



CERTIFICATO N. 010-2016

CERTIFICATE No.010-2016

SI CERTIFICA CHE I PRODOTTI:
WE HEREBY CERTIFY THAT THE PRODUCTS:

OLIO DI OLIVA VERGINE

VIRGIN OLIVE OIL

DELL'IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE

CONTRADA SAN FILIPPO SNC - 89046 MARINA DI GIOIOSA IONICA (RC)

UNITÀ LOCALE (STABILIMENTO, DEPOSITO)
LOCAL UNIT (FACTORY, STORAGE)

VIA PALERMO, 7 - 89046 MARINA DI GIOIOSA IONICA (RC)

E' CONFORME AL
IS IN COMPLIANCE WITH

Disciplinare FOOD ITALY:2014® (Rev. 04 del 2014-08-04)

FOOD ITALY:2014® Regulation (Rev. 04 del 2014-08-04)

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE

2015-10-23

DATA MODIFICA
MODIFIED ON

2016-01-21

DATA SCADENZA ANNUALE
ANNUAL EXPIRY DATE

2016-12-19

Per l'Organismo di Certificazione
For the Certification Body

Angelo Freni
(Amministratore Unico)



Scheda Prodotto Olio di Oliva Vergine



SCHEDA PRODOTTO



in riferimento al Certificato n° 010-2015 del 2016-01-21



OLIO DI OLIVA VERGINE

TERRITORIO: Italia

CATEGORIA: Alimentare, da condimento

AZIENDA: IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE (Stabilimento) Contrada San Filippo, snc - 89046 Marina di Gioiosa Ionica Reggio Calabria - Italia. Unità Locale (Deposito): via Palermo, 7 - 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italia.

DESCRIZIONE

L'olio di Oliva Vergine è l'olio caratterizzato da un'acidità, espressa in acido oleico, inferiore al 2%, cioè pari al massimo di 2 g. per 100 g. (Rif. Allegato 1 Reg. UE N. 1348/2013 del 2013-12-17).

MATERIA PRIMA, ZONA DI PRODUZIONE E METODO DI PRODUZIONE

L'olio di Oliva Vergine dell'Impresa Individuale Fazzolari Salvatore è un olio di oliva ottenuto da un blend di frutti della varietà di olive Geracese (grossa di Gerace), Carolea e Nocellara del Belice della zona di produzione facente parte del comune di Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italia. I metodi di coltivazione, tali da conferire all'olio le specifiche caratteristiche qualitative, sono quelli in uso tradizionale della zona "basso Reggino". Sono utilizzate reti (non permanenti) per agevolare la raccolta di olive a mano e con pettini meccanici per la raccolta, mentre è assolutamente vietato raccogliere le olive cadute naturalmente sul terreno.

METODO DI LAVORAZIONE

Una volta raccolte le olive, entro le 24 ore, si procede alla fase di estrazione a freddo dell'olio (il succo del frutto) dall'oliva, mediante estrattore centrifugo lavorazione a tre fasi. Per la produzione dell'olio vergine di oliva, all'interno di un impianto a ciclo continuo a gramole basse tipo FP 600 Peralisi (ubicato in Contrada San Filippo, snc - 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italia), sono consentiti esclusivamente processi meccanici e fisici e non c'è evidenza di uso di prodotti ad azione chimica o biochimica. L'olio vergine è stoccato in cisterne in acciaio inox ubicate in via Palermo, 7 - 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italia.

NO OGM

Il Prodotto non è considerato a rischio OGM, come da Dichiarazione NO OGM piante di Olivo del Dottore Agronomo Cosimo Caracciolo (n° 140 Albo Ordine dei Dottori Agronomi Dottori Forestali) del 2015-04-15.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO-FISICHE

L'olio vergine ha un colore verde brillante abbastanza limpido ed all'olfatto presenta delle ampie note fruttate e vegetali piacevoli ed armoniche. Il sapore è piacevole alla gustativa, con ritorno delle sensazioni percepite all'olfattiva e con aggiunte speziate, seguite da un finale piccante e amaro piacevole ed equilibrato.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Olio Vergine di Oliva ed è confezionato in contenitori/bottiglie di vetro della capacità di 0,75 lt ed è disponibile anche in latte da 5 lt e 25 lt.

CONSERVAZIONE

È importante che l'olio vergine di oliva sia conservato in luoghi freschi e al riparo dai raggi solari, ad una temperatura compresa tra 12°C e 18°C, per mantenere la giusta limpidezza, e lontano da fonti di calore. Si tratta di un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

GASTRONOMIA

L'olio di oliva vergine può essere utilizzato come condimento a crudo di carni, pesce sia arrosto che in carpaccio e su insalate e verdure grigliate. E' ideale sui piatti tipici della cucina calabra come melanzane e pomodori ripieni, pasta e patate, e pesce stocco alla "Mammolese".

L'IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE assicura il recepimento della normativa in merito alle quantità massime di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari. L'IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE precisa che le olive non provengono da O.G.M. e dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli previsti dall'HACCP. Informazioni rilevate durante l'Audit in campo del 2015-01-04.

Rif. **Disciplinare FOOD ITALY:2014**® Rev. 04 del 2014-08-04 (FOOD ITALY®, Certificazione del "Food grown in Italy" - Cibo fatto/coltivato/cresciuto in Italia).



PRODUCT SHEET



in reference to the Certificate No. 010-2016 of 2016-01-21



VIRGIN OLIVE OIL

COUNTRY: Italy

CATEGORY: food, seasoning

COMPANY: IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE

Factory: Contrada San Filippo, snc, IT 89046 Marina di Gioiosa Ionica Reggio Calabria.

Repository: via Palermo, 7, IT 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria.

DESCRIPTION

The Virgin Olive Oil is a oil characterized by an acidity, esprime as oleic acid, less than 2%, or to 2g for each 100g of product.

RAW MATERIALS, PRODUCTION AREA AND PRODUCTION METHOD

Virgin Olive Oil by *Impresa Individuale Fazzolari Salvatore* is a oil extracted from *Geracese (grossa di Gerace), Carolea e Nocellara del Belice* olives, growned in a production area located in Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italy.

It's particular quality comes from the methods of cultivation wich come from the old tradition of "basso Reggino". Infact, during the Olive Harvest, the company uses not permanent nets and only mechanical tools to help the handpicked process.

And it's totally avoid to pick up olives which fell naturally on the ground.

WORKING METHOD

After olives are picked up it's time to extract the oil (or olive juice). It's necessary to do it in 24h after the harvest. The process is divided in three steps and olives are worked in a cold centrifugal extractor. To produce the Virgin Olive Oil it is possible to use only mechanical and phisical processes without chemical or biochemical helps. This processes happens in a low kneading type FP600 *Pieralisi* continuous cycle system (located in via Palermo, 7, IT 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria).

NO OMG

This product has not OMG risks (this is proved by the NO OMG Pronouncement written by Cosimo Caracciolo, Agronomist).

ORGANOLEPTIC AND CHEMICAL-PHYSICAL CHACACTERISTICS

Virgin Olive Oil is bright green and clean. It has a pleasant and harmonious smell of vegetable and fruit. It has a good little spicy and bitter taste perfectly balanced with olive flavor.

MARKETING

The product is commercialized in glass bottles (0,75 lt) and cans (5 lt or 25 lt) as Virgin Olive Oil category.

HOW TO STORE IT

To store the Virgin Olive Oil in the best way is importat to keep it in a cold and sun-off place with a temperature between 12°C - 18°C and far away from hot sources. It's very easy to waste the Virgin Olive Oil and to preserve oil taste it's necessary to store it in the correct way.

HOW TO USE IT

It's possibile use the the Virgin Olive Oil to dress meet, fish, salad and vegetables. It is the best way to dress the typical food of Calabrian Cousine as stuffed eggplants and tomatoes, pasta and potatoes ", or fish sword to "Mammolese".

L'IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE ensures that maximum permitted levels of residues of active substances of plant protection products respect the law.

L'IMPRESA INDIVIDUALE FAZZOLARI SALVATORE ensures tha olives aren't OMG and ensure the total control of CCP through HACCP rules. This is confirmed by the Audit of the 2015-01-04.

Reference: **FOOD ITALY Regulations:2014**® Rev. 04 of the 2014-08-04 (FOOD ITALY, Certification of the "Food grown in Italy").