




WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

SCHEDA TECNICA / SPECIFICATION

	Scheda / Sheet	NOME PRODOTTO / PRODUCT NAME
	rev. 9 del 03.07.2023	Olio Extra vergine di Oliva Biologico "82 la Pacchiana" <i>Organic Extra virgin olive oil: "82 la Pacchiana"</i>

RIASSUNTO DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ SUMMARY OF PRODUCT CHARACTERISTICS

CLASSIFICAZIONE/ Coding	Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica <i>Organic Extra virgin olive oil</i>
ORIGINE / Origin	ITALIA/ <i>Italy</i>
INGREDIENTI / Ingredients	100% Olio Extra vergine di Oliva/ <i>100% Extra Virgin Olive oil</i>
CULTIVAR / Olives Variety	Monoculivar Carolea/ <i>Single Olives Variety named: Carolea</i>
<ul style="list-style-type: none"> Frutto / Olive fruit 	Peso basso, forma ellittica- lanceolata / <i>Low weight, elliptical-lanceolate shape</i>
<ul style="list-style-type: none"> Invaiaura* / Veraison 	Scalare **/ <i>Scalar Production</i>
<ul style="list-style-type: none"> Produttività / The Tree productivity 	Media***/ <i>Medium</i>
<ul style="list-style-type: none"> Resa in olio /Average Yield in Oil: 	Media (18 kg per 100 Kg di olive) / <i>Yield is very different (18 kg per 100 kg of olives pressed)</i>
CAMPAGNA AGRICOLA/ Crop season	2021/2022
VALORI CHIMICI E PARAMETRI ORGANOLETTICI/ Chemical and Organoleptic Characteristics	In ottemperanza ai limiti di legge, Reg. UE 848/18 e disciplinari di riferimento/ <i>In compliance with limits of law, UE Reg. 848/18 and organic specifications</i>
ASPETTO VISIVO/ Visual appearance	Splendido verde smeraldo, luminoso e denso/ <i>Luminous and dense emerald green color</i>
ENTE CERTIFICATORE/ The Certification body	Suolo e Salute srl Biologico (Suolo e Salute s.r.l. è Organismo di Controllo per l'agricoltura biologica autorizzato con Decreto Ministeriale n. 9697232 del 30 Dicembre 1996 del Ministero delle Risorse Agricole, Ambientali e Forestali) / <i>Suolo e Salute srl Biologico Organic. Ministerial Decree n. 9697232 dated 30/12/1996</i>
MODALITÀ D'USO/ Conditions of use	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari/ <i>Ready-to-use product or usable in other food preparations</i>

N.B.: Explanatory notes:

* Con il termine invaiatura viene definite il progressivo cambio di pigmentazione delle olive, a cui è correlato un preciso momento della maturazione. / *The term veraison defines the progressive change of pigmentation of the olives, to which a precise moment of ripening is correlated.*

** La pigmentazione e la maturazione cambiano in modo scalare, ossia non contemporanea su tutta la pianta ed in tutto l'uliveto, quindi possiamo avere sulla stessa pianta olive ancora verdi, olive parzialmente violacee o olive completamente nere/ *Pigmentation and maturation change gradually, i.e. not simultaneously on the whole plant and throughout the olive grove, so we can have still green olives, partially purple olives or completely black olives on the same plant*

*** La produttività è considerate **elevata** se l'albero produce circa 25 kg di olive; **media** se ne produce da 10 a 20 kg, **bassa** se ne produce meno di 10 kg / *Productivity is considered high if the tree produces about 25 kg of olives; average it produces from 10 to 20 kg, low it produces less than 10 kg.*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

ZONA DI PRODUZIONE/PRODUCTION AREA
CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO/ CHARACTERISTICS OF THE AREA

1. IL TERRITORIO/ Territory	Zona collinare ed esposta a nord. / <i>The area is hilly and north-facing; the ground is clayey.</i>
1.1. Posizione geografica / Land geolocalization	Sud Italia, Calabria / <i>Southern Italy, Calabria region—</i> N38° 54' 21.58", E16° 30' 46.48"
1.2. Provenienza/ Origin	Calabria- Tiriolo / <i>Calabria - Tiriolo / ITALY</i>
1.3. Superficie Terreno/ Total Soil	I terreni sono coltivati ad uliveto con ampie aree di bosco di latifoglie indice dell'origine boschiva dei terreni, ma anche di una buona copertura. / <i>The lands are cultivated with olive groves with large areas of deciduous forest indicating the forest origin of the land, but also a good coverage.</i> Superficie utile minima totale di 16,0390 Ettari (ha) / <i>Usable Area of 16,0390 (ha) as follows:</i> - COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE/Tree Crops: 5,1861 ha; - BOSCO/ Wood: 8,916 ha.
1.4. Numero di appezzamenti/ Plots:	Alberi estesi in un unico appezzamento/ <i>Stretching across a single parcel of land</i>
1.5. Densità Ulivi Presenti In Azienda/ Prevailing varieties of olive trees	Circa 1.100 piante di varietà Carolea (85% secolari e le restanti di circa cinquant'anni) / In number of 1.100 olive trees of CAROLEA Varieties
1.6 Sesto d'impianto dell'Uliveto*/ Planting layout olive trees	Gli alberi sono disposti a intervalli regolari secondo un reticolo a maglie quadrate, con interdistanze uguali tra le file e lungo le file (Dimensione: 7 MT X 7 MT). / <i>The trees are arranged at regular intervals according to a square mesh grid, with equal inter-distances between the rows and along the rows (Dimension: 7 MT X 7 MT).</i> Formula per calcolare il numero di alberi per ogni ettaro: 10.000 mq (1 ha) / 49 mq (7 mt x 7 mt) = 204,08 alberi x 5 ha (numero ettari appezzamento) = 1020 alberi) / <i>Formula to calculate the number of trees per hectare: 10,000 m2 (1 ha) / 49 m2 (7 m x 7 m) = 204,08 trees x 5 ha (number of hectares of plot) = 1020 trees)</i>
1.7. Altitudine/ Altimetry	400 mts.l.m./ <i>From 400 meters over sea level</i>
1.8- Paesaggio / Scenary	Il sito si estende su un unico corpo ricadente in una zona leggermente acclive interna, ubicato, in agro di Settingiano località Chianone. La particolare esposizione e giacitura del fondo rendono rare le fitopatie che più di frequente si riscontrano a carico degli ulivi il che ha permesso di ridurre in maniera considerevole gli interventi. La conduzione dell'azienda, improntata da più anni su principi di lotta biologica, ha permesso l'instaurarsi di una notevole quanto differenziata presenza d'entomofauna utile che contribuisce, in modo attivo, a mantenere su livelli accettabili le popolazioni d'insetti dannosi. / <i>The site extends over a single body falling into a slightly steep internal area, located in the countryside of Settingiano in the Chianone area. The particular exposure and position of the land make the plant diseases that are more frequently found in the olive trees rare, which has made it possible to considerably reduce the interventions. The management of the company, based for many years on principles of</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

	<i>biological control, has allowed the establishment of a notable and differentiated presence of useful insect fauna which actively contributes to keeping the populations of harmful insects at acceptable levels.</i>
1.9- % di Pendenza / Slope of Terrain	Il terreno si presenta leggermente acclive, fino a diventare quasi pianeggiante man mano che si scende a valle verso il bacino del Corace, che rappresenta il principale bacino di raccolta delle acque. / <i>The land is slightly steep, until it becomes almost flat as you descend towards the Corace basin, which represents the main water collection basin.</i>
1.10- Clima/Climate	Il contesto climatico che influenza la località in cui è situata l'azienda è quello tipico della costa Ionica Catanzarese. Le estati risultano prolungate, gli inverni piuttosto miti e le piogge sono concentrate in periodi piuttosto brevi nell'arco dell'anno. / <i>The mild climate and the Mediterranean sun are the ideal habitat for olive trees, in all seasons. Partly cloudy winters, dry and clear springs and summers</i>
1.11- Caratteristiche del Terreno / Soil Characteristics.	Presenta un terreno di tipo sabbioso – franco, dotato di scheletro. Terreno a reazione alcalina, calcarei a drenaggio lento e moderata riserva idrica. I terreni, secondo la carta dei suoli della Calabria, ricadano per la loro estensione, in Provincia Pedologica 9 (Ambiente Collinare Interno). Si tratta di colline interne localmente terrazzate, poste a quote comprese tra 300 e 800 m s.l.m., a morfologia da acclive a molto acclive. Il substrato è costituito da formazioni mio-plioceniche a granulometria varia. uso del suolo prevalente: oliveto - bosco di latifoglie. / <i>It has a sandy-loam type soil, with skeleton. Soil with alkaline reaction, calcareous with slow drainage and moderate water reserve. The lands, according to the soil map of Calabria, fall within Pedological Province 9 (Internal Hilly Environment) due to their extension. These are locally terraced inland hills, located at altitudes between 300 and 800 m a.s.l., with steep to very steep morphology. The substrate is made up of Mio-Pliocene formations with various granulometry. main land use: olive grove - deciduous forest.</i>
Vicinanza a.....(Es: mare, lago, Parco, vallata, etc.)/ Closeness with....(sea, lake , Park, Valley,)	Il terreno scende a valle verso il bacino del Corace, che rappresenta il principale bacino di raccolta delle acque. Il bacino del fiume Corace si estende su una superficie di poco meno di 300 km ² , interessando 22 comuni con circa 6 km ² di aree urbanizzate ed una popolazione complessiva pari a 52.500 abitanti. / <i>The land descends downstream towards the Corace basin, which represents the main water collection basin. The Corace river basin extends over an area of just under 300 km², involving 22 municipalities with approximately 6 km² of urbanized areas and a total population of 52,500 inhabitants</i>
N.b.:/ Explanatory Note: * Nell'arboricoltura moderna, il sesto d'impianto è generalmente impostato con criteri geometrici, distribuendo le piante in allineamenti paralleli, detti <i>file</i> o <i>filari</i> , separati da fasce rettangolari dette <i>interfile</i> . In particolare: la minore densità dell'impianto tiene in conto le condizioni ideali per una buona aerazione dell'albero ed una sua giusta illuminazione. / <i>In modern arboriculture, the planting layout is generally set with geometric criteria, distributing the plants in parallel alignments, called files or rows, separated by rectangular bands called inter-rows.</i> <i>In particular: the lower density of the system takes into account the ideal conditions for good ventilation of the tree and its correct lighting. (Fonte/ write source: Wikipedia (https://it.wikipedia.org/wiki/Sesto_d%27impianto))</i>	



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**DESCRIZIONE DELLE FASI DI PRODUZIONE/ FLOW CHART
CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE/ PRODUCTION TECHNIQUES**

"A MONTE" DEL PROCESSO/ "UPSTREAM"	
2. LA GESTIONE AGRONOMICA DELL'ULIVETO / the Land management	<p>Effettuiamo periodicamente gli interventi che coinvolgono il terreno agrario, tenendo conto degli effetti sulla sua fertilità chimica, fisica e biologica così da mantenerlo in buone condizioni strutturali, prevenendone erosione e smottamenti. Inoltre, ricorriamo alla tecnica ecocompatibile dell'inerbimento temporaneo con leguminose che va da novembre fino al periodo primaverile proprio per evitare perdite di acqua per ruscellamento ed evaporazione. /</p> <p><i>We periodically carry out interventions involving agricultural land, taking into account the effects on its chemical, physical and biological fertility so as to keep it in good structural condition, preventing erosion and landslides. Furthermore, we use the environmentally friendly technique of temporary grassing with leguminous plants from november till spring perio ; precisely to avoid water losses due to runoff and evaporation.</i></p>
3. L'ALLEVAMENTO/ The Farming of Olive's Trees	<p>Caratterizzato dalla presenza di un tronco singolo di altezza variabile. Dal tronco partono poi le branche primarie, in numero variabile da tre a sei, ognuna delle quali ha la forma di un cono (da qui il nome policonico, tanti coni). In questo modo si creano differenti chiome, con una punta ben distinta e ottimamente illuminate. Anche la parte interna dell'albero è raggiunta dalla luce in quanto deve essere sgombra da rami./</p> <p><i>Characterized by the presence of a single trunk of variable height. The primary branches then depart from the trunk, in numbers ranging from three to six, each of which has the shape of a cone (hence the name polyconic, many cones). In this way, different hairs are created, with a distinct and well-lit tip. The inner part of the tree is also reached by the light as it must be cleared of branches</i></p>
3.1 Sistema D'Allevamento/ The Breeding	<p>Praticiamo ogni anno una potatura di mantenimento detta: "a Vaso policonico" che rispetti lo sviluppo libero e ad un'immediata pulitura della pianta. La ramaglia viene triturrata sul posto con apposita macchina tranciatrice e la risultante segatura restando sul terreno si trasforma in concime.</p> <p>Alla fine di questa lavorazione, si procede con la disinfezione del tronco/</p> <p><i>Every year we practice a multi-branched vase maintaining pruning technique, in order to respect the free development and cleaning of the plant. The branches is mulched and leave on the soil thanks to the chipper machine so it will be turned into compost.</i></p> <p><i>At the end of the processing we proceed with the disinfection of the tree trunk</i></p>
4. LA COLTIVAZIONE/ The Cultivation	<p>Nei programmi di fertilizzazione degli oliveti, seguiamo l'obiettivo di migliorare le caratteristiche del terreno sotto l'aspetto fisico, chimico e microbiologico.</p> <p>Non è prevista l'irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti sono utilizzati prodotti esterni all'azienda di origine naturale, ammessi dal disciplinare dell'agricoltura biologica./</p> <p><i>During the fertilization programs of the olive's trees the aim is to increase the soil characteristics physical, physical-chemical and microbiological terms.</i></p>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

	<i>Irrigation is not provided and, for the control of diseases and pests, products permitted by the organic farming specification are used.</i>
5. LA CONCIMAZIONE / The Fertilization	<p>Concimiamo il Territorio con l'uso di materiali organici di provenienza animale o vegetale.</p> <p>Praticiamo il sovescio di leguminose. Le erbe spontanee e i residui di potatura sono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo/ <i>Manured legumes field with organic fertilizer. The wild herbs and pruning residues are chopped and left in the field to enrich the soil with organic matter and limit the loss of water from the soil.</i></p>
6. LA RACCOLTA/ The harvest of the olives	Raccogliamo a mano le olive direttamente dall'albero, con l'ausilio di agevolatori di caduta, ma senza Nessun altro strumento automatizzato. / <i>Olives harvested by hand or with the aid of fall facilitators but without any other automated tool.</i>
6.1 Periodo Di Raccolta/ The Collection period	Anche se rinunciamo ad una resa maggiore, anticipiamo la raccolta da fine ottobre a metà novembre per cogliere i frutti nel pieno delle loro qualità e facilitare i danni causati dalle avversità atmosferiche così da ottenere un olio qualitativamente migliore. / <i>Although we sacrifice a bigger product by so doing we anticipate the harvest of the olives from the end of October to mid-November, so as to get the fruit in the prime of their quality and ease the damage caused by adverse weather conditions so as to obtain a better quality oil.</i>
6.2 Sistema Di Raccolta/ The Collection system	<p>"Raccolta manuale". Le olive vengono raccolte direttamente dagli alberi prevalentemente a mano, facendo passare tra i rami degli ulivi un attrezzo simile ad un grosso rastrello (o pettine).</p> <p>Poi, per completare la raccolta con l'ausilio di piccoli attrezzi agevolatori come gli scuotitori portatili, si aggancia al ramo una pinza ad "U", fissata all'estremità dell'asta, che con un movimento alternativo, imprime un'azione di vibrazione tale che delicatamente stacca le olive, facendole cadere in una fitta rete posta alla base della pianta. / <i>"Manual Collection". The olives are harvested directly from the trees mainly by hand, by passing a tool similar to a large rake (or comb) through the branches of the olive trees. Then, to complete the collection with the help of small facilitating tools such as portable shakers, a "U" shaped pincer is hooked to the branch, fixed to the end of the rod, which with an alternative movement, gives a vibrating action such that it delicately detaches the olives, making them fall into a thick net placed at the base of the plant.</i></p>
6.3 Conservazione / The preservation of the olives	Per la loro conservazione dopo la raccolta, le olive vengono separate dalle impurezze (foglie, rami, terriccio) e raccolte in contenitori in materiale plastico alimentare, fino al momento in cui verranno trasportate al frantoio di proprietà. / <i>For their conservation after harvesting, the olives are separated from impurities (leaves, branches, soil) and collected in food-grade plastic containers, until they are transported to the owned oil mill.</i>
6.4 Trasporto/ The Physical transport	Le olive sono riposte in cassette in plastica forata da 25Kg e trasportate in frantoio/ <i>They are placed in perforated plastic crates and transported to the mill</i>
"ATTIVITA' PRINCIPALE" DEL PROCESSO / "CORE"	
7. LA LAVORAZIONE/ The processing of olives	L'impianto di estrazione e stoccaggio dell'olio extra vergine è aziendale ed è realizzato con macchinari oleari di ultima generazione avendo in mente la massima garanzia di qualità, nonché sicurezza e igiene del prodotto. / <i>The extra virgin olive oil extraction plant and storage facility is built with the latest generation of olive oil machinery thinking to the maximum guarantee of quality, as well as safety and hygiene of the product</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

7.1 Sistema di Estrazione/ Extraction system	Ciclo continuo a freddo 2 fasi/ <i>Continuous cycle cold three fases</i>
7.2 Nome e luogo del Frantoio /<i>Mill's name and location</i>	In azienda / <i>Company own Mill</i>
7.3 Distanza dagli uliveti/ the Mill grove away from olive's trees	Il Frantoio si trova immerso nella proprietà tra gli alberi di ulivo a soli 2 km di distanza dalla parte più lontana dell'appezzamento / <i>The privately owned Olive Press is surrounded by the olive trees and the farthest point of the plot s situated only 2 km away from it</i>
8. LA CONSERVAZIONE/ The preservation of the oil	
8.1 Stoccaggio / The Oil Storage	Stoccato in cisterne in acciaio inox / <i>Stored in stainless steel tanks</i>
8.2 Filtrazione/ The Filtration	Non filtrato/ <i>Unfiltered</i>
8.3 Confezionamento/ The Stripping	<p>Imbottigliamo soltanto al momento degli ordini da evadere al fine di avere sempre un prodotto con caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche quanto più vicine a quelle presenti al momento dello stoccaggio.</p> <p>Nel rispetto delle regole che abbiamo codificato nel manuale dell'HACCP, laviamo ed asciughiamo sempre dopo ogni uso la linea di confezionamento, evitando assolutamente il ristagno d'olio che andando soggetto ad irrancidimento può danneggiare la qualità dell'olio imbottigliato successivamente.</p> <p>Il confezionamento avviene in due fasi: riempimento delle bottiglie ed apposizione del tappo.</p> <p>Il riempimento avviene prelevando l'olio direttamente dai silos. Nella bottiglia non vi è presenza di aria.</p> <p>Alle bottiglie di vetro e/o di banda stagnata viene successivamente inserito un salvagocce in plastica ed un tappo in lamierino filettato e poi coronato con una macchina manuale.</p> <p>Successivamente il tappo ed il collo della bottiglia vengono rivestiti con una capsula di PVC fissata al collo ed al tappo a mezzo di una resistenza elettrica. Non vi è bisogno di etichettatura poichè si è provveduto a stampare direttamente sulla confezione. /</p> <p><i>We bottle only at the time of the orders to be processed in order to always have a product with chemical, physical and organoleptic characteristics as close to those present at the time of storage.</i></p> <p><i>After that, in compliance with the rules that we have codified in the HACCP manual, we always wash and dry the packaging line after each use, absolutely avoiding the stagnation of oil which, being subject to rancidity, can damage the quality of the oil subsequently bottled.</i></p> <p><i>Packaging is carried out in two stages:</i></p> <p><i>- filling the bottles and placing the cap.</i></p> <p><i>The filling takes place by taking the oil directly from the silos. There is no air in the bottle.</i></p> <p><i>A drip-catcher made of aluminium and a threaded plate cap are then inserted into the glass and/or tinfoil bottles and then crowned with a manual machine.</i></p> <p><i>Subsequently the cap and the neck of the bottle are covered with a PVC capsule fixed to the neck and to the cap by means of an electric resistance.</i></p> <p><i>There is no need for labeling as we proceeded to print directly on the package.</i></p>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

"A VALLE" DEL PROCESSO/ "DOWNSTREAM"	
9. LA DISTRIBUZIONE/ The distribution of the product	
9.1	<p>Promuoviamo esclusivamente il nostro olio tramite fiere internazionali, eventi creati ad hoc e promozione verticale con sistemi di affiliazione online. No distributori. No punti vendita. L'e-commerce Amaliuolive.com è il principale veicolo di diffusione della genuinità nei nostri prodotti a km zero che così riusciamo a far apprezzare in tutto il territorio italiano e nel mondo Abbiamo un unico punto vendita «Amaliù» a km 0 che si trova inserito all'interno del luogo di produzione./ <i>We market our oil through international fairs, ad hoc events, and vertical promotion initiatives with online affiliation systems.</i> We have no distributors. And no sales points. <i>Our Amaliuolive.com e-commerce platform is the main vehicle for promoting the authenticity of our zero km products and allowing them to be appreciated worldwide.</i> We have just one corner shop Amaliù inside the place where we produce the extra virgin olive oil property.</p>

DESCRIZIONE DEL "PERIMETRO FUNZIONALE" OGGETTO DI STUDIO LCA ED IMPATTO AMBIENTALE AZIENDALE/ DESCRIPTION OF THE "FUNCTIONAL PERIMETER" SUBJECT OF LCA STUDY AND COMPANY ENVIRONMENTAL IMPACT

Analisi LCA: l'impronta ambientale del prodotto lungo il suo ciclo di vita / LCA analysis: the environmental footprint of the product along its life cycle	<p>Per avere piena cognizione del proprio rapporto con l'ambiente, per un'azienda che vende beni di consumo, è fondamentale conoscere l'impatto che i propri prodotti hanno sull'ecosistema. Questo significa comprenderne le implicazioni lungo l'intera catena del valore facendo affidamento su metodologie rigorose che riescano a isolare le esternalità negative con rigore e precisione.</p> <p>Per questa ragione, abbiamo cominciato già tre anni fa a raccogliere dati primari sugli Input ed Output aziendali attraverso la compilazione di questionari e con la campagna olearia del 2021/2022 abbiamo deciso di svolgere delle analisi sul ciclo di vita (LCA) dell'Olio di Oliva Extra Vergine "82 la Pacchiana" (in latta circolare da 0,50 lt).</p> <p>L'Analisi del Ciclo di Vita, o Life Cycle Assessment (LCA), permette di quantificare i potenziali impatti ambientali associati a un prodotto a partire dalle materie prime fino alla gestione del fine vita. Questa mappatura consente di identificare gli ambiti maggiormente impattanti.</p> <p>Di seguito si riportano i risultati ottenuti, rimandando gli approfondimenti alla specifica relazione di processo elaborata e facilmente consultabile sul sito internet aziendale / <i>To have full knowledge of one's relationship with the environment, for a company that sells consumer goods, it is essential to know the impact that one's products have on the ecosystem. This means understanding its implications along the entire value chain by relying on rigorous methodologies that manage to isolate negative externalities with rigor and precision.</i> For this reason, we started collecting primary data on company inputs and</p>
---	---



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

	<p><i>outputs three years ago by filling in questionnaires and with the 2021/2022 oil campaign we decided to carry out analyzes on the life cycle (LCA) of olive oils Extra Virgin Olive Oil (in 0.50 liter circular tins).</i></p> <p><i>The Analysis of the Life Cycle, or Life Cycle Assessment (LCA), allows to quantify the potential environmental impacts associated with a product starting from the raw materials up to the management of the end of life. This mapping makes it possible to identify the areas with the greatest impact.</i></p> <p><i>The results obtained are shown below, referring further details to the specific process report prepared and easily consultable on the company website</i></p>
<p>Obiettivo dello studio e Metodologia applicata: Objective of the study and applied Methodology:</p>	<p>Valutare gli impatti potenzialmente dannosi di natura ‘ambientale’ associati al ciclo di vita del singolo prodotto “82 La Pacchiana”, sia su scala annuale (anno di riferimento: 2022) che per Unità Funzionale (UF; olio extravergine d’oliva BIO in contenitore di banda stagnata circolare da 0,50 L, distribuito nel mercato nazionale).</p> <p>Per il calcolo dei risultati riportati di seguito è stata utilizzata la metodologia Life-Cycle Assesment (LCA). L’LCA è una metodologia standardizzata secondo le norme ISO 14040, che la identificano tecnicamente come una “compilazione e valutazione attraverso tutto il ciclo di vita dei flussi in entrata e in uscita, nonché i potenziali impatti ambientali, di un sistema di prodotto”. /</p> <p><i>Evaluate the potentially harmful impacts of an 'environmental' nature associated with the life cycle of the single "82 La Pacchiana" product, both on an annual scale (reference year: 2022) and by Functional Unit (UF; BIO extra virgin olive oil in container of circular tinplate of 0.50 L, distributed in the national market).</i></p> <p><i>The Life-Cycle Assessment (LCA) methodology was used to calculate the results shown below. LCA is a standardized methodology according to the ISO 14040 standards, which technically identify it as a "compilation and evaluation throughout the life cycle of the incoming and outgoing flows, as well as the potential environmental impacts, of a product system".</i></p>

Tab.1 TIPOLOGIE DI IMPATTI E METODI UTILIZZATI

INDICATORE DI IMPATTO	UNITÀ DI MISURA	METODO DI RIFERIMENTO
RISCALDAMENTO GLOBALE	kg CO2 eq	CML-IA baseline v. 3.041
ASSOTTIGLIAMENTO DELLO STRATO DI OZONO	kg CFC-11 eq	
ECOTOSSICITÀ DELLE ACQUE DOLCI	kg 1,4-DB eq	
ECOTOSSICITÀ DELLE ACQUE MARINE	kg 1,4-DB eq	
ECOTOSSICITÀ TERRESTRE	kg 1,4-DB eq	
OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA	kg C2H4 eq	
ACIDIFICAZIONE	kg SO2 eq	
EUTROFIZZAZIONE	kg PO4--- eq	
CONSUMO RISORSE NON RINNOVABILI	MJ	CED –Cumulative Energy Demand (v.1.09)2
CONSUMO RISORSE RINNOVABILI	MJ	
CONSUMO NETTO DI ACQUA	litri	Inventario delle sostanze. Comprende consumi diretti e indiretti



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

N.B.: Sebbene l'obiettivo dello studio fosse di analizzare nello specifico l'impronta di carbonio, merita osservare la tendenza dell'impatto sulla qualità o disponibilità di risorse naturali importanti come l'acqua (vedasi l'indicatore di consumo idrico) o quello generato da emissioni di inquinanti in aria o nei suoli che non hanno necessariamente effetti climalteranti, ma che possono generare un impatto sia diretto che indiretto sulla salute umana e su quella degli ecosistemi (vedasi ad esempio le categorie d'impatto relative alla formazione di particolato fine e a quello sulla ecotossicità delle acque, rispettivamente). /

N.B.: Although the objective of the study was to specifically analyze the carbon footprint, it is worth observing the trend of the impact on the quality or availability of important natural resources such as water (see the water consumption indicator) or that generated from emissions of pollutants into the air or soil which do not necessarily have climate-altering effects, but which can generate both a direct and indirect impact on human health and that of ecosystems (see, for example, the impact categories relating to the formation of fine particles and the one on the ecotoxicity of water, respectively).

La valutazione delle categorie di impatto è riportata nella tabella seguente, per l'unità funzionale generica "1 litro di olio extravergine di oliva" confezionato in bottiglia circolare in banda stagnata, da 0,50 lt U.F.

The assessment of the impact categories is shown in the following table, for the generic functional unit "1 liter of extra virgin olive oil" packaged in a circular tinplate bottle, 0.50 l U.F.

TAB. 10 - INDICATORE DI IMPATTO IMPACT CATEGORY (UNIT)	UDM	PRODUZIONE OLIVE BIOLOGICO Olive	PRODUZIONE OLIO CON OLIVE DA METODO BIOLOGICO Oil
RISCALDAMENTO GLOBALE Global warming potential	kg CO2 eq	761,16	2,28
ASSOTTIGLIAMENTO DELLO STRATO DI OZONO Ozone layer depletion	kg CFC-11 eq	8,56E-05	2,62E-07
ECOTOSSICITÀ DELLE ACQUE DOLCI Freshwater eutrophication	kg 1,4-DB eq	84,69	0,44
ECOTOSSICITÀ DELLE ACQUE MARINE Freshwater aquatic eco-toxicity	kg 1,4-DB eq	299.284,48	2.224,15
ECOTOSSICITÀ TERRESTRE Terrestrial eutrophication	kg 1,4-DB eq	0,72	3,01E-03
OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA Photochemical oxidant formation	kg C2H4 eq	0,11	5,27E-04
ACIDIFICAZIONE Acidification potential	kg SO2 eq	5,89	0,02
EUTROFIZZAZIONE Eutrophication potential	kg PO4--- eq	8,63	0,02
INDICATORE DI IMPATTO IMPACT CATEGORY (UNIT)	MJ	8.617,46	36,52
RISCALDAMENTO GLOBALE Global warming potential	MJ	211,14	2,55
ASSOTTIGLIAMENTO DELLO STRATO DI OZONO Ozone layer depletion	litri	2.027,51	10,42



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

L'impatto del ciclo di vita dell'olio extravergine BIO "82 La Pacchiana" è risultato leggermente inferiore a quello medio osservato nella letteratura più recente, dal momento che si attesta intorno a 2,28 (laddove si osserva in letteratura che la stessa unità funzionale genera tra 0.9 e 2.7 kg CO₂-eq.6; vedi in: PATTARA et al.– 2016).

I risultati ottenuti infatti, sono stati confrontati con dati reperiti in letteratura internazionale (e.g. Borges, 2016; Luque, 2015; Monini, 2016).

La Carbon Footprint di 0.5 L di "82 La Pacchiana" prodotti da Azienda Agricola Stilo Maria Amalia (2.28 kgCO₂-eq) è circa il 28% più bassa rispetto a produzioni industriali (2.7 kgCO₂-eq). La scelta di acquistare l'olio "82 La Pacchiana", comporta una quota di circa 600 gCO₂-eq di emissioni evitate per ogni mezzo litro di prodotto (che corrisponde alle emissioni di un'auto che percorre circa 2 km).

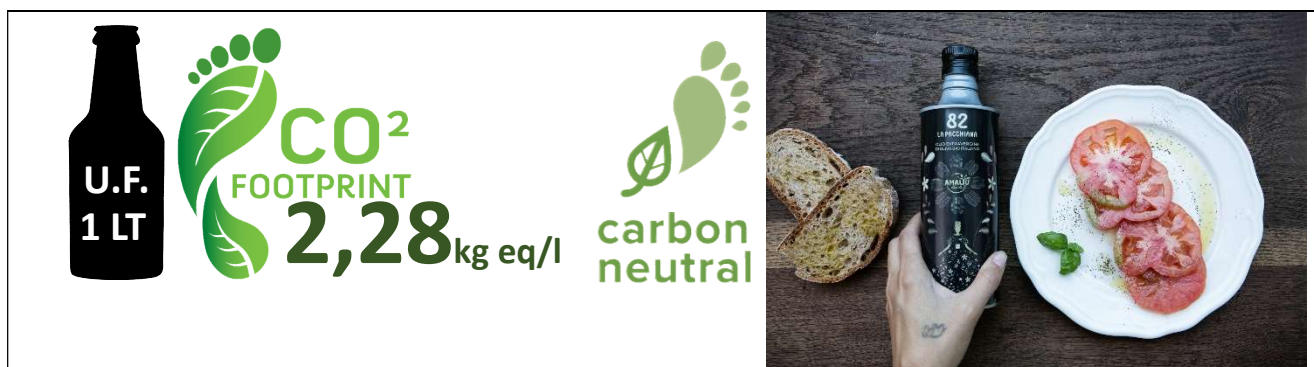
In ogni caso, per poter convalidare oggettivamente tali osservazioni andrebbe effettuato un confronto dettagliato e specifico degli strumenti, degli indicatori e dei dati utilizzati in questi ed altri studi, poiché in LCA le differenze metodologiche possono rappresentare un fattore di ampia variabilità per la sensibilità dei modelli e dei risultati.

The impact of the life cycle of the BIO "82 La Pacchiana" extra virgin olive oil was slightly lower than the average observed in the most recent literature, since it stands at around 2.28 (where it is observed in the literature that the same unit functional generates between 0.9 and 2.7 kg CO₂-eq.6; see in: PATTARA et al.– 2016).

In fact, the results obtained were compared with data found in international literature (e.g. Borges, 2016; Luque, 2015; Monini, 2016).

The Carbon Footprint of 0.5 L of "82 La Pacchiana" produced by Azienda Agricola Stilo Maria Amalia (2.28 kgCO₂-eq) is approximately 28% lower than industrial productions (2.7 kgCO₂-eq). Choosing to buy "82 La Pacchiana" oil results in a share of around 600 gCO₂-eq of emissions avoided for every half liter of product (which corresponds to the emissions of a car traveling around 2 km).

In any case, in order to objectively validate these observations, a detailed and specific comparison of the tools, indicators and data used in these and other studies should be carried out, since in LCA methodological differences can represent a factor of wide variability for the sensitivity of the models and results.



4. Interpretazione dei risultati

Una volta ottenuti i risultati aggregati è possibile passare ad effettuare l'analisi di contributo, che consente di individuare quali tra i processi complessivamente genera l'impatto maggiore.

Per quanto fin qui esposto si evince come il processo più impattante all'interno dell'intero ciclo di vita dell'olio d'oliva sia rappresentato dall'occupazione del suolo, ovvero dalla fase agricola, seguito dalla produzione dell'olio e più nello specifico, dalle emissioni generate in questo processo (Fase industriale). Al terzo posto l'imbottigliamento che ha un impatto minore rispetto ad altri risultati ottenuti su medesima U.F. grazie alla scelta dell'Azienda agricola di utilizzare prevalentemente l'Acciaio e non il vetro che in fase di produzione risulta maggiormente impattante rispetto all'acciaio.

Ancora più nello specifico, per quanto riguarda la fase agricola la causa della predominanza è dovuta generalmente a concimazione e trattamenti fitosanitari poiché è alta la componente di N, P₂O₅ e K₂O



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

(input utilizzati), ma nel nostro caso specifico, essendo un'azienda agricola biologica, gli impatti maggiori sono legati all'uso di combustibili fossili per la raccolta delle olive (che avviene tramite degli agevolatori meccanici, i quali necessitano di gasolio, la cui forza è generata da motori che funzionano tramite combustibile fossile), la distribuzione della sansa, la trinciatura dei residui di potatura e del SOVESCIO.

Nel caso del consumo idrico, anche i trattamenti influiscono in maniera importante sull'impatto a causa del consumo diretto di acqua per la diluizione dei prodotti. Questo si nota particolarmente nei metodi biologici poiché l'incidenza della fase di produzione dei fertilizzanti è inferiore.

di questa fase Questo può essere giustificato in quanto il sistema aziendale è piuttosto semplificato, con sesti di impianto tradizionali (8x8 m) e una produttività dell'impianto piuttosto bassa (14 q.li/ha).

Inoltre, per quanto riguarda il recupero della sansa e il suo uso come ammendante, questa viene distribuita entrando più volte in campo, ecco perché risulta tra le attività più impattanti.

In riferimento alla **fase industriale** (estrazione olio e confezionamento) si può affermare che il sistema di estrazione (pressione o centrifugo) è la variabile principale che determina i consumi energetici e di conseguenza le emissioni di GHG correlate, nonché il consumo di acqua.

L'automazione del processo di estrazione e le portate orarie dei frantoi con sistema centrifugo permettono un risparmio notevole in termini di consumi energetici (kWh/kg di olio estratto) e di input utilizzati (filtri).

Anche la fase **di distribuzione** del prodotto è importante, tuttavia c'è un'estrema variabilità di scenari in quanto le bottiglie di olio possono essere acquistate direttamente nei frantoi oppure distribuite tramite camion, auto, furgoni, barche, treni o aerei; per questi motivi, la fase di distribuzione, spesso, viene esclusa dagli studi e per ragioni simili, la fase di imbottigliamento. Dall'analisi delle emissioni/km/litro di olio **distribuito** in relazione al tipo di trasporto utilizzato, si evince che l'utilizzo dell'aereo determina il maggiore impatto. Dunque, a seconda del mezzo di trasporto utilizzato e della distanza del punto di vendita finale, alle emissioni di CO₂eq per litro di olio finora calcolate bisogna aggiungere da un minimo di 0,017 (trasporto via mare) ad un massimo di 0,86 (trasporto aereo) kg di CO₂eq per bottiglia di olio trasportata.

Nota metodologica / The methodological note:

Il prodotto attraversa diverse fasi durante la sua vita: la fabbricazione tramite un processo produttivo, il consumo attraverso l'utilizzazione, e la "morte" (e lo smaltimento) con l'esaurimento della sua funzione.

L'indagine di tutte le fasi di vita del prodotto sono state condotte empiricamente attraverso i dati primari (**anno di produzione 2021**), raccolti, in **autovalutazione**, direttamente da personale aziendale ed utilizzando solo appositi questionari, costruiti sulla scorta delle indicazioni fornite dalla normativa per la LCA (norme ISO 14040-14044), e compilati con dati di fatture e stima basate su osservazioni.

I dati secondari utilizzati, per calcolare l'impatto sulla produzione di: semilavorati, dei materiali di imballaggio, dell'energia elettrica e termica e dei mezzi di trasporto, nonché relativi all'approvvigionamento idrico provengono dalla banca dati Ecoinvent v2.3.7, ELCD v.3.2 e Agrifootprint: (<https://nexus.openlca.org/database/Agri-footprint>).

* Per la **Fase d'uso** da parte del consumatore poiché l'olio extra vergine di oliva BIO "82 la Pacchiana" è consigliato per un uso a crudo, si è assunto che la totalità del prodotto sia consumata durante la fase d'uso. Inoltre, si è considerata una percentuale di olio che può essere non consumato oppure smaltito dopo l'uso (ad esempio la cottura). Si è stimato una perdita pari al 4% dell'olio contenuto nella bottiglia, secondo quanto riportato dallo studio del 2013 di Gustavsson et al, e nel modello di calcolo si è considerato che tale quantità sia trattata in parte dal sistema comunale di depurazione delle acque e in parte avviata a recupero

** **Per il fine vita** degli imballaggi sono stati utilizzati dati statistici relativi allo smaltimento dei rifiuti di imballaggio nei paesi di destinazione del prodotto (Italia). Il calcolo è stato effettuato utilizzando dati statistici nazionali (ISPRA: Rapporto Rifiuti 2018) secondo le modalità di recupero, incenerimento e smaltimento in discarica dei singoli materiali costituenti l'imballaggio (Assumendo una distanza media di 50 km).

Una distanza media di 50 km è stata utilizzata anche per il trasporto di fornitura dei materiali ausiliari e considerando lo stesso modello Ecoinvent utilizzato per le altre forniture ("*Transport, freight, light commercial vehicle {Europe without Switzerland} processing | Alloc Rec*").

Infine per i dati relativi alle distanze di trasporto via terra sono stati calcolati con il calcolatore on line google maps./

Over the course of its life the product goes through various stages: manufacturing through a production process, consumption through use, and "death" (and disposal) with the exhaustion of its function.

The investigation of all phases of the product's life were conducted empirically through the primary data collected, in self-assessment, directly by company personnel and using only specific questionnaires, built on the basis of the indications provided by the legislation for LCA (ISO 14040- 14044), but they are not certified by a third party.

The secondary data used to calculate the impact on the production of: semi-finished products, packaging materials, electrical and thermal energy and means of transport, as well as related to water supply and end of life, come from the Ecoinvent v2 database. 3.8



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

For the end of life of the packaging, statistical data relating to the disposal of packaging waste in the countries of destination of the product (Italy) were used. The calculation was carried out using national statistical data (ISPRA: Waste Report 2018) according to the methods of recovery, incineration and landfill disposal of the individual materials making up the packaging.

Finally, for the data relating to land transport distances, they were calculated with the online calculator google maps.

Functional UNIT:

Reference is made to extra virgin olive oil produced from organic farming and packaged in 0.50 liter circular tin bottles.

The data also took as a model the specific PCR document for the product category "olive oil", Product Category Rules for Virgin olive oil and its fractions – CPC Subclass 21537 (PCR 2010:07).

UNITA' Funzionale (U.F.) / Functional UNIT (U.F.):


Si fa riferimento all'olio extra vergine prodotto da agricoltura biologica e confezionato in bottiglia in latta circolare da 0,50 litri.

I dati inoltre hanno preso a modello il documento PCR specifico per la categoria di prodotto "olio d'oliva", Product Category Rules for Virgin olive oil and its fractions – CPC Subclass 21537 (PCR 2010:07). /

Reference is made to extra virgin olive oil produced from organic farming and packaged in 0.50 liter circular tin bottles.

The data also took as a model the specific PCR document for the product category "olive oil", Product Category Rules for Virgin olive oil and its fractions – CPC Subclass 21537 (PCR 2010:07):.


**CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO PRODOTTO/
PRODUCT CHARACTERISTICS AND IMMEDIATE PACKAGING**

<p>*ETICHETTA/ Label</p> 	
<p>1. LOGO/ Brand</p>	<p>AMALIÙ' OLIVE OIL™</p>
<p>2. NOME PRODOTTO/ Product' label</p>	<p>"82 LA PACCHIANA"</p>
<p>3. DENOMINAZIONE DI VENDITA/ Name</p>	<p>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p>
<p>4. DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE/ Designations of origin</p>	<p>ITALIA</p>
<p>5. NATURA MERCEOLOGICA: art.3 Reg. CE 1019/02/ Category of product</p>	<p>Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto con olive da coltivazione biologica/ <i>Superior category Organic Extra Virgin Olive Oil obtained directly and solely by mechanical process.</i> <i>Cold-pressed and produced with olives from organic farming.</i></p>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

6. PROPRIETA' / Product properties	Prodotto Biologico / Organic product				
<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione e Biologica nr/Organic certification 					
CONTENITORE / Packaging	0,020 lt	0,25 lt	0,50 lt	03 lt	05 lt
Vetro /Glass	X	X			
Latta / Tinplate cans			X	X	X
Tappo Bottiglie circolari /Circle bottle:	Tappo in alluminio a vite con versatore in plastica / Aluminium pre-threaded metal cap with plastic pouring				
Tappo Scatole in banda stagnata rettangolari /Rectangular tinplate cans:	Tappo in plastica e tappino di sfiato dotato del nuovo sistema di ventilazione anti-gorgoglio E.O.L.O.(Easy-Pour/for Olive Oil)/. Plastic cap and small breather cap patented named " E.O.L.O." Easy pour for OLive Oil the system that allows rapid pouring without air bubbles				
12.Quantità netta nominale** / Net quantity	Stampato sull'etichetta ed espressa in unità di volume: Litri / The net quantity given as units of volume: Liter				
PORZIONE STANDARD *** / The standard Serving	0,020 lt	0,25 lt	0,50 lt	03 lt	05 lt
Vetro /Glass	2	25	X	X	X
Latta /Tinplate cans			50	300	500
13. NUMERO LOTTO **** / Batch number	Stampato sull'etichetta/ Printed on labels				
7. TERMINE PREFERIBILE DI CONSUMO***** / Shelf Life	18 mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013) /18 months from the bottling				
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A VASO CHIUSO***** / Storage conditions	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e Calore. /Keep in a cool and dry place away from light and heat sources to preserve its integrity.				
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO***** /Storage conditions	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e Calore. Dopo l'apertura e dopo ogni utilizzo si consiglia di richiudere bene la confezione con il tappo/Keep in a cool and dry place away from light and heat sources. Close after use.				
N.B.: Explanatory notes:	<p>*Le norme che nell'ambito dell'Unione Europea disciplinano l'etichettatura degli oli di oliva in generale e dell'olio extravergine di oliva in particolare sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Reg UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; - La Dir UE 91/2011: relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare; - Il Reg UE 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva; - Il Reg UE 432/2012, relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari; 				



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Tali norme spesso rimandano ad altre norme vigenti nell'Unione tra cui, naturalmente, il REG CEE 2568/1991 che resta "la madre" di tutte le leggi relative agli oli da oliva.

** Il peso dipende dalla densità dell'alimento (1 gr di olio è pari a 0,916 ml) / *Since the weight depends on the density of the food. (1 g of oil is equal to 0.916 ml).*

*** "Porzione standard", pari a 10 ml (Coerente con la tradizione alimentare della popolazione italiana). "L'unità pratica di riferimento" è pari ad un normale cucchiaino medio "cucchiaino da tavola", e contiene, mediamente 9 gr di liquido (acqua, olio, sciroppo, ecc.). Poiché il peso dipende dalla densità dell'alimento, 10 mL di olio extra vergine, corrisponderanno a un cucchiaino pieno + ¼ di cucchiaino. (1 gr di olio è pari a 0,916 ml. Pertanto 9 gr di olio sono pari a 8,20 ml. per raggiungere i 10 ml previsti bisogna aggiungere altri 2 gr pari a 1,8 ml) /

"Standard portion", equal to 10 ml (Consistent with the food tradition of the Italian population). "The practical reference unit" is equal to a normal average spoon "tablespoon", and contains, on average, 9 g of liquid (water, oil, syrup, etc.). Since the weight depends on the density of the food, 10 mL of extra virgin olive oil will correspond to a full spoon + ¼ spoon. (1 g of oil is equal to 0.916 ml. Therefore 9 g of oil are equal to 8.20 ml. To reach the expected 10 ml, add another 2 g equal to 1.8 ml)

(Fonte / Source: La IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN). Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

**** In caso di segnalazioni o richieste fatte all'azienda produttrice è sempre possibile risalire alla famiglia di provenienza di una bottiglia o una lattina di olio, quindi, alla partita di olive da cui è stata ottenuta/ *Requests from the end user to the manufacturer, it is always possible to trace the family of origin of a bottle or can of oil, therefore, the batch of olives from which it was obtained.*

Requests from the end user to the manufacturer,

*****La data riportata sulla confezione si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. E' un termine consigliato di consumo per apprezzarne appieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poichè non diventerà nocivo, ma semplicemente, potrebbe perdere intensità e fragranza di sapori e profumi. Tutto questo perchè l'olio extra vergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale./

The expire date on the container refers to the product properly stored and sealed. It's just a best before date taste its fullest sensory characteristics. So after this date extra virgin olive oil will not become harmful to health, but only its flavour and intensity could be reduced. That's because the extra virgin olive oil is natural, pure product

*****La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14 C° e i 18C°. Alle basse temperature l'olio tende a cristallizzarsi (formazione di cristalli e/o granuli bianchi). In tal caso, portare il contenitore in ambiente a temperatura superiore ai 18 C° affinché torni allo stato liquido./

The best temperature range to store the olive oil is between 14 C° e i 18C°. At low temperatures it could get crystallize, but it returns to solid-state above 18C°



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

11. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUE

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto finito/ Average nutritional values for 100 ml

<p>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA per 100ml di prodotto</p> <p>Valore energetico: 824 kcal</p> <p>grassi: 91,6 g carboidrati: 0 g proteine: 0 g fibre: 0 g sale: 0 g</p> <p>AMALIÙ olive oil</p>	Valore energetico/Energy value	824 kcal	3389kj
	Grassi/ Fat 91,6 g	di cui saturi/ of which saturates	13,8 g
		di cui monoinsaturi/ of mono-unsaturates	76,4 g
		di cui polinsaturi/ of polyunsaturates	6,7 g
	Carboidrati/ Carbohydrate 0 g	di cui zuccheri/ of which sugar 0 g	
Fibre/ Fibre 0 g	Proteine/ Protein 0 g		Sale/Salt 0 g

Una porzione standard (Un cucchiaino da tavola), fornisce il 20% circa della quantità di Vitamina E giornalmente raccomandata. L'olio d'oliva, per il suo contenuto elevato d'acidi grassi monoinsaturi, costituisce un sostituto ideale dei grassi saturi alimentari, in eccesso nella dieta delle popolazioni abbienti del mondo occidentale, e uno dei grassi alimentari più utili per la salute. Si consiglia di consumare 2-3 porzioni al giorno di una porzione standard per ottenere gli effetti positivi sulla salute dell'apparato cardiocircolatorio.

One serving provides you with one-third of the recommended daily intake of vitamins E.

Olive oil in its contest is rich of monosaturated acid fats and is the ideal substitute for saturated fats food (frequently in excess in western society); it is also one of the best fat food for health. The recommended daily intake is to consume 2-3 servings of a standard portion to obtain the positive effects on cardiovascular health.

[Fonte / Source: <https://www.heart.org/en/healthy-living/healthy-eating/eat-smart/fats/monounsaturated-fats/>]

Alimento idoneo nelle diete di Vegetariani e Vegani/ food suitable for used in vegetarian and vegan diets.

10. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /PANEL TEST

Giudizio complessivo/OverallOpinion(Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni)	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EQUILIBRATO CON FRUTTATO VERDE "medio", AMARO "leggero", PICCANTE "medio"	
Colore/ Color	Da verde a giallo con riflessi verdognoli/From green to yellow color and with greenish reflections	<p>Varieta' CAROLEA Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR</p>
Mediana Fruttato/ Fruity taste	4,3	
Mediana Amaro/ Bad taste	2,4	
Mediana Piccante/ Feeling of spicy	3,1	
Mediana dei Difetti/ Defects	0,0	
Odore/ Fragrance	Fruttato medio, da acerbo a maturo/Medium fruity, from unripe to mature	



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

NOTE DI DEGUSTAZIONE di GIANFRANCO MANFREDI/Tasting notes by GIANFRANCO MANFREDI

Giudizio complessivo/ <i>Overall Opinion</i>	Splendido verde smeraldo, luminoso e denso, dispensa fresche fruttuosità (mandorle, mele), olive verdi ed eleganti note erbacee/ <i>Luminous and dense emerald green color, it dispenses fresh fruitiness (almonds, apples), green olives and elegant herbaceous notes.</i>
Analisi sensoriale olfattiva/ <i>Sensory, smelling, analysis</i>	Al palato conferma le espressioni olfattive con gradevoli, lunghe Sensazioni piccanti/ <i>On the palate it reflects the aromas with pleasant, long spicy sensations.</i>
Abbinamenti/ <i>Tasting</i>	Ideale per il pesce (una goduria con l'Astice alla catalana), piatti delicati, dolci, pasticceria e salse leggere/ <i>It's ideal with fish dishes (Great pleasure on the Catalana's lobster dish), delicate dishes, desserts, pastries and light sauces.</i>
Consiglio d'uso/ <i>How to use</i>	Per condire a crudo piatti freddi e caldi dalla struttura media. Per cotture brevi ad alta temperatura/ <i>Ideal dressing raw warm and cold dishes. In short cooking and high temperatures</i>

PARAMETRI CHIMICO - FISICI E BIOLOGICI/ CHEMICAL - PHYSICAL AND BIOLOGICAL PARAMETERS

	Unità di misura/ Unit of measure	Valore/ Value	Valori di legge / Legal values	Normativa di riferimento / Relevant legislation
ACIDITÀ / Acidity	%	0,25	≤ 0.8	(1-3)
NUMERO DI PEROSSIDI / Number of Peroxides	Meq[O ₂] /kg	4.6	≤ 20	(1-2-3)
NUMERO POLIFENOLI/ Number of Polyphenols	Mg/kg		≤	
Assorbimento UV. nm./ Absorption UV. nm				
K270		0.11	≤ 0.22	(1-2-3)
K232		1.73	≤ 2.5	(1-3)
DELTA K (DK)		0.003	≤ 0.01	(1-2-3)
(1) REG. (EEC) N.2568/91 sulle caratteristiche dell'olio di oliva ed i metodi di analisi rilevanti (2) CODEX STAN 33-1981 Standard per oli d'oliva e oli di sansa di oliva (3) INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T. 15/NC N.3/Rev. 12 Trade standard applying to olive oils and olive pomace oils				
ASSENZA OGM / <i>No OGM</i>	Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829-1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime). <i>The product is not derived from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labeling according to EU Directive 1829-1830</i>			



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

DICHIARAZIONI ALLERGENI - ALLERGEN STATEMENTS (Lista allergeni secondo le direttive 2003/89/CE - 2005/26/CE - 2006/142/CE <i>Allergens list directives 2003/89/CE - 2005/26/CE - 2006/142/CE</i>)		
AGGIUNTA INTENZIONALE / DELIBERATE ADDITION	POSSIBILI TRACCE / POSSIBLE TRACES	ALLERGENE (INCLUSI PRODOTTI DERIVATI) /SENSITISER (INCLUDING THEM POTENTIAL DERIVATIVES)
NO	NO	Cereali contenenti glutine/ <i>Cereals with gluten</i>
NO	NO	Crostacei/ <i>Crustaceans</i>
NO	NO	Uova/ <i>Eggs</i>
NO	NO	Pesce/ <i>Fish</i>
NO	NO	Arachidi/ <i>Peanuts</i>
NO	NO	Soia/ <i>Soy</i>
NO	NO	Latte/ <i>Milk</i>
NO	NO	Frutta secca a guscio/ <i>Shell fruits</i>
NO	NO	Sedano/ <i>Celery</i>
NO	NO	Senape/ <i>Mustard</i>
NO	NO	Semi di sesamo/ <i>Sesam seems</i>
NO	NO	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/Kg/ <i>Sulfur Dioxide and sulphites>10mg/Kg</i>
NO	NO	Lupino / <i>Lupine</i>
NO	NO	Prodotti a base di Lupino / <i>Products with lupine</i>
NO	NO	Molluschi / <i>Shellfish</i>
NO	NO	Prodotti a base di Molluschi / <i>Products with Shellfish</i>

IMBALLO E TRASPORTO / PACKAGING AND LOADING

DESCRIZIONE: IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary Packaging: LATTINE / TINPLATES

Bottiglie circolari e scatole in banda stagnata rettangolari in alta copertura, con tappino di sfiato, tappo a vite in plastica con versatore.
L'imballo metallico è una barriera contro la luce e l'ossigeno, caratteristica che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche dell'olio. / *Circle bottle and rectangular tinfoil cans with small breather cap, plastic capcap with a pouring spout and little handle. The metal packaging is a barrier against light and oxygen, a feature that allows the organoleptic properties of the oil to remain unaltered*

ALTEZZA LATTE (mm) / Product height:	27 x Ø65 (76,1)	205 x 150 x 120	314 x 150 x 120



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

(H x L x P)/			
CAPACITA' (Lt) / <i>Capacity of tinplate container</i>	0.50 lt	3 lt	5 lt
COD PRODOTTO (SKU) / Product number	BIO-82-PCHN-050	BIO-82-PCHN-03	BIO-82-PCHN-05
TARIFFA DOGANALE COMUNITARIA (TARIC) / European Integrated Community Tariff	1509 2000 10	1509 2000 10	1509 2000 10
NUMERO LOTTO / Batch number	L96512122 L101223141	L101223141 L112414243	L112414243 L147434445 L153455200
PESO LORDO per UNITA' / Gross Weight per Unit:	564 gr	3.160 gr	5.179 gr
PESO NETTO per UNITA' / Net Weight per Unit	480,5 gr	2.883 gr	4.805 gr
DETTAGLIO PESI MATERIALI / Annotation concerning weight			
ACCIAIO / Steel	88 gr	283 gr	383 gr
ALLUMINIO / Aluminum	2 gr	x	x
PLASTICA / Plastic	1 gr	11 gr	11 gr
CARTA / Paper	4 gr	4 gr	4 gr
N.B.: Explanatory notes:	0,095 Kg ± 0,01 kg ca.	0,298 Kg ± 0,02 kg ca.	0,398 Kg ± 0,02 kg ca.

DIMENSIONI E CODICI EAN / Size and EAN code

Capacità / Quantity	Dimensioni prodotto (mm) / Size packaging (mm)	Contenitori / Tinplate	EAN / EAN Code
0.50 L	207 mm x Ø65 (76,1 mm)	Bottiglia / Bottle	7427252699951
3 L	205 mm x 150 mm x 120 mm	Lattina / Tinplate	7427252699968
5 L	314 mm x 150 mm x 120 mm	Lattina / Tinplate	7427252699975

DESCRIZIONE: **IMBALLAGGIO SECONDARIO / Secondary Packaging:** CARTONE DOPPIA ONDA / *Double Wave Cardboard* (KBMFMT 34242 BC)

Cartone automontante ad altezza variabile, colorato, strutturato da due fogli di cartone piano, (**copertine**), e uno o più fogli con struttura a onda tenuti insieme alle copertine per mezzo di materiali collanti derivati da fecola di patate o amido di mais/ *Box, with customized colored punch, structured by two sheets of flat cardboard, (covers), and one or more sheets with a wave structure held together with the covers by means of glue materials derived from potato starch or cornstarch /*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

UNITA' DI VENDITA (Pz) / Selling Unit	6/12	2/4	2
CAPACITÀ (Lt) / Capacity	3 lt (6 PZ) 6 lt (12 PZ)	3 lt (2 PZ) 12 lt (4 PZ)	10 lt
COD PRODOTTO (SKU) / Product number	BIO-82-PCHN-050_SCA_6_ELEM (6 PZ) BIO-82-PCHN-050_SCA_12_ELEM (12 PZ)	BIO-82-PCHN-03_SCA_2 (2 PZ) BIO-82-PCHN-03_SCA_4 (4 PZ)	BIO-82-PCHN-05_SCA_2
DIMENSIONI IMBALLO (Cm) / Packing size (H X L X P)	42,4x24,7x15,6 (12 pz) 22,3x24,7x15,6 (06 pz)	42,4x24,7x15,6 (4 pz) 22,3x24,7x15,6 (02 pz)	32,4x24,7x15,6
PESO LORDO (Kg) / Brut Weight	3,4 kg (06 pz) 6,8 Kg (12 pz)	6,3 Kg (02 pz) 12,6Kg (04 pz)	10,3 Kg
PESO NETTO (kg) / Net Weight	2,9 kg (06 pz) 5,8 Kg (12 pz)	5,8 Kg (02 pz) 11,5Kg (04 pz)	9,6 Kg
N.B.: Explanatory notes:	cartone + alveolari / Alveolar cardboard strips: 0,510 ± 0,100 kg ca.	Cartone + interfalda / cardboard: 0,440 kg ca. ± 0,100 kg ca.	cartone / cardboard: 0,540 kg ca. ± 0,100 kg ca.

DIMENSIONI E CODICI EAN / Size and EAN code

Capacità / Quantity	Dimensioni prodotto (cm) / Size packaging (cm)	Contenitori / Tinplate	EAN / EAN Code
Per un numero di 6 unità / A number of 6	22,3x24,7x15,6	0,50 lt	7427252699982
Per un numero di 12 unità / A number of 12	42,4x24,7x15,6	0,50 lt	7427252699999
Per un numero di 2 unità / A number of 2	22,3x24,7x15,6	3 L	7427252700008
Per un numero di 4 unità / A number of 4	42,4x24,7x15,6	3 L	7427252700015
Per un numero di 2 unità / A number of 2	32,4x24,7x15,6	5 L	7427252700022

DESCRIZIONE: **IMBALLAGGIO SECONDARIO DI "DESIGN" / Secondary "DESIGN" Packaging:** CARTONE DOPPIA ONDA / Double Wave Cardboard (KBMFMT 34242 BC)

Scatola in cartone microonda, colorato patinato, modello pieghevole (2 mm circa di spessore). / The folding model Box in coated colored microwave cardboard (tickness about of 2 mm).

Cartone automontante ad altezza variabile, colorato, strutturato da due fogli di cartone piano, (**copertine**), e uno o più fogli con struttura a onda tenuti insieme alle copertine per mezzo di materiali collanti derivati da fecola di patate o amido di mais. Nella versione di "design", la confezione è sormontata da una fascia in cartone, onda singola, con maniglia / Box, with customized colored punch, structured by two sheets of flat cardboard, (covers), and one or more sheets with a wave structure held together with the covers by means of glue materials derived from potato starch or corn starch In the "design" version, the package is surmounted by a cardboard band, single wave, with handle



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

UNITA' DI VENDITA (Pz)/ Selling Unit	1	6	2	2
COD PRODOTTO (SKU)/ Product number	BIO-82-PCHN-050_SCA_BLU	BIO-82-PCHN-050_SCA_6_DES	BIO-82-PCHN-050_SCA_2_DES	BIO-82-PCHN-050_SCA_2_BLU_DES
CAPACITÀ (Lt) / Capacity	0,50 lt	3 lt	1 lt	1 lt
DIMENSIONI IMBALLO (Cm) / Packing size (H X L X P)	24,5x7x7	22,3x24,7x15,6 Maniglia Fascia / Strip Handle: (7,5 x 14)	24,5x10,5x15,6 Maniglia Fascia / Strip Handle: (6,5 x 19, 5)	24,5x10,5x15,6 Maniglia Fascia / Strip Handle: (6,5 x 19, 5)
PESO LORDO (Kg) / Brut Weight	0,616 kg	3,6 kg (06 pz)	1,3 Kg	1,4 Kg
PESO NETTO (kg) / Net Weight	0,458 kg	2,7 kg (06 pz)	0,916 Kg	0,916 Kg
N.B.: Explanatory notes:	Cartone / cardboard: 0,048 ± 0,100 kg ca.	Cartone+ alveolari interni + fascia con manico / cardboard + Alveolar + cardboard strip handle: 0,312 ± 0,100 kg ca.	Cartone+ alveolari interni + fascia con manico / cardboard + Alveolar + cardboard strip handle: 0,196 ± 0,100 kg ca.	Cartone+ cartoni+ fascia con manico / cardboard + cardboards + cardboard strip handle: 0,306 ± 0,100 kg ca.

DIMENSIONI E CODICI EAN / Size and EAN code


Capacità / Quantity	Dimensioni prodotto (cm) / Size packaging (cm)	Contenitori / Tinplate	EAN / EAN Code
Per un numero di 1 unità / A number of 1	24,5x7x7	0,50 lt	7427252700091
Per un numero di 6 unità / A number of 6	22,3x24,7x15,6	0,50 lt	7427252700107
Per un numero di 2 unità / A number of 2	24,5x10,5x15,6	0,50 lt	7427252700114
Per un numero di 2 unità / A number of 4	24,5x10,5x15,6	0,50 lt CON CONFEZIONE / WITH CARDBOARD	7427252700121



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

DESCRIZIONE: **IMBALLAGGIO TERZIARIO / Tertiary packaging: Palletization / PALLET**

	<p>In generale l'imballaggio terziario è destinato a proteggere e a facilitare la movimentazione delle merci durante il trasporto. La nostra gamma di pallet in legno riutilizzabili si appoggia alla piattaforma CHEP pooling. In base al concetto di "condivisione e riutilizzo", i prodotti spediti vengono caricati e trasportati lungo la nostra supply chain. Una volta giunti a destinazione, i pallet vengono reimmessi nel circuito CHEP e riutilizzati. Il processo di condivisione e riutilizzo di CHEP è interamente sostenibile e aumenta l'efficienza sia ambientale sia economica della nostra supply chain. / <i>Generally speaking, tertiary packaging is used to protect and facilitate the handling of goods during transportation.</i> <i>Our range of reusable wooden pallets relies on the CHEP pooling platform. Based on the "share and reuse" concept, shipped products are uploaded and transported along our supply chain. Once they reach their destination, the pallets are put back into the CHEP circuit and reused. CHEP's sharing and reuse process is entirely sustainable and increases both the environmental and economic efficiency of our supply chain</i></p>				
UNITA' DI VENDITA / SELLING UNIT	EURO 120 X 80 CM / PACKAGES FOR EUROPALLETS (MEASURES 80 CMX 120 CM)				
FORMATO / Tinsize	Blt 500 ml (6 Pz)	Blt 500 ml (12 Pz)	Lat 3 lt (2 Pz)	Lat 3 lt (4 Pz)	Lat 5 lt (2 Pz)
ALTEZZA PALLET / Height	156 Cm	170	89 Cm	85 cm	97 cm
UNITA' PER PALLET / Unit per box	966 Blt	1104 Blt	184 Lat.	184 Lat.	124 Latt.
CARTONI PER STRATO / Cartons per layer	23 pz	23 pz	23 pz	23 pz	23 pz
FILE PER PALLET / Rows per box	7	4	4	2	3
CARTONI PER PEDANA / Boxes for pallet	161 pz	92 pz	92 pz	46 pz	69 pz
PESO LORDO / Brut weight	547 Kg	625 Kg	580 kg	580 kg	711 Kg
N.B.: Explanatory notes:	+ PEDANA / PALLET: 20 kg ca.		+ PEDANA / PALLET:15 CM		

UNITA' DI VENDITA / SELLING UNIT	EURO 120 X 100 CM / PACKAGES FOR EUROPALLETS (MEASURES 120 CMX 100 CM)				
FORMATO / Tinsize	Blt 500 ml (6 Pz)	Blt 500 ml (12 Pz)	Lat 3 lt (2 Pz)	Lat 3 lt (4 Pz)	Lat 5 lt (2 Pz)
ALTEZZA PALLET / Height	156 Cm	170	89 Cm	85 cm	97 cm
UNITA' PER PALLET / Unit per box	1134 Blt	1296 Blt	216 Lat.	216 Lat.	162 Lat.
CARTONI PER STRATO / Cartons per layer	27 pz	27 pz	27 pz	27 pz	27 pz
FILE PER PALLET / Rows per box	7	4	4	2	3
CARTONI PER PEDANA/ Boxes for pallet	189 pz	108 pz	108 pz	54 pz	81 pz
PESO LORDO/ Brut weight	643 Kg	734 Kg	680 kg	680 kg	834 Kg
N.B.: Explanatory notes:	+ PEDANA:25 kg ca.		+ PEDANA:15 CM		



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION	
DIFFERENTE DISPOSIZIONE DEI COLLI PER EUROPALLET (MISURE 80 CM X120CM E/O 100 CM X 120 CM) / DIFFERENT ARRANGEMENTS OF PACKAGES	Da concordare / <i>To be agreed</i>
TEMPERATURA DI CONSEGNA E STOCCAGGIO / DELIVERY TEMPERATURE AND STORAGE	Ambiente / <i>Ambient temperature</i>

9. ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGI / ECO-LABELLING PACKAGING

Per agevolare il consumatore italiano, nelle operazioni di smaltimento dei rifiuti, abbiamo già posto sui nostri imballaggi, tutte le informazioni relative alla "etichettatura ambientale" dei prodotti. Come da Decisione 129/97/CE, **in vigore dal 26 settembre 2020**, i singoli imballaggi infatti, **devono** essere codificati dai produttori, con il codice alfa numerico previsto dalla norma UNI di riferimento. Di seguito, esplicheremo meglio tutti i materiali che utilizziamo per confezionare il nostro olio extra vergine BIO etichetta: "82 La Pacchiana".

Per facilitare, poi, i servizi di raccolta e di riciclaggio/recupero da parte dei consumatori, abbiamo anche utilizzato **i colori codificati dalla norma UNI 11686:2017**-Gestione dei rifiuti-Waste visual elements, utile per predisporre, attraverso una differente colorazione, un modello di identificazione dei rifiuti. Spetta dunque al Consumatore leggere con attenzione i dati delle tabelle successive, per poter correttamente smaltire tutti gli imballaggi.

Infine, poichè lo smaltimento dei rifiuti dipende dalla normativa adottata da ciascun Comune, raccomandiamo anche di fare un controllo locale, per assicurarsi che il tipo di materiale dell'imballo, preveda lo stesso trattamento indicato nelle nostre tabelle.

We report the main information relating to environmental labeling, to facilitate the consumer in waste disposal operations.

In fact, the individual packages must be coded with an alpha-numeric code by the producers according to the UNI reference standard, as per Decision 129/97 / EC in force since 26th of September 2020.

Below are the identification of the materials we use to package our oil label: "82 La Pacchiana".

To facilitate the collection and recycling/recovery services by consumers below, we have used the colors coded by the UNI 11686:2017 standard - Waste management - Waste visual elements, useful for preparing, through a different colour, a model of waste identification.

Read carefully to be able to properly dispose of all packaging.

DESCRIZIONE dell'imballo / Packaging Description: IMBALLAGGIO PRIMARIO / LATTINA CIRCOLARE DA 0,5 LT / Primary Packaging: CIRCLE BOTTLE TINPLATES 0,5 LT

1) Prodotto / Product requirements			
Tipologia Di Imballaggio / Type of packaging.	LATTINA / Tin	TAPPO / Cap	DOSATORE / Dispenser



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>			
Materiale / Material	Banda stagnata (acciaio dolce) rivestito da uno strato di stagno / <i>White latten coated with a layer of tin</i>	Tappo a vite prefilettato, in alluminio / <i>Aluminium pre-threaded metal cap</i>	Versatore a corpo estraibile, salvagoccia, in plastica / <i>Plastic drip-catcher body extractable</i>
Famiglia Di Materiale / Packaging material family	Acciaio / <i>Steel</i>	Alluminio / <i>Aluminium</i>	Plastica / <i>Plastic</i>
Tipo di raccolta / Type of collection	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / Labelling for waste sorting	Raccolta metallo / <i>Separate collections for metal</i>	Raccolta plastica; Raccolta alluminio / <i>Separate collections for plastic and for aluminium</i>	Raccolta plastica / <i>Separate collections for plastic</i>
<p>N.B.: Explanatory notes: BOTTIGLIA, TAPPO E DOSATORE SONO SEPARABILI MANUALMENTE / <i>The bottle the cap and it dosing cap are all materials which can be separated manually.</i> RICORDARSI DI SEGUIRE LE INDICAZIONI DEL PROPRIO COMUNE / <i>Follow the instructions your municipality of residence</i></p>			




2) Prodotto / Product requirements	
Tipologia Di Imballaggio / Type of packaging.	CAPSULA termo retraibile PET* / Shrink sleeve wrap warranty seal
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>	
Materiale / Material	PET
Famiglia Di Materiale / Packaging material family	Plastica / <i>Plastic</i>
Tipo di raccolta / Type of collection	Raccolta differenziata / Separate collection of waste
Indicazioni Sulla Raccolta / Labelling for waste sorting	Raccolta plastica / Separate collections for plastic
<p>N. B.: Explanatory notes: Sigillo in pellicola termo retraibile / <i>Shrink sleeve wrap warranty seal.</i></p>	





WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Le capsule termoretraibili usate come sigillo di garanzia sono in PET + e costituiscono un'alternativa **sostenibile al PVC**.
 Il PET infatti, è prodotto con petrolio o metano ed è riciclabile al 100%. Si tratta di una materia sintetica (plastica) che non perde le sue proprietà fondamentali e si può così trasformare ripetutamente per la realizzazione di prodotti pregiati.
The shrink capsules used as a guarantee seal are made of PET + and are a sustainable alternative to PVC. PET is made from petroleum or methane and is 100% recyclable. It is a synthetic material (plastic) that does not lose its fundamental properties and can thus be transformed repeatedly for the creation of fine products.

3) Prodotto / Product requirements		
Tipologia Di Imballaggio / Type of packaging.	Buste glassine trasparenti FSC con occhiello in ottone* / <i>Glassine Envelopes with brass grommets</i>	
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / Encoding to UE decision		
Materiale / Material	CARTA / Paper	OTTONE / Brass
Famiglia Di Materiale / Packaging material family	Carta / Paper	Metallo / Metal
Tipo di raccolta / Type of collection	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / Labelling for waste sorting	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>	Raccolta metallo / <i>Separate collections for metal</i>
<p>N.B.: Explanatory notes: La carta pergamena (carta glassina sbiancata da 2 grammi) è certificata FSC (A000531), compostabile ed ecologica. I sacchetti in carta pergamena sono dotati di una chiusura non gommata, nè adesiva / <i>The parchment paper (2 gram bleached glassine paper) is FSC certified, compostable and ecological. The parchment paper bags are equipped with a non-gummed, non-adhesive closure</i></p>		

4) Prodotto / Product requirements		
Tipologia Di Imballaggio / Type of packaging.	Depliant su carta uso mano (90 gr) nr. 5 ante a fisarmonica FSC MIX 70% / <i>Paper in five fold concertina fold FSC mix label</i>	
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / Encoding to UE decision		
Materiale / Material	CARTA / Paper	
Famiglia Di Materiale / Packaging material family	Carta / Paper	



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>

5) Prodotto / <i>Product requirements</i>	
---	--

Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	Etichette, in carta, bianco (Nastro)* / <i>Label Tape, Paper, 25mm x 5m, White*</i>
--	---

Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>	
--	---

Materiale / <i>Material</i>	CARTA / <i>Paper</i>
------------------------------------	-----------------------------

Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Carta / <i>Paper</i>
--	-----------------------------

Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
--	---

Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>
---	---

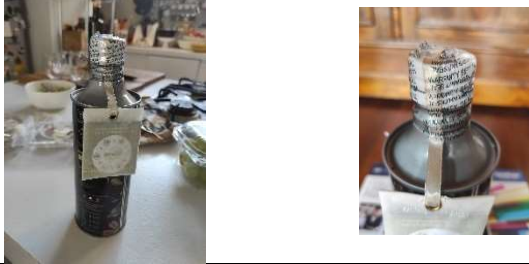

*Il fornitore dell'articolo ha informato Azienda agricola Stilo Maria Amalia che il prodotto è Conforme alla certificazione "RoHS" / *The supplier of the item has informed Azienda agricola Stilo Maria Amalia that the product is "RoHSCompliant".*

N.B. / Explanatory notes:
L'etichetta applicata è in carta e può essere separata manualmente dal corpo principale cui è adesa. Si segnala inoltre, la presenza di colle, adesivi ed inchiostri.
Purtuttavia, "poiché il "peso" dell'etichetta rispetto al peso del packaging è trascurabile (inferiore al 5% del peso dell'imballo principale), seguendo quanto indicato dalle linee guida del Conai, si deve precisare che: l'etichetta è da considerarsi come parte integrante del packaging stesso, così che la riciclabilità e/o lo smaltimento seguirà quindi la medesima strada del packaging sul quale è applicata l'etichetta". / *Since the label applied is made of paper and can be separated manually from the main body to which it is attached. Nevertheless, despite the presence of glues, adhesives and inks, following when indicated by the Conai guidelines it is specified that: since the "weight" of the label compared to the weight of the packaging is negligible (less than 5% of the weight of the main packaging), the label is to be considered as an integral part of the packaging itself, so that recyclability and / or disposal it will therefore follow the same path as the packaging on which the label is applied.*






WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

6) Prodotto / <i>Product requirements</i>	
Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	<i>Nastrino in gros grain 100% poliester / Grosgrain satin ribbon 100% poliéster</i>
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>	
Materiale / Material	POLIESTERE / Polyester
Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	<i>Tessuto / Fabric</i>
Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	<i>Raccolta indifferenziata / General waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	<i>Raccolta materiale in tessuto / Separate for fabric material</i>

DESCRIZIONE dell'imballo / Packaging Description: IMBALLAGGIO PRIMARIO / LATTINA QUADRATA DA 3 E 5 LT / Primary Packaging: SQUARE BOTTLE TINPLATES FROM 3 AND 5 LT

7) Prodotto / <i>Product requirements</i>		
Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	LATTINA / <i>Tin</i>	TAPPO / <i>Cap</i>
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>		
Materiale / Material	<i>Banda stagnata (acciaio dolce) rivestito da uno strato di stagno / White latten coated with a layer of tin</i>	<i>Polietilene ad alta densità / High-density polyethylene</i>
Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Acciaio / Steel	Plastica / Plastic
Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	<i>Raccolta differenziata / Separate collection of waste</i>	<i>Raccolta differenziata / Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	<i>Raccolta metallo / Separate for metal</i>	<i>Raccolta plastica / Separate collections for plastic</i>
N.B.: Explanatory notes:		



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

BOTTIGLIA E, TAPPO DOSATORE SONO SEPARABILI MANUALMENTE /
The bottle and the dosing cap are all materials which can be separated manually.
 RICORDARSI DI SEGUIRE LE INDICAZIONI DEL PROPRIO COMUNE /
Follow the instructions your municipality of residence

DESCRIZIONE dell'imballo / Packaging Description: IMBALLAGGIO secondario / Scatola americana doppia onda / Secondary Packaging: Double Wave Cardboard

8) Prodotto / <i>Product requirements</i>				
Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	1) Imballo esterno (scatola) / External packing (Cardboard box) Scatola Americana (per Latte Olio da 3 Lt. - 5 Lt. - 500 ml) / <i>American box for tin-plated oil cans of 3 Lt. - 5 Lt. - 500 ml</i>	2) Punti metallici lineari (35 mm x18 mm) / Utilizzati per sigillare le scatole dell'imballo secondario / Staples used to seal the carton flaps	3) Imballo interno (Alveari) / Inner packing (Cellulars) Alveari per Bottiglie da 500 ml in cartoncino teso / <i>Flat cardboard Cellulars for 500 ml bottles</i>	4) Imballo interno (Interfaldato) / Inner packing (Interlayer) Interfaldato in cartone teso per separare bottiglie e lattine / <i>Flat cardboard Interlayer used to separating the several levels of box on the pallet</i>
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>				
Materiale / Material	CARTA / Paper	RAME / Ramated metal	CARTA / Paper	CARTA / Paper
Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>	Metallo / <i>Metal</i>	Cartoncino Teso / <i>Flat cardboard</i>	Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>
Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>	Raccolta metallo / <i>Separate collections for metal</i>	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>	Raccolta carta / <i>Separate collections for paper</i>
Note / Explanatory notes:				



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

I prodotti di fissaggio quali i punti metallici in cartiera generalmente non trattengono fibre come i nastri adesivi e non rischiano di occludere il sistema di riciclaggio. /
Fastening products such as paper mill staples generally do not retain fibers like adhesive tapes and are not likely to clog up the recycling system.
 Scatole e scatoloni vanno appiattiti ripuliti dai punti metallici eventualmente presenti, poi vanno compressi per ridurne il volume / *Boxes and cartons must be flattened, cleaned of any staples that may be present, then compressed to reduce their volume*

DESCRIZIONE dell'imballo / Packaging Description: IMBALLAGGIO terziario / EU Pallet / Tertiary Packaging: Palletization

9) Prodotto / <i>Product requirements</i>			
Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	1) Bancale/Cassa (Imballo in legno)* / <i>EU Pallet</i>	2) Film estensibile (cellophan) / <i>Stretch film</i>	3) Imballo interno (Inter-falda) / <i>Inner packing (Interlayer)</i>
Codifica Da Decisione 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>			
Materiale / Material	LEGNO / Wood	PLASTICA / Plastic	CARTA / Paper
Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Legno / Wood	Polietilene a bassa densità / Low Density Polyethylene (LDPE)	Cartone teso / Flat cardboard
Tipo di raccolta / <i>Type of collection</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>	Raccolta differenziata / <i>Separate collection of waste</i>
Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>	Raccolta legno / <i>Separate for wood</i>	Raccolta plastica / <i>Separate for plastic</i>	Raccolta carta / <i>Separate for paper</i>

Note / Explanatory notes:

* La nostra gamma di pallet in legno riutilizzabili si appoggia alla piattaforma **CHEP pooling**. In base al concetto di "condivisione e riutilizzo", i prodotti spediti vengono caricati e trasportati lungo la nostra supply chain. E' quindi, difficile che un imballo terziario possa finire nel ciclo domestico dei rifiuti. Purtroppo, in ogni Comune è prevista una specifica raccolta del legno alle isole ecologiche o a domicilio, con un servizio di ritiro dei materiali che non sono compresi nel famoso calendario della raccolta differenziata settimanale, ma da concordare su prenotazione. Ricordati che per effettuare il corretto smaltimento del legno bisogna seguire le regole del proprio comune di residenza, poiché ogni organizzazione potrebbe avere delle regole differenti. /
Our range of reusable wooden pallets relies on the CHEP pooling platform. Based on the "share and reuse" concept, shipped products are uploaded and transported along our supply chain. However, in each Municipality there is a specific collection of wood at the ecological islands or at home, with a collection service for materials that are not included in the famous weekly separate collection calendar, but to be agreed upon reservation. Remember that in order to properly dispose of wood, you must follow the rules of your municipality of residence, as each organization may have different



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

DATI DI NATURA FISCALE / Fiscal data

VOCE / Item	DESCRIZIONE / Items Description	VALORE / Outcome
ALIQUTA IVA / VAT rate	% Rispetto All'imponibile / Taxation	4
CONAI / National Packaging Consortium	Assolto Alla Fonte Acquisto Imballo / Tax paid at source	SI
BOLLA DI ACCOMPAGNAMENTO / Delivery note	Documento Di Trasporto / Shipping document	SI

Disposizioni di legge / Legal provisions

HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
PRODOTTI FITOSANITARI	Gli operatori aziendali sono in possesso del patentino per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei fitofarmaci in ottemperanza dal dpr 290/2001.
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
Imballaggi	Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.
Etichettatura	<p>Le norme che nell'ambito dell'Unione Europea disciplinano l'etichettatura degli oli di oliva in generale e dell'olio extravergine di oliva in particolare sono:</p> <ul style="list-style-type: none">– Il Reg UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;– La Dir UE 91/2011: relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;– Il Reg UE 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;– Il Reg UE 432/2012, relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari; <p>Tali norme spesso rimandano ad altre norme vigenti nell'Unione tra cui, naturalmente, il REG CEE 2568/1991 che resta "la madre" di tutte le leggi relative agli oli da oliva.</p>
Nota	Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

14. CONTATTI / The current Contacts	
AZIENDA / Company	AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA
INDIRIZZO / Address	CONTRADA CHIANORE, SNC, 88040 SETTINGIANO (CZ) ITALIA
TELEFONO FISSO / Landline	+39 09611956982
TELEFONO / Mobile phone	+39 3477715533
INDIRIZZO e.mail / E.mail address	shop@amaliuolive.com
WEB / Web site	WWW.AMALIUOLIVE.COM

N.B./ Explanatory notes:

Al meglio delle nostre conoscenze, le informazioni qui contenute sono accurate e affidabili a partire dalla data di pubblicazione; tuttavia, l'AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni di cui sopra e le suddette informazioni non possono essere considerate una garanzia.

È responsabilità del cliente verificare il rispetto dei requisiti legali e normativi relativi al prodotto alimentare in base alle informazioni ricevute.

Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti. /

To the best of our knowledge, the information contained herein is accurate and reliable as of the date of publication; however, AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA does not assume any liability whatsoever for the accuracy and completeness of the above information, that cannot be considered as a guarantee.

It is the customers' responsibility to check the respect of legal and normative requirements relating to the product on basis of the information received.

The information given on the characteristics and formulation of the product must be considered as indicative and nonbinding