

## REGOLAMENTO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE DEL CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG

### CAMPAGNA OLEARIA 2024

(Delibera Assemblea Ordinaria dei Soci del 23 agosto, 2024)

Il presente Regolamento è rivolto ai produttori di olio extravergine di oliva (Soci e Terzi) che intendono 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 ricevimento, stoccaggio olive, frangitura, filtraggio, stoccaggio olio e imbottigliamento presso il centro del Consorzio.

*Da quest'anno il Centro di Trasformazione del Consorzio sarà certificato per la trasformazione promiscua, cioè potranno essere lavorate sia partite in convenzionale che partite in Biologico, in giornate stabilite, per evitare la contaminazione tra le diverse partite di olive.*

#### Apertura del Frantoio

La **data di apertura del frantoio** per la campagna olearia 2024 è fissata per il giorno **04 ottobre**, mentre la **chiusura** è prevista entro il giorno **17 novembre**. Quest'ultima data 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 al Consorzio, 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 proprie 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](mailto: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 stimati.

Per consentire un maggior rispetto dei tempi di lavorazione, si suggerisce di organizzare la raccolta e di **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 ricevimento delle olive, e non all'orario preciso di inizio lavorazione delle stesse, che sarà deciso dai nostri frantoiani in base all'andamento del lavoro e alla verifica della qualità delle olive conferite. Riceverete una chiamata di conferma per la vostra prenotazione e una mail di avviso qualche giorno prima dell'appuntamento in frantoio. In caso di **imprevisti** la prenotazione deve essere cancellata e ri-prenotata per altra data disponibile, **entro il giorno prima dell'appuntamento**. Il direttore del frantoio si impegna ad avvisare i conferenti che hanno effettuato una prenotazione, nel caso in cui si verificano fermi di impianto per guasti, riparazioni o altro.

La prenotazione e il conferimento delle partite in Biologico deve essere concordata con l'Ufficio del Consorzio, in modo tale che la lavorazione avvenga in giornate specifiche con impianto completamente pulito, escludendo contaminazioni con olive, pasta, o oli in convenzionale.

## Conferimento e Stoccaggio delle Olive

Per un olio di elevata qualità le **olive devono essere possibilmente raccolte entro le 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.

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**.

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.

Si ricorda che 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)**. 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.

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.

Qualora richiesto dal conferente, o necessario se le olive contengono larve di mosca, è possibile lo stoccaggio delle olive in box refrigerato a 8-10 °C, ad un costo minimo.

Il frantoio è dotato di un deramificatore e defogliatore professionale in linea, pertanto, il peso delle foglie non può essere detratto dal carico conferito.

Le partite in Biologico saranno trasformate a impianto completamente pulito, escludendo contaminazioni tra partite di olive, pasta olearia, o oli in convenzionale.

## Costi di molitura

I costi di molitura per la stagione 2024 sono così definiti comprensivi di IVA:

Quantità conferite (kg)	SOCI CONSORZIO		CLIENTI TERZI	
	Euro al quintale IVA 4% inclusa	LAVORAZIONE BIO Euro al quintale IVA 4% inclusa	Euro al quintale IVA 4% inclusa	LAVORAZIONE BIO Euro al quintale IVA 4% inclusa
da 300 a 400 (1 gramola)	26	28	28	30
fino a 800 (2 gramole) e fino a 1200 (3 gramole)	22	26	26	28
superiori a 1200	18	20	22	24

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.

## 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 POSSONO ESSERE IN VETRO**. Si consigliano i contenitori saldati in inox e dotati di rubinetto.

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 è necessario esibire **la 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 200 kg**) verrà stoccato in contenitori in acciaio inox numerati e mantenuto a temperature comprese tra 15 e 20 °C e in atmosfera di azoto.

Possono essere stoccati in botte condizionata ad azoto, solamente gli oli in uscita dal separatore, o dopo il filtraggio.

Per lo **stoccaggio** dell'olio viene richiesto un **pagamento di 15 €/q.le/mese** per sostenere i costi di travaso, della giacenza, della climatizzazione, dell'atmosfera d'azoto e assicurativi.

Qualora ci fosse capacità residua di stoccaggio, **anche i non-soci**, che hanno molito presso il Consorzio; possono fare richiesta ed usufruire del servizio per **quantitativi minimi di 200 kg**, ad un costo di **30 €/q.le/mese**.

**Lo stoccaggio non può comunque prolungarsi oltre il 31 maggio 2025.**

## 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 un valore che verrà determinato in base all'esame dell'andamento del mercato dettato dal decorso stagionale.

## 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 12 €/campione (perossidi, acidità) e di 15 €/campione (K270, polifenoli) per i clienti terzi, mentre 8 €/campione (perossidi, acidità) e 10 €/campione (K270, polifenoli) per i soci.

## Filtraggio olio

Il filtraggio dell'olio EVO per il successivo imbottigliamento non può essere realizzato in linea, ma potrà avvenire in modalità differita, con qualche giorno di ritardo, e **per quantitativi minimi di 100 kg di olio**. Il centro esegue il filtraggio per olio in deposito, ma anche per l'olio che viene ritirato, purché sia dimostrata l'origine.

Il costo del filtraggio è di **50 €/q. per i soci e 65 €/q. per i non soci**.

## Imbottigliamento

Il Consorzio è 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 e normalmente alla fine della chiusura della stagione di molitura.

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. Latte, bag-in-box e bottiglie sono esclusivamente quelle disponibili presso il centro di trasformazione.

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.

## 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 potranno utilizzare il logo del Consorzio in etichetta solo se l'olio è stato ottenuto presso il frantoio del Consorzio e se l'olio è risultato Extravergine. In questo caso l'olio dovrà anche essere stoccato, confezionato ed etichettato presso la sede del Consorzio. La riproduzione del logo del Consorzio sui sistemi di etichettatura o su altri materiali informativi dovrà essere autorizzata dal Consorzio.

L'etichetta dell'olio del Socio del Consorzio dovrà distinguersi dall'etichetta dell'olio del Consorzio.

## 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, 13/09/2024

Il Consiglio di amministrazione

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

*Conorzio Produttori Olio E.V.O. – FVG*