULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 1.550
Superficie oliveta in ettari: 6
Varietà prevalenti: Frantoio 50%, Leccino 30%, Pendolino 10 %, Madremignola 10%
Produzione media aziendale in olio in kg: 1.000
Tipologia di confezionamento (ml): 500 ml 1000 ml 3000 ml 5000 ml

ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.19
n. perossidi (meqO2/kg): 7.0
K232: 1.75
K270: 0.13
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 306

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 547

PROFILO SENSORIALE

Roverella

AZIENDA Società Agricola Roverella
Indirizzo: Via Terminillo 2/b
Città: 58100 Grosseto
Telefono: 338 9650777
e-mail: roverella15@libero.it
Sito Web: aziendaagricolaroverella.it
Responsabile commerciale: Carlotta Bitetti

NOME OLIO Roverella
DENOMINAZIONE IGP Toscano
Quantità prodotta kg: 1540
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio Le Selvette
Tecnologia: continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE
Olivi presenti in azienda: 3000
Superficie oliveta in ettari: 15
Varietà prevalenti: leccino frantoio, moraiolo
Produzione media aziendale in olio in kg 2000
Tipologia di confezionamento (ml): 5 Lt, 0,75, 0,50

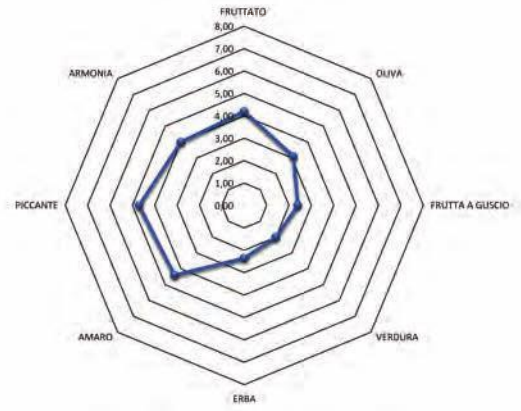
ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico) 0,16
n. perossidi (meqO2/kg) 6,71
K232 1,90
K268 0,128
Delta K 0,004
Tocoferoli (mg/kg) 272

PROFILO BIOFENOLICO:

280 nm (mg tirosolo/kg olio) Biofenoli totali 531

PROFILO SENSORIALE



San Leo

AZIENDA: Azienda Agraria San Leo s.n.c. DI Bonechi L. & L.
Indirizzo: Via Badia Montescalari, 9
Città: 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)
Telefono: 0559502056 -: 3398898005
Fax: 0559502056
e-mail: info@agriturismosanleo.it
Sito Web: www.agriturismosanleo.it
Responsabile commerciale: Andrea Bonechi

NOME OLIO: San Leo

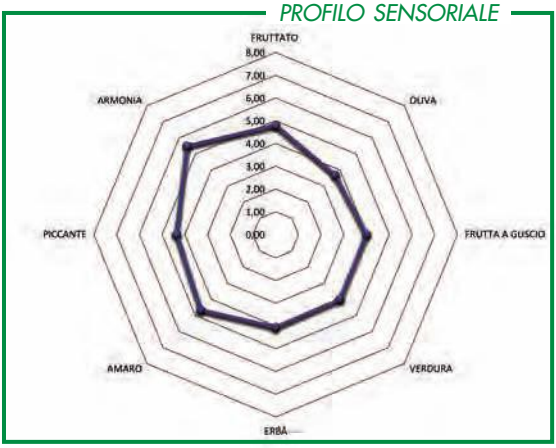
DENOMINAZIONE: IGP Toscano, Colline di Firenze
Quantità prodotta kg: 1000
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: seconda decade di novembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 7.000
Superficie oliveta in ettari: 18
Varietà prevalenti: moraiolo, leccino, frantoio, pendolino.
Produzione media aziendale in olio in kg: circa 8.000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750, 1000, 5000 m

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.19
n. perossidi (meqO2/kg): 5.4
K232: 1.93
K270: 0.15
Delta K: 0.005
Tocoferoli (mg/kg): 184

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 719

PROFILO SENSORIALE



Stefanini Tronchetti

AZIENDA: Azienda Agricola Stefanini Tronchetti di Stefanini Simone
Indirizzo: Via San Piero, 1
Città: 55015 - Montecarlo (LU)
Telefono: 0583216216
Fax: 058325177
e-mail: info@principatoditoscana.it
Sito Web: www.principatoditoscana.it
Responsabile commerciale: Stefanini Simone

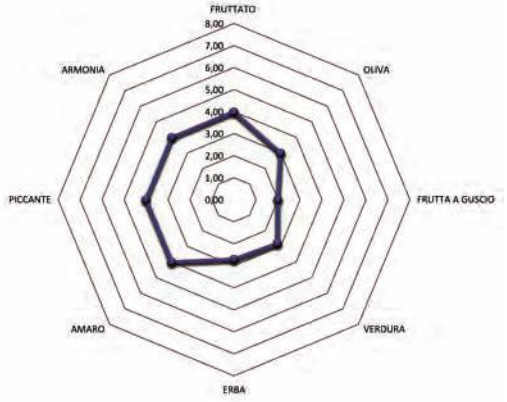
NOME OLIO: L'olio di Jacopo
DENOMINAZIONE: DOP Lucca
Quantità prodotta kg: 2361
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: terza ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno Frantoio Lenzi Fulvio
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse,

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 3000
Superficie oliveta in ettari: 7
Varietà prevalenti: frantoio (60%), leccino (30%), moraiolo (5%), pendolino (5%)
Produzione media aziendale in olio in kg: 5000
Tipologia di confezionamento (ml): 250 500

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.13
n. perossidi (meqO2/kg): 8.8
Tocoferoli (mg/kg): 196

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 361

PROFILO SENSORIALE



T.D.C. Agricoltura

AZIENDA: **T.D.C. Agricoltura Sarl**
Indirizzo: Località Castelfalfi
Città: 50050 Montaione (FI)
Telefono: 3496744201
Fax: 0571890191
e-mail: marco.arrosti@castelfalfi.it
Sito Web: www.castelfalfi.it
Responsabile commerciale: Arrosti Marco

NOME OLIO: Casa al Bosco
DENOMINAZIONE: **IGP TOSCANO**
Quantità prodotta kg: 453
Biologico: si
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima, seconda, terza decade ottobre; prima, seconda, terza decade novembre.
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore a martelli, gramole chiuse in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 10000
Superficie oliveta in ettari: 40
Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino.
Produzione media aziendale in olio in kg: 4500 Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 5000.

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,16
n. perossidi (meqO2/kg): 7,1
K232: 1,77
K268: 0,10
Delta K: 0,006
Tocoferoli (mg/kg): 239
PROFILO BIOFENOLICO
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 404

PROFILO SENSORIALE

Talente

AZIENDA: **Azienda Agricola Talente di Toschi Antoniella Federica**
Indirizzo: Via Empolese,95/C
Città: 50026 San Casciano In Val di Pesa (FI)
Telefono: 0558290179
Fax: 0558290179
E-Mail: info@oliocassiano.it
Sito Web: www.oliocassiano.com
Responsabile Commerciale: Federica Toschi Antoniella

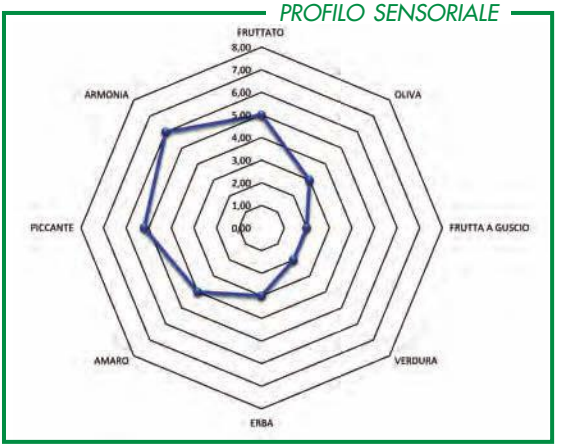
NOME OLIO: Cassiano
DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Colline Di Firenze**
Quantità Prodotta Kg: 1610
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: seconda decade ottobre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio Aziendale
Tecnologia: ciclo continuo,frangitore dischi,gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi Presenti In Azienda: 19000
Superficie oliveta In Ettari: 72
Varietà Prevalenti: 60%frantoio, 20%moraiolo, 20%leccino
Produzione media aziendale in olio in Kg: 25000
Tipologia Di Confezionamento (Ml): 100,500,3000,5000

ANALISI CHIMICA:
Acidi Grassi Liberi (% Peso Acido Oleico): 0,16
N. Perossidi (Meqo2/Kg): 5,8
K232: 1,80
K268: 0,17
Delta K: 0,004
Tocoferoli (Mg/Kg): 325

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli Totali: 503

PROFILO SENSORIALE



Talente

AZIENDA: Azienda Agricola Talente di Toschi Antoniella Federica

Indirizzo: Via Empolese, 95/c
Città: 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Telefono: 0558290179
Fax: 0558290179
e-mail: info@oliocassiano.it
Sito Web: www.oliocassiano.com
Responsabile commerciale: Federica Toschi Antoniella

NOME OLIO: Cassiano

DENOMINAZIONE: DOP Chianti Classico

Quantità prodotta kg: 1470
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: terza decade ottobre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: frantoio aziendale
Tecnologia: ciclo continuo,frangitore dischi,gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 19000
Superficie oliveta in ettari: 72
Varietà prevalenti: 60% frantoio,20% moraiolo,20% leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: 25000
Tipologia di confezionamento (ml): 100,250,500,3000,5000

ANALISI CHIMICA:

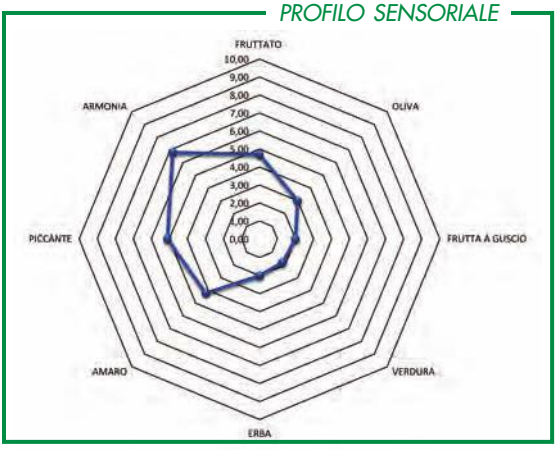
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,15
n. perossidi (meqO2/kg): 4,7
K232: 1,79
K268: 0,13
Delta K: 0,00
Tocoferoli (mg/kg): 202

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 404

PROFILO SENSORIALE



Tenuta Badia di Morrona

AZIENDA: Tenuta Badia di Morrona s.a.f.t. snc
Indirizzo: via del Chianti, 6
Città: 56030 Terricciola (PI)
Telefono: 0587 658505
Fax: 0587 655127
e-mail: clienti@badiadimorrona.it
Sito Web: www.gascinialberto.it
Responsabile commerciale:

NOME OLIO: Badia di Morrona

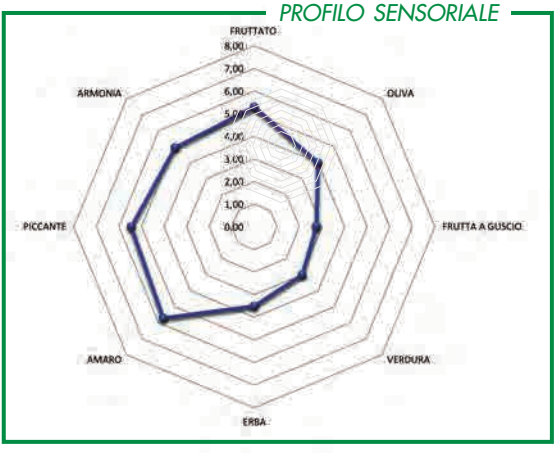
DENOMINAZIONE: IGP Toscano
Quantità prodotta kg: 1000
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre - dicembre
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: aziendale
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore a martelli, gramole chiuse.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 11000
Superficie oliveta in ettari: 40
Varietà prevalenti: leccino, pendolino, frantoio
Produzione media aziendale in olio in kg: 6500
Tipologia di confezionamento (ml): 250 500 750 5000 3000

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.16
n. perossidi (meqO2/kg): 5.8
K232: 1.83
K270: 0.12
Delta K: 0.00
Tocoferoli (mg/kg): 215

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
Biofenoli totali: 422

PROFILO SENSORIALE



Terre dell'Etruria

AZIENDA: Terre dell'Etruria Soc. Coop. Agr.

indirizzo: via del Casone Ugolino, 2
città: 57022 Castaghneto Carducci (LI)
telefono: 0565 775488
fax: 0565 776066
e-mail: info@terretruria.it
sito web: www.terretruria.it
responsabile commerciale: Massimo Carlotti

NOME OLIO: **Antico Borgo**
DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**
quantità prodotta kg: 125000
biologico: no
monovarietale: no
periodo di raccolta delle olive: seconda metà di ottobre
Informazioni sulla trasformazione
frantoio: aziendale/cooperativo
tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, gramole chiuse in atmosfera inerte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
olivi presenti in azienda: 625000
superficie oliveta in ettari: 2500 terreni dei soci olivicoltori
varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino, pendolino, leccio del corno, maurino.
produzione media aziendale in olio in kg: 40000
tipologia di confezionamento (ml): 250 500 5000 3000

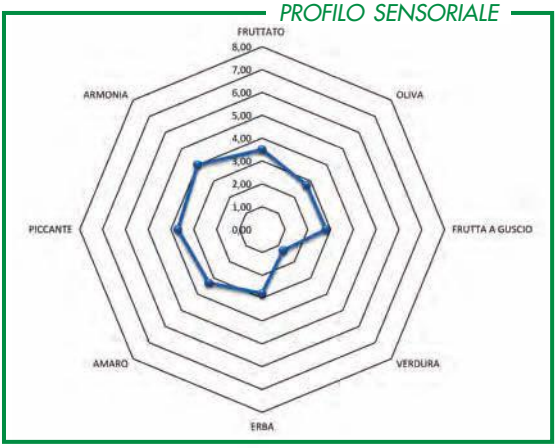
ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,20
n. perossidi (meqo2/kg): 6,5
k232: 1,84
k268: 0,13
delta k: 0,002
tocoferoli (mg/kg): 273

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):
biofenoli totali: 492

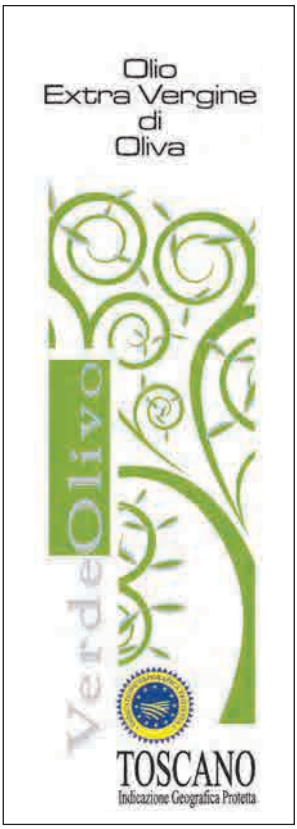
PROFILO SENSORIALE



VerdeOlivo

AZIENDA: Azienda Agricola VerdeOlivo

Indirizzo: Località Campo all'Olmo, 27
Città: 57025 Piombino (LI)
Telefono: 3472915830
e-mail: info@aziendaagricolaverdeolivo.it
Responsabile commerciale: Matteo Serravalle



NOME OLIO: VerdeOlivo

DENOMINAZIONE: Olio Toscano IGP

Quantità prodotta kg: 914,00
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: ottobre e novembre

Informazioni sulla trasformazione

Frantoio: esterno-terre dell'etruria
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse in lieve depressione.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 3000
Superficie oliveta in ettari: 10.00.00
Varietà prevalenti: leccino, frantoio, maurino, pendolino, leccio del corno
Produzione media aziendale in olio in kg: 914,00
Tipologia di confezionamento (ml): 250 500 750 5000 3000

ANALISI CHIMICA:

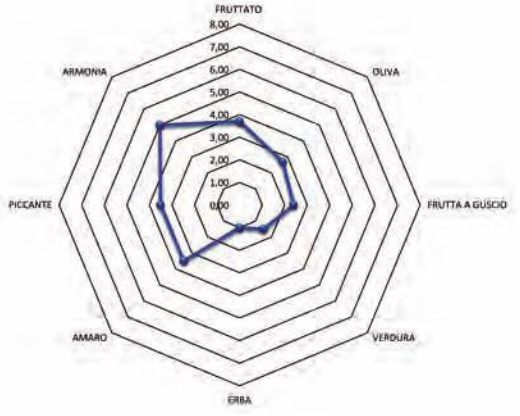
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,21
n. perossidi (meqO2/kg): 6,9
K232: 1,59
K268: 0,10
Delta K: 0,002
Tocoferoli (mg/kg): 326

PROFILO BIOFENOLICO:

280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO):

Biofenoli totali: 366

PROFILO SENSORIALE



Villa Humbourg

AZIENDA: Villa Humbourg srl Società Agricola.
Indirizzo: VIA Bagnano, 205
Città: 50052 Certald (FI)
Telefono: 3396427525
e-mail: ludovica,profous@villahumbourg.it
Sito Web: www.villahumbourg.it
Responsabile commerciale: Maria Ludovica Nati Poltri

NOME OLIO: Olio extravergine IGP Toscano Colline di Firenze

DENOMINAZIONE: IGP Toscano
Quantità prodotta kg: 800
Biologico: no
Monovarietale: no
Periodo di raccolta delle olive: prima decade novembre

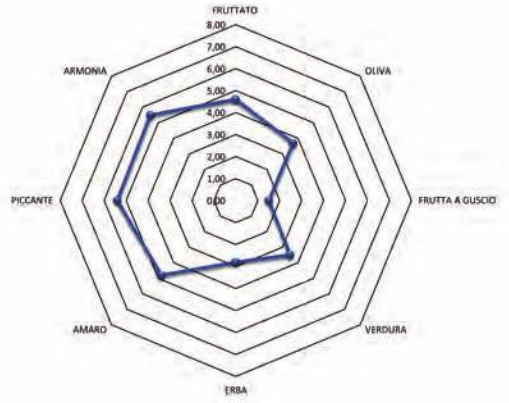
Informazioni sulla trasformazione
Frantoio: Frantoio esterno, Az. Agr San Giovanni Noce ,Tavarnelle V.P.
Tecnologia: ciclo continuo, frangitore dischi, gramole aperte.

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:
Olivi presenti in azienda: 5700
Superficie oliveta in ettari: 43
Varietà prevalenti: pendolino, frantoio, moraiolo, leccino, americano.
Produzione media aziendale in olio in kg: 3000
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500

ANALISI CHIMICA:
acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0,24
n. perossidi (meqO2/kg): 5,5
K232: 2,00
K268: 0,17
Delta K: 0,005
Tocoferoli (mg/kg): 236

PROFILO BIOFENOLICO:
280 NM (MG TIROSOLO/KG OLIO)
Biofenoli totali: 775

PROFILO SENSORIALE



Modalità partecipazione

Procedure for participation

Estratto modalità di partecipazione alla "selezione regionale degli oli extravergini di oliva dop e igp"

ANALISI SENSORIALE

Per legge, come riportato nel Reg. CEE 2568/91 e succ. mod., l'olio extravergine di oliva deve essere privo di difetti rilevabili attraverso l'analisi sensoriale (panel test). L'o-lio 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 determina-zione del giudizio complessivo del panel. In Toscana operano 17 panel professionali riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF). Gli as-saggiatori iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'elenco nazionale rappresentano una gran parte degli iscritti a livello naziona-le. Tutti gli oli a marchio DOP o IGP immessi in commercio sono sottoposti al panel test; questo obbligo non sussiste per l'olio extra-vergine 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 sta-ta 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 provincie, in rappresentanza delle commissioni di assaggio riconosciute dal MiPAAF e operanti in Toscana presso enti pubblici.

Extract from the participation rules in the "regional selection of PDO and PGI extra virgin olive oils"

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 17 professional panels operating in Tuscany, recognised by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies (MiPAAF). 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 MiPAAF and operating in Tuscany at public agencies.

Campagna olearia 2017/2018

(Decreto dirigenziale 16899 del 20 Novembre 2017)

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Regione Toscana – Assessorato Agricoltura - Settore "Produzioni agricole vegetali e zootecniche. Promozione" e la collaborazione di Promofirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e dei Consorzi di Tutela, indice ed organizza la **"Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP"** per la campagna olearia 2017/2018.

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 100 campioni di olio. A tal fine i campioni saranno ammessi secondo l'ordine di arrivo regi-strato dal portale di cui all'articolo 5.

2017/2018 Extravirgin olive oil production campaign

(Executive Decree 16899 - 2017, 20th November

Art. 1 – ORGANISATION

*Tuscany Region- Agricultural Commission - "Agricultural, vegetable and livestock production. Promotion", with the collaboration of PromoFirenze - Special-purpose Company of the Chamber of Commerce of Florence and of the Consorzi di Tutela (Protection Consortiums), indexes and organises the "**Regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils**", as follows, the Selection for the 2017/2018* extra virgin olive oil-production campaign.

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 100 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 – 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 450 chilogrammi.

Art. 5 – MODALITA' D'ISCRIZIONE

Le imprese che intendono partecipare alla Selezione dovranno registrarsi, o verificare la propria iscrizione, online al portale http://regionetoscana.crmcorporate.it/registrazione.

Successivamente, l'impresa, per aderire alla Selezione, deve compilare la domanda di adesione e relativi allegati esclusivamente online.

Le domande online possono essere presentate dal giorno successivo alla pubblicazione del decreto dirigenziale di approvazione del presente avviso sulla Banca Dati Atti della Regione Toscana fino alle ore 15:30 del 31 gennaio 2018.
Le imprese che presentano domanda alla selezione devono inviare, contestualmente ed a loro spese, direttamente al Laboratorio incaricato da Promofirenze, entro e non oltre le ore 15.30 del 31 gennaio 2018, n. 4 bottiglie dello steso lotto, per ogni olio presentato, di capacità minima di 250 ml. ciascuna, confezionate ed etichettate conformamente 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. 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 450 kilograms of certified extra virgin olive oil.

Art. 5 - REGISTRATION PROCEDURE

Companies that wish to participate in the Selection process can register, or check their registration, online at the portal http://regionetoscana.crmcorporate.it/registrazione.
Subsequently, to take part in the Selection, it has to complete the application for participation and the related attachments exclusively online.
The online applications may be presented from the day following the publication of the executive decree of approval of this notice on the Database of the Acts of the Region of Tuscany up to the hour 3:30 p.m. of 31st January 2018.
The companies which submit a request to the Selection must send, simultaneously and at their own expense, directly to the Laboratory appointed by PromoFirenze,from Monday to Friday no later than 3:30 p.m. of **31st January 2018**, *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 – 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 minimo n. 8 e massimo n. 12 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MIPAAF 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. 23) costruita in base ai principi dell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni, ampliata, nella parte dei descrittori positivi, con le indicazioni proposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nel documento COI/T.20/Doc.n.22. Il gradimento complessivo di ciascun olio viene espresso mediante un punteggio numerico da zero a dieci. Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli punteggi numerici.

Per saperne di più:

http://www.regione.toscana.it/regione/leggi-atti-e-normative

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 a minimum of 8 and a maximum of 12, 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 MiPAAF 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. 33) formulated in accordance with the principles of Annex XII to Reg. (EEC) no. 2568/1991 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.

Read more:

http://www.regione.toscana.it/regione/leggi-atti-e-normative

Finito di stampare
nel mese di aprile 2018
presso Litografia I.P. - Firenze

in collaborazione con

PromoFirenze

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze