

REGOLAMENTO FRANTOIO STAGIONE 2024/2025

(DELIBERA ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI DEL 19/10/2024)

Articolo 1 - Oggetto del regolamento e costi molenda

Il presente regolamento viene emanato al fine di regolamentare le modalità della trasformazione delle olive per la stagione in corso. Il personale dipendente, riconoscibile per ruolo e nominativo in appositi tesserini personalizzati, non è responsabile nè potrà prendere iniziative diverse rispetto alle norme contenute nel presente regolamento. Per ogni qualsiasi controversia che abbia a sorgere durante la lavorazione ne dovrà essere data comunicazione al presidente o agli amministratori autorizzati o in assenza al Responsabile Gestione Frantoio.

Il pagamento dovrà avvenire all'atto del ritiro dell'olio e della fattura o ricevuta di pagamento salvo diverse disposizioni autorizzate dal CdA

Gli orari e le date di apertura del frantoio ed i prezzi della molitura saranno pubblicati nella bacheca all'esterno del frantoio e sul sito aziendale www.oleificioscandriglia.it

PREZZI DELLA MOLITURA (comprensivi dell'aliquota Iva 4%):

SOCI € 15.00 al quintale
CLIENTI € 17.00 al quintale

Soci titolari di tre o +quote	Sconto 1 €
Soci titolari di due quote	Sconto 0.50 €
IGP Roma o ciclo continuo	€ 14.00

PAGAMENTO IN OLIO

Soci	kg 2 al quintale
Non soci	kg 3 al quintale

Nota: I soci che hanno aderito al finanziamento rinnovo macchinari usufruiranno di un ulteriore sconto di 0,50 al quintale come da relativo regolamento

TRASPORTO E RICONSEGNA OLIO

A richiesta sarà effettuato anche il servizio di trasporto presso il mulino delle olive e la riconsegna dell'olio prodotto, con un incremento del prezzo suindicato di :

QUANTITA'	PREZZO
Fino a 10 quintali	5,00 €/q.le
Oltre 10 quintali	3.00 €/q.le

- Il trasporto delle olive e la riconsegna dell'olio sono da intendersi come 2 viaggi separati. (es: 8 quintali di olive 40.00 € + Riconsegna di 180 kg di olio 9,40 €)
- La tariffa verrà applicata entro il territorio comunale (fino a Ponticelli, S.Maria delle Grazie e Poggio Corese), per trasporti esterni il prezzo dovrà essere concordato con l'amministrazione e comunque non potrà essere inferiore a 40 euro.
- Il ritiro viene fatto a piano strada, **non si effettuano ritiri in campo**, se non diversamente concordato.

Articolo 2 - prenotazioni

Le prenotazioni dovranno essere effettuate presso l'ufficio negli orari di apertura o in alternativa al personale in servizio L'addetto provvederà ad annotare in apposito registro le quantità e le date di prenotazione rilasciandone, a richiesta, apposita ricevuta.

Dovrà' obbligatoriamente essere lasciato un **recapito telefonico o mail** per comunicare eventuali variazioni dei giorni di prenotazioni o degli orari.

Si raccomanda di rispettare in fase di conferimento i quantitativi prenotati al fine di consentire un maggior rispetto dei tempi di lavorazione. **Si ricorda che non sono consentite macinature di quantità inferiore a 3 q.li per quantitativi inferiori sarà necessario aggregarsi con altri.**

Eventuali cambiamenti rispetto all'ordine di prenotazione o richieste particolari dovranno essere concordate tra gli utenti interessati e comunicate presso l'ufficio che provvederà, se possibile, a cambiare l'ordine di lavorazione

Si suggerisce di effettuare la prenotazione prima di raccogliere le olive e di prenotarsi per la volta successiva alla fine della lavorazione. Questo oltre a garantire tempi di lavorazione veloci e precisi da parte nostra, consente di mantenere le migliori condizioni organolettiche del prodotto, evitando di far trascorrere troppo tempo tra raccolta e lavorazione, in attesa di uno spazio per effettuare la lavorazione.

I soci che intendono assoggettarsi in tutto o in parte alla resa unica dovranno darne comunicazione all'atto della prenotazione al fine di utilizzare l'ulteriore sconto.

Consegna olive

Le olive devono essere consegnate, esclusivamente, il pomeriggio del giorno antecedente la prenotazione dalle ore 16.00 alle ore 19.00, salvo diversa indicazione. Il mancato rispetto o difetto di conferimento nei giorni fissati saranno causa della perdita del diritto di prenotazione e la lavorazione della partita di olive, verrà effettuata automaticamente il primo giorno lavorativo disponibile. Il ritiro delle olive, da parte dell'operatore, avverrà secondo l'ordine di arrivo al frantoio.

Articolo 3 - Obblighi degli utenti

Si rammenta che per rispetto della legge e per motivi contabili, gli utenti sono tenuti a ritirare la fattura di molitura o la ricevuta provvisoria prima di ritirare l'olio prodotto e controllare l'esattezza dei dati. Inoltre è necessario esibire un Documento di Trasporto o sottoscrivere il modulo che attesti la provenienza delle olive ad ogni consegna.

Verificare con l'ufficio l'esattezza dei dati anagrafici come indirizzo, codice fiscale e telefono sui dati meccanizzati onde consentire alla cooperativa l'esatto recapito della corrispondenza.

Tutti i soci ed i clienti del Frantoio devono, obbligatoriamente, firmare la dichiarazione dei Fitofarmaci (trattamenti) effettuati sulle olive consegnate firmando la scheda di lavorazione.

Con quest'ultima dichiarazione non abbiamo altre intenzioni se non quella di garantire ai clienti che macinano dopo una partita trattata, che il loro prodotto sia privo di residui di fitofarmaci, consentendoci di effettuare un lavaggio diverso delle macchine.

Ricordiamo che trattare con fitofarmaci è consentito, se fatto in maniera giusta e rispettando i tempi di carenza, le quantità indicate e soprattutto i modi di somministrazione.

OBBLIGATORIO:

Tutti i nuovi clienti devono lasciare i propri dati anagrafici e fiscali al momento della prenotazione e autorizzare l'uso dei dati personali secondo le norme di legge relative alla "Privacy".

Per motivi fiscali non verrà riconsegnato l'olio prodotto senza esibizione della fattura o ricevuta di pagamento.

MODALITÀ DI CONFERIMENTO DEL PRODOTTO:

Le olive possono entrare in frantoio esclusivamente nei contenitori "bins" della cooperativa, posti all'esterno del frantoio, dove ogni utente deve vuotare il suo prodotto, dopo questa operazione verrà effettuata, dagli addetti al frantoio, la pesatura e verrà rilasciato apposito scontrino.

Nota bene: i bins non sono personalizzati, salvo coloro che hanno i propri presso la cooperativa, le olive debbono essere portate e scaricate solo il giorno antecedente la data prenotata per la lavorazione, dalle ore 16:00 alle ore 19:00. Coloro che intendono noleggiare dei bins per la raccolta, se disponibili, dovranno versare una cauzione di euro 10,00 cadauno.

Ovviamente chi ha intenzione di molire il suo prodotto insieme ad altri (operazione da preferire!) deve darne comunicazione all'operaio che effettuerà la pesatura divisa per ogni singolo cliente. L'olio prodotto, in questo caso, sarà ridistribuito in base al peso del prodotto secondo la resa risultante dalla macinata.

Si raccomanda il conferimento di prodotto fresco (max 36-48 ore dalla raccolta) e il rispetto dei tempi di caduta nella raccolta di prodotto trattato con prodotti chimici (ricordiamo che vengono effettuati campionamenti a sorpresa, per verificarne il corretto utilizzo di questi prodotti e la coerenza con quanto dichiarato).

Facciamo presente che a causa di alcuni soci o clienti che usano non riportare o riportare a proprio piacimento le taniche dell'oleificio, da quest'anno verrà rilasciato un tagliando da riconsegnare insieme ai vuoti in assenza verrà addebitata una cauzione di € 5,00 a tanica al pagamento della molitura. I vuoti vanno riconsegnati entro un'ora dal ritiro dell'olio.

Inoltre se entro un ora dalla fine della macinazione il proprietario non ritira l'olio questo verrà stoccato nel magazzino. Solo quando sarà possibile si potrà riprenderlo. Dunque per evitare lamentele si consiglia di rispettare gli orari. Eventuali contestazioni sulla lavorazione dell'olio ottenuto dovranno essere effettuate prima dell'uscita dell'olio dal frantoio, non è possibile, nel rispetto delle normative sul controllo della sicurezza alimentare, riportare l'olio dopo la restituzione.

Articolo 4 – Olio EVO in conto/deposito

I Soci che hanno intenzione di lasciare l'olio proveniente dalla partita di olive da lavorare deve darne comunicazione al momento della prenotazione, così da consentire il carico di magazzino e l'iscrizione nell'apposito registro conforme al DM 10/10/2007, vidimato dall'autorità competente (antisofisticazione), recante il codice alfanumerico.

L'olio ottenuto verrà insilato in contenitori in acciaio inox numerati.

Al momento dello stoccaggio verrà scalato 1 Kg al quintale sull'olio conferito che comprende lo scarto (Morchia).

Dovranno inoltre sottoscrivere una dichiarazione di responsabilità sul quantitativo dell'olio lasciato quale liberatoria a favore della cooperativa.

Coloro che lasciano l'olio in c/deposito devono indicare se rimane di proprietà del socio o se verrà ceduto alla cooperativa per la vendita, nel qual caso dovranno sottoscrivere il contratto di fornitura e, se non sono possessori di partita iva, firmare l'apposita dichiarazione di esonero ai fini fiscali.

L'acquisto verrà effettuato da OP Confoliva. I pagamenti verranno effettuati come segue:

- a) 30% al momento del ritiro da parte di OP Confoliva
- b) Saldo a 60 giorni data fattura

Gli interessati dovranno lasciare le coordinate IBAN per il bonifico.

In caso di rimanenza lo stesso dovrà essere ritirato dal socio depositante entro il mese di agosto dell'anno successivo con il pagamento dello stoccaggio, secondo il prezzo stabilito di seguito.

Articolo 5 – IMBOTTIGLIAMENTO

La cooperativa è autorizzata ad effettuare l'imbottigliamento, obbligatorio per legge (reg. Ce 1019/02 e successive modifiche).

Questo servizio può essere effettuato solo per l'olio appena uscito dal separatore o in deposito presso il magazzino della Cooperativa.

Chiunque voglia imbottigliare l'olio di cui la cooperativa non conosce la provenienza o ne chiede il confezionamento dopo il ritiro, deve sostenere le spese di analisi, effettuate da un laboratorio certificato SINCERT e presentare un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello della Cooperativa. Questo per consentire l'identificazione del prodotto e l'iscrizione nel registro dell'Olio Extravergine con designazione di origine.

Il servizio può essere richiesto presso l'ufficio e verrà effettuato soltanto negli orari prestabiliti e per quantitativi non inferiori a 20 lattine da lt 5 e 50 bottiglie da 0,75 lt.

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 e la bottiglia 750 ml quadra verde (Marasca), per altre esigenze bisogna rivolgersi al responsabile di gestione.

Al momento della prenotazione devono essere consegnate le etichette sulle quali verrà apposto il codice lotto, il codice alfanumerico e la data di scadenza e la stagione di raccolta. La consegna dell'etichetta non è necessaria per l'olio dei soci che proviene dal magazzino della cooperativa, in quanto possono utilizzare le etichette della Cooperativa non personalizzate.

SERVIZI AGGIUNTIVI (iva compresa)

- Analisi veloce acidità e perossidi (con sistema MiniFood) :
 - Ogni Campione € 10,00 (acidità e perossidi)
 - Solo acidità € 5,00
 - Solo perossidi € 6,00
- Filtraggio olio € **0,10** al kg (con filtro a cartoni).minimo un quintale
- **N.B. Il filtraggio comporta una perdita di prodotto.**
- Confezionamento in lattine da lt 5
 - € **0,50** a confezione + il costo della lattina di **2,00** € al pezzo totale **2.50** €
- Confezionamento in bottiglie da 75 cl. (tipo marasca)
 - fino a **50** bottiglie € **2,00** a bottiglia (vuoto compreso)
 - oltre i 50 pezzi € **0,50** a bottiglia + il costo del vuoto € **1,00** € al pezzo
- Etichettatura del frantoio € **0,30** a bottiglia (750 ml). L'etichettatura del frantoio è applicabile esclusivamente su olio in c/deposito e di proprietà dei soci.
- Stampa etichette personalizzate su richiesta costo € **0.15** cadauna.
- **Stoccaggio: € 0,15 al kg che dovranno essere pagati all'atto della vendita o del ritiro dell'olio in c/deposito Il servizio comprende : cambio olio – deposito - custodia e climatizzazione.**

N.B. Considerata la situazione dei continui aumenti dei prezzi i costi sopraelencati saranno suscettibili di variazione in base ai costi dei nuovi ordini.

IMPORTANTE:

NOTA SUL CONFEZIONAMENTO E SULLA VENDITA DI OLIO

Si rende noto che il confezionamento dell'olio per la vendita a privati consumatori o ad aziende che non siano in possesso di apposite caratteristiche è consentito solo in contenitori della capienza massima di 5 litri e confezionate da un'azienda in possesso del codice alfanumerico, etichettate secondo la normativa comunitaria. (Reg CE 182/92 – Decreto Ministeriale 8077/09)

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

La tracciabilità del prodotto è una caratteristica essenziale per assicurare l'origine del prodotto. La Cooperativa 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 nonché le varietà di olive presenti nella partita.

Articolo 6 – adempimenti per IGP ROMA

I soci aderenti all'IGP Roma dovranno lasciare un minimo del 25% della produzione di olive e seguire le istruzioni previste dal disciplinare dell'IGP Roma e la procedura operativa che è stata comunicata a tutti gli aderenti. Il costo della molitura per i quantitativi delle olive conferite è stabilito i € 14.00 al quintale.

Il costo della molitura e dei servizi potrà essere scalato a saldo del pagamento dell'olio.

Verrà scalato 1 kg di olio al quintale sull'olio conferito (morchia).

Ad ogni socio aderente verrà consegnata ricevuta dell'olio conferito.

I pagamenti verranno effettuati come segue:

c) 30% al momento del primo conferimento sulla base dell'olio presunto da conferire

d) Saldo Alla chiusura della stagione olivicola

I soci aderenti saranno tenuti al versamento di un contributo per i costi sostenuti dalla cooperativa per l'adesione all'ente di certificazione "Agroqualità" e per le relative analisi di laboratorio, **pari ad euro 10,00** al quintale di olio conferito.

Articolo 7 – adempimenti per DOP Sabina – Biologico

Il frantoio è certificato per effettuare lavorazioni Biologiche - DOP Sabina e IGP Roma.

Coloro che hanno aderito alla DOP SABINA e al BIOLOGICO, dovranno comunicarlo alla prima prenotazione e consegnare ad ogni partita il relativo ddt (documento di trasporto), onde consentire alla cooperativa di provvedere alle comunicazioni di legge e l'iscrizione delle partite negli appositi registri.

L'eventuale stoccaggio dovrà essere concordato con l'amministrazione in base alla disponibilità del posto e dei silos.- **Lo stoccaggio personalizzato avrà un costo di euro 0,20 al kg depositato**

Gli utenti che hanno aderito al biologico saranno tenuti al versamento di un contributo per i costi sostenuti dalla cooperativa per l'adesione all'ente di certificazione "Suolo e Salute" **pari ad euro 10,00** al quintale di olio.

Per l'eventuale vendita alla Cooperativa vedi art. 9

Articolo 8 – adempimenti SIAN (Servizio Informatico Agricolo Nazionale) – Solo per i soci –

Si ricorda che dal 1 gennaio 2014 è fatto obbligo a tutti i produttori di olive l'apertura del fascicolo aziendale con la costituzione del magazzino telematico, **come stabilito dalla circolare del MIPAF i titolari di fascicolo aziendale dovranno depositarne copia presso il frantoio**. 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 la cooperativa agli adempimenti di legge.

Articolo 9 – Prezzo e modalità di vendita

Anche per la stagione corrente la Cooperativa acquisterà l'olio sia Evo - IGP Roma e DOP Sabina. Pertanto coloro che vorranno vendere l'olio prodotto dovranno sottoscrivere il contratto di vendita in cui saranno stabiliti i quantitativi, le modalità di pagamento (indicate all'art. 4) e il prezzo di acquisto. Il prezzo sarà comunque pubblicato presso il frantoio ad inizio stagione.

Articolo 10 – Servizio di raccolta olive

Per la stagione corrente la Cooperativa svolgerà anche il servizio di raccolta olive. Il costo della raccolta sarà di € 50 al quintale o 500 € a giornata, a secondo della stima del prodotto presente. Pertanto al fine di stabilire le modalità di applicazione del prezzo sarà necessario effettuare un sopralluogo in campo per la relativa stima.

La raccolta avverrà secondo l'ordine di prenotazione.

Il servizio comprende la raccolta con la relativa attrezzatura (teli ed abbacchiatori) ed il trasporto presso il frantoio.

Articolo 10 – Osservanza protocollo sanitario Covid

Per questa stagione non ci sono particolari disposizioni da rispettare in merito salvo osservare le normali misure precauzionali di igiene e pulizia. L'uso della mascherina è facoltativo.

SCANDRIGLIA, 19 ottobre 2024

IL PRESIDENTE

ORDINANZE

1. Si ricorda a tutti che all'interno dei locali del frantoio **NON È CONSENTITO FUMARE**
2. Ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro è assolutamente vietato sostare e transitare se non autorizzati nelle aree adibite alla manovra ed alla lavorazione, saranno individuati e segnalati appositi spazi dai quali si potrà assistere alla lavorazione.

**TUTTO IL PERSONALE DELLA
COOPERATIVA E AUTORIZZATO A FAR
RISPETTARE LE SUDDETTE ORDINANZE**