



ASSEMBLEA DI PREFRANGITURA 2022

Lamporecchio, 24 settembre 2022

FRANGITURA

1. DATA INIZIO FRANGITURA: **10 ottobre 2022** (in base all'analisi fatta dai nostri tecnici si può valutare eventualmente un'apertura anticipata)
2. Frangitura entro max 3 giorni dalla prenotazione
3. Per frangere e conferire il socio deve essere in regola:
 - a) con il pagamento della quota sociale
 - b) con il pagamento della quota iscrizione Consorzio IGP in caso di conferimento
 - c) avere partita Iva non cessata in caso di conferimento
 - d) **Avere aggiornato il fascicolo aziendale su Artea**
4. **BIOLOGICO:**
 - a) Frange il martedì, giovedì e sabato ad inizio lavorazioni
 - b) Essere in regola con documento giustificativo e certificato di conformità rilasciato da proprio ente certificatore
 - c) Emettere Ddt trasporto olive per ogni frangitura
 - d) **Nel certificato di conformità deve essere espressamente indicato «olio extravergine di oliva»**

FRANGITURA

5. Per frangere occorre effettuare la **prenotazione**, a cui seguirà sms da parte della Cooperativa per comunicare l'orario di frangitura. L'orario si intende confermato, salvo telefonata del socio per modificare quantitativo o richiedere modifica orario se possibile
6. **NOVITA'** per evitare attese telefoniche, la **prenotazione** potrà essere effettuata anche **attraverso il nostro sito internet** **www.cooperativemontalbano.it**

C:\Users\Mirko Calugi\Synology\Documenti Mirko\PIANO SVILUPPO AZIEN
DALE\asa frantoio\assemblea prefrangitura 2022-2023\tutorial_prenotazione
_molitura_on_line.mp4

FRANGITURA

7. **RICONSEGNA OLIO/CONFERIMENTO:** al momento dello scarico delle olive devono essere consegnati i fusti per l'olio da ritirare e comunicata la quantità di olio ritirata e quella eventualmente conferita. **Le vostre indicazioni saranno inserite nel documento di entrata olive in modo da poter essere visibili dagli operatori nelle fasi di lavorazione successive.** L'olio viene messo direttamente nel contenitore del socio in confezioni con capienza minima 25 litri. **Sui contenitori deve essere riportato l'esatto nominativo corrispondente a quello dei documenti di frangitura. Non ci riterremo responsabili di errori dovuti a nominativi diversi dall'intestatario della frangitura o contenitori lasciati incustoditi al di fuori dei locali resa olio o non consegnati al personale addetto; da questa campagna la pesatura avverrà direttamente sotto al separatore.**
8. Per quanto riguarda l'olio conferito verranno prelevati n. 2 **TESTIMONI** che verranno messi in busta sigillata, firmata dal socio e conservata presso la Cooperativa.

FRANGITURA

9. **QUALITA'**: le olive verranno verificate all'arrivo ed in caso di prodotto con difetti (riscaldamento, muffa, ammaccatura, colore marrone ecc), segnalate con un codice corrispondente al tipo di difetto. In conseguenza della segnalazione, il personale del frantoio è autorizzato a spostare la frangitura alla fine della giornata ed a non ritirare l'olio in conferimento o a declassarlo, su richiesta del socio, a Toscano IGP acidità 0,6, a prescindere dall'acidità rilevata.
10. **SERVIZIO Filtraggio**: anche quest'anno sarà possibile richiedere il servizio di filtraggio dell'olio franto. Vedere regolamento dedicato.
11. **ATTENZIONE viabilità ed accessi ai locali**: è stata impostata una riorganizzazione dei luoghi di accesso ai soci e clienti per rispondere alle normative di sicurezza sui luoghi di lavoro ed è stata pensata una **riorganizzazione del piazzale di scarico olive oltre a sbarra e semaforo per la regolamentazione degli accessi.**

FRANGITURA

10. PERIODI DI CONFERIMENTO:

MORAIOLO E FRANTOIO COME MONOVARIETALI; (periodo da definire)

Tutte le altre categorie IGP:

1° fascia conferimento: dalla data di apertura, fino al 29/10/2022;

2° fascia conferimento: dal 30/10/2022, fino al 19/11/2021 (salvo proroga);

3° fascia conferimento: dal 20/11/2022, fino alla data di chiusura dell'IGP

IMPORTANTE: il quantitativo minimo di conferimento a partita è di 30 kg

CENTRI DI RACCOLTA



MODIFICHE REGOLAMENTO DI CONFERIMENTO OLIO

Art 5 - Regolamento specifico settore olio - punto 1. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA OLIVICOLTURA INTEGRATA AGRICOLA - MONTALBANO IGP

Per la prossima campagna agraria 2021/2022 si introduce l'obbligo di conferire parte dell'olio ottenuto, nella misura del 50% dell'olio prodotto ogni frangitura, fino al raggiungimento del quantitativo minimo previsto, pari ad almeno 100kg di olio conferito ogni ettaro di oliveto dichiarato. Questo per garantire i livelli quantitativi e qualitativi richiesti dal mercato. Il Consiglio di Amministrazione potrà, in annate con particolari problematiche, abbassare il quantitativo minimo di olio da conferire.

Es. az 1 Ettaro

1ª frangitura	2ª frangitura	3ª frangitura
Olio prodotto 100kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 50	Olio prodotto 100kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 50	Olio prodotto 100kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 0
Olio Prodotto 60 kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 30	Olio Prodotto 50 kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 25	Olio Prodotto 100 kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 45
Olio Prodotto 200 kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 100	Olio Prodotto 100 kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 0	Olio Prodotto 100kg Olio Conferito obbligatoriamente kg 0

Eventuali situazioni di oggettiva impossibilità per il socio di rispettare detti parametri, verranno valutate caso per caso dal servizio tecnico.

TARIFFE DI MOLITURA 2022

TARIFFE FRANGITURA 2022/2023	SOCI	NON SOCI
PREZZI RIFERITI A Q.LE DI OLIVE		
COSTO FRANGITURA	€	€
TARIFFA BASE	16,20	17,70
	+ IVA 4%	+ IVA 4%

TARIFFE DI MOLITURA 2022

SCONTI SULLE QUANTITA' FRANTE*		
OLIVE SFUSE IN CARRELLI RIBALTABILI	€	€
	1,00 AL Q.LE	1,00 AL Q.LE
PARTITE TRA 10 E 14 Q.LI BUONO SCONTO AL Q.LE	€	€
	0,50 AL Q.LE	0,50 AL Q.LE
PARTITE TRA 14,01 E 24 Q.LI BUONO SCONTO AL Q.LE	€	€
	1,00 AL Q.LE	1,00 AL Q.LE
PARTITE SOPRA 24 Q.LI BUONO SCONTO AL Q.LE	€	€
	1,50 AL Q.LE	1,50 AL Q.LE
TOTALE OLIVE MOLITE TRA 75 E 150 Q.LI BUONO SCONTO AL Q.LE	€	€
	1,00 AL Q.LE	1,00 AL Q.LE
TOTALE OLIVE MOLITE OLTRE 150 Q.LI BUONO SCONTO AL Q.LE	€	€
	2,00 AL Q.LE	2,00 AL Q.LE
* Con accredito punti da spendere nei negozi per agricoltura e nel negozio della cantina ogni 1 euro di sconto sulla frangitura verranno accreditati 100 punti che saranno spendibili subito dopo la molitura. Ogni 100 punti il socio riceverà 1 euro di sconto sugli acquisti di TUTTI i prodotti presenti nei negozi ed alla cantina		

TARIFFE DI MOLITURA 2022

TRASPORTO OLIVE fino a 7 q.li	€	€
	quota fissa	quota fissa
	24,00 + iva 22%	24,00 + iva 22%
TRASPORTO OLIVE sopra 7 q.li	€	€
	3,50	3,50
	+ IVA 22%	+ IVA 22%
PARTITA MINIMA FRANGITURA SINGOLA 3 q.li		
ULTIMA FRANGITURA SOCI SUPERIORE a 2 q.li – SINGOLA	20,00 + iva 4% a q.le	-
PARTITE AL DI SOTTO DEI 3 Q.LI – (SCAMPOLI)		
Da 1 a 2,99 q.li	22,00 + iva 4% a q.le	22,00 + iva 4% a q.le

SVILUPPO E MIGLIORAMENTO

Sviluppo Miglioramento Qualita' e Monitoraggio funzionalità meccanico/estrattiva linee di produzione:

Per questa campagna abbiamo deciso, dopo l'esperienza dello scorso anno, di sostituire altre due tramogge e due deramifoglitori di nuova generazione, che hanno la capacità di togliere gli importanti quantitativi di parti legnose che, ogni anno sempre di più, arrivano al frantoio insieme alle olive.

A tale proposito, volevamo evidenziare la notevole incidenza sulla % di resa in olio determinata dalla quantità di parti legnose contenute nelle olive, che abbiamo avuto modo di verificare su alcune partite frante la campagna scorsa alla messa in funzione del nuovo deramificatore, che oscillano da 1 a 2 punti % di olio a q.le di olive:

- 1) peso in arrivo olive kg 1485 (di cui sporco Kg 170) peso reale olive kg. 1315 - olio ottenuto kg. 205 resa reale 15,6% resa con kg. 1485 di olive 13,8% (1,8%)
- 2) peso in arrivo olive kg 696 (di cui sporco Kg 90) peso reale olive kg. 606 - olio ottenuto kg. 99 resa reale 16,3% - resa con kg. 696 di olive 14,2% (2,1%)
- 3) peso in arrivo olive kg 2990 (di cui sporco Kg 336) peso reale olive kg. 2654 - olio ottenuto kg. 360 resa reale 13,6% - resa con kg. 2990 di olive 12,0% (1,6%)
- 2) peso in arrivo olive kg 620 (di cui sporco Kg 42) peso reale olive kg. 578 - olio ottenuto kg. 91 resa reale 15,7% - resa con kg. 620 di olive 14,7% (1%)

SVILUPPO E MIGLIORAMENTO

Inoltre, nonostante il ns impianto di trasformazione sia di nuova generazione ed all'avanguardia poiché le campagne sempre più anticipate ed il clima sempre più caldo (almeno ad inizio stagione), ci hanno spinto a dotare una Linea con un modulo di controllo temperatura pasta di olive, tubo in tubo con sistema di raffreddamento, installato subito dopo il frangitore e prima delle gramole. Questo sistema può consentire un miglioramento di contenuto di fenoli e profumi nel prodotto finito.

Tale modulo, in caso di raccolte tardive (o con l'arrivo di temperature più rigide) convertendo il sistema da raffreddamento frigo a pompa di calore, riscaldando le paste in maniera da ridurre il tempo di gramolazione, in questo modo si mantengono i polifenoli totali e si può avere un incremento dei profumi, a seguito appunto della riduzione dei tempi di gramolazione.

Progetto di verifica monitoraggio funzionalità meccanico estrattiva delle ns linee di frangitura attraverso analisi di laboratorio su campioni di sansa, dai quali risultati di olio residuo ed umidità, ci consentano di tenere monitorato il grado di estrazione della linea, poi comparato con andamento meteo e qualità dell'olio estratto.