

Carissimo Socio, la stagione olearia 2026-2027 è alle porte.

La campagna si preannuncia alternante per quanto riguarda la quantità (a macchia di leopardo causa siccità ed eventi atmosferici avversi) ma discretamente buona per quanto riguarda la probabile scarsa presenza di mosca e altri parassiti.

Il momento storico che stiamo attraversando (impennata dei costi energetici e delle materie prime, speculazione sul prezzo dell'olio e delle olive dovuta all'inflazione e alla crisi produttiva in vari paesi) impone scelte oculate improntate alla massima attenzione e cautela. Per questi motivi il Consiglio di Amministrazione (CdA), dopo attenta analisi, ha predisposto una serie di nuove condizioni economiche, cercando di ridurre al minimo gli aumenti conseguenti alle situazioni avverse che stiamo vivendo.

Dal punto di vista organizzativo, tenendo presente le esperienze degli anni passati, le indicazioni sono rimaste sostanzialmente invariate (prenotazione e consegna olive, ritiro ed imbottigliamento dell'olio, ecc.). Inoltre, vista la sempre maggiore richiesta di stoccaggio dell'olio prodotto nei nostri serbatoi, sono state individuate norme **precise e vincolanti** in merito che troverete allegate alla lettera allegate.

Proseguendo nella filosofia di garantire una sempre maggiore qualità del prodotto il CdA ha deciso di introdurre alcune novità relative alla remunerazione e al pagamento dell'olio lasciato in vendita alla Cooperativa Piccoli Produttori

E' sempre augurabile che i SOCI, per sostenere l'attività della COOPERATIVA che deve districarsi tra continue difficoltà (di personale, burocratiche, di mercato)

**VENGANO A CONFERIRE LE OLIVE
NEL FRANTOIO DI APPARTENENZA**

Le condizioni economiche e quelle organizzative sono allegate di seguito nella seguente lettera e sono disponibili materialmente presso il frantoio di Cà Romana e presso il Punto Vendita di Castelletto di Brenzone.

Un caro saluto e arrivederci alla prossima Assemblea Generale .

Il Presidente

Veronesi Donato

Castelletto di Brenzone, ottobre 2026

Comunicazioni Stagione Olearia 2026/2027

APERTURA OLEIFICIO

**IL FRANTOIO situato in VIA CA' ROMANA 6 a Brenzone
inizierà l'attività in data presunta**

19 Ottobre 2026

La data sarà confermata tramite avviso posto nella bacheca dell'Oleificio e sul sito internet:

www.oleificiopiccoliproduttori.it

i soci devono prenotare telefonicamente

ESCLUSIVAMENTE

al numero

340 4934877

concordando il giorno della consegna e la quantità di olive da conferire

L'operatore che riceve la prenotazione comunicherà data ed ora di consegna dell'oliva e chiederà i seguenti dati:

- 1) nominativo di chi consegnerà le olive (se socio anche il num.Socio)
- 2) quantità di olive (si prega di rispettare la quantità di olive prenotata)
- 3) numero di telefono del richiedente (Socio e non), al fine della rintracciabilità di chi conferisce le olive

Chiunque non rispetti data e ora della prenotazione e quantità di olive da conferire verrà invitato **TASSATIVAMENTE ad effettuare una nuova prenotazione.**

Data e ora di ritiro dell'olio prodotto (orientativamente nel pomeriggio del giorno successivo alla data di consegna delle olive), verranno concordate con gli addetti alla prenotazione.

Quando si viene a ritirare l'olio bisogna portare con sé anche la bolletta di ricevuta di consegna dell'oliva

Coloro che prevedono una raccolta/consegna continuativa (chi consegna le olive tutti i giorni oppure a giorni alterni) dovranno mettersi in contatto con l'oleificio per concordare le modalità di consegna.

è auspicabile consegnare le olive in cassoni in quanto si accelerano le operazioni di scarico

PER CHI NE FOSSE SPROVVISTO, I CASSONI VERRANNO FORNITI DALL'OLEIFICIO PER IL TEMPO STRETTAMENTE NECESSARIO (MASSIMO 1-2 GIORNI)

Per evitare fraintendimenti o inutili polemiche tutti sono pregati di rispettare tassativamente queste indicazioni .

Se si rispettano queste indicazioni durante la consegna delle olive , il ritiro dell'olio e dei cassoni , non ci dovrebbero essere code e soprattutto intasamenti nel parcheggio dell'oleificio.

OLIVE

Si consiglia, al fine di ottenere una migliore qualità di olio, di consegnare le olive entro pochissime ore dalla raccolta. Le stesse, nell'attesa della molitura, dovranno essere mantenute in condizioni tali da evitare che si riscaldino o si guastino.

Le olive devono perciò essere conservate in strati di modesto spessore in un locale fresco, asciutto ed arieggiato.

Le olive ritenute dal Capo Frantoio non in condizione di essere molite (per problemi di conservazione, muffa e altri difetti evidenti) non saranno molite e il proprietario sarà invitato a ritirare le olive consegnate.

Le olive possono essere disposte in cassette, possibilmente di plastica con pareti forate, oppure adagate su stuoie/graticci.

Si raccomanda VIVAMENTE di non tenere le olive in sacchi di plastica.

I sacchi, purchè di tela, possono andare bene solo per facilitare il trasporto al frantoio.

L'olio delle olive ritenute dal Capo Frantoio non conformi non potrà essere passato alla vendita ma dovrà essere ritirato dal proprietario ed il costo della molitura dovrà essere corrisposto in Euro e non in olio equivalente.

L'oliva verrà messa in lavorazione con partite di peso minimo di KG 250 CIRCA

Per coloro che conferiscono olive in quantità inferiore si provvederà ad accorpare le olive conferite appartenenti a diversi proprietari fino a raggiungere la predetta quantità.

Il peso delle olive nelle cassette di plastica o nei sacchi di tela non dovrà superare i Kg 25 come previsto dalle vigenti norme sulla sicurezza sul lavoro.

Per quest'anno la spesa per la molitura è stata così fissata:

SOCI

€ 30,00 oppure Kg 2 di Olio per ogni quintale di olive

NON SOCI

€ 35,00 oppure Kg 2,3 di Olio per ogni quintale di olive

**Per il filtraggio sia SOCI sia NON SOCI il costo è di € 50,00 per quintale di olio
(pagamento corrisposto solo in Euro)**

I prezzi dell'imbottigliamento e/o confezionamento in Lattine e le analisi chimiche e sensoriali eseguiti presso i laboratori dell'AIPO VR sono stati adeguati e sono disponibili presso il Punto Vendita.

L'olio non Extravergine (la cui acidità supera 0,8 gradi e con panel test negativo) verrà interamente restituito al socio e la molitura dovrà essere pagata in Euro.

RITIRO OLIO

Chi intende ritirare l'olio, deve consegnare i contenitori al momento del conferimento delle olive. Se i contenitori consegnati sono insufficienti a contenere l'olio prodotto, l'oleificio provvederà a fornire tali contenitori/lattine, addebitandone il costo.

Tali contenitori, per la normativa sulla sicurezza e per l'organizzazione interna, dovranno avere di **capacità massima 50 litri e minima 10 litri** (altrimenti verranno addebitate le spese per l'imbottigliamento) e NON dovranno essere in vetro (Damigiane etc.).

L'olio prodotto dovrà essere tassativamente ritirato entro i termini comunicati dall'addetto al momento della consegna delle olive.

Il costo per chi non ritirerà l'olio prodotto entro i termini sopra evidenziati (e comunque entro la fine della stagione olearia di fine Dicembre 2026) sarà calcolato in base al quantitativo depositato ed al giorni di occupazione dei nostri silos/serbatoi.

NOVITA' 2026

PER I SOCI CHE CONFERISCONO ALLA COOPERATIVA L'OLIO IN CONTO
VENDITA ENTRO IL 15 NOVEMBRE 2026 IL CdA HA DECISO
DI LIQUIDARE SUBITO
(SALVO DIVERSA INDICAZIONE DEL SOCIO STESSO)

L'IMPORTO DI

€ 15,00 AL KG

Per queste ed eventuali altre necessità ci si può rivolgere al Segretario (presente in sede ogni sabato mattina dalle ore 10.00 alle 12.00).

Ai sensi delle Vigenti Normative sulla Sicurezza su Lavoro E' SEVERAMENTE VIETATO PORTARE BEVANDE ALCOLICHE AI DIPENDENTI

E' SEVERAMENTE VIETATO inoltre ENTRARE NEL FRANTOIO DURANTE LA LAVORAZIONE.

Il Presidente
Veronesi Donato