



# ASSEMBLEA DI PREFRANGITURA 2023

Lamporecchio, 07 ottobre 2023

# FRANGITURA

1. DATA INIZIO FRANGITURA: **16 ottobre 2023** (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 verso la Cooperativa
  - b) con il pagamento della quota associativa del 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 Certificato di Conformità 848 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. In caso il trasporto delle olive sia a carico della Cooperativa non potrà essere dato un orario di ritiro, ma sarete chiamati al momento della partenza del camion che effettuerà i trasporti in base all'orario di frangitura.
7. Per evitare attese telefoniche, la **prenotazione** potrà essere effettuata anche **attraverso il nostro sito internet** **[www.cooperativemontalbano.it](http://www.cooperativemontalbano.it)**

# FRANGITURA

8. **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; si ricorda che già dalla campagna scorsa la pesatura avverrà direttamente sotto al separatore.**
9. 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

10. **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, extra vergine 100% italiano, a prescindere dall'acidità rilevata.
11. **SERVIZIO Filtraggio**: anche quest'anno sarà possibile richiedere il servizio di filtraggio dell'olio franto. Vedere regolamento dedicato.
12. **ATTENZIONE** **viabilità ed accessi ai locali**: vi preghiamo di rispettare la viabilità e gli accessi ai locali come predisposti per rispondere alle normative di sicurezza sui luoghi di lavoro. Importante: non sostare nella zona tramogge e scarico olive oltre il tempo necessario allo scarico stesso.

# MODIFICA DISCIPLINARE IGP

13) In data **11 Settembre u.s. la Regione Toscana ha approvato le modifiche al Disciplinare di Produzione dell'Olio Toscano IGP.**

Fra le modifiche ci sono quelle che riguardano i parametri chimico fisici, in particolare acidità, perossidi, acido palmitico, acido oleico, acido linoleico, acido linolenico, fenoli e tocoferoli.

Dopo l'approvazione della Regione serve attendere quella del Ministero e, solo dopo quest'ultima, il Disciplinare modificato diverrà formalmente vigente.

Non essendo in grado di stabilire quando il Ministero approverà la variazione **la Cooperativa ha deciso di rispettare da subito i nuovi criteri, che indichiamo di seguito evidenziati in rosso:**

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente gr 0,6 **0,45** per 100 gr d'olio;
- numero perossidi: ≤ 16 **14** meqO<sub>2</sub>/Kg
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8 **9** - 14 **16** %
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
- acido stearico: 1,1 - 3 %
- acido oleico: **70** ~~73~~ - 83 %
- acido linoleico: < 9 **10** %
- acido linolenico: < 0,9 **1,0** %
- acido arachico: < 0,6 %
- acido eicosenoico: ≥ 60 mg/Kg
- polifenoli totali ~~-Biofenoli~~: ≥ 60 **200** mg/Kg
- tocoferoli: ≥ 40 **150** mg/Kg

L'unico parametro che la cooperativa può determinare all'atto del conferimento dell'olio è quello dell'acidità, che comunque è solamente uno dei parametri chimici da valutare e neppure il più importante.

E' comunque provato che livelli di acidità oltre un certo limite, significano la possibile presenza di altri fattori negativi, chimici ma soprattutto organolettici, sul prodotto.

Negli anni la modalità di stoccaggio per parametro di acidità ha permesso di limitare al massimo problematiche di certificazione, anche in presenza di annate particolarmente difficili dal punto di vista agronomico, ma dobbiamo essere consapevoli che esistono rischi concreti di decadimento qualitativo per cui è necessario porre la massima attenzione a partire dal campo.

**L'OLIO CON ACIDITA' SUPERIORE A 0,45 SARA' CLASSIFICATA OLIO E.V.O. 100% ITALIANO**

# FRANGITURA

## 14. PERIODI DI CONFERIMENTO:

1° fascia conferimento: dalla data di apertura, fino al 18/11/2023;

2° fascia conferimento: dal 19/11/2023, fino al termine dell'IGP.

**IMPORTANTE:** il quantitativo minimo di conferimento a partita è di 20 kg

## CENTRI DI RACCOLTA



# TARIFFE DI MOLITURA 2023

## TARIFFE FRANGITURA 2023/2024

PREZZI RIFERITI A Q.LE DI OLIVE

**COSTO FRANGITURA  
TARIFFA BASE**

**SOCI**

€  
**19,00**  
+ IVA 4%

**NON SOCI**

€  
**21,00**  
+ IVA 4%

**COSTO FRANGITURA CON MACCHINA FREDDO  
LINEA 1 – SU PRENOTAZIONE**

€  
**0,50**  
+ IVA 4%

€  
**0,50**  
+ IVA 4%

**SCONTI SULLE QUANTITA' FRANTE\***

**OLIVE SFUSE  
IN CARRELLI RIBALTABILI**

€  
**1,00**  
AL Q.LE

€  
**1,00**  
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 2023

TRASPORTO OLIVE fino a 7 q.li

€  
quota fissa  
50,00 + iva 22%

€  
quota fissa  
50,00 + iva 22%

TRASPORTO OLIVE sopra 7 q.li

€  
quota fissa  
50,00  
+ € 2,00 a q.le  
+ iva 22%

€  
quota fissa  
50,00  
+ € 2,00 a q.le  
+ iva 22%

**PARTITA MINIMA FRANGITURA SINGOLA 3 q.li**

**PARTITE AL DI SOTTO DEI 3 Q.LI – (SCAMPOLI)**  
Da 1 a 2,99 q.li

€  
30,00 + iva 4% a q.le

-  
€  
30,00 + iva 4% a q.le

PER INFORMAZIONI CONTATTARE: 0571/56247 oppure 0573/803200 interno 1