



CERTIFICATO N. 011-2016
CERTIFICATE No.011-2016

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

OLIVE DA MENSA IN SALAMOIA

TABLE OLIVES IN BRINE

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. 03 del 2014-08-04)

FOOD ITALY:2014® Regulation (Rev. 03 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 Ireni
(Amministratore Unico)



Scheda Prodotto Olive da mensa in salamoia



SCHEDA PRODOTTO



in riferimento al Certificato n° 011-2016 del 2016-01-21



OLIVE DA MENSA IN SALAMOIA

TERRITORIO: Italia

CATEGORIA: Alimentare, vegetali conservati

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

Le olive in salamoia sono olive verdi da mensa appositamente selezionate, immerse e conservate in acqua, sale, peperoncino e aromi naturali.

MATERIA PRIMA, ZONA DI PRODUZIONE E METODO DI PRODUZIONE

Le olive in salamoia dell'Impresa Individuale Fazzolari Salvatore sono olive verdi ottenute dagli ulivi 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 pulitura e lavaggio a mano, con successiva asciugatura delle olive. Le olive sono in seguito poste in salamoia con aromi naturali e stoccate in via Palermo, 7 - 89046 Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italia, in secchielli di plastica per alimenti da 21.2 lt.

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

Le olive da mensa in salamoia hanno forma ovoidale e la loro pezzatura è compresa tra i 16 e i 22 mm. Tali olive possiedono un pH di 5,3 e possiedono una resa in polpa dell'81%. All'aspetto risultano compatte ed hanno una consistenza quasi croccante.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Olive da Mensa in Salamoia ed è confezionato in secchielli in plastica per alimenti da 8.2 lt ed è disponibile anche in contenitori trasparenti per alimenti della capacità di 0.250 lt, 0.500 lt, 3 lt, 5 lt e 20 lt.

CONSERVAZIONE

È importante che le olive in salamoia vengano conservate in luoghi freschi e al riparo dai raggi solari, preferibilmente a temperatura ambiente, e conservate per non più di 24 mesi al fine di garantire la conservazione delle proprie caratteristiche organolettiche.

GASTRONOMIA

Le olive da mensa in salamoia sono ideali come aperitivo, antipasto e contorno in cucina, associate ad altri alimenti sia cotti che crudi.

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 2016-01-04.

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. 011-2016 of 2016-01-21



OLIVES IN BRINE FOR TABLE

COUNTRY: Italy

CATEGORY: food, to store

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

Olives in Brine for Table are green olives immersed and stored in water with salt, red pepper and natural flavors, selected to be served during the meal.

RAW MATERIALS, PRODUCTION AREA AND PRODUCTION METHOD

Olives in Brine for Table by *Impresa Individuale Fazzolari Salvatore* are *Geracese (grossa di Gerace), Carolea e Nocellara del Belice* green olives grown in a production area located in Marina di Gioiosa Ionica - Reggio Calabria - Italy.

Their particular qualities come from the methods of cultivation from the old tradition of "basso Reggino". In fact, 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

In not more than 24h after olive harvest, olives are cleaned, washed and dried. After these processes they are immersed in brine with natural flavours and stored in plastic food buckets (21.2 lt) 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 CHARACTERISTICS

Olives in Brine for Table has ovoid form and a size between 16 - 22 mm for each olive. Their pH is 5,3 and they have 81% of juice. Their look is dense and they have a sort of crunchy substance.

MARKETING

The product is commercialized as Olives in Brine for the Table in plastic food buckets (8.2 lt) or in food transparent cans (0.250 lt, 0.500 lt, 3 lt, 5 lt e 20 lt).

HOW TO STORE IT

To preserve the best taste and quality of Olives in Brine, it's important to store them for not more that 24 months in a cold sun-off place with a room temperature.

HOW TO USE IT

It's possible to eat Olives in Brine for the Table as appetizer, entree and side dish with other cooked or raw food.

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 2014-01-04.

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