REGOLAMENTO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE DEL CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG

CAMPAGNA OLEARIA 2023

(Delibera Assemblea Ordinaria dei Soci del 18 agosto, 2023)

Il presente Regolamento è rivolto ai produttori di olio extravergine di oliva che vogliono conferire le proprie olive al centro di trasformazione del Consorzio Produttori Olio EVO FVG, per sperimentare produzioni di olio di elevata qualità.

Il Regolamento fornisce criteri, costi e modalità relative alle fasi di frangitura, stoccaggio, filtraggio e imbottigliamento dell'olio EVO presso il centro del Consorzio. Ulteriori informazioni più dettagliate su etichettatura e commercializzazione saranno rese disponibili entro ottobre 2023.

Apertura del frantoio

L'**inaugurazione del frantoio** del Consorzio Produttori Olio EVO FVG (nel seguito Consorzio) è prevista per il **29 settembre 2023**. Programma e orario saranno comunicati sul nostro sito web www://oliofvg.it e attraverso i mezzi di stampa e social media.

La **data di apertura del frantoio** è fissata per il giorno **02 ottobre**, mentre la **chiusura** è fissata entro il giorno **16 novembre**. Quest'ultima potrà subire variazioni in base all'andamento stagionale e delle produzioni.

Produttori conferenti

Il **centro di trasformazione** (frantoio e servizi associati) è un'infrastruttura finanziata dalla Regione FVG quale riferimento di aggregazione e qualità per tutto il territorio regionale. Il centro di trasformazione è pertanto **aperto a tutti i produttori della Regione, soci e non-**, ed anche a quelli di fuori Regione che vogliono sperimentare produzioni di elevata qualità.

I soci del Consorzio sono obbligati a conferire le olive nel frantoio consortile.

Prenotazione per il conferimento delle olive

Si raccomanda la **prenotazione al frantoio prima di iniziare le operazioni di raccolta**, per evitare che la partita venga rifiutata per impossibilità di procedere alla lavorazione (calendario già saturo). La prenotazione potrà essere effettuata scrivendo una mail a info@oliofvg.it oppure chiamando Francesca Pinzano al cellulare del Consorzio n. 327 6574870, comunicandoci nome e cognome del produttore, nome dell'azienda, comune di provenienza, quantità di olive stimate in kg, giorno e fascia oraria prescelti.

Per consentire un maggior rispetto dei tempi di lavorazione, si suggerisce di organizzare la raccolta e **stimare i quantitativi di olive da conferire**, sulla base del numero di cassette e/o bins che si possono raccogliere per giornata lavorativa, o frazione di essa. Conoscendo all'incirca il peso delle olive per cassetta/bins si ottiene la stima della quantità da conferire.

Il **quantitativo ottimale** di olive per singola partita è di **400 kg**, o multipli di questo; **quantitativi inferiori possono essere lavorati singolarmente se raggiungono almeno i 300 kg (quantitativo minimo)**. Ai piccoli produttori si consiglia di raccogliere insieme e unirsi per raggiungere i quantitativi minimi.

Si precisa che l'orario prenotato corrisponde all'orario di arrivo delle olive, e non al preciso orario di lavorazione delle stesse, che sarà deciso dai nostri frantoiani in base all'andamento del lavoro e alla verifica delle olive conferite. Riceverete una mail di conferma per la vostra prenotazione e una mail di avviso un giorno prima dell'appuntamento in frantoio. In caso di **imprevisti** la prenotazione deve essere cancellata e ri-prenotata per altra data disponibile, **entro le 48 ore prima dell'appuntamento**. Il direttore del frantoio si impegna ad avvisare i conferenti che hanno effettuato una prenotazione, nel caso in cui si verificasse la necessità di fermare l'impianto per guasti, riparazioni o altro.

Olive

Le olive devono essere portate al frantoio dal cliente con mezzi propri, preferibilmente in cassette o *bins* e comunque in contenitori atti a mantenere le olive integre e areate. Il cliente si deve assicurare che nelle cassette non siano presenti pietre, metalli o qualsiasi altro oggetto o strumento che potrebbe danneggiare le macchine, e che la percentuale di foglie non sia troppo elevata. All'arrivo al frantoio le olive saranno controllate, trasferite dentro i nostri *bins*, pesate e contrassegnate, una copia della ricevuta con la pesata sarà consegnata al cliente.

Per un olio di elevata qualità le **olive devono essere possibilmente raccolte nelle 24 ore antecedenti la frangitura, devono essere sane e senza punture, o larve di mosca**. Il direttore del frantoio si riserva il diritto di respingere, o di lavorare a fine giornata, le partite di olive non ritenute idonee. Nel caso vengano respinte le stesse dovranno essere immediatamente ritirate dal proprietario.

Il **quantitativo ottimale** di olive per singola partita è di **400 kg**, o multipli di questo; **quantitativi inferiori possono essere lavorati singolarmente se raggiungono almeno i 300 kg (quantitativo minimo)**. Ai piccoli produttori si consiglia di raccogliere insieme e unirsi per raggiungere i quantitativi minimi.

Per le aziende che prevedono raccolti più abbondanti si raccomanda di conferire 800 o 1200 kg per giornata di molitura, in modo da ottimizzare le fasi di lavorazione, curando la qualità e la resa migliore.

Ogni partita di olive deve essere accompagnata da regolare documento (DDT o DTO) compilato in ogni sua parte in almeno due copie. Per piccoli produttori e hobbisti sarà possibile ricevere le olive anche senza DDT, previa compilazione in frantoio di una dichiarazione di conferimento.

Attenzione: nei suddetti documenti è **obbligatorio indicare l'origine delle olive**.

Costi di molitura

I costi di molitura per la stagione 2023 sono così fissati:

Quantità conferite (kg)	SOCI CONSORZIO Euro al quintale IVA 4% inclusa	CLIENTI TERZI Euro al quintale IVA 4% inclusa
da 300 a 400 (1 gramola)	26	28
fino a 800 (2 gramole) fino a 1200 (3 gramole)	22	26
superiori a 1200	18	22

Il costo di molitura è determinato sulla base del quantitativo totale conferito e viene ricalcolato con l'ultimo conferimento.

A richiesta del cliente può essere emessa fattura immediata, oppure fattura complessiva a fine mese. Il pagamento delle fatture dovrà essere effettuato nelle modalità stabilite e comunque entro e non oltre 60 gg dalla data di emissione della fattura.

L'importo minimo per ciclo di lavorazione è di € 78,00-84,00, **IVA 4% inclusa**.

Ritiro dell'olio

L'olio prodotto dovrà essere tassativamente ritirato entro i termini comunicati dall'addetto al momento della consegna delle olive. Coloro che intendono ritirare l'olio, devono consegnare i contenitori **al momento della consegna delle olive**. Tali contenitori, per la normativa sulla sicurezza e per l'organizzazione interna, dovranno avere di capacità massima di 50 litri e minima di 10 litri e **NON DEVONO ESSERE IN VETRO**.

Se i contenitori consegnati sono insufficienti a contenere l'olio prodotto, l'oleificio provvederà a fornire i contenitori e/o lattine necessari, addebitando il costo dei contenitori e/o lattine.

L'olio può essere ritirato dal decanter, oppure dal separatore, senza costi aggiuntivi.

Per ritirare in tempi successivi l'olio lasciato in deposito bisogna **portare con sé anche la bolletta di ricevuta di consegna delle olive.**

Stoccaggio

***Olio in conto/deposito (solo per i soci)*:** i soci che hanno intenzione di lasciare l'olio proveniente dalla partita di olive da lavorare devono darne comunicazione al momento della prenotazione, così da consentire il carico di magazzino. L'olio ottenuto (**quantità minima di 100 kg**) verrà stoccato in contenitori in acciaio inox numerati e mantenuto a temperature comprese tra 15 e 20 °C e in atmosfera di azoto.

Per lo **stoccaggio** dell'olio viene richiesto un **pagamento di 15 €/q** per sostenere i costi di travaso (quantificato secondo lo scarto ottenuto), della giacenza, della climatizzazione, dell'atmosfera d'azoto e assicurativi.

Qualora ci fosse capacità residua di stoccaggio, **anche i non-soci** possono fare richiesta ed usufruire del servizio per **quantitativi minimi di 200 kg**, ad un costo di **20 €/q**.

L'olio di oliva non filtrato deve essere filtrato e travasato in un altro contenitore entro un mese dal deposito. I successivi travasi ogni due mesi. **Lo stoccaggio non può comunque prolungarsi oltre il 31 maggio 2024**.

Vendita delle olive o dell'olio al Consorzio

Le olive conferite al frantoio, o l'olio prodotto, potranno essere venduti al Consorzio. Il Consorzio si rende disponibile all'acquisto delle olive o dell'olio di soci o di terzi, purché rispondano ai requisiti qualitativi in accettazione, di provenienza RFVG e l'olio sia extravergine.

Per la l'etichettatura di Olio EVO FVG è necessario che le olive derivino da unità produttive ubicate nel territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

Nel caso di vendita al Consorzio le olive o l'olio verranno trattenuti immediatamente e verrà riconosciuto e corrisposto:

- per le **olive** un valore di **90 €/q. per i soci** e **75 €/q. per i non soci** (in via di definizione);
- per l'**olio EVO** verrà riconosciuto e corrisposto un valore di **12 €/kg per i soci** e di **10 €/kg per i non soci** (in via di definizione).

Analisi veloce acidità e perossidi

L'analisi rapida di acidità e perossidi può essere effettuata in oleificio, previa richiesta al momento della prenotazione. Il costo di un'analisi completa veloce è di 10 € (perossidi, acidità e K270).

Filtraggio olio

Il filtraggio dell'olio per il successivo imbottigliamento può avvenire solo a conclusione della stagione olearia, indicativamente a novembre-dicembre, per quantitativi minimi di 100 kg di olio. Il centro esegue il filtraggio per olio in deposito, ma anche per l'olio che non viene depositato, purché sia dimostrata l'origine.

Il costo del filtraggio è di **20 €/q. per i soci** e **30 €/q. per i non soci**.

Imbottigliamento

Il Consorzio sarà autorizzato ad effettuare l'imbottigliamento, secondo le vigenti normative di legge (reg. CE 1019/02 e successive modifiche). Questo servizio può essere effettuato per l'olio in deposito presso il magazzino del Consorzio, ma anche l'olio che non viene depositato, purché sia filtrato, se ne dimostri l'origine e si presenti un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del Consorzio. Il servizio può essere richiesto presso l'ufficio e verrà effettuato soltanto negli orari prestabiliti.

Il confezionamento può essere effettuato in contenitori di qualsiasi forma e dimensione fino ad un massimo di 5 litri (reg. CE 1019/02 e successive modifiche). I formati standard sono la lattina da 5 litri, il bag-in-box da 3 litri e la bottiglia 500 ml tonda (Willy Dop o Dorica), per altre esigenze bisogna rivolgersi al responsabile di gestione. Lattine, bag-in-box e bottiglie sono esclusivamente quelle disponibili presso il centro di trasformazione.

Chiunque voglia imbottigliare l'olio di cui il Consorzio non conosce la provenienza, o ne chiede il confezionamento dopo il ritiro, deve presentare un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del Consorzio. Il servizio può essere richiesto presso l'ufficio e verrà effettuato soltanto negli orari prestabiliti e per quantitativi non inferiori a 10 lattine da 5 litri, oppure a 20 bag-in-box da 3 litri e non meno di 50 bottiglie da 500 ml. Il confezionamento sarà disponibile dalla chiusura della stagione di molitura.

Le **modalità di prenotazione** e i **costi dei diversi servizi di confezionamento** verranno comunicati prima dell'apertura del frantoio (entro ottobre).

Etichettatura

Alla prenotazione del servizio di confezionamento deve essere **definita anche l'etichettatura** delle bottiglie.

Il Consorzio utilizza un sistema di etichettatura semiautomatico in grado di apporre il codice lotto, il codice alfanumerico e la data di scadenza e la stagione di raccolta. Le dimensioni delle etichette, l'avvolgimento delle bobine e l'area di stampa dovranno essere compatibili con il sistema di applicazione e stampa del Consorzio. I soci del Consorzio, per l'olio che proviene dal magazzino del frantoio, possono utilizzare le etichette del Consorzio non personalizzate.

L'etichettatura del Consorzio è applicabile esclusivamente su olio in c/deposito e di proprietà dei soci.

Tracciabilità del prodotto

La tracciabilità del prodotto è una caratteristica essenziale per assicurare l'origine del prodotto. Il Consorzio garantisce la designazione di origine dell'olio estratto, secondo quanto dettato dal D.M. 4/6/2004. Pertanto, tutti i produttori devono presentare all'atto della consegna delle olive, un Documento di Trasporto che attesta la provenienza delle stesse e i fitofarmaci usati con il relativo periodo di carenza.

Adempimenti SIAN (Servizio Informatico Agricolo Nazionale)

Si ricorda che dal 01 gennaio 2014 è fatto obbligo a tutti i produttori di olive l'apertura del fascicolo aziendale con la costituzione del registro telematico. Sono **esclusi** dalla tenuta di detto fascicolo solo i produttori che sono **in regime di autoconsumo** e cioè coloro che **non superano i 350 kg di olio**. Tutti gli altri dovranno assoggettarsi alla nuova normativa salvo la possibilità di lasciare l'olio in esubero, in c/deposito o c/vendita presso il frantoio o farsi imbottigliare l'eccedenza. In tali casi provvederà il Consorzio agli adempimenti di legge.

Martignacco, 18/08/2023

Il Conosiglio di Amministrazione

CONSORZIO PRODUTTORI
OLIO E.V.O. - FVG
Via A. Malignani, 26
33035 MARTIGNACCO UD
P.IVA 03075970305
PEC: olioevofvg@pec.it

Consorzio Produttori Olio E.V.O. – FVG