Frantoio del Monte Pisano

REGOLAMENTO DEL FRANTOIO DEL MONTE PISANO

CAMPAGNA OLEARIA 2026-2027

Il presente Regolamento è rivolto ai produttori che intendono frangere le proprie olive presso il Frantoio del Monte Pisano (di seguito "Frantoio") per ottenere un olio extravergine di oliva di elevata qualità. Il Regolamento stabilisce criteri, costi e modalità dei servizi offerti: prenotazione, ricevimento delle olive, frangitura, ritiro e stoccaggio dell'olio, analisi, filtraggio, confezionamento ed etichettatura. La prenotazione e il conferimento delle olive comportano l'accettazione integrale del Regolamento.

Apertura del Frantoio

La campagna olearia 2026-2027 apre **lunedì 28 settembre 2026** e chiude **venerdì 4 dicembre 2026**. Entrambe le date possono variare in base all'andamento della produzione.

Produttori conferenti e soci

I servizi del Frantoio sono aperti a tutti i produttori, della Toscana e di fuori regione, che vogliono ottenere un olio di elevata qualità. Sono considerati **soci** i soggetti che hanno aderito alla campagna di Equity Crowdfunding del Frantoio, ai quali si applicano le tariffe agevolate riportate nel capitolo Tariffe.

Prenotazione per il conferimento delle olive

La prenotazione è **obbligatoria** e va effettuata prima di iniziare la raccolta: le partite non prenotate possono essere rifiutate se il calendario di lavorazione è già completo. Si prenota scrivendo a **info@frantoiomontepisano.it** oppure telefonando al numero fisso **050 788079**,

indicando:

- nome e cognome del produttore e, per le aziende, la ragione sociale;
- codice fiscale (privati) o partita IVA (aziende);
- Comune di provenienza delle olive;
- giorno e orario di conferimento;
- quantità stimata di olive, in kg;
- classificazione: biologico, atto a divenire IGP, convenzionale;
- eventuali servizi aggiuntivi richiesti, come lo stoccaggio o l'analisi dell'olio.

Il quantitativo ottimale per partita è di 600 kg di olive, o multipli; **il quantitativo minimo per la lavorazione singola è di 300 kg**, mentre le partite più piccole seguono le regole specificate nel capitolo **Piccole partite**. Per rispettare i tempi di lavorazione conviene stimare la quantità in base al numero di cassette o bins raccolti per giornata e al loro peso medio. Ai piccoli produttori si consiglia di raccogliere insieme per raggiungere il quantitativo minimo.

L'orario prenotato è l'orario di consegna delle olive, non quello di inizio lavorazione, che viene stabilito dai frantoiani in base all'andamento del lavoro e alla qualità delle olive conferite.
Il giorno prima dell'appuntamento il Frantoio contatta il produttore, per telefono o email, per confermare la prenotazione e verificare le quantità, e avvisa i produttori prenotati in caso di fermo impianto per guasti, manutenzione o altre cause. In caso di imprevisti il produttore deve disdire la prenotazione e prenotare una nuova data disponibile.
La prenotazione e il conferimento delle partite **biologiche o atte a divenire IGP** vanno concordati con l'ufficio del Frantoio: queste partite vengono lavorate in giornate dedicate, con impianto completamente pulito, per escludere contaminazioni con olive, pasta di olive o olio convenzionali.

Conferimento delle olive

Per ottenere un olio di elevata qualità le olive devono essere raccolte possibilmente **entro le 24 ore** precedenti la frangitura, sane e senza punture o larve di mosca. La Direzione, a proprio

insindacabile giudizio, può respingere le partite non idonee oppure lavorarle a fine giornata; le partite respinte devono essere ritirate immediatamente dal proprietario.
Le olive vanno portate al Frantoio con mezzi propri, preferibilmente in cassette o bins e comunque in contenitori che le mantengano integre e areate. Il produttore deve assicurarsi che tra le olive non siano presenti pietre, metalli o altri oggetti che possano danneggiare gli impianti.
Ogni partita deve essere accompagnata da un **Documento di Trasporto (DDT)** compilato in ogni sua parte, in almeno due copie, se il produttore è un'azienda, oppure da una **dichiarazione di conferimento** compilata e firmata in Frantoio se il produttore è un privato. In entrambi i casi è obbligatorio indicare il **Comune di provenienza delle olive** e i **trattamenti fitosanitari** eseguiti, con il relativo periodo di carenza.
Per le olive atte a divenire IGP, il DDT deve riportare gli estremi del certificato di iscrizione al sistema di controllo del Consorzio dell'Olio Toscano IGP in corso di validità. Per le olive biologiche, deve riportare gli estremi del certificato di produzione biologica in corso di validità.
All'arrivo le olive vengono controllate, trasferite nei bins del Frantoio, pesate e identificate, e al produttore viene consegnata la ricevuta di pesata, da conservare per il ritiro dell'olio. Il Frantoio dispone di una linea professionale di defogliazione e deramificazione, per cui il peso di foglie e rametti non viene detratto dal peso conferito.

Il Frantoio accetta un’eccedenza fino al 20% della quantità prenotata e la frange insieme alla partita. Se l’eccedenza supera il 20%, viene gestita in uno di questi tre modi:

1. la Direzione decide di frangerla insieme alla partita prenotata, se l’andamento del lavoro lo consente;
2. viene lavorata come scampolo, con le regole e le tariffe del capitolo Piccole partite;
3. il produttore la riporta indietro.

La scelta tra la seconda e la terza possibilità spetta al produttore.

Frantoio del Monte Pisano

Piccole partite (scampoli)

Le partite da 10 kg a meno di 300 kg sono considerate scampoli. Vengono frante insieme ad altre partite, di norma a fine giornata e comunque a discrezione del Frantoio. Alla consegna il produttore riceve la ricevuta di pesata.

Gli scampoli vengono lavorati come olive convenzionali, anche se provengono da produzione biologica o atta a divenire IGP.

L'olio si può ritirare a partire da due giorni dopo il conferimento, presentando la ricevuta. La quantità che spetta al produttore si ottiene moltiplicando il peso delle olive conferite per la resa media degli scampoli lavorati quel giorno. Ad esempio, con 150 kg di olive e una resa media del 14% spettano 21 kg di olio.

L'olio viene consegnato in contenitori da 5 lt forniti dal Frantoio, al costo di **1 € a contenitore**: non si accettano contenitori propri.

Il costo di molitura degli scampoli è di **50 € al quintale per i soci e 55 € al quintale per i non soci**, senza importo minimo.

Vendita delle olive al Frantoio

Il Frantoio è disponibile ad acquistare le olive, purché rispondano ai requisiti di qualità e provenienza. In caso di vendita le olive vengono trattenute al momento del conferimento e pagate a un prezzo stabilito in base all'andamento del mercato e alla qualità delle olive. Il pagamento avverrà a fine campagna olearia.

Ritiro dell'olio

L'olio deve essere ritirato **tassativamente** entro i termini comunicati dall'addetto al momento della consegna delle olive. Il Frantoio non risponde della conservazione dell'olio in caso di ritardi nel ritiro. Ad eccezione degli scampoli, chi ritira l'olio deve consegnare i propri contenitori

insieme alle olive: per ragioni di sicurezza e di organizzazione devono avere una capacità compresa tra 10 e 50 litri e **non possono essere in vetro**, altrimenti non saranno accettati. Si consigliano contenitori in acciaio inox saldati, dotati di rubinetto.
Se i contenitori consegnati non bastano, il Frantoio fornisce i contenitori o le lattine necessari, addebitandone il costo. Per ritirare l'olio in un momento successivo occorre presentare la ricevuta di pesata delle olive.

Stoccaggio dell'olio

Il servizio di stoccaggio è **riservato alle aziende** che hanno effettuato la molitura presso il Frantoio e **non è disponibile per i privati**. I soci hanno la precedenza, mentre i non soci possono accedervi nei limiti della capacità residua. La richiesta va fatta al momento della prenotazione, per consentire il carico di magazzino.
La cisterna deve essere fornita dall'azienda, con capacità massima di 1.000 litri e predisposta per il collegamento all'impianto di azoto del Frantoio, e viene conservata nel magazzino a temperatura controllata, compresa tra 15 e 20 °C, e sotto azoto. **Lo stoccaggio non può proseguire oltre il 31 maggio 2027**, salvo diversi accordi.

Analisi dell'olio

Il Frantoio offre due tipi di analisi: base (acidità e perossidi) e completa (acidità, perossidi, Delta K e polifenoli). L'analisi va richiesta al momento della prenotazione: il Frantoio preleva i campioni e li invia a un laboratorio esterno.

Filtraggio dell'olio

Il filtraggio è disponibile per quantitativi minimi di 500 kg di olio. Per l'olio non molito presso il Frantoio, o di cui si chiede il filtraggio dopo il ritiro, il produttore deve presentare un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del Frantoio.

Frantoio del Monte Pisano

Confezionamento

Il Frantoio è autorizzato al confezionamento dell'olio secondo la normativa vigente, che per la vendita al consumatore finale prevede contenitori con capacità massima di 5 litri (Regolamento delegato (UE) 2022/2104). Il servizio è disponibile sia per l'olio in stoccaggio presso il Frantoio sia per l'olio portato dall'esterno; in quest'ultimo caso, o se l'olio è già stato ritirato, il produttore deve dimostrarne l'origine presentando un Documento di Trasporto dal proprio magazzino a quello del Frantoio.
Il servizio è disponibile dalla chiusura della campagna di molitura, salvo diversi accordi, va richiesto all'ufficio e viene svolto negli orari stabiliti. I formati standard sono bag-in-box e lattine da 3 e 5 litri e bottiglie in vetro a imboccatura tonda; per formati diversi occorre verificare prima la compatibilità con gli impianti, rivolgendosi al responsabile del magazzino. Il quantitativo minimo per lavorazione è di 10 confezioni da 3 o 5 litri, oppure di 50 bottiglie. **Il materiale di confezionamento deve essere fornito dal cliente.**

Etichettatura

L'etichettatura va definita al momento della prenotazione del confezionamento. Il Frantoio utilizza un sistema semiautomatico che stampa il codice lotto, il termine minimo di conservazione e la campagna di raccolta. Le etichette in rotolo sono fornite dal cliente e devono essere compatibili con l'etichettatrice del Frantoio per dimensioni, avvolgimento della bobina e area di stampa. Ogni nuova etichetta viene validata una tantum da un consulente specializzato.

Tariffe

Servizio	Unità	Soci	Non soci
Molitura	€ al quintale di olive	21,00	23,00

Frantoio del Monte Pisano

Servizio	Unità	Soci	Non soci
Molitura, importo minimo	€ per lavorazione	63,00	69,00
Molitura scampoli	€ al quintale di olive	50,00	55,00
Contenitori per scampoli	€ per contenitore	1,00	1,00
Stoccaggio (cisterna del cliente)	€ per cisterna al mese	80,00	100,00
Analisi base (acidità, perossidi)	€ per campione	35,00	35,00
Analisi completa (acidità, perossidi, Delta K, polifenoli)	€ per campione	90,00	90,00
Filtraggio	€ al quintale di olio	50,00	55,00
Confezionamento da 0,10 a 0,25 litri	€ per contenitore	0,90	1,00
Confezionamento da 0,50 a 0,75 litri	€ per contenitore	0,45	0,50
Confezionamento da 1 a 2 litri	€ per contenitore	0,90	1,00
Confezionamento da 3 a 5 litri	€ per contenitore	1,35	1,50
Etichettatura	€ per etichetta	0,24	0,30
Validazione etichetta	€ una tantum	150,00	150,00
Revisione etichetta	€ a revisione	75,00	75,00

Le tariffe di molitura sono comprensive di IVA al 4%. Gli altri servizi sono comprensivi di IVA al 22%.

Frantoio del
Monte Pisano

Pagamenti

Per le aziende il Frantoio emette, su richiesta, fattura immediata oppure fattura riepilogativa a fine mese. Le fatture vanno pagate secondo le modalità concordate e comunque entro 30 giorni dalla data di emissione. I privati pagano al momento del ritiro dell'olio.

Tracciabilità del prodotto

La tracciabilità è essenziale per garantire l'origine del prodotto. Il Frantoio garantisce la designazione dell'origine dell'olio secondo il Regolamento delegato (UE) 2022/2104, che la definisce in base alla zona di raccolta delle olive e alla sede del frantoio in cui l'olio è stato estratto: per questo i documenti di conferimento devono sempre indicare il Comune di provenienza delle olive.

Adempimenti SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)

In base al D.M. n. 16059 del 23 dicembre 2013, i produttori di olio devono disporre del fascicolo aziendale e tenere il registro telematico di carico e scarico sul portale SIAN. Sono esonerati gli olivicoltori che producono olio destinato esclusivamente all'autoconsumo, in quantità non superiore a 200 kg per campagna.

Vicopisano, 21/09/2026

La Direzione

_____