

REGOLAMENTO DEL FRANTOIO DEL MONTE PISANO CAMPAGNA OLEARIA 2025-2026

Il presente Regolamento è rivolto ai produttori di olio extravergine di oliva che intendono frangere le proprie olive al Frantoio del Monte Pisano per ottenere produzioni di olio di elevata qualità.

Il Regolamento fornisce criteri, costi e modalità relative alle fasi di ricevimento, stoccaggio olive, frangitura, filtraggio, stoccaggio olio, imbottigliamento ed etichettatura presso il frantoio.

Apertura del Frantoio

La data di apertura del frantoio per la campagna olearia 2025-2026 è fissata per il giorno 29 settembre, mentre la chiusura è prevista entro il giorno 05 dicembre. Quest'ultima data potrà subire variazioni in base all'andamento stagionale e delle produzioni.

Produttori Conferenti

Il frantoio e servizi associati sono disponibili a tutti i produttori della Regione ed anche a quelli di fuori Regione che vogliono ottenere produzioni di elevata qualità.

Prenotazione per il Conferimento delle Olive

È necessaria la prenotazione al frantoio prima di iniziare le operazioni di raccolta, per evitare che la partita venga rifiutata per impossibilità di procedere alla lavorazione (calendario già saturo). La prenotazione, alla quale seguirà una nostra comunicazione di conferma, potrà essere effettuata scrivendo una mail a info@frantoiomontepisano.it oppure chiamando il numero fisso **050 788079**, comunicandoci:

- Nome e cognome del produttore
- Nome dell'azienda
- Codice Fiscale (per i privati), Partita Iva (se azienda)
- Comune di provenienza delle olive
- Giorno e orario del conferimento
- Quantità di olive stimate in kg
- Classificazione (BIO, Atto a divenire IGP, Convenzionale)

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 della quantità da conferire. **Il quantitativo ottimale di olive per singola partita è di 600 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 o una mail di avviso il giorno prima dell'appuntamento in frantoio con verifica delle quantità. In caso di imprevisti la prenotazione deve essere cancellata e ri-prenotata per altra data disponibile.

Entro il giorno prima dell'appuntamento, la direzione del frantoio, si impegna ad avvisare i conferenti che hanno effettuato una prenotazione, nel caso in cui si verifichino fermi di impianto per guasti, riparazioni o altro.

La prenotazione e il conferimento delle partite in **Biologico e/o atte a divenire IGP** deve essere concordata con l'ufficio del Frantoio, in modo tale che la lavorazione avvenga in giornate specifiche con impianto completamente pulito, escludendo contaminazioni con olive, pasta, o oli in convenzionale.

Conferimento e Stoccaggio delle Olive

Per un olio di elevata qualità le olive devono essere possibilmente raccolte **entro le 24 ore** antecedenti la frangitura, devono essere sane e senza punture, o larve di mosca.

La Direzione del frantoio, ad insindacabile giudizio, si riserva il diritto 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 di provenienza).

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 600 kg, o multipli di questo; **quantitativi inferiori possono essere lavorati singolarmente se raggiungono almeno i 300 kg (quantitativo minimo).**

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.

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 con olive, pasta, o oli in convenzionale.

Piccole quantità (Scampoli)

Il conferimento di partite di olive inferiori a 300 kg viene gestito secondo le seguenti modalità:

Fino a 30 kg

Le olive vengono frante insieme ad altre partite. Al conferente non è riconosciuta la restituzione diretta dell'olio, ma le olive sono acquisite dal Frantoio che, in cambio, rilascia un buono sconto da utilizzare per l'acquisto di olio extravergine di oliva presso il punto vendita del Frantoio.

Oltre 30 kg ma meno di 300 kg

Il Frantoio si rende disponibile all'acquisto delle olive, ad un prezzo stabilito dalla direzione sulla base delle condizioni di mercato e della qualità delle olive conferite. Salvo diversi accordi, l'importo maturato sarà corrisposto entro 60 gg. Sarà anche possibile usare l'importo maturato per compensare eventuali frangiture in proprio.

Costi di molitura

Il costo della molitura è fissato in 21 € al quintale (IVA 4% inclusa) per i soci e in 23 € al quintale (IVA 4% inclusa) per i clienti terzi.

Tali valori rappresentano la tariffa base di riferimento. Si precisa che il costo effettivo della molitura può essere rideterminato in funzione delle quantità complessive di olive conferite al

Frantoio: all'aumentare del conferimento, il prezzo unitario della lavorazione può risultare progressivamente ridotto, in virtù di una migliore efficienza di utilizzo degli impianti e delle risorse.

Vengono considerati soci i soggetti che hanno aderito alla campagna di Equity Crowdfunding.

Per le aziende, 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 30 giorni dalla data di emissione della fattura

L'importo minimo per ciclo di lavorazione è di 63 € per i soci e di 69 € per i non soci, IVA 4% inclusa.

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 una capacità massima di 50 litri e minima di 10 litri e **NON POSSONO ESSERE IN VETRO**, questi ultimi non saranno accettati. 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.

Per ritirare in tempi successivi l'olio lasciato in deposito bisogna portare con sé anche la ricevuta di consegna delle olive.

Stoccaggio

Olio in conto deposito (**riservato esclusivamente alle aziende agricole socie e non applicabile ai privati**): i soci che hanno intenzione di lasciare l'olio proveniente dalla partita di olive da lavorare devono darne comunicazione al momento della prenotazione, così da consentire il carico di magazzino. L'olio ottenuto verrà stoccato in contenitori in acciaio inox numerati e mantenuto a temperature comprese tra 15 e 20 °C e in atmosfera di azoto, il costo di stoccaggio è pari a **30 € per cisterna a settimana**.

Nel caso di cisterna di proprietà del cliente (max 1000 lt), il costo per l'utilizzo del magazzino di stoccaggio a temperatura controllata e sotto azoto (solo se la cisterna è predisposta per il collegamento all'impianto esistente), è pari a **80 € per cisterna al mese per i soci o 100 € per cisterna al mese per i non soci**.

In presenza di capacità residua di stoccaggio, anche le aziende agricole non socie che hanno effettuato la molitura presso il frantoio possono fare richiesta ed usufruire del servizio, al costo di **38 € per cisterna a settimana**.

Lo stoccaggio non potrà comunque prolungarsi oltre il 31 maggio 2026 salvo diversi accordi.

Vendita delle olive al Frantoio

Le olive conferite potranno essere vendute al frantoio. Il frantoio si rende disponibile all'acquisto delle olive purché rispondano ai requisiti qualitativi e di provenienza.

Nel caso di vendita al frantoio le olive verranno trattenute immediatamente e verrà riconosciuto e corrisposto un valore che verrà determinato in base all'esame dell'andamento del mercato dettato dal decorso stagionale ed alla qualità delle olive conferite.

Analisi veloce acidità e perossidi

L'analisi rapida di acidità e perossidi deve essere richiesta al momento della prenotazione. Il frantoio si fa carico di raccogliere i campioni e farli pervenire ad un laboratorio di analisi. Il costo di un'analisi completa veloce è di **35 €/campione (acidità, perossidi, Delta K e polifenoli)**.

Filtraggio olio

Il servizio di filtraggio è disponibile per quantitativi minimi di 200 kg. Chiunque voglia filtrare olio di cui il frantoio non conosce la provenienza, o ne chiede il filtraggio dopo il ritiro, deve presentare un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del frantoio. Il costo del filtraggio è di **49 €/q.le per i soci e 55 €/q.le per i non soci**.

Imbottigliamento

Il frantoio 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 conto deposito, ma anche per l'olio che non viene depositato, purché se ne dimostri l'origine e si presenti un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del frantoio. Il servizio può essere richiesto presso l'ufficio e verrà effettuato soltanto negli orari prestabiliti.

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 il bag-in-box e lattine da 5 litri, il bag-in-box e lattine da 3 litri e bottiglie in vetro a imboccatura tonda fino a 100 ml, per altre esigenze bisogna rivolgersi al responsabile del magazzino di stoccaggio. **Il materiale di confezionamento deve essere fornito dal cliente.**

Per tipologie di contenitori diversi da quelli standard va verificata la compatibilità con i nostri impianti di imbottigliamento

Chiunque voglia imbottigliare olio di cui il frantoio non conosce la provenienza, o ne chiede il confezionamento dopo il ritiro, deve presentare un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del frantoio. Il servizio può essere richiesto presso l'ufficio e verrà effettuato soltanto negli orari prestabiliti e per quantitativi non inferiori a 10 bag-in-box o lattine da 5 litri, oppure a 10 bag-in-box o lattine da 3 litri e non meno di 50 bottiglie. **Il servizio di confezionamento sarà disponibile dalla chiusura della stagione di molitura salvo diversi accordi.**

Il costo del servizio di imbottigliamento varia in base alla dimensione del contenitore secondo la tabella seguente:

Contenitore	Soci Euro per contenitore	Clienti Terzi Euro per contenitore
da 0,10 a 0,75 lt	0,45	0,50
da 1 a 2 lt	0,9	1
da 3 a 5 lt	1,35	1,5

Etichettatura

Alla prenotazione del servizio di confezionamento deve essere definita anche l'etichettatura delle bottiglie. Il frantoio utilizza un sistema di etichettatura semiautomatica in grado di apporre il codice lotto, la data di scadenza e la stagione di raccolta. Le dimensioni delle etichette, l'avvolgimento delle bobine e l'area di stampa dovranno essere compatibili con il sistema di applicazione e stampa del frantoio. Le etichette in rotolo dovranno essere fornite dal cliente. Il costo di etichettatura è di **0,24 € a etichetta per i soci e 0,30 € a etichetta per i non soci, oltre a € 50 una tantum per la validazione dell'etichetta da parte di un consulente specializzato.**

Tracciabilità del prodotto

La tracciabilità del prodotto è una caratteristica essenziale per assicurare l'origine del prodotto. Il frantoio 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.

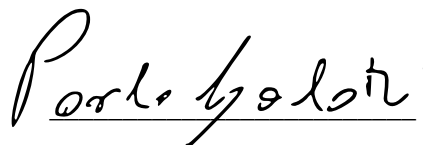
Adempimenti SIAN (Servizio Informativo Agricolo Nazionale)

Si ricorda che dal 01 gennaio 2014 è fatto obbligo a tutti i produttori di olive l'apertura del fascicolo aziendale con la costituzione del registro telematico. Sono esclusi dalla tenuta di detto fascicolo solo i produttori che sono in regime di autoconsumo e cioè coloro che non superano i 200 kg di olio.

Tutti gli altri dovranno assoggettarsi alla nuova normativa salvo la possibilità di lasciare l'olio in esubero in conto deposito presso il frantoio e poi farsi imbottigliare l'eccedenza. In tali casi provvederà il frantoio agli adempimenti di legge.

Vicopisano li 09/09/2025

La Direzione



FRANTOIO DEL MONTE PISANO Srl
Via Provinciale Vicarese, 28
56010 VICOPISANO (PI)
P.IVA 02497020509
SDI. KUPCRM TEL. 050788079