

REGOLAMENTO FRANTOIO STAGIONE 2020/2021

(DELIBERA ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI DEL 17/10/2020)

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 € 9,00 al quintale
CLIENTI € 10,00 al quintale

<i>Soci titolari di tre quote</i>	<i>Sconto 1 €</i>
<i>Soci titolari di due quote</i>	<i>Sconto 0.50 €</i>
<i>Macinature a ciclo continuo</i>	<i>Ulteriore sconto € 0,50 al q.le</i>

PAGAMENTO IN OLIO

<i>Soci</i>	<i>kg 2 al quintale</i>
<i>Non soci</i>	<i>kg 3 al quintale</i>

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	3,00 €/q.le
Oltre 10 quintali	2,00 €/q.le

- Il trasporto delle olive e la riconsegna dell'olio sono da intendersi come 2 viaggi separati.
(es: 8 quintali di olive 24,00 € + Riconsegna di 180 kg di olio 5,40 €)
- 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 Capo-Turno. 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 numerico per cui ogni utente dovrà munirsi del numero dal distributore posto all'ingresso del 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.

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, 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 soggetti che usano non riportare o riportare a proprio piacimento le taniche (nella scorsa stagione sono sparite 30 contenitori), quest'anno bisognerà versare una cauzione di euro 5 a latta che verranno restituiti alla riconsegna.

Ricordiamo che nel frantoio è presente un sistema di videosorveglianza, pertanto in ogni momento possiamo sapere chi non riconsegna e quante taniche sono state riconsegnate.

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.

Articolo 4 – Olio in conto/deposito (SOLO PER I SOCI)

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 e specificando per fini fiscali, se sono possessori di partita iva o firmare l'apposita dichiarazione di esonero ai fini di consentire alla cooperativa l'emissione dell'autofattura.

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

Per lo stoccaggio dell'olio viene richiesto un pagamento per sostenere i costi del cambio (quantificato a secondo dello scarto ottenuto) , della giacenza e assicurativi.

IMPORTANTE:

Si raccomanda a coloro che lasciano l'olio presso il frantoio di farlo fin dalle prima macinate (entro novembre possibilmente) in quanto si ha certezza della vendita – Coloro che operano in tale modo verranno pagati subito – Coloro che lasceranno l'olio dopo il 1 dicembre non potranno essere liquidati prima dell'inizio della stagione successiva.

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 euro 10,00 (acidità e perossidi)
 - Solo acidità euro 5,00
 - Solo perossidi euro 6,00
- Filtraggio olio euro **0,10** al kg (con filtro a cartoni).
- Confezionamento in lattine da lt 5
 - **euro 0,50** a confezione + il costo della lattina di 1,30 € al pezzo
- Confezionamento in bottiglie da 75 cl. (tipo marasca)
 - fino a **50** bottiglie euro **1,40** a bottiglia (vuoto compreso)
 - oltre i 50 pezzi euro **0,50** a bottiglia + il costo del vuoto **0,55** € il pezzo
- Etichettatura del frantoio euro 0,25 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 **5 centesimi** cadauna.
- Stoccaggio: euro **0,05** al kg che dovranno essere pagati all'atto della vendita o del ritiro dell'olio in c/deposito
Il servizio comprende : cambio olio – deposito e custodia sotto azoto e climatizzazione.

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)

TRACCIABILITÀ 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.

Articolo 5 – Obbligo di Vendita olio 5% della produzione (SOLO PER I SOCI)

Ai sensi delle delibera assembleare del 26 luglio 2020 tutti i soci dovranno lasciare in c/vendita alla cooperativa il 5% della produzione di olio ottenuta per ogni macinata. Il corrispettivo sarà accreditato, al termine della stagione olivicola, sul libretto di deposito infruttifero intestato a ciascun socio, secondo le modalità previste dall'apposito regolamento, al prezzo medio al kg dell'olio all'ingrosso pubblicato sulla borsa merci di Roma a cura della soc. Romana Mercati.

Articolo 6 – adempimenti per DOP Sabina e Biologico

Il frantoio è certificato per effettuare lavorazioni Biologiche ed è autorizzato a lavorare le olive DOP Sabina.

Coloro che hanno aderito al DOP 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 5,00** al quintale di olio.

Articolo 7 – adempimenti SIAN(Servizio Informatico Agricolo Nazionale) – Solo peri 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. 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.

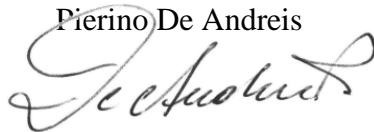
Articolo 8 – Osservanza protocollo sanitario Covid19

In osservanza delle disposizioni di legge vigenti è stato predisposto un protocollo sanitario per i comportamenti da tenere per l'emergenza sanitaria legata alla pandemia da Covid19. Il protocollo rimarrà esposto unitamente al presente regolamento nella bacheca del frantoio e sarà pubblicato sul sito internet della Cooperativa a disposizione degli utenti (www.oleificioscandriglia.it)

SCANDRIGLIA, 17 ottobre 2020

IL PRESIDENTE

Pierino De Andreis



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**