

REGOLAMENTO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE DEL CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG

CAMPAGNA OLEARIA 2025

(Delibera del Consiglio di amministrazione del 12/09/2025)

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, analisi chimiche preliminari e imbottigliamento presso il centro del Consorzio.

Il Centro di Trasformazione del Consorzio è certificato per la trasformazione promiscua: possono essere lavorate sia partite in convenzionale che partite in biologico, in giornate stabilite, per garantire la corretta lavorazione delle partite di olive in biologico nel rispetto del disciplinare.

Apertura del Frantoio

La **data di apertura del frantoio** per la campagna olearia 2025 è fissata ad **inizio ottobre** (la data definitiva verrà comunicata entro venerdì 26 settembre tramite il sito web del Consorzio) mentre la **chiusura** è prevista verso la metà di **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 da fuori Regione** che vogliono sperimentare produzioni di elevata qualità.

I soci del Consorzio sono obbligati a conferire l'intera produzione di olive al 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 possa venire rifiutata per impossibilità di procedere alla lavorazione (calendario già saturo).

La prenotazione potrà essere effettuata scrivendo una mail a info@oliofvg.it oppure chiamando il cellulare del Consorzio n. 327 6574870, comunicandoci nome e cognome del produttore, nome dell'azienda, comune di provenienza, quantità di olive stimate in quintali, 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 approssimata della quantità da conferire.

Il **quantitativo ottimale** di olive per singola partita è di **400-450 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 qualche giorno prima dell'appuntamento in frantoio. In caso di **imprevisti** la prenotazione deve essere cancellata e riprenotata 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 la segreteria del Consorzio, in modo tale che la lavorazione venga programmata in giornate specifiche con impianto completamente pulito, escludendo contaminazioni con olive, pasta, o oli delle trasformazioni in convenzionale.

Conferimento e Stoccaggio delle Olive

Per un olio di elevata qualità le **olive devono essere sane e senza punture, o larve di mosca, devono essere possibilmente raccolte quando l'invasatura è al 50 % e devono essere molite entro le 24 ore dalla raccolta**. Il direttore del frantoio si riserva 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** (Comune, ubicazione area agricola).

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 **400-450 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 multipli di 400-450 kg per giornata di molitura, in modo da ottimizzare le fasi di lavorazione, curando la qualità e la migliore resa.

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 2025 sono così definiti (IVA 4% inclusa):

Quantità conferita (quintale)	SOCI CONSORZIO		CLIENTI TERZI	
	LAVORAZIONE STANDARD (€/q.le)	LAVORAZIONE BIO (€/q.le)	LAVORAZIONE STANDARD (€/q.le)	LAVORAZIONE BIO (€/q.le)
da 3 a 6 q.li	28	30	32	34
superiore a 6 q.li	24	26	28	30

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**.

Prima di portare i propri serbatoi al frantoio, è fortemente consigliato assicurarsi che contenitore, tappo, rubinetto e guarnizioni siano perfettamente puliti e privi di qualsiasi odore sgradevole residuo. Un contenitore non pulito adeguatamente dai residui di olio della campagna olearia precedente altererà la qualità del nuovo olio.

Per una pulizia efficace, si consiglia un lavaggio approfondito in soluzione acquosa di soda caustica (per sgrassare), seguito da un risciacquo con una soluzione acquosa di acido citrico (per neutralizzare il pH alcalino e per igienizzare).

Stoccaggio

Olio in deposito (solo per i soci): i soci che hanno intenzione di lasciare l'olio proveniente dalla partita di olive molita 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 filtrati.

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 2026.

Vendita delle olive al Consorzio

Il Consorzio si rende disponibile all'acquisto delle olive dei soci o di produttori terzi, purché in accettazione rispondano ai requisiti qualitativi.

Nel caso di vendita delle olive al Consorzio 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/K₂₇₀ e polifenoli

Per l'etichettatura di Olio EVO è necessario che il prodotto risponda ai parametri previsti dalla normativa. Prima di inviare i campioni ad un laboratorio per eseguire analisi certificate è possibile effettuare un'analisi veloce preventiva in oleificio.

L'analisi rapida non certificata può essere effettuata in frantoio, previa richiesta al momento della prenotazione. Il costo di un'analisi completa e veloce, ai clienti terzi, è di 12 €/campione (perossidi, acidità) e di 15 €/campione (K₂₇₀, polifenoli), mentre per i soci è di 8 €/campione (perossidi, acidità) e 10 €/campione (K₂₇₀, polifenoli).

Filtraggio olio

Il filtraggio dell'olio EVO per il successivo imbottigliamento non può essere sempre 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 che sarà lasciato in deposito, ma anche per l'olio che non viene lasciato in deposito, purché sia dimostrata l'origine.

Il costo del filtraggio è di **50 €/q. per i soci e 65 €/q. per i non soci**, per la maggioranza dei casi nei quali il filtraggio avviene a valle del separatore. Qualora venga richiesto il filtraggio all'uscita dell'olio dal decanter il costo lievita a **65 €/q. per i soci e 80 €/q. per i non soci**.

L'olio grezzo estratto dal decanter necessita di un maggiore utilizzo di strati filtranti per rimuovere i residui grossolani presenti e questa operazione comporta un costo aggiuntivo. Questo costo extra è giustificato da una perdita di olio maggiore, circa il 12%, che rimane intrappolato negli strati filtranti.

Consorzio Produttori Olio EVO FVG

Via Arturo Malignani, 26 – 33035 Martignacco UD

C.F. P.I. 03075970305

PEC olioevofvg@pec.it

Mail info@oliofvg.it

Sito web <https://www.oliofvg.it/>

Cell. 327 6574870

Per ridurre i costi e la perdita di olio, si consiglia di filtrare l'olio estratto a valle del separatore verticale. Questo metodo aiuta a rimuovere le impurità più grandi prima della filtrazione finale, dimezzando la perdita di olio a circa il 6-7% e riducendo il costo totale del processo.

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 lasciato in deposito, 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 del Consorzio sono la lattina da 5 litri, il bag-in-box da 3 litri, la bottiglia 500 ml tonda (Willy Dop o Dorica) e la bottiglia da 250 ml tonda (Willy Dop), 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 del Consorzio 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 e/o da 250 ml.

Etichettatura

Alla prenotazione del servizio di confezionamento può essere **definito e richiesto anche il servizio di applicazione delle etichette** sulle bottiglie.

Il Consorzio utilizza un sistema di etichettatura semiautomatico in grado di apporre la stagione di raccolta, la data di scadenza e il codice del lotto. 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.

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 sottoscrivere all'atto della consegna delle olive un documento che dichiari la provenienza delle stesse e il rispetto dei periodi di carenza relativo agli interventi fitosanitari.

LISTINO PREZZI SERVIZI 2025 (IVA inclusa)

SERVIZIO	SOCI	CLIENTI TERZI
Stoccaggio olive in box refrigerato	0,50 €/q.le/giorno	1,50 €/q.le/giorno
Analisi rapida olio Acidità e perossidi	8 €/campione	12 €/campione
Analisi rapida olio K270 e polifenoli	10 €/campione	15 €/campione
Stoccaggio olio sotto azoto (minimo 100 kg)	15 €/q.le/mese	30 €/q.le/mese
Filtraggio (minimo 100 kg) a valle del separatore	50 €/q.le	65 €/q.le
Filtraggio (minimo 100 kg) a valle del decanter	65 €/q.le	80 €/q.le
Costo bottiglioni 25 L in plastica per trasporto olio	18 €	25 €
Confezionamento bottiglie 0,5/0,25 L + tappatura	0,50 €/bottiglia	0,65 €/bottiglia
Costo bott. Willy Dop 0,5 L + tappo inviolabile	1,20 €	1,80 €
Costo bott. Dorica 0,5 L + tappo inviolabile	1,00 €	1,60 €
Costo bott. Willy Dop 0,25 L + tappo inviolabile	1,00 €	1,60 €
Costo cartone da 6 bott. da 0,5 L	1,20 €	1,80 €
Costo cartone da 12 bott. da 0,25 L	1,20 €	1,80 €
Confezionamento latte 5 L	1,80 €/latta	2,50 €/latta
Costo latta da 5 L	2,50 €	3,00 €
Confezionamento bag-in-box 3 L	1,50 €/ baginbox	2,00 €/baginbox
Costo bag-in-box da 3 L	2,00 €	2,60 €
Etichettatura servizio applicazione	0,30 €/bottiglia	0,40 €/bottiglia

Martignacco, 24/09/2025

Il Consiglio di amministrazione

Consorzio Produttori Olio EVO FVG

Consorzio Produttori Olio EVO FVG
Via Arturo Malignani, 26 – 33035 Martignacco UD
C.F. P.I. 03075970305
PEC olioevofvg@pec.it
Mail info@oliofvg.it
Sito web <https://www.oliofvg.it/>
Cell. 327 6574870

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