

REGIONE
TOSCANA



Selezione degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2017

*Selection of PDO and PGI
extra virgin olive oils
Tuscany 2017*



REGIONE
TOSCANA



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

*Selection of PDO and PGI
extra virgin olive oils
Tuscany 2017*



Campagna olearia 2016 / 2017
2016 / 2017 Harvest

In collaborazione con / With the support of:



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
© 2017, Copyright
Regione Toscana
Tutti i diritti riservati

Indice

- Presentazione 5
- Introduzione 7
- L’olivo nella storia 9
- Le principali cultivar toscane 12
- La filiera di produzione dell’olio
 extravergine di oliva 18
- L’etichettatura dell’olio extravergine di oliva 24
- Gli oli di qualità tipica e garantita 26
- L’analisi chimica e sensoriale 30
- Scheda valutazione e lista produttori 33
- Tabella oli selezionati 36
- Schede produttori 39
- Modalità di partecipazione alla “selezione
 regionale degli oli extravergini di oliva
 DOP e IGP” 67

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* 18
- *The labelling of extra virgin olive oil* 24
- *Oils of typical and guaranteed quality
 (PGI and PDO)* 26
- *Chemical and sensory analysis* 30
- *Evaluation form and producers list* 33
- *Table selection extra virgin olive oils* 36
- *Producers form* 39
- *Procedure for participation in the
 “regional selection of PDO and PGI
 extra virgin olive oils”* 67



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 suoi gusti inconfondibili, specchio del territorio dal quale proviene.

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

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 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 mille 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 23 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", il migliore olio "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.

in the Selection is brought to 1000 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 23 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 top "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

Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

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 2016/2017.

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 Marzo 2017 con Decreto dirigenziale n. 1408/2017, 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 10 quintali. Ogni impresa aveva la possibilità di partecipare con un massimo di 3 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.

I 23 oli selezionati, anche se non numerosi (anche perché nella campagna 2016/2017 la produzione complessiva regionale di olio

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 2016/2017 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 March 2017 with Executive Decree no. 1408/2017, 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 10 quintals. Each producer company could participate with up to 3 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.

While not many in number (in part due to the fact that the total regional extra virgin olive oil production for the 2016/2017 campaign was particularly scarce), the 23 selected extra virgin olive oils represent the very best

di oliva è risultata particolarmente scarsa), rappresentano dunque il meglio della produzione toscana per la campagna olearia 2016/2017, 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 1408/2017), 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. 1 olio extravergine di oliva
monovarietale "Selezione
MONOVARIETALE"**

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

of Tuscany's production during the last extra virgin olive oil campaign: such excellence was achieved 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 1408/2017), 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;**

**no. 1 "SINGLE-VARIETY Selection" extra
virgin olive oil**

**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 (640-561 a.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 larde" (tempo del lardo) come una delle scansioni del calendario agricolo. È propria della fine del Medioevo la ripresa, in varie aree della toscana, dell'olivicultura, 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'olivicultura 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'olivicultura 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 larde (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 oli, 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, agronomic, technological, chemical and organoleptic characteristics.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MORAILO



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.

LECCINO



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

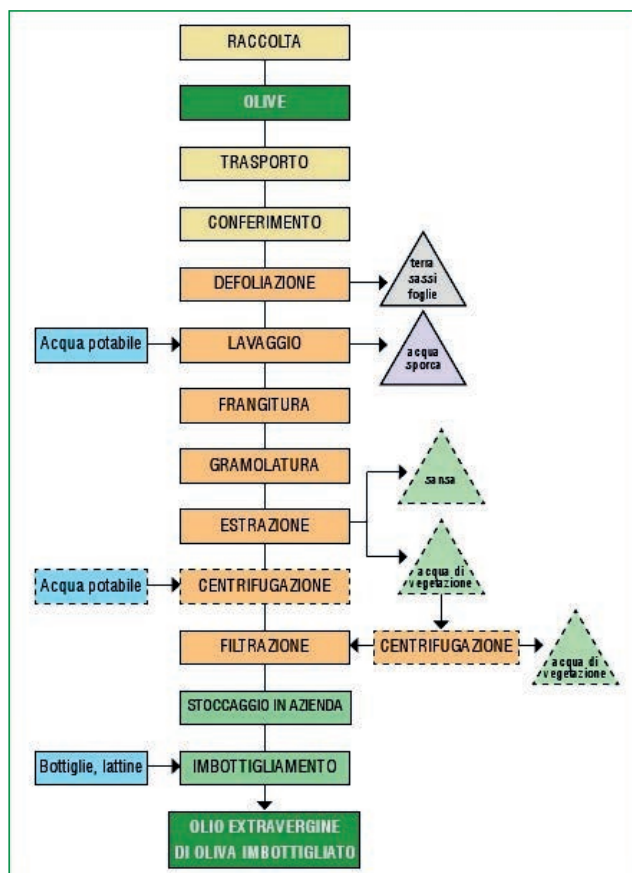


Diagramma di flusso per la produzione di olio extra vergine di oliva.

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 above 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 emisferica con asse verticale, con intercapedine laterale in cui far scorrere acqua a temperatura controllata in modo da garantire il riscaldamento della pasta sino a livelli voluti. La gramolatura ha lo scopo di incrementare la percentuale di olio libero, favorendo, la riunione delle goccioline di olio

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, riscaldamento o avvinato), sia la presenza di attributi positivi tipici (fruttato, amaro e piccante) definiti nei disciplinari. Le analisi chimiche sono tese a controllare la genuinità e la qualità del prodotto (per esempio sono ammessi solo oli a bassa acidità libera e non ossidati) ed anche la presenza, in determinate concentrazioni, di sostanze salutari e antiossidanti (tocoferoli e polifenoli). I consumatori che acquistano un prodotto protetto con la denominazione DOP e IGP possono avere la certezza che si tratta di un prodotto con una precisa origine geografica e con caratteristiche proprie inequivocabili che ne sanciscono la fama. Sulle etichette delle bottiglie, oltre alle normali dizioni previste dalla normativa vigente, deve essere riportata la dizione Olio Extra vergine di Oliva, il nome della denominazione, seguita immediatamente dalla dicitura Denominazione di Origine Protetta o Indicazione Geografica Protetta. Inoltre si troveranno sulla bottiglia i simboli comunitari che contribuiscono a valorizzare le indicazioni geografiche protette e le denominazioni di origine protette e permettono ai consumatori di identificare immediatamente le produzioni di origine tutelate in Europa

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.



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



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.

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

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 province, 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).

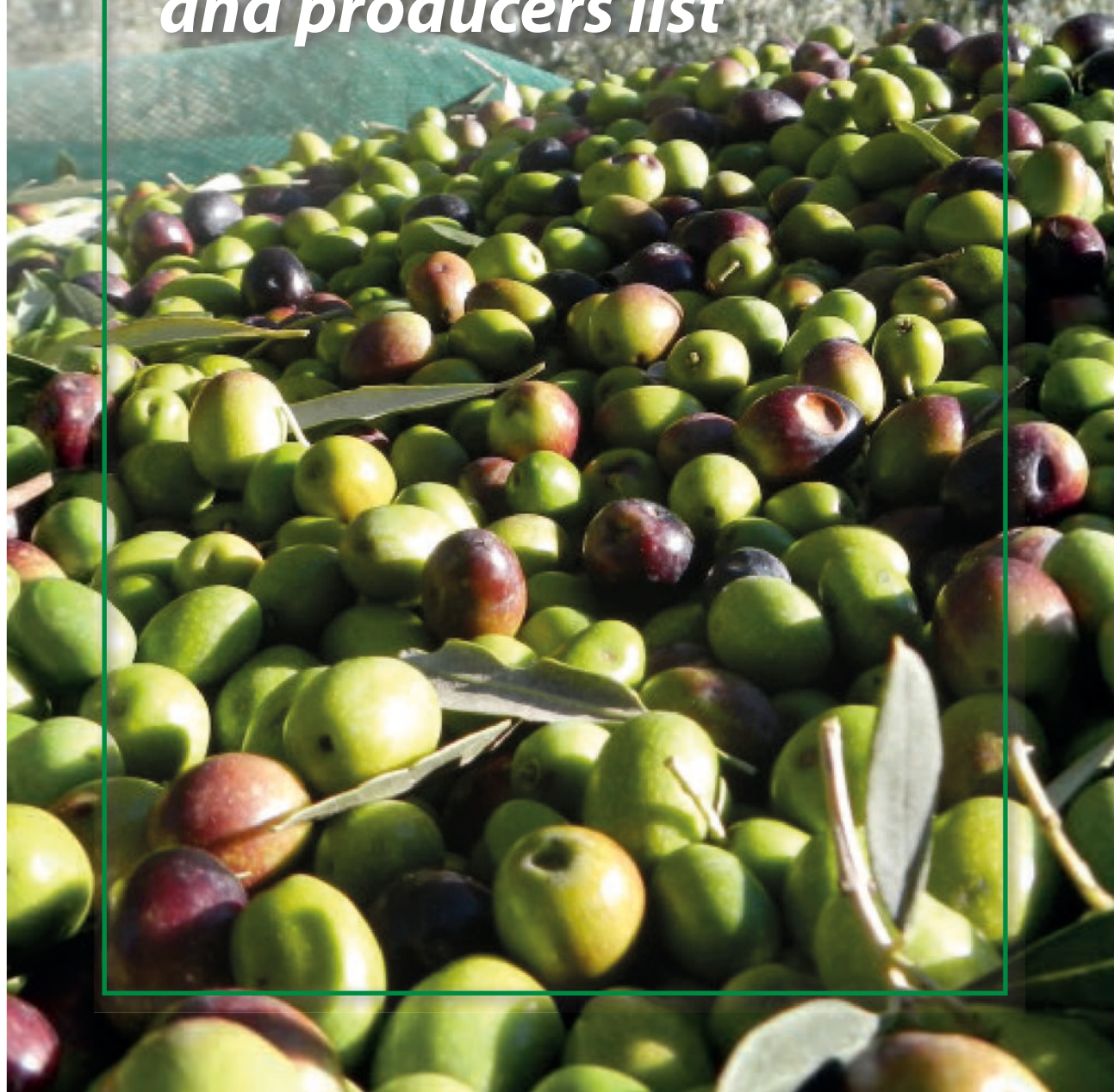
The tasting technicians registered in the regional Tuscan division of the national list represent a large part of those registered at the national level. All extra virgin olive oils with PDO or PGI certification placed on the market must undergo the panel test; this obligation does not apply for the 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) :	<i>Matura (ripenly fruity)</i>		
	<i>acerba (greenly fruity)</i>		
frutta a guscio (nuts) :			
specificare (specity) :	<i>noce (walnut)</i>		
	<i>pinolo (pine kernel)</i>		
	<i>mandorla secca (dried almond)</i>		
	<i>mandorla fresca (fresh almond)</i>		
frutta (fruit) :			
specificare (specity) :	<i>banana (banana)</i>		
	<i>mela (apple)</i>		
verdura (vegetables)			
specificare (specity) :	<i>pomodoro (tomato)</i>		
	<i>melanzana (eggplant)</i>		
	<i>cardo/carciofo (cardoon/artichoke)</i>		

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)		→
astrigente/tannico (astringet/tannic)		→

Fluidità (fluidity)		→
----------------------------	--	---

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

	Disarmonico(discordant)	Armonico (harmonic)
sensazioni complessive(harmony):	→	

Data:	Assaggiatore:
Campione:	Capo panel:

N° PAG.	AZIENDE	OLIO (NOME COMMERCIALE)
42	TERRE DELL' ETRURIA	ANTICO BORGO TOSCANO
43	VABRO SNC DI VAGNOLI G. & C.	BOURBON DEL MONTE
44	LUCII LIBANO	CASA LUCII OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
45	AZ. AGR. TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA	CASSIANO
46	SOC. AGR. BUONAMICI SRL UNIPERSONALE	CESARE & CESARA BUONAMICI OLIO EVO BIO TOSC. IGP COLLINE DI FIRENZE
47	FRANTOIO PRUNETI	COLLINE DI FIRENZE BIOLOGICO PRUNETI
48	FRANTOIO PRUNETI	COLLINE DI FIRENZE PRUNETI
49	COLLEGIO TOSCANO DEGLI OLIVICOLTORI OL.MA SAC	CONTESSA TOSCA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
50	FRANTOIO PRUNETI	EQUILIBRATO PRUNETI
51	FONTE DI FOIANO	FONTE DI FOIANO IGP TOSCANO
52	FRANTOIO FRANCI	FRANCI BIO
53	FRANTOIO FRANCI	FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO
54	FRANTOIO DEL GREVEPESA	FRANTOIO DEL GREVEPESA
55	LEOVERDE	LEOVERDE
56	OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI (O.T.A) SOCIETA COOPERATIVA	NATIO
57	OLIVIERA SANT'ANDREA GIGANTI ENRICO ED ENZO SNC	OLIO DEL CAPUNTO
58	LA TORRE SRL SOCIETA AGRICOLA	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
59	AZ. AGR. STEFANINI TRONCHETTI di Stefanini Simone	OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA - L'OLIO DI JACOPO
60	FATTORIE PARRI SAC. AGR. DI LUIGI MARIA PARRI	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI FIRENZE
61	FRANTOIO PASQUINI ATTILIO SNC DI PASQUINI ANTONIO E C.	PASQUINI DAL 1920 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
62	AZ.AGR. GIANCARLO GIANNINI	POGGIO AL VENTO
63	AZ. AGR. ROVERELLA	ROVERELLA
64	AZ. AGRARIA SAN LEO S.N.C	SAN LEO CLASSICO

Quantità dell' olio selezionato (*da 1000 a 3000kg; **da 3000 a 5000kg; *** superiore a 5000kg)

Simboli: biologico  – monocoltivar  – biofenoli superiori a 400 mg/kg 



★ MENZIONE SPECIALE: selezione ORIGINE, selezione BIO, selezione Monocoltivar, selezione BIOFENOLI

DENOMINAZIONE	BIO	MONOVARIETALE	QUANTITÀ	BIOFENOLI
IGP TOSCANO			***	♥
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO	 ★		*	♥
DOP CHIANTI CLASSICO			*	
IGP COLLINE DI FIRENZE BIO			*	♥ ★
IGP COLLINE DI FIRENZE BIO ★	 ★		*	♥
IGP COLLINE DI FIRENZE			*	♥
IGP TOSCANO			***	♥
DOP CHIANTI CLASSICO			*	♥
IGP TOSCANO ★			*	♥ ★
IGP TOSCANO ★	 ★	FRANTOIO  ★	**	♥
IGP TOSCANO			***	♥
DOP CHIANTI CLASSICO			**	♥
IGP TOSCANO			*	♥ ★
IGP TOSCANO			*	♥
IGP TOSCANO ★			*	
IGP TOSCANO			*	
DOP LUCCA			*	
IGP TOSCANO ★			***	♥
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**

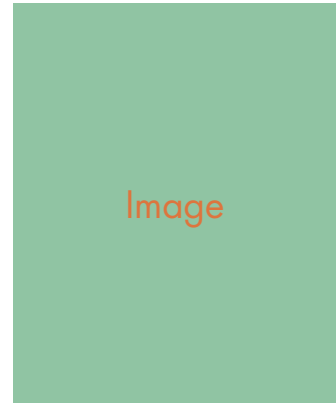
Monovarietale / **Single-variety**

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

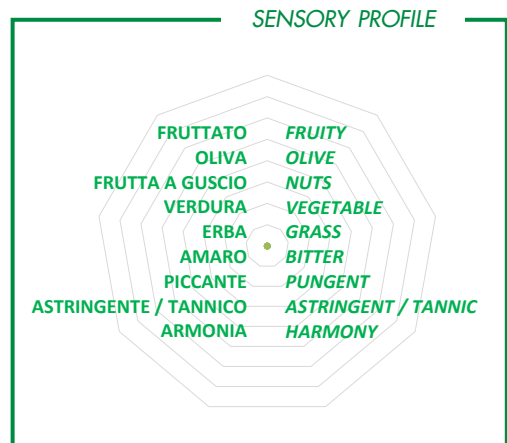
Alcoli fenolici / Phenolic alcohols

Lignani / Lignans

Flavonoidi / Flavones

Acidi fenolici e derivati / Phenolic acids
and derivatives

Biofenoli totali / Total biophenols



Terre dell' Etruria - Antico Borgo

AZIENDA **Terre dell'Etruria**

Indirizzo: Via del Casone Ugolino 2
Città: 57022 Castagneto Carducci
Telefono: 0565 773121
Fax: 0565 775852
e-mail: commerciale@coagri.it
Sito Web: www.terretruria.it
Responsabile commerciale: Azzurra Meucci

NOME OLIO **Antico Borgo**

DENOMINAZIONE **IGP Toscana**

Quantità prodotta kg: 10000
Biologico: NO
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: Ottobre e novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio cooperativo
Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Oli presenti in azienda: Olivete di proprietà dei soci della coop.
Superficie Oliveta in ettari: -
Varietà prevalenti: Frantoio, moraiolo, leccino, pendolino, maurino
Produzione media aziendale in olio in kg 13.000 quintali conferito dai soci della coop.
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 750



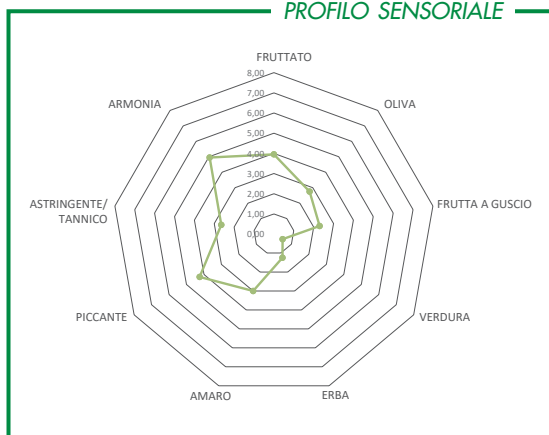
ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi
(% peso acido oleico): 0.28
n. perossidi (meqO₂/kg): 4.72
K232: 1.80
K270: 0.145
Delta K: 0.006
Tocoferoli (mg/kg): 216

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Secoiridoidi totali: 344
Alcoli fenolici: 48
Lignani: 43
Flavonoidi: 33
Acidi fenolici e derivati: 14
Biofenoli totali: 483

PROFILO SENSORIALE



Vabro snc - Bourbon del monte

AZIENDA **Vabro snc di vagnoli g. & c.**

Indirizzo: VIA LIGURIA 43

Città: 53025 PIANCASTAGNAIO

Telefono: 0577 786677

Fax: 0577 1959860

e-mail: info@frantoiovabro.it

Sito Web: www.frantoiovabro.it

Responsabile commerciale: Giorgio Vagnoli

NOME OLIO **Bourbon del monte**

DENOMINAZIONE **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 2050

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Dalla terza decade di ottobre alla prima decade di novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: VABRO snc

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 4000

Superficie Oliveta in ettari: 8

Varietà prevalenti: correggiolo, moraiolo, leccino

Produzione media aziendale in olio in kg: 2400

Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.17

n. perossidi (meqO2/kg): 4.50

K232: 1.86

K270: 0.119

Delta K: -0.004

Tocoferoli (mg/kg): 295

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

Secoiridoidi totali: 565

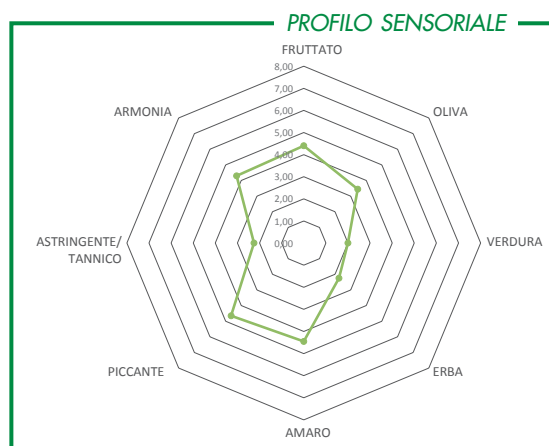
Alcoli fenolici: 7

Lignani: 46

Flavonoidi: 38

Acidi fenolici e derivati: 27

Biofenoli totali: 684



Casa Lucii - Casa Lucii

AZIENDA: Casa Lucii

Indirizzo: Loc. Santa Maria 50

Città: 53037 San Gimignano

Telefono: 0577 950199

Fax: 0577 950081

e-mail: info@casalucii.it

Sito Web: www.casalucii.it

Responsabile commerciale: Luca Lucii

NOME OLIO Casa Lucii

DENOMINAZIONE IGP Toscano Biologico

Quantità prodotta kg: 1020

Biologico: Sì

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: Terza decade
di Ottobre – prima decade di Novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio esterno: Frantoio Cooperativo Valdesano 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; altro



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.21

n. perossidi (meqO₂/kg): 4.5

K232: 1.78

K270: 0.14

Delta K: 0.004

Tocoferoli (mg/kg): 223

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

Secoiridoidi totali: 503

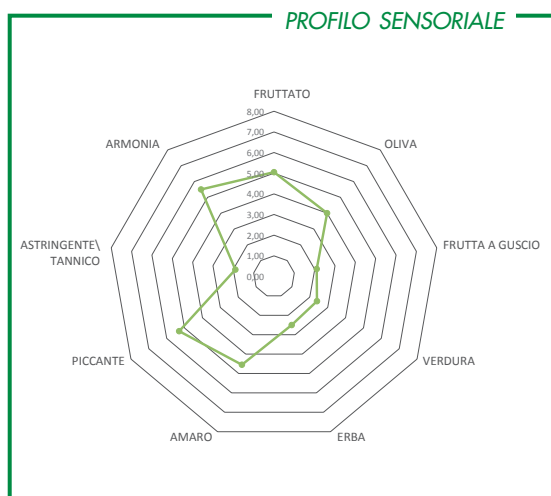
Alcoli fenolici: 7

Lignani: 61

Flavonoidi: 28

Acidi fenolici e derivati: 24

Biofenoli totali: 623



Azienda Agricola Talente – Cassiano

AZIENDA: Azienda Agricola Talente di Toschi Antonietta Federica

Indirizzo: Via Empolese 95/C

Città: 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)

Telefono: 055 8290179

Fax: 055 8290179

e-mail: agricola.talente@libero.it

Sito Web: www.oliocassiano.com

Responsabile commerciale: Federica Toschi Antonietta

NOME OLIO: Cassiano

DENOMINAZIONE: DOP Chianti Classico

Quantità prodotta kg: 2612

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Seconda decade di novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 19000

Superficie Oliveta in ettari: 72

Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino

Produzione media aziendale in olio in kg: 25000

Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 5000



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.5

n. perossidi (meqO2/kg): 5.9

K232: 1.25

K270: 0.16

Delta K: 0.01

Tocoferoli (mg/kg): 157

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

Secoiridoidi totali: 252

Alcoli fenolici: 4

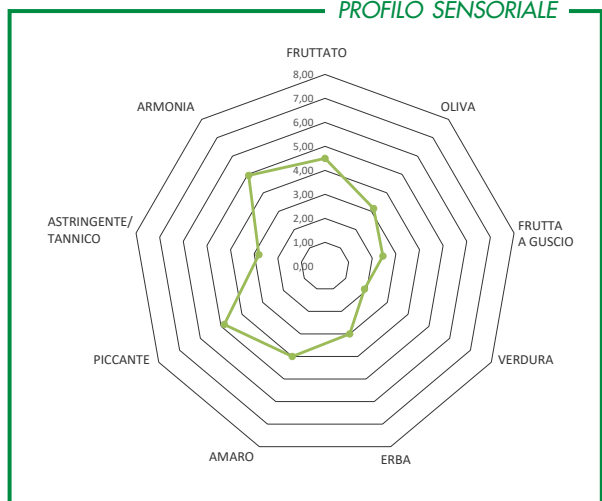
Lignani: 52

Flavonoidi: 24

Acidi fenolici e derivati: 13

Biofenoli totali: 346

PROFILO SENSORIALE



Società Agricola Buonamici srl – Cesare & Cesara Buonamici

AZIENDA: Società Agricola Buonamici srl

Indirizzo: Via Montebeni 11

Città: 50061 FIESOLE

Telefono: 055 654991

Fax: 055 65499216

e-mail: info@buonamici.it

Sito Web: www.buonamici.it

Responsabile commerciale: Cesare Buonamici

NOME OLIO: Cesare & Cesara Buonamici

Olio Evo Bio

DENOMINAZIONE: Toscano IGP Colline di Firenze Bio

Quantità prodotta kg: 1949

Biologico: SI

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Terza decade di ottobre fino alla prima decade di novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Olivi presenti in azienda: 30000

Superficie Oliveta in ettari: 110

Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, maurino, pendolino

Produzione media aziendale in olio in kg: 57550

Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500

ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.33

n. perossidi (meqO₂/kg): 13.2

K232: 1.93

K270: 0.17

Delta K: 0.005

Tocoferoli (mg/kg): 196

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 656

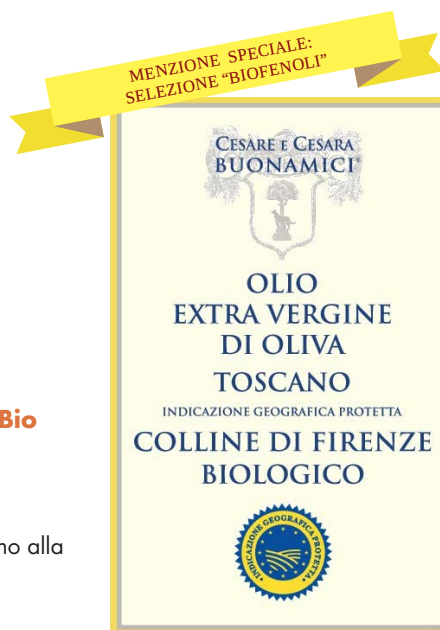
Alcoli fenolici: 9

Lignani: 41

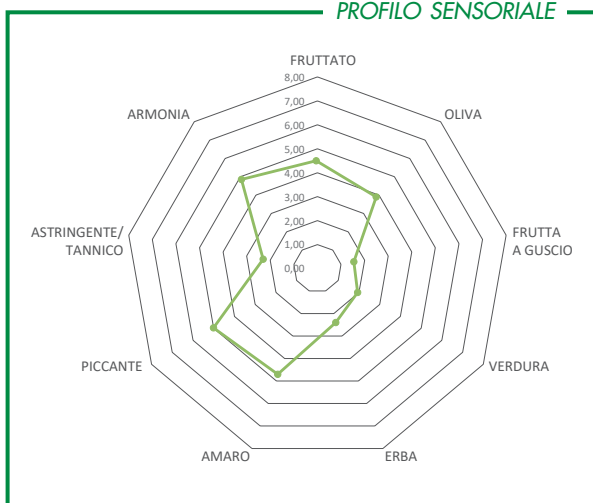
Flavonoidi: 56

Acidi fenolici e derivati: 28

Biofenoli totali: 790



PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pruneti – Toscano IGP colline di Firenze Biologico Pruneti

AZIENDA: **Frantoio Pruneti**

Indirizzo: Via dell'Oliveto 24
Città: 50052 San Polo in Chianti
Telefono: 055 8555091
e-mail: frantoio@pruneti.it
Sito Web: www.pruneti.it
Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

NOME OLIO: **Toscano IGP Colline Di Firenze Biologico Pruneti**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Colline Di Firenze Bio**

Quantità prodotta kg: 1332
Biologico: SI
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: Seconda decade novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale
Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Oliivi presenti in azienda: 19000
Superficie Oliveta in ettari: 78
Varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino
Produzione media aziendale in olio in kg: 510000
Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750



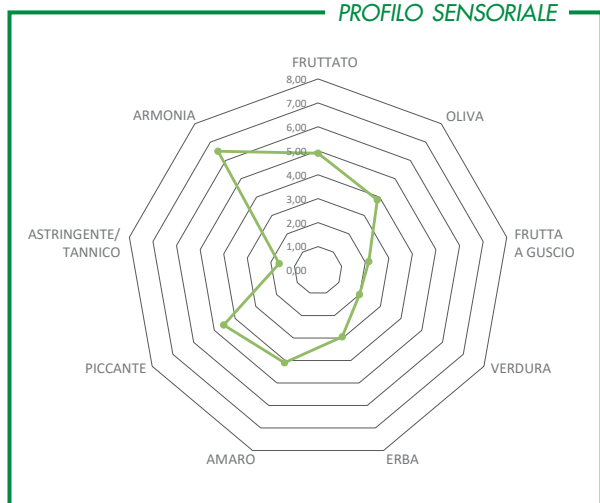
ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi
(% peso acido oleico): 0.19
n. perossidi (meqO2/kg): 6.8
K232: 1.88
K270: 0.13
Delta K: 0.003
Tocoferoli (mg/kg): 267

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Secoiridoidi totali: 332
Alcoli fenolici: 5
Lignani: 33
Flavonoidi: 29
Acidi fenolici e derivati: 16
Biofenoli totali: 415

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pruneti – Toscano IGP Colline di Firenze Biologico Pruneti

AZIENDA: **Frantoio Pruneti**

Indirizzo: Via dell'Oliveto 24

Città: 50052 San Polo in Chianti

Telefono: 055 8555091

e-mail: frantoio@pruneti.it

Sito Web: www.pruneti.it

Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

NOME OLIO: **Toscano IGP colline di Firenze Pruneti**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Colline di Firenze**

Quantità prodotta kg: 1802

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Prima e seconda decade novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 19000

Superficie Oliveta in ettari: 78

Varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino

Produzione media aziendale in olio in kg: 510000

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



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.28

n. perossidi (meqO2/kg): 4.7

K232: 1.55

K270: 0.09

Delta K: 0.003

Tocoferoli (mg/kg): 218

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 359

Alcoli fenolici: 7

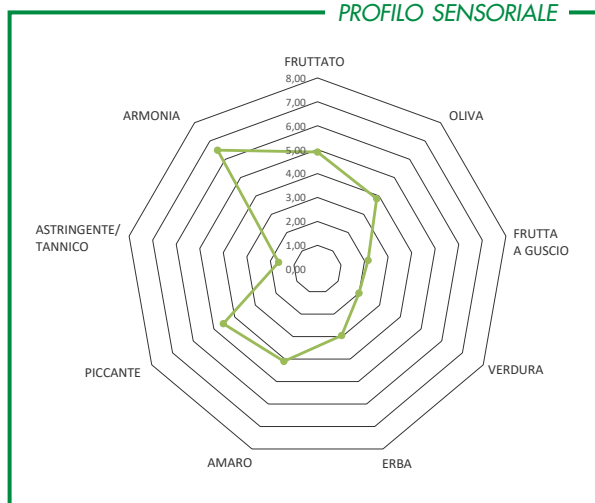
Lignani: 57

Flavonoidi: 33

Acidi fenolici e derivati: 18

Biofenoli totali: 474

PROFILO SENSORIALE



Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. Sac – Contessa Tosca

AZIENDA: Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. Sac

Indirizzo: Loc Madonnino 3
Città: 58100 Montepescali Scalo (GR)
Telefono: 0564 329090
Fax: 0564 329377
e-mail: segreteria@oleificioolma.it
Sito Web: www.oleificioolma.it
Responsabile commerciale:

NOME OLIO: Contessa Tosca

DENOMINAZIONE: IGP Toscano

Quantità prodotta kg: 31700
Biologico: NO
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: Ottobre / Novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio esterno: Pieralisi, frangitura a martelli, ciclo continuo, estratto a freddo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Oli presenti in azienda: Lavorazione di oli dei soci
Superficie Oliveta in ettari: Prevalentemente nella provincia di Grosseto
Varietà prevalenti: previsti dal disciplinare Toscano
Produzione media aziendale in olio in kg: 816500
Tipologia di confezionamento (ml): 250,500,750,3000,5000



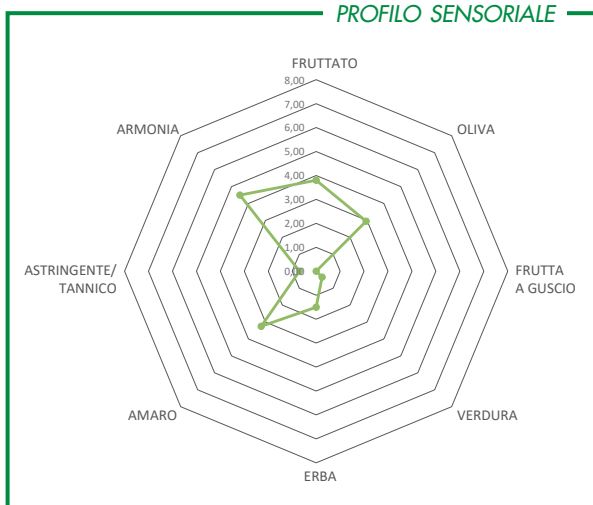
ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi
(% peso acido oleico): 0.23
n. perossidi (meqO2/kg): 5.01
K232: 1.85
K270: 0.129
Delta K: -0.007
Tocoferoli (mg/kg): 275

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)
Secoiridoidi totali: 382
Alcoli fenolici: 13
Lignani: 32
Flavonoidi: 31
Acidi fenolici e derivati: 11
Biofenoli totali: 468

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pruneti – Equilibrato Dop Chianti Classico Pruneti

AZIENDA: **Frantoio Pruneti**

Indirizzo: Via dell'Oliveto 24

Città: 50052 San Polo in Chianti

Telefono: 055 8555091

e-mail: frantoio@pruneti.it

Sito Web: www.pruneti.it

Responsabile commerciale: Paolo Pruneti

NOME OLIO: **Equilibrato Dop Chianti Classico Pruneti**

DENOMINAZIONE: **DOP chianti classico**

Quantità prodotta kg: 1596

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Prima decade novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 19000

Superficie Oliveta in ettari: 78

Varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino

Produzione media aziendale in olio in kg: 510000

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



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.21

n. perossidi (meqO₂/kg): 8.1

K232: 2.04

K270: 0.18

Delta K: 0.01

Tocoferoli (mg/kg): 275

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 372

Alcoli fenolici: 6

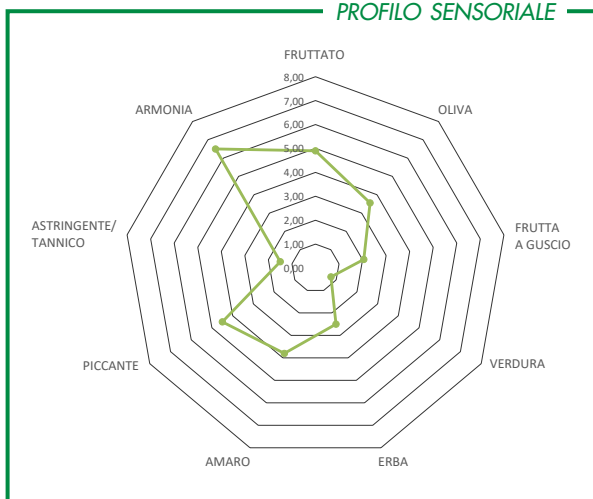
Lignani: 63

Flavonoidi: 27

Acidi fenolici e derivati: 15

Biofenoli totali: 483

PROFILO SENSORIALE



Fonte di Foiano – Fonte di Foiano

AZIENDA: **Fonte di Foiano**

Indirizzo: Loc. fonte di Foiano 148

Città: Castagneto Carducci

Telefono: 3473790291

Fax: 0565765826

e-mail: informazioni@fontedifoiano.it

Sito Web: www.fontedifoiano.it

Responsabile commerciale: Paolo di Gaetano

NOME OLIO: **Fonte di foiano**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 1459

Biologico: No

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: Ottobre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore martelli

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 6500

Superficie Oliveta in ettari: 27

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

Produzione media aziendale in olio in kg: 28000

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



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0,29

n. perossidi (meqO₂/kg): 5,1

K232: 1,91

K270: 0,18

Delta K: 0,005

Tocoferoli (mg/kg): 193

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 609

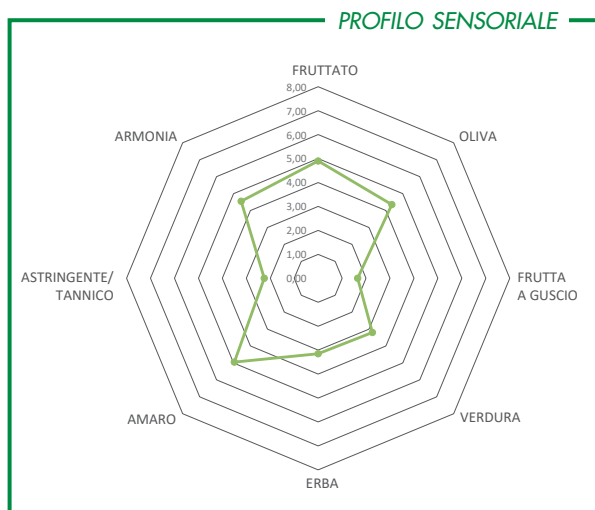
Alcoli fenolici: 9

Lignani: 89

Flavonoidi: 27

Acidi fenolici e derivati: 28

Biofenoli totali: 762



Frantoio Franci – Franci Bio

AZIENDA: **Frantoio Franci**

Indirizzo: Via achille grandi 5

Città: 58033 Castel del Piano

Telefono: 0564 954000

Fax: 0564 954154

e-mail: info@frantoiofranci.it

Sito Web: www.frantoiofranci.it

Responsabile commerciale: Giorgio Franci

NOME OLIO: **Franci Bio**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Bio**

Quantità prodotta kg: 4000

Biologico: Sì

Monovarietale: Frantoio

Periodo di raccolta delle olive: Indicativamente metà ottobre - metà novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

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: 84000

Tipologia di confezionamento (ml): 500, 5000, altro



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.21

n. perossidi (meqO2/kg): 4.01

K232: 1.88

K270: 0.122

Delta K: -0.005

Tocoferoli (mg/kg): 229

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 397

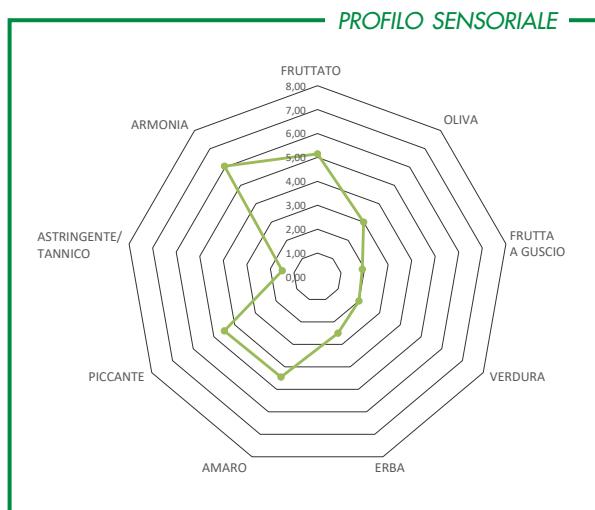
Alcoli fenolici: 7

Lignani: 89

Flavonoidi: 31

Acidi fenolici e derivati: 25

Biofenoli totali: 549



Frantoio Franci – Frantoio Franci

AZIENDA: **Frantoio Franci**

Indirizzo: Via achille grandi 5

Città: 58033 Castel del Piano

Telefono: 0564 954000

Fax: 0564 954154

e-mail: info@frantoiofranci.it

Sito Web: www.frantoiofranci.it

Responsabile commerciale: Giorgio Franci

NOME OLIO: **Frantoio Franci**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 69700

Biologico: No

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: Indicativamente metà

Ottobre – fine Novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

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: 84000

Tipologia di confezionamento (ml): 500; 750;



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.20

n. perossidi (meqO2/kg): 14.4

K232: 2

K270: 0.16

Delta K: 0.003

Tocoferoli (mg/kg): 223

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

Secoiridoidi totali: 300

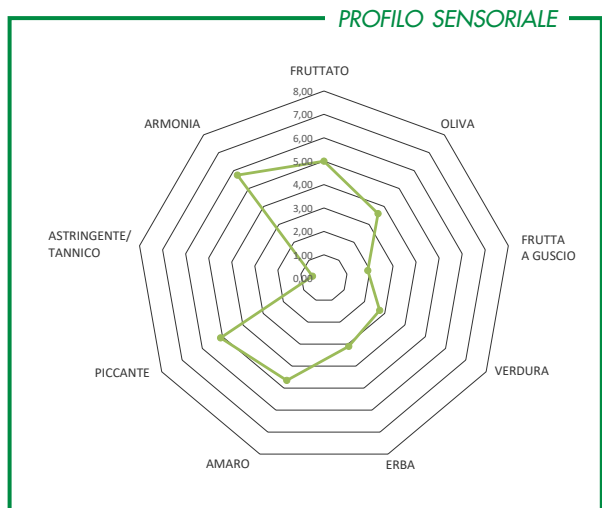
Alcoli fenolici: 5

Lignani: 77

Flavonoidi: 20

Acidi fenolici e derivati: 28

Biofenoli totali: 430



Frantoio del Grevepesa – Frantoio del grevepesa

AZIENDA: **Frantoio del grevepesa**

Indirizzo: Prov.le chiantigiana sulla greve 6

Città: 50026 -

Telefono: 055 821353

Fax: 055 8028152

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: 3500

Biologico: No

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: Fine Ottobre – fine Novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore martello, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Olivi presenti in azienda: 10000

Superficie Oliveta in ettari: 100

Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino

Produzione media aziendale in olio in kg:

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



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.26

n. perossidi (meqO₂/kg): 5.9

K232: 1.87

K270: 0.14

Delta K: 0

Tocoferoli (mg/kg): 210

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 307

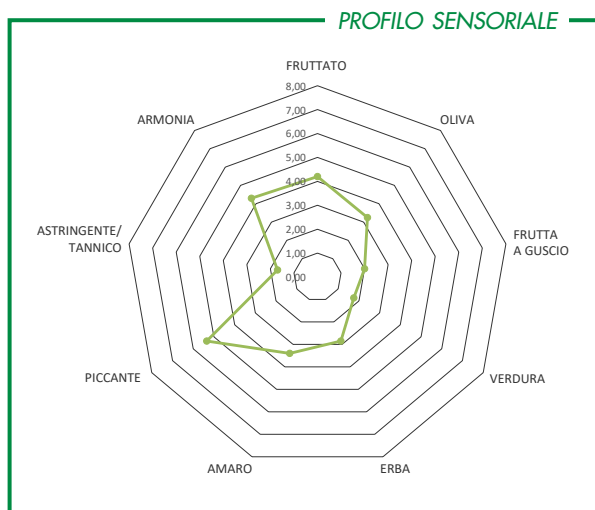
Alcoli fenolici: 5

Lignani: 55

Flavonoidi: 38

Acidi fenolici e derivati: 20

Biofenoli totali: 425



Leoverde S.A. – Leoverde

AZIENDA: **Leoverde S.A di D.G.S. & C. sas**

Indirizzo: Loc. montelattaia 17

Città: 58036 roccastrada

Telefono: 335 342172

Fax: 0564 577031

e-mail: montelattaia@libero.it

Sito Web: www.montelattaia.com

Responsabile commerciale: Patrizia Medail

NOME OLIO: **Leoverde**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 1177

Biologico: In conversione

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: 20-24 ottobre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio esterno: Ol.MA. sac. Loc. madonnino
grosseto

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore martelli, gramole chiuse

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 1550

Superficie Oliveta in ettari: 12,57

Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, leccio del corno, ,aurino

Produzione media aziendale in olio in kg:

Tipologia di confezionamento (ml): Altro



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi

(% peso acido oleico): 0.23

n. perossidi (meqO2/kg): 6.0

K232: 1.91

K270: 0.18

Delta K: 0.004

Tocoferoli (mg/kg): 301

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 609

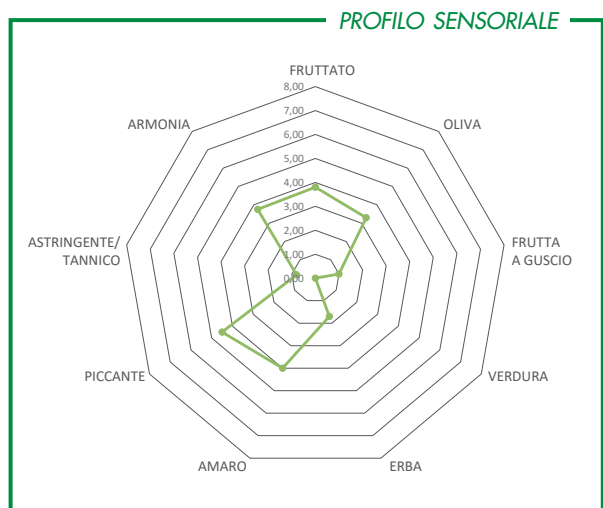
Alcoli fenolici: 12

Lignani: 34

Flavonoidi: 33

Acidi fenolici e derivati: 15

Biofenoli totali: 703



Olivicoltori Toscani Associati – Natio

AZIENDA: **Olivicoltori Toscani Associati S.C.A.P.A.**

Indirizzo: Empolese 20/A

Città: 50018 Scandicci

Telefono: 055 769538

Fax: 055 769540

e-mail: sede@olivicultoritoscani.it

Sito Web: www.olivicultoritoscani.it

Responsabile commerciale: Giampiero Cresti

NOME OLIO: **Natio**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Colline di Firenze**

Quantità prodotta kg: 1009

Biologico: No

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive:

Informazioni sulla trasformazione:

Frantoio: Ciclo continuo, frangitore martelli,
gramole aperte

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Oli presenti in azienda: 1290

Superficie Oliveta in ettari: 5.67

Varietà prevalenti: Frantoio 50%; Leccino 20%; Moraiolo 30%

Produzione media aziendale in olio in kg: 2000

Tipologia di confezionamento (ml): 500;



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
0.24

n. perossidi (meqO₂/kg): 8.9

K232: 1.93

K270: 0.16

Delta K: 0.004

Tocoferoli (mg/kg): 229

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 389

Alcoli fenolici: 11

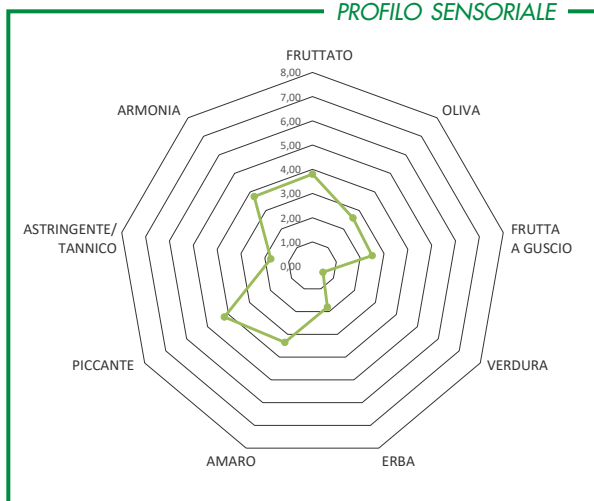
Lignani: 52

Flavonoidi: 30

Acidi fenolici e derivati: 15

Biofenoli totali: 497

PROFILO SENSORIALE



Oliviera Sant'Andrea – Olio del Capunto

AZIENDA: Oliviera Sant'Andrea Giganti Enrico ed Enzo snc

Indirizzo: Via Cave – fraz. Serre
Città: Rapolano terme (SI)
Telefono: 0577 704102
Fax: 0577 704063
e-mail: info@oliodelcapunto.com
Sito Web: www.oliodelcapunto.it
Responsabile commerciale:

NOME: Olio del Capunto *

DENOMINAZIONE: IGP Toscana

Quantità prodotta kg: 2000
Biologico: NO
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: Ottobre

Informazioni sulla trasformazione:

Frantoio: Frantoio Aziendale
Tecnologia: Ciclo continuo

MENTIONE SPECIALE:
SELEZIONE "ORIGINE"



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): 100; 250; 500; 750;

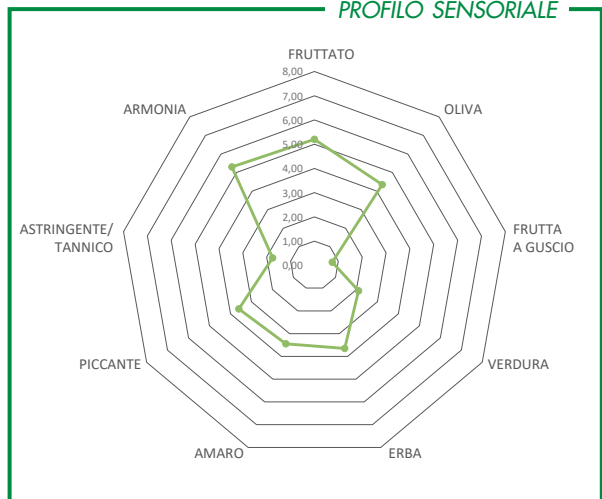
ANALISI CHIMICA:

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.20
n. perossidi (meqO₂/kg): 5.59
K232: 1.99
K270: 0.118
Delta K: -0.001
Tocoferoli (mg/kg): 303

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Secoiridoidi totali: 171
Alcoli fenolici: 4
Lignani: 81
Flavonoidi: 11
Acidi fenolici e derivati: 17
Biofenoli totali: 285

PROFILO SENSORIALE



La Torre srl Società Agricola – Olio Extravergine di oliva IGP Toscano

AZIENDA: **La Torre srl Società Agricola**

Indirizzo: Loc. Chiassa Superiore 360

Città: 52100 AREZZO

Telefono:

Fax:

e-mail: info@relaislatorre.it

Sito Web: www.relaislatorre.it

Responsabile commerciale: Tullio Marcelli

NOME OLIO: **Olio Extravergine di oliva IGP Toscano**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 1500

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Seconda decade di ottobre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio Giannini

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 6000

Superficie Oliveta in ettari: 32

Varietà prevalenti: moraiolo, frantoio, leccino

Produzione media aziendale in olio in kg: 5000

Tipologia di confezionamento (ml): 250



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
0.25

n. perossidi (meqO₂/kg): 6.04

K232: 1.74

K270: 0.118

Delta K: -0.005

Tocoferoli (mg/kg): 218

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 231

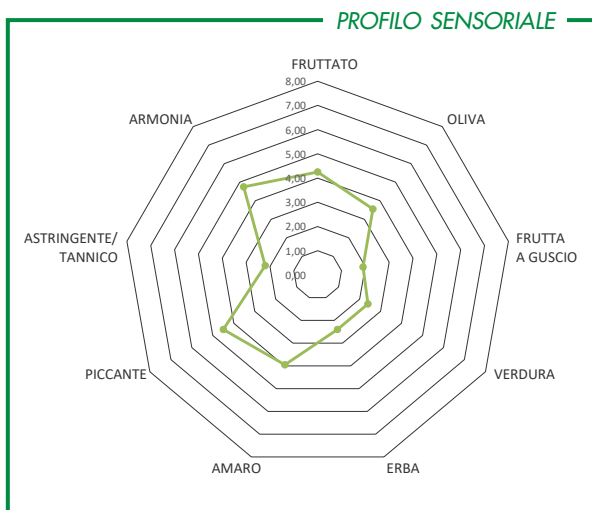
Alcoli fenolici: 8

Lignani: 32

Flavonoidi: 20

Acidi fenolici e derivati: 11

Biofenoli totali: 302



Azienda agricola Stefanini Tronchetti – L'olio di Jacopo

AZIENDA: Azienda agricola Stefanini Tronchetti

di Stefanini Simone

Indirizzo: Via san Piero 1
Città: 55015 Montecarlo
Telefono: 0583 216216
Fax: 0583 25177
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: 1381
Biologico: NO
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: Terza decade di 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: 11
Varietà prevalenti: frantoio 60%; Leccino 30%; Moraiolo 5%, pendolino 5%
Produzione media aziendale in olio in kg: 5000
Tipologia di confezionamento (ml): 250; 500;



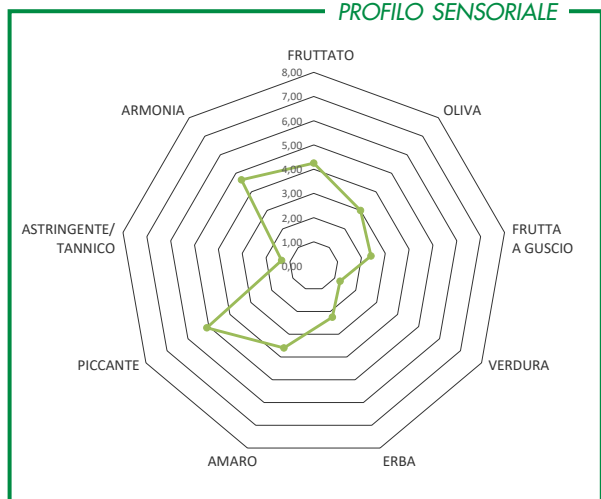
ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
0,18
n. perossidi (meqO₂/kg): 8,2
K232: 1,72
K270: 0,12
Delta K: -0.003
Tocoferoli (mg/kg): 223

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Secoiridoidi totali: 277
Alcoli fenolici: 5
Lignani: 61
Flavonoidi: 17
Acidi fenolici e derivati: 12
Biofenoli totali: 373

PROFILO SENSORIALE



Fattorie Parri Soc. Agr. di Luigi e Vilma Maria Parri

AZIENDA: Fattorie Parri Soc. Agr. di Luigi e Vilma Maria Parri

Indirizzo: Via vallone 4

Città: 50025 Montespertoli

Telefono: 0571 674057

Fax: 0571 674245

e-mail: info@fattorieparri.it

Sito Web: www.fattorieparri.it

Responsabile commerciale:

MENZIONE SPECIALE:
SELEZIONE "ORIGINE"

NOME OLIO: Olio extravergine di oliva

DENOMINAZIONE: IGP Colline di Firenze

Quantità prodotta kg: 70000

Biologico: No

Monovarietale: No

Periodo di raccolta delle olive: 1 decade novembre

Informazioni sulla trasformazione:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo, frangitore a martelli

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 7667

Superficie Oliveta in ettari: 40

Varietà prevalenti: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Produzione media aziendale in olio in kg: 80-100

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



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
0.16

n. perossidi (meqO₂/kg): 4.37

K232: 1.78

K270: 0.129

Delta K: 0.003

Tocoferoli (mg/kg): 246

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 292

Alcoli fenolici: 4

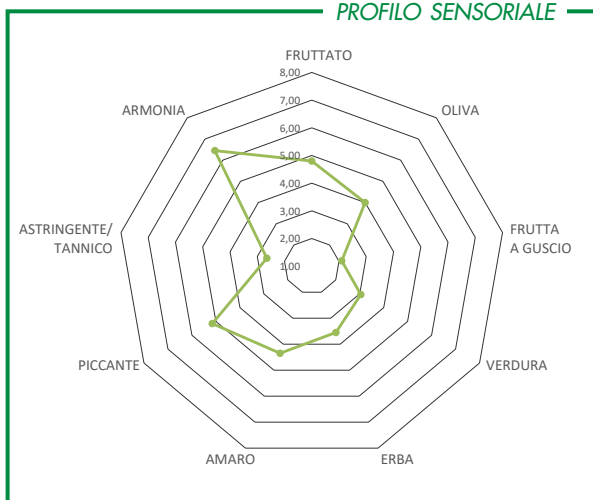
Lignani: 66

Flavonoidi: 22

Acidi fenolici e derivati: 17

Biofenoli totali: 400

PROFILO SENSORIALE



Frantoio Pasquini Attilio – Pasquini – dal 1920:

AZIENDA: **Frantoio Pasquini Attilio snc**

di Pasquini Antonio e c.

Indirizzo: Via Fornacina 253/B
Città: 50066 REGGELLO (Firenze)
Telefono: 055 869260
Fax: 055 8696020
e-mail: info@frantoiopasquini.it
Sito Web: www.frantoiopasquini.it
Responsabile commerciale:

NOME OLIO: **Pasquini – dal 1920**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano Colline di Firenze ***

Quantità prodotta kg: 3393
Biologico: NO
Monovarietale: NO
Periodo di raccolta delle olive: OTTOBRE/NOVEMBRE

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio: Frantoio aziendale
Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE

Oli presenti in azienda: 2.000
Superficie Oliveta in ettari: 7.00.00
Varietà prevalenti: frantoio, moraiolo
Produzione media aziendale in olio in kg: 5000
Tipologia di confezionamento (ml): 250, 500, 750,



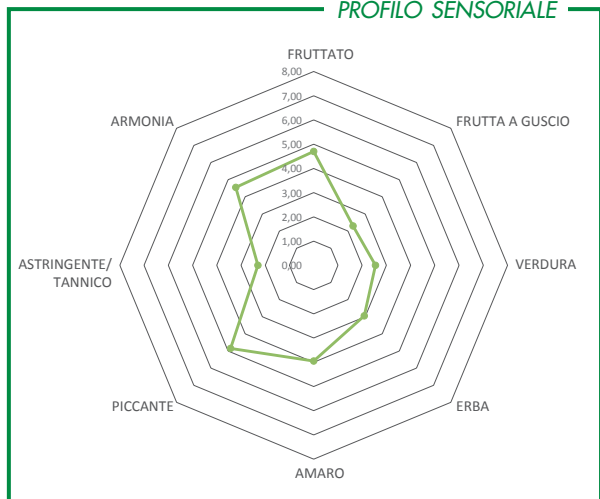
ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.14
n. perossidi (meqO₂/kg): 5.3
K232: 1.72
K270: 0.13
Delta K: 0.004
Tocoferoli (mg/kg): 213

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):
Secoiridoidi totali: 282
Alcoli fenolici: 4
Lignani: 50
Flavonoidi: 37
Acidi fenolici e derivati: 14
Biofenoli totali: 388

PROFILO SENSORIALE



Giannini Giancarlo – Poggio al vento

AZIENDA: **Giannini Giancarlo**

Indirizzo: Loc. Vitiano 229

Città: 52100 AREZZO

Telefono: 0575 97370

Fax: 0575 979599

e-mail: giancarlogiannini@micso.net

Responsabile commerciale: Giannini Riccardo

NOME OLIO: **Poggio Al Vento**

DENOMINAZIONE: **IGP Toscano**

Quantità prodotta kg: 1000

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Seconda e terza decade di ottobre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Frantoio aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olivi presenti in azienda: 6400

Superficie Oliveta in ettari: 18.00.00

Varietà prevalenti: maraiolo, frantoio leccino, pendolino

Produzione media aziendale in olio in kg: 15000

Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 1000, 5000



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):

0.18

n. perossidi (meqO₂/kg): 6.0

K232: 1.91

K270: 0.17

Delta K: 0.003

Tocoferoli (mg/kg): 295

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 336

Alcoli fenolici: 13

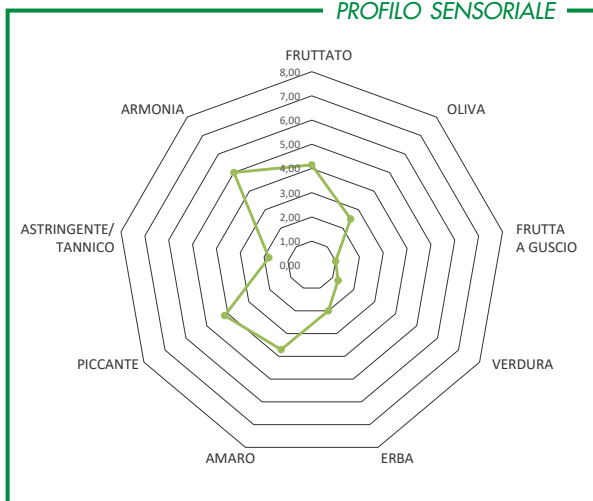
Lignani: 33

Flavonoidi: 34

Acidi fenolici e derivati: 21

Biofenoli totali: 437

PROFILO SENSORIALE



Azienda Agricola Roverella – Roverella

AZIENDA: Azienda Agricola Roverella

Indirizzo: Via Terminillo 2/B

Città: 58100 Grosseto

Telefono: 338 9650777 – 0564 993476

Fax: 0564 993476

e-mail: roverella15@libero.it

Sito Web: www.aziendaagricolaroverella.it

Responsabile commerciale: Carlotta Bitetti

NOME OLIO: Roverella

DENOMINAZIONE: IGP Toscano

Quantità prodotta kg: 2.729

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: 3055

Superficie Oliveta in ettari: 15

Varietà prevalenti: leccino, frantoio, moraiolo

Produzione media aziendale in olio in kg: 2729

Tipologia di confezionamento (ml): 750



ANALISI CHIMICA

Acidi grassi liberi (% peso acido oleico): 0.18

n. perossidi (meqO₂/kg): 6.9

K232: 1.78

K270: 0.15

Delta K: 0.004

Tocoferoli (mg/kg): 234

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio):

Secoiridoidi totali: 316

Alcoli fenolici: 12

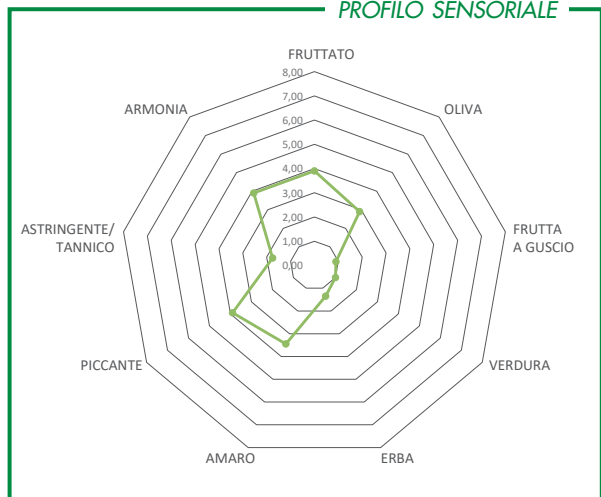
Lignani: 44

Flavonoidi: 26

Acidi fenolici e derivati: 12

Biofenoli totali: 411

PROFILO SENSORIALE



Azienda Agraria SAN LEO – San Leo Classico

AZIENDA: Azienda Agraria SAN LEO snc

Indirizzo: Via Badia Montescalari 9

Città: 50063

Telefono: 055 9502056

Fax: 055 9502056

e-mail: info@agriturismosanleo.it

Sito Web: www.agriturismosanleo.it

Responsabile commerciale: Andrea Bonechi

NOME OLIO: San Leo Classico

DENOMINAZIONE: IGP toscano

Quantità prodotta kg: 1800

Biologico: NO

Monovarietale: NO

Periodo di raccolta delle olive: Prima decade di novembre

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE:

Frantoio: Aziendale

Tecnologia: Ciclo continuo

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE OLIVICOLA AZIENDALE:

Olive presenti in azienda: 7000

Superficie Oliveta in ettari: 18

Varietà prevalenti: frantoio, leccino, moraiolo, pendolino

Produzione media aziendale in olio in kg: 9000

Tipologia di confezionamento (ml): 100, 250, 500, 750, 1000, 5000



ANALISI CHIMICA

acidi grassi liberi (% peso acido oleico):
0.21

n. perossidi (meqO2/kg): 4.9

K232: 1.75

K270: 0.13

Delta K: 0.006

Tocoferoli (mg/kg): 198

PROFILO BIOFENOLICO

280 nm (mg tirosolo/kg olio)

Secoiridoidi totali: 364

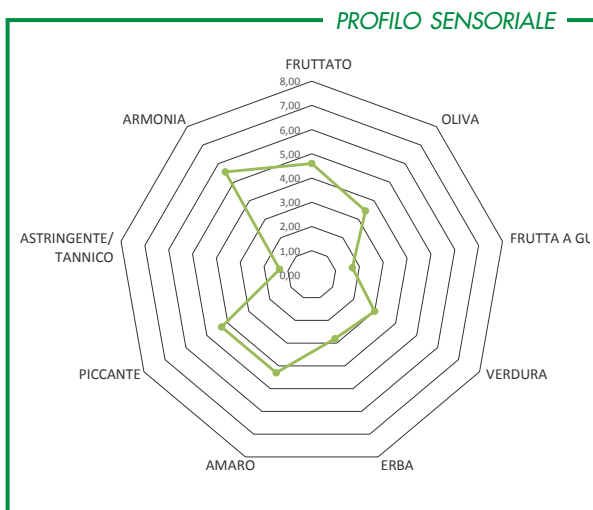
Alcoli fenolici: 6

Lignani: 63

Flavonoidi: 31

Acidi fenolici e derivati: 24

Biofenoli totali: 488



A photograph of an olive branch with several dark, ripe olives and some green ones. The branch is in the foreground, and the background shows a blurred landscape with greenery and some buildings under a clear blue sky. A green rectangular border is overlaid on the image, framing the text.

**Modalità
partecipazione**

***Procedure for
participation***

Modalità di partecipazione alla “selezione regionale degli oli extravergini di oliva dop e igr”

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

Procedure for participation 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 2016/2017

(Decreto dirigenziale 21408 del 9 Marzo 2017)

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Regione Toscana – Assessorato Agricoltura - Settore “Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione”, di seguito Settore, con la collaborazione di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze e dei Consorzi di Tutela, indice e organizza la “**Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP**”, di seguito Selezione per la campagna olearia 2016/2017.

Il Comitato Organizzatore è così composto:

- Dirigente del Settore, o suo delegato (che lo presiede);
- Funzionario del Settore;
- Addetto del Settore con funzioni di segretario;
- Direttore Vicario di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, o suo delegato;
- Funzionario del Laboratorio Merceologico incaricato.

Art. 2 – SCOPI

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

La Selezione 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 ai beneficiari individuati alla lettera c) Organizzazioni di pro-

2016/2017 Extra virgin olive oil-production campaign

(Executive Decree 21408 of 9 March 2017)

Art. 1 – ORGANISATION

*The Region of Tuscany - Agricultural Commission - “Agricultural, vegetable and livestock production. Promotion”, as follows, Sector, 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 2016/2017 extra virgin olive oil-production campaign.*

The Organising Committee is composed as follows:

- Head of the Sector, or his delegate (as Chairman);*
- Officer of the Sector;*
- Operator of the Sector with the functions of Secretary;*
- Deputy Director of PromoFirenze - Special-purpose Company of the Chamber of Commerce of Florence, or its delegate;*
- Officer in charge of the appointed Product Laboratory.*

Art. 2 - PURPOSES

The 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.

duttori – OP, e alla lettera f) Imprese singole di cui all'allegato A alla Deliberazione della Giunta regionale n. 897 del 13/09/2006 che presentano oli extra vergini di oliva certificati DOP o IGP ottenuti in Toscana tra le seguenti denominazioni tutelate:

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

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, ogni impresa può presentare fino ad un massimo di n. 3 oli. I campioni devono riferirsi a lotti unici e omogenei di olio certificato di almeno 1.000 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, effettuato il login, l'impresa, per aderire alla Selezione, deve compilare la domanda di adesione e relativi allegati esclusivamente online, sul portale <http://regionetoscana.crmcorporate.it>, nella sezione **"Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP 2017"**.

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 6 Marzo 2017.

Art. 3 - ADMISSION TO THE SELECTION

The Selection is reserved to the beneficiaries identified in letter c) Producer Organisations - OP, and in letter f) Individual companies referred to in Annex A to Regional Council Resolution no. 897 of 13/09/2006 that presents the certified PDO or PGI extra virgin olive oils obtained in Tuscany from among the following protected designations:

- 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 160 samples of extra virgin olive oil. For this purpose, the samples shall be admitted according to the order of arrival recorded by the portal referred to in Article 5.

Art. 4 - PRESENTATION OF THE SAMPLES

For the Regional Selection of the extra virgin olive oils, each company may submit up to a maximum of 3 extra virgin olive oils. The samples must refer to single and homogeneous lots of at least 1,000 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, once the company has logged in, to take part in the Selection, it has to complete the application for participation and the related attachments exclusively online, on the portal <http://regionetoscana.crmcorporate.it>, in the section **"Regional Selection of PDO and PGI extra virgin olive oils 2017"**.*

The online applications may be presented from the day following the publication of the executive decree of approval of this notice on the Database

Le imprese che presentano domanda alla Selezione devono inviare, contestualmente e a loro spese, direttamente al Laboratorio incaricato da Promofirenze di seguito "Laboratorio", nell'orario dal lunedì a venerdì 8.30 – 13.00 e 14.00 – 15.30, entro e non oltre le ore 15.30 del **6 marzo 2017**, n. 4 bottiglie dello stesso lotto, per ogni olio presentato, di capacità minima di 250 ml ciascuna, confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione, corredate da tutta la documentazione necessaria ovvero:

copia della domanda di adesione on-line, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'impresa presentatrice;

documentazione relativa alla certificazione della partita, compresi i certificati delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio.

Al fine di raccogliere la documentazione necessaria alla stampa del catalogo della Selezione di cui al successivo articolo 9, per ogni olio presentato l'impresa dovrà inviare a mezzo e-mail all'indirizzo **selezioneoli2017@promofirenze.it**:

1. La scheda tecnica aziendale in formato *.doc scaricabile con il modulo di adesione;
2. Una etichetta in formato *.jpeg alta risoluzione;
3. Liberatoria delle informazioni inviate finalizzate alla stampa.
4. Ogni ulteriore eventuale materiale/documentazione aggiuntiva ritenuta 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

of the Acts of the Region of Tuscany up to the hour 3:30 p.m. of 6 March 2017.

*The companies which submit a request to the Selection must send, simultaneously and at their own expense, directly to the Laboratory appointed by PromoFirenze, as follows, "Laboratory", from Monday to Friday in the hours 8:30 a.m. - 1:00 p.m. and 2:00 p.m. - 3:30 p.m., no later than 3:30 p.m. of **6 March 2017**, 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, i.e.:*

copy of the on-line application for participation, complete in all its parts and signed by the representative of the presenting company.

documentation relating to the certification of the lot, including certificates of chemical and sensory analysis.

The bottles and the documentation should be joined together in a single package.

*In order to collect the documentation required for the printing of the catalogue of the Selection referred to in Article 9, for each extra virgin olive oil presented, the company must send by email to the address **selezioneoli2017@promofirenze.it**:*

- 1. The company's technical data sheet in *.doc format, downloadable with the application;*
- 2. A label in high resolution *.jpeg format;*
- 3. Disclaimer of the information sent that is directed at the print media;*
- 4. Any further possible material/additional documentation deemed necessary.*

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.

qualità del Laboratorio e quelle contenute nel modulo di adesione alla Selezione

Art. 7 – COMMISSIONI REGIONALI PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni, convocate presso il Laboratorio, composte da 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 sono presiedute da un capo panel, a rotazione, tra quelli responsabili di Panel riconosciuti di cui sopra, che parteciperanno ai lavori delle commissioni stesse.

Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando la scheda di assaggio, allegato n. 1 al presente avviso, 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.

I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti agli esami chimico-fisici per la determinazione dei parametri non presenti nella documentazione relativa alla certificazione della partita, con costi a carico dell'organizzazione della Selezione. Nel catalogo di cui al successivo art. 9 saranno riportati i dati ricavati dai certificati delle analisi chimiche disponibili nella documentazione relativa alla certificazione della partita, per i parametri ivi presenti, e i risultati degli esami effettuati

The extra virgin olive oil samples, before being subjected to the organoleptic examination by the specific regional commissions, are rendered anonymous according to the procedures laid down in the quality manual of the Laboratory and those contained in the application form for the Selection.

Art. 7 - REGIONAL COMMISSIONS FOR SENSORY EVALUATION

The sensory examination of the extra virgin olive oil samples is carried by one or more commissions, called to the Laboratory, composed of 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 be chaired by a panel leader, on rotation, from among those who are recognised panel leaders as per above, who shall participate in the work of the commissions.

The commissions shall work behind closed doors and their judgements are final.

Art. 8 – EVALUATION SYSTEM

The Regional Commissions shall evaluate the samples using the tasting data sheet no. 1 annexed to this notice, 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.

The final samples selected will be subjected to chemical-physical examinations for the determination of the parameters not present in the documentation relating to the certification

a carico dell'organizzazione della Selezione, per gli altri parametri.

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

Art. 9 - PUBBLICAZIONE DEL CATALOGO E MENZIONI

Gli oli che ottengono un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 8, sono inseriti nel catalogo della Selezione 2017.

È assegnata una menzione speciale in ciascuna tipologia:

a 5 oli DOP o IGP "Selezione ORIGINE"

a 3 oli biologici "Selezione BIO";

a 3 oli monovarietale "Selezione MONOVARIETALE"

a 3 oli a marchio regionale AGRICULTURA "Selezione AGRICULTURA"

a 3 oli aventi biofenoli totali superiori a 400 mg/Kg "Selezione BIOFENOLI"

Detti oli saranno selezionati mediante un ulteriore esame organolettico, condotto con il sistema di valutazione di cui al precedente Art. 8, tra i campioni che, in numero corrispondente 5 o 3 di ciascuna tipologia, hanno ottenuto alla prima valutazione il miglior punteggio.

L'elenco degli ammessi al catalogo viene comunicato tramite la pubblicazione del relativo decreto nella Banca Dati Atti della Regione Toscana nei 20 giorni successivi al termine dei lavori del Comitato Organizzatore.

Gli oli selezionati potranno essere propagandati mediante iniziative coordinate e promosse dalla Regione Toscana o da PromoFirenze o loro aventi causa. A tale scopo l'impresa partecipante si impegna a conservare a disposizione della Regione Toscana e/o PromoFirenze almeno 3 bottiglie del medesimo lotto

of the lot, with costs to be borne by the Selection organisation. The catalogue referred to in Art. 9 below shall include the data obtained from the chemical analysis certificates available in the documentation relating to the certification of the lot, for the parameters present therein, and the results of the examinations carried out at the expense of the Selection organisation, for the other parameters.

To safeguard the prestige of the participating companies, the list of companies whose extra virgin olive oils are not selected shall not be divulged, nor shall the score assigned to the individual samples of the selected extra virgin olive oils be rendered public.

Art. 9 - PUBLICATION OF THE CATALOGUE AND SPECIAL MENTIONS

The extra virgin olive oils that obtain a score greater than or equal to 7, according to the evaluation system referred to in Art. 8 above, are inserted in the catalogue of the Selection 2017.

Special mention is assigned in each type:

to 5 "ORIGIN Selection" PDO or PGI extra virgin olive oils

to 3 "BIO Selection" extra virgin olive oils from organic farming

to 3 "SINGLE-VARIETY Selection" extra virgin olive oils from single-variety farming

to 3 "AGRICULTURA Selection" extra virgin olive oils with the regional AGRITALIA mark

to 3 "BIOPHENOLS Selection" extra virgin olive oils having total biophenols greater than 400 mg/Kg

These extra virgin olive oils shall be selected by a further organoleptic examination, conducted with the evaluation system referred to in Art. 8 above, from among the samples that, in a number corresponding to 5 or 3 for each type, have obtained the best score at the first evaluation.

di ciascun olio selezionato, per le iniziative promozionali realizzate in Italia e all'estero. Sono preferibili confezioni di piccola capacità, comunque non inferiore a 250 ml.

Entro 60 giorni dal termine della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sarà pubblicato, sia in forma cartacea che online, il **catalogo** degli oli selezionati, in lingua italiana e inglese.

N. 5 copie del suddetto catalogo saranno disponibili per ciascuna impresa selezionata nell'ambito della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle imprese, nonché la caratterizzazione degli oli selezionati delle diverse tipologie.

Il catalogo sarà distribuito dalla Regione Toscana, PromoFirenze, e/o loro aventi causa nelle occasioni di promozione dei prodotti tipici della Regione in Italia ed all'estero.

Art. 10 – CONTROVERSIE

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

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



The list of those admitted to the catalogue is communicated through the publication of the relative Decree in the Data Bank of the Acts of the Region of Tuscany in the 20 days following the conclusion of the work of the Organising Committee.

The extra virgin olive oils selected may be publicised by initiatives that are coordinated and promoted by the Region of Tuscany or by PromoFirenze or their assignees. For this purpose, the participant company agrees to make available to the Region of Tuscany and/or PromoFirenze at least 3 bottles of the same lot of each selected extra virgin olive oil, for the promotional initiatives carried out in Italy and abroad. Containers of small capacity are preferable, and however not containing less than 250 ml.

*Within 60 days of the conclusion of the Regional Selection of the extra virgin olive oils, will be published, both in printed and online formats, the **catalogue** of the selected extra virgin olive oils, in Italian and English.*

Five copies of the aforesaid catalogue shall be available for each selected company within the context of the Regional Selection of the extra virgin olive oils.

The catalogue shall contain the general and production information about the companies, as well as the characterisation of the selected extra virgin olive oils of the different types.

The catalogue shall be distributed by the Region of Tuscany, PromoFirenze, and/or their assignees in the occasions of promotion of the typical products of the Region in Italy and abroad.

Art. 10 – DISPUTES

In the event of a dispute, the parties agree to carry out a conciliation attempt at the conciliation body of the Chamber of Commerce of Florence.

In the event of a negative outcome of the conciliation attempt, for all disputes, the exclusive organ is the Court of Florence.

AZIENDA	Denominazione di Origine	Pag.
AZ. AGR. ROVERELLA	IGP TOSCANO	63
AZ. AGR. STEFANINI TRONCHETTI di Stefanini Simone	DOP LUCCA	59
AZ. AGR. TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA	DOP CHIANTI CLASSICO	45
AZ. AGRARIA SAN LEO S.N.C	IGP TOSCANO	64
AZ.AGR. GIANCARLO GIANNINI	IGP TOSCANO	62
COLLEGIO TOSCANO DEGLI OLIVICOLTORI OL.MA SAC	IGP TOSCANO	49
FATTORIE PARRI SAC. AGR. DI LUIGI MARIA PARRI	IGP TOSCANO	60
FONTE DI FOIANO	IGP TOSCANO	51
FRANTOIO DEL GREVEPESA	DOP CHIANTI CLASSICO	54
FRANTOIO FRANCI BIO	IGP TOSCANO	52
FRANTOIO FRANCI	IGP TOSCANO	53
FRANTOIO PASQUINI ATTILIO SNC DI PASQUINI ANTONIO E C.	IGP TOSCANO	61
FRANTOIO PRUNETI	IGP COLLINE DI FIRENZE BIO	47
FRANTOIO PRUNETI	IGP COLLINE DI FIRENZE	48
FRANTOIO PRUNETI	DOP CHIANTI CLASSICO	50
LA TORRE SRL SOCIETA AGRICOLA	IGP TOSCANO	58
LEOVERDE	IGP TOSCANO	55
LUCII LIBANO	IGP TOSCANO	44
OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI (O.T.A) SOCIETA COOPERATIVA	IGP TOSCANO	56
OLIVIERA SANT'ANDREA GIGANTI ENRICO ED ENZO SNC	IGP TOSCANO	57
SOC. AGR. BUONAMICI SRL UNIPERSONALE	IGP COLLINE DI FIRENZE BIO	46
TERRE DELL'ETRURIA	IGP TOSCANO	42
VABRO SNC DI VAGNOLI G. & C.	IGP TOSCANO	43

[illegible]

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

Finito di stampare
nel mese di aprile 2017
presso Litografia I.P. - Firenze