



PSR Toscana 2014-2020

**Sostegno per l'attuazione dei Piani Strategici e la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura (PEI-AGRI)**

## **Sottomisura 1.3**

**PS-GO n.23/2017 "Olionostrum"  
CUP ARTEA 826224**

**MATERIALE INFORMATIVO RELATIVO ALLA GESTIONE DEL  
FRANTOIO ED ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO**

Montevarchi 30 giugno 2021

Il tecnico  
dr. agr. daniele menabeni



## PREMESSA

Il progetto “OLIONOSTRUM”, finanziato nell’ambito del PS GO dalla regione Toscana, prevedeva la sperimentazione di un frantoio prototipale per la realizzazione di olio extra vergine di elevata qualità proveniente dagli oliveti della Val d’Ambra.

In quest’ottica il progetto costituisce una scelta fondamentale per la sostenibilità dell’olivicoltura della Valdambra per attivare un processo virtuoso che contribuisca al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Salvaguardare la biodiversità olivicola della Valdambra;
- Accrescere il patrimonio informativo sul sistema produttivo e sul territorio di produzione affinché le professionalità dell’olivicoltura non vadano perdute;
- Promuovere la cultura e la conoscenza dell’olio EVO di qualità.

Nell’ambito del progetto sono state previste alcune visite aziendali a realtà dove si utilizzano sistemi innovativi e/o che garantiscono elevati standard qualitativi dell’olio prodotto.

A causa dell’emergenza dovuta al SARS Covid II il programma di viste aziendali previsto nella misura 1.3 è stato modificato privilegiando aziende in Toscana, possibilmente a breve distanza dal comune di Bucine che comunque permette alle aziende partecipanti di affrontare tematiche pratiche di gestione del frantoio e per la commercializzazione dell’olio.

Questo materiale è stato predisposto per dotare le aziende di uno strumento agile che abbraccia alcune tematiche importanti legate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva ed alla gestione amministrativa.

In particolare verranno fornite indicazioni su:

- Notifica sanitaria, registrazione dell’attività, gestione del Manuale di autocontrollo;
- Norme relative all’etichettatura;
- Gestione delle movimentazioni delle olive e dell’olio sul portale SIAN



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

## 1) NOTIFICA SANITARIA, REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ, GESTIONE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO;

### 1.1) NOTIFICA SANITARIA

Tutte le aziende che producono, manipolano e commercializzano devono essere registrate presso il comune dove svolgono l'attività. La registrazione, oltre che da un punto di vista amministrativo, riguarda anche l'aspetto sanitario in quanto ogni azienda che manipola alimenti deve garantire la salubrità del proprio prodotto.

Per questo motivo il frantoio, lo stabilimento che imbottiglia, o semplicemente l'azienda che conserva il prodotto imbottigliato da terzi devono notificare la loro attività all'ASL.

La notifica viene effettuata in base al "Reg. CE 852/04 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" e si presenta al SUAP del comune dove si svolge l'attività tramite il portale STAR della regione Toscana.

Di fatto l'azienda, nella figura del titolare, autocertifica di avere tutti i requisiti igienici sanitari previsti dal regolamento 852/04 e se ne assume la responsabilità.

I requisiti che devono essere autocertificati sono;

- l'agibilità dei locali;
- la presenza di un sistema di smaltimento dei reflui idoneo;
- la tipologia di approvvigionamento idrico;
- le dimensioni degli ambienti per quanto riguarda i parametri di altezza, superficie ed area illuminazione. Questi parametri sono importanti in quanto vanno ad allacciarsi alle norme riguardanti la Salute e Sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008.

Nel Reg. 852/04 sono indicati i parametri generali che i locali e le attrezzature devono avere ma il dettaglio di come devono essere strutturati i locali adibiti alle lavorazioni sono normati a livello regionale, se non, in qualche caso, a livello comunale.

Per quanto riguarda un frantoio devono essere presenti i seguenti ambienti:

- locale frantoio dove si effettuano le operazioni di frangitura, gramolazione e separazione dell'olio;

- locale stoccaggio ed imbottigliamento;
- servizi igienici e spogliatori ad uso del personale.
- La fase di ricevimento olive e lavaggio può essere effettuata anche all'esterno sotto tettoia

Nel locale di lavorazione deve essere presente un lavabo fornito di acqua fredda e calda. Il pavimento deve essere piastrellato e le pareti rivestite di vernice lavabile fino a due metri. Particolare attenzione va posta nella gestione delle sanse, che possono essere stoccate anche all'interno di cassoni posti all'esterno del frantoio. Deve essere garantito in ogni caso tutti gli accorgimenti atti ad evitare fenomeni di sversamento accidentale sul terreno.

#### 1.1.1 Locale conservazione.

Questo locale deve avere dimensioni sufficienti per svolgere le attività in sicurezza garantendo le condizioni igienico sanitarie.

Il pavimento deve essere piastrellato mentre le pareti è sufficiente che siano imbiancate.

#### 1.1.2 Locale imbottigliamento

Anche questo locale deve avere dimensioni sufficienti per svolgere le attività in sicurezza garantendo le condizioni igienico sanitarie.

Il pavimento e le pareti fino a due metri devono essere piastrellate, deve essere dotato di lavabo con sgocciolatoio, di superficie di appoggio per le operazioni di imbottigliamento.

E' possibile utilizzare un unico locale per la conservazione e l'imbottigliamento; in questo caso le piastrelle alle pareti sono necessarie solo nella zona dove viene posizionato il lavandino

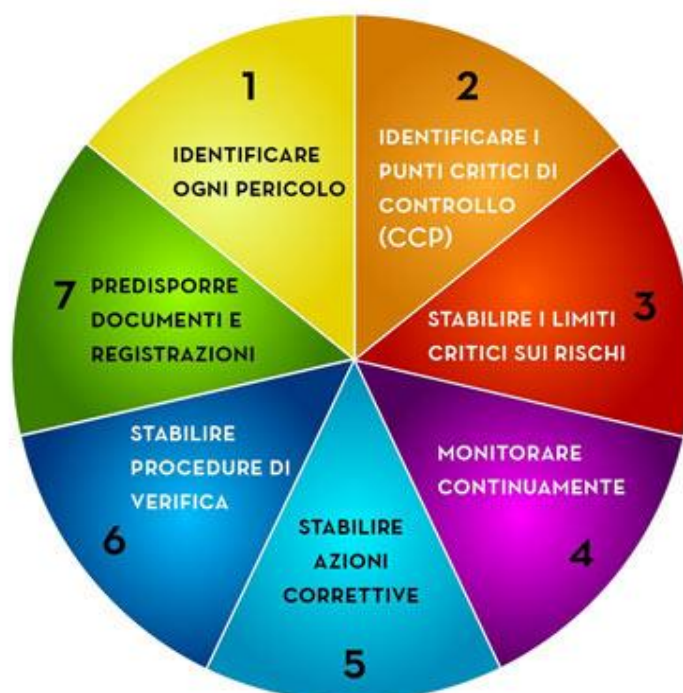
## 1.2) MANUALE DI AUTOCONTROLLO

L'azienda alimentare è tenuta ai sensi del Reg. 852/04, ha effettuare il controllo della propria produzione mediante l'applicazione di procedure di autocontrollo.

L'autocontrollo viene effettuato mediante l'applicazione della metodica HACCP che è l'acronimo di "Hazard Analysis and Critical Control Point".

In pratica si tratta di individuare tutti i punti critici della propria attività dove ci potrebbero essere contaminazioni dell'alimento ed intervenire in maniera preventiva. La modalità di individuazione dei punti critici e le forme di contenimento devono essere illustrati nel Manuale Aziendale di Autocontrollo Igienico e la loro effettuazione deve essere dimostrata mediante registrazioni. Il Sistema di Autocontrollo Igienico Aziendale quindi è basilare per dare una coerenza continuativa alle operazioni aziendali e per poter mettere a disposizione di terzi tutte le informazioni concernenti la natura e frequenza delle procedure attuate ed i risultati ottenuti dal Sistema. Di seguito sono riportati i sette punti che compongono un Manuale di Autocontrollo

# HACCP





Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

Il manuale di autocontrollo deve contenere i seguenti elementi

1. gli obiettivi da realizzare, le attività, i ruoli e le responsabilità ben definite ed organizzare;
2. elenco delle norme, leggi circolari ed altri documenti di riferimento;
3. descrizione del processo produttivo e del prodotto finale con l'elencazione in allegato di tutte le materie prime, gli ingredienti, gli additivi e coadiuvanti tecnologici;
4. le procedure adottate per garantire il rispetto delle norme igieniche generali e le modalità di esecuzione delle stesse;
5. l'elenco dei pericoli che si vuole prevenire, i relativi sistemi di prevenzione documentati (CCP- Punti critici di controllo) ed i sistemi di monitoraggio e di verifica;
6. la documentazione relativa alla gestione dei CCP: un allegato in cui saranno annotati cronologicamente gli interventi di monitoraggio e verifica e delle eventuali non conformità accertate, nel rispetto delle procedure individuate nel Manuale;
7. la documentazione relativa alla gestione delle norme igieniche generali: eventuali allegati che l'azienda ritiene utile adottare a dimostrazione della messa in atto delle misure di igiene generali.
8. Criteri adottati per garantire la rintracciabilità del prodotto (Reg. Ce 178/02); per esempio, si dovrebbe essere in grado, partendo dal lotto di imbottigliamento, di risalire alle olive che hanno prodotto quell'olio attraverso tutti i passaggi intermedi.
9. Criteri per la verifica delle procedure di autocontrollo (Reg CE 2073/05), anche attraverso un piano di campionamenti ed analisi.
10. Criteri di organizzazione, gestione, identificazione, compilazione e archiviazione della documentazione

Particolarmente importante è la gestione della tracciabilità e rintracciabilità del prodotto, come previsto dal Reg. Ce 178/02.

Nel caso dell'olio occorre mantenere la rintracciabilità delle olive che vengono conferite in maniera da risalire al produttore in caso di anomalie nel prodotto. Chiunque fornisce le



Regione Toscana



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

olive per la produzione dell'olio che poi il frantoio andrà a commercializzare deve fornire una dichiarazione di aver rispettato i tempi di carenza dei prodotti fitosanitari eventualmente utilizzati.

### 1.2.1 Formazione

Tutti gli addetti alla manipolazione delle sostanze alimentari devono aver frequentato un corso di formazione per alimentaristi la cui durata è regolamentata dalla DRGT n. 559/2008 e dipende dalla tipologia di attività. Deve essere presente la figura del responsabile di manuale di autocontrollo che può essere esercitata dal titolare o da persona da lui delegata purché in possesso di adeguata formazione.

## 2) NORME RELATIVE ALL'ETICHETTATURA

L'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva è una materia che è stata, negli ultimi anni, oggetto di continui mutamenti, per rispondere alle esigenze di trasparenza, di tracciabilità e di riconoscibilità del prodotto, in quanto l'olio è uno dei prodotti alimenti maggiormente contraffatti al mondo. Di seguito si daranno le principali indicazioni per la redazione di un'etichetta corretta per l'olio extra vergine, consigliando comunque, nel momento di realizzazione di un'etichetta di controllare il quadro normativo aggiornato.

### 2.1 CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE»

L'«olio extra vergine di oliva», deve essere presentato al consumatore finale in recipienti chiusi della capacità massima di 5 litri, provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e forniti di un'etichetta conforme alle disposizioni vigenti.

Nel caso di utilizzazione da parte di un ristoratore o di una mensa il contenitore può arrivare a 25 litri mantenendo le caratteristiche di etichettatura e di sistema di chiusura.

### 2.2 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA

Le indicazioni che devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva sono le seguenti:

- a) la denominazione di vendita;
- b) la designazione dell'origine (solo per l'extra vergine ed il vergine)
- c) l'informazione sulla categoria di olio
- d) la quantità netta;
- e) il termine minimo di conservazione;
- g) le condizioni particolari di conservazione;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- i) il lotto;
- l) una dichiarazione nutrizionale
- m) l'annata se ricorrono determinate condizioni



### 2.3 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.

Devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm

### 2.4 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA»

La denominazione di vendita da indicare in etichetta è «OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA»

#### L' «ORIGINE»

In linea generale, l'origine dell'olio è determinata da due componenti e cioè dallo Stato in cui le olive sono state raccolte e dallo Stato in cui è situato il frantoio che le ha molite.

Quindi, quando la designazione dell'origine indica uno Stato membro o l'Unione europea significa che entrambe le fasi (raccolta delle olive e la successiva molitura) sono avvenute in quello Stato membro dichiarato o nell'Unione europea.

Ad esempio, dire che un olio è:

- «italiano» significa dichiarare che le olive sono state raccolte in Italia e la loro molitura è avvenuta in Italia.

Inoltre in etichetta **non si possono riportare** riferimenti ad origini più piccole dello Stato membro come ad esempio:

- le regioni (es olio marchigiano, olio del Molise, Basilicata, dalle colline lucchesi, etc.)
- le provincie/comuni/frazioni/località (es. olio della provincia di Arezzo, Sansepolcro, etc.)
- generiche aree geografiche (prodotto nel Centro Italia, etc)

Queste indicazioni sono possibili solo se l'olio è etichettato come IGP o DOP.

## 2.5 INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO

L'informazione sulla categoria di olio che devono essere utilizzate sono le seguenti:

a) per l'olio extra vergine di oliva:

*«olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;*

## 2.6 LA QUANTITÀ NETTA

La quantità netta può essere espressa, a scelta dell'operatore, in litri (simbolo L o l), in centilitri (simbolo cl) e in millilitri (simbolo ml). Deve essere indicata con un valore numerico e seguita dall'unità di misura prescelta. Quest'ultima può essere indicata con il simbolo oppure la si può riportare per esteso ( es. "1 L" oppure "1 litro" ).

### 2.6.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ

La quantità netta deve avere un'altezza minima in funzione della quantità nominale del contenuto. Nella tabella che segue sono riportate le altezze minime da utilizzare:

Quantità nominale in ml	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

### Quantità

La "quantità netta" e la "denominazione di vendita" devono comparire nel medesimo "campo visivo". Per «campo visivo» si intende la superficie di un imballaggio che può essere letta da un unico angolo visuale.

## 2.7 IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE»

Il «termine minimo di conservazione» è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

➤ la data è preceduta dalle espressioni:

- «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data che si vuole indicare, riporta anche il giorno (es. “da consumarsi preferibilmente entro il 3 marzo 2022”),

oppure

- «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi (es. “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2022”).

## 2.8 IL LOTTO

**Per lotto si intende un insieme di unità di vendita confezionate in circostanze praticamente identiche.** E' determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità. Deve figurare in etichetta in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

IMPORTANTE: L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il giorno, il mese e l'anno cioè «da consumarsi preferibilmente entro il ...»

## 2.9 LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»

La «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» è un'informazione che riguarda il valore energetico, i grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), i carboidrati (zuccheri, polioli, amido), il sale, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali. Dal 13 dicembre 2016, in linea generale, è un'indicazione obbligatoria (Reg. CE 1169/11)

Nell'etichetta dell'olio è obbligatorio indicare:

- il valore energetico da esprimere in kJ e kcal
- la quantità di grassi e acidi grassi saturi, da esprimere in g
- la quantità di carboidrati e zuccheri, da esprimere in g
- la quantità di proteine, da esprimere in g
- la quantità di sale, da esprimere in g

## 2.10 CAMPAGNA DI RACCOLTA

La normativa italiana prevede che per l'«olio extra vergine di oliva» debba essere obbligatoriamente indicata la campagna di raccolta se il 100% dell'olio proviene da tale raccolta.

### 2.10.1 Come indicarla

Per indicare la campagna di raccolta occorre tenere presente le seguenti regole:

- deve precedere il termine minimo di conservazione
- se l'azienda vuole indire l'intera campagna, vanno riportare i 2 anni di interesse (ad es. "2020/2021" e non solo 2020 e nè solo 2021)
- se l'azienda vuole indicare il mese, devi riportare il mese e l'anno di molitura e non il mese e l'anno di raccolta (ad esempio, per le olive raccolte il 31/10/2020 e molite il 1° novembre 2020 la campagna da indicare è "novembre 2020" e non "ottobre 2020" e neppure "ottobre/novembre 2020").

## 2.11 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR»

In etichetta può essere indicata la varietà (o le varietà) di olivo coltivata dalla quale sono state ottenute le olive che hanno prodotto l'olio.

Occorre fare attenzione:

- c) è necessario essere in grado di dimostrare che sono state effettivamente utilizzate le varietà che sono indicate in etichetta
- d) va riportato sempre il nome esatto della varietà cioè quello riportato nello "Schedario oleicolo italiano" per evitare possibili evocazioni di olio a DOP

e) il fascicolo aziendale deve essere aggiornato con l'indicazione delle varietà che l'azienda desidera riportare in etichetta.

## 2.12 RESPONSABILE COMMERCIALE

Deve essere indicato in etichetta il nome o la ragione sociale del responsabile commerciale dell'olio. Deve essere un'indicazione completa di indirizzo.

Anche se nessuna norma lo richiede, spesso all'indicazione del "responsabile commerciale" viene anteposta una dicitura che qualifica l'attività che lo stesso ha svolto nel processo produttivo (es. confezionato da....., prodotto da....., prodotto e confezionato da....., etc).

**IMPORTANTE!** La dicitura "prodotto" è riferito all'olio quindi un olivicoltore in qualità di responsabile commerciale che ha prodotto le olive ma che concretamente prodotto l'olio ma solo la materia prima (olive) dalla quale l'olio è stato poi ottenuto.

## 2.13 INDICAZIONE DELLA SEDE DI «CONFEZIONAMENTO»

L'olio destinato al consumatore finale o alle collettività (ristoranti, mense, ospedali, etc) deve riportare in etichetta l'indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento. E' necessario indicare in etichetta la località e l'indirizzo dello stabilimento. Nel caso che il confezionamento sia svolto da una ditta diversa dal responsabile commerciale (es. un confezionatore che lavora per conto terzi) non è necessario indicare anche il nome del confezionatore, ma è sufficiente l'indirizzo dello stabilimento.

## 2.14 ESEMPIO DI ETICHETTATURA SU DUE CAMPI VISIVI: «ETICHETTA FRONTALE» E «RETRO ETICHETTA»

**ETICHETTA FRONTALE**

**Denominazione di vendita**  
**Origine**  
**Quantità netta**

**NOTA**  
\* Per l'obbligatorietà delle informazioni contrassegnate dall'asterisco si rimanda a quanto detto nei capitoli specifici

**RETRO ETICHETTA**

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pinco Pallino Srl Via Tizio Caio n. 1 Pieve S. Stefano (AR)

Stabilimento di confezionamento: Via Poggio del Sole n. 13 Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2018/2019  
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

**Informazione sulla categoria di olio**  
**Dichiarazione nutrizionale**  
**Responsabile commerciale (nome e indirizzo)**  
**Indirizzo stabilimento di confezionamento\***  
**Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)\***  
**Termine minimo di conservazione**  
**Lotto\***  
**Condizione di conservazione**

### 3) GESTIONE DELLE MOVIMENTAZIONI DELLE OLIVE E DELL'OLIO SUL PORTALE SIAN

La gestione delle movimentazioni delle olive e dell'olio deve essere effettuata tramite la procedura informatica di supporto alla tenuta del registro di carico e scarico degli oli, ai sensi di quanto previsto dal DM 8077 del 10 novembre 2009. Si tratta, nel concreto di registri dematerializzati da compilare su un portale gestito dal SIAN.

Lo scopo di questi registri è quello di riuscire tracciare le varie tipologie di olio vergine prodotte ed imbottigliate per garantire la provenienza degli oli.

Il Ministero delle Politiche Agricole, tramite AGEA, ha predisposto una Guida ben dettagliata per l'utilizzazione, ma in questa sede riportiamo alcune informazioni necessarie per un corretto e facile utilizzazione del registro.

I soggetti obbligati alla tenuta del registro

Ai sensi di quanto previsto dall'art . 7 comma 1 del DM 8077 del 10 novembre 2009, la tenuta del registro telematico è obbligatoria per:

- «frantoio» - impresa che esercita l'attività di molitura delle olive;
- «impresa di condizionamento» - impresa che procede al confezionamento degli oli di cui all'Allegato VII, parte VIII, del Reg. (UE) n. 1308/2013; in questa categoria sono ricompresi anche gli etichettatori di olio già confezionato;
- «commerciante di olio sfuso» - chiunque vende allo stato sfuso uno o più oli di cui all'Allegato VII, parte VIII, del Reg. (UE) n. 1308/2013, anche se privi di stabilimento/deposito;
- «raffineria» - impresa con impianti per la produzione di olio di oliva raffinato o di olio di sansa di oliva raffinato secondo le definizioni di cui all'Allegato VII, parte VIII, del Reg. (UE) n. 1308/2013
- «contoterzista» - coloro che effettuano la produzione, la lavorazione e/o il deposito di olio per conto terzi;
- «commerciante di sansa» - impresa che effettua l'acquisto e la vendita di sansa destinata alla produzione di olio, anche se privi di stabilimento/deposito;

- «sansificio» - impresa che lavora la sansa al fine di ottenere l'olio di sansa di oliva greggio;
- «commerciante di olive» - impresa che effettua l'acquisto e la vendita di olive

Chi è esentato dalla tenuta del registro

Sono esentati dalla tenuta dei registri gli operatori che detengono esclusivamente oli:

- utilizzati quali ingredienti in prodotti alimentari diversi dalle miscele di oli disciplinate all'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 29/2012;
- destinati ad usi non alimentari;
- destinati all'autoconsumo;
- preconfezionati ed etichettati..

In altre parole il produttore che ritira il proprio olio imbottigliato ed etichettato dal frantoio è esentato dalla tenuta del registro in quanto gli obblighi relativi alla classificazione del prodotto sono già stati ottemperati dal frantoio.

Se il produttore confeziona per proprio conto anche piccole quantità di olio è tenuto all'apertura del registro ed alla sua compilazione.

### 3.1 APERTURA DEL REGISTRO

Per accedere al servizio è necessario essere in possesso del PIN (numero di identificazione personale) rilasciato da Agea a ciascun operatore della filiera da usare unitamente all'identificativo fiscale (Codice Fiscale oppure Partita IVA)

L'ottenimento delle credenziali di accesso sono ottenibili direttamente attraverso il portale del SIAN (<https://www.sian.it/SSLicqrfportaleolio/richiestaPinOnline/load.do>)

### 3.2 OPERAZIONI PRELIMINARI

La prima volta che si accede al sistema, prima di procedere con la compilazione del registro di carico e scarico degli oli, è necessario preliminarmente compilare l'anagrafica di alcuni elementi di base.

Vediamo quali sono :



- L'anagrafica degli stabilimenti di lavorazione/depositi, indicandone la tipologia e la localizzazione (indirizzo, regione e provincia). Ad ogni stabilimento verrà associato un codice numerico che servirà per accedere al registro di quel singolo stabilimento. Occorre registrare tutte le attività che l'azienda svolge tra frangitura, confezionamento, etichettatura, deposito.
- L'anagrafica dei recipienti di stoccaggio (es. silos) presenti in ciascun stabilimento di lavorazione/deposito, indicandone la capacità massima e la giacenza iniziale oltre all'identificativo univoco.
- L'anagrafica dei soggetti, (fornitori/clienti/committenti etc.) indicandone il codice fiscale e l'indirizzo di provenienza/destinazione del prodotto in entrata/uscita dallo stabilimento.

### 3.3 DISPOSIZIONI PER LA TENUTA DEL REGISTRO

#### 3.3.1 Entro quanto tempo effettuare le registrazioni

Le annotazioni nei registri si effettuano entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi.

Tutte le operazioni devono essere registrate in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte (art. 5 comma 4 del DM 23 dicembre 2013).

Per gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molate presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 700 chilogrammi per campagna di commercializzazione (dal 1° luglio al 30 giugno dell'anno successivo).

### 3.4 OPERAZIONI

Per il dettaglio sulle modalità di effettuazione delle operazioni si rimanda, come detto in premessa, per una descrizione puntuale alla guida predisposta da AGEA reperibile all'interno del Portale dell'Olio di Oliva : "COMMERCIALIZZAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA - PROCEDURA DI SUPPORTO ALLA TENUTA DEL REGISTRO DI CARICO E SCARICO".

A titolo di esempio si riportano le sequenze di operazioni più comuni:

#### 3.4.1 OTTENIMENTO DELL'OLIO MEDIANTE FRANGITURA:

##### 1) Carico delle olive

Particolare attenzione va riportata nel codice da utilizzare che mi indica la provenienza delle olive, come sotto indicato.;

Per registrare la presa in carico delle olive da parte del frantoio, si può utilizzare uno dei "codici operazione" seguenti:

<b>AP</b>	Carico di olive proprie
<b>A1</b>	Carico di olive da ditta italiana
<b>A2</b>	Carico di olive da ditta comunitaria
<b>A3</b>	Carico di olive da ditta extracomunitaria
<b>A7</b>	Carico olive provenienti da altro stabilimento della stessa impresa o di terzi
<b>A8</b>	Reso olive da clienti

##### 2) Avvio delle olive alla molitura e la produzione di olio

Questa operazione può essere effettuata mediante una sola operazione, come sotto indicato, oppure, nel caso di partite diverse o che comunque devono rimanere separate mediante la distinzione dell' "avvio delle olive alla molitura" è la "produzione di olio"

<b>B3</b>	Scarico olive e produzione olio vergine classificato/da classificare
-----------	--

Di fatto vanno scaricate le olive e preso in carico l'olio.

L'olio può essere caricato "in attesa di classificazione" quando l'operatore non sa ancora in quale categoria merceologica ricadrà (extra vergine, vergine, lampante), o "classificato" quando la categoria merceologica è già attribuita.

In questa fase vanno indicati gli altri attributi dell'olio: estratto a freddo, prima spremitura, in conversione, biologico.

L'olio prodotto, in chilogrammi, va stoccato nei contenitori precedentemente inseriti. **IMPORTANTE:** non è possibile registrare una produzione di olio antecedente alla data di inserimento del contenitore.

### 3.4.2 MOVIMENTAZIONE DELL'OLIO

Nel caso di un produttore olivicolo, l'olio entra nello stabilimento a seguito di frangitura presso terzi e quindi la prima operazione sarà "Entrata dell'olio nello stabilimento/deposito". Da qui in avanti le operazioni, come indicato sotto, sono comuni sia per il frantoio che per l'olivicoltore.

#### **MOVIMENTAZIONI OLIO**

- Entrata dell'olio nello stabilimento/deposito
- Movimentazione interna dell'olio
- Classificazione, certificazione, cambio categoria e qualifica, cambio origine nello stesso recipiente
- Confezionamento e sconfezionamento dell'olio
- Uscita dell'olio dallo stabilimento/deposito
- Superi, perdite, cali di olio e separazione morchie

Particolare attenzione deve essere posta al momento del **CONFEZIONAMENTO**, in quanto il quantitativo deve essere indicato in litri e quindi occorre trasformare i chili dello sfuso. In pratica, va applicata la seguente formula:  $L = kg * 1,0916$ .

Quest'operazione è importante soprattutto nel caso di grandi quantità in quanto se viene effettuata una trasformazione 1:1 alla fine ci possono essere grosse differenze di carichi tra i registri e la realtà.

Al momento del confezionamento va indicato obbligatoriamente il lotto della partita, che può essere, come indicato precedentemente, sostituito dal termine minimo di conservazione se espresso con il giorno, il mese e l'anno.

Per quanto riguarda l'uscita dell'olio dallo stabilimento sono state previste le seguenti voci:

<b>S0</b>	Vendita di olio al consumatore finale (totale settimanale per lotto)
<b>S1</b>	Vendita/cessione olio a ditta italiana
<b>S2</b>	Vendita/cessione olio a ditta comunitaria
<b>S3</b>	Vendita/cessione olio a ditta extracomunitaria
<b>S4</b>	Scarico di olio per trasferimento di prodotto verso altro stabilimento o deposito della stessa impresa
<b>S5</b>	Scarico di olio per trasferimento di prodotto verso stabilimento o deposito di terzi
<b>S6</b>	Cessione in omaggio di olio confezionato
<b>S7</b>	Scarico di olio destinato ad altri usi
<b>S8</b>	Scarico olio per autoconsumo
<b>S9</b>	Trasferimento olio confezionato verso punti vendita aziendali
<b>S10</b>	Scarico di olio reso al fornitore

Una precisazione per quanto riguarda la registrazione delle operazioni di vendita a consumatore finale (minuta vendita), codice operazione S0, che può essere fatta per totale settimanale (dal lunedì alla domenica successiva) suddiviso per lotto. La "data operazione" da indicare è la domenica e la registrazione relativa alla settimana precedente dovrà essere effettuata entro il sabato della settimana successiva.