



INDICAZIONI PER IL CONFERIMENTO DELLE OLIVE

Il circuito di percorrenza dei veicoli, all'interno dello stabilimento per la consegna delle olive, prevede un passaggio obbligato secondo la linea rossa evidenziata nella piantina qui sopra.

I soci sono tenuti a circolare secondo il senso di marcia indicato, fino alla zona di stoccaggio dei cassoni ove si provvede a trasferire il raccolto nei contenitori, numerati e personalizzati, dell'Oleificio. Una volta effettuato il trasferimento del prodotto il veicolo può indirizzarsi verso l'uscita e non intralciare le successive manovre di pesatura.

Il personale qualificato dell'Oleificio, infatti, provvede a pesare i contenitori con l'ausilio di un muletto e una bilancia di piccole dimensioni dalla portata massima di 1500 kg.

Il prodotto viene registrato tramite un documento, necessario alla tracciabilità delle materie prime, indicando così la provenienza delle stesse e la classificazione tra biologiche o convenzionali.

Si provvede successivamente allo stoccaggio e alla determinazione dell'ordine di lavorazione.

Per quantità di olive importanti e già stoccate in cassoni, si provvede alla pesatura del mezzo, prima carico e poi privato del raccolto per determinarne la differenza di peso, con l'ausilio di una bilancia a bilico della portata di 200 q.li. anche in questo caso viene rilasciato il documento di tracciabilità del prodotto.

Durante la lavorazione delle olive i materiali di scarto vengono riciclati evitando inutili sprechi; nello specifico la sansa (il materiale di risulta della frangitura) viene stoccata in un'area apposita dell'Oleificio e recuperata man mano da una Cooperativa locale che ne sfrutta il potenziale all'interno di una centrale a biomassa per la produzione di energia, mentre le acque reflue provenienti dalla lavorazione vengono depositate in apposito serbatoio di stoccaggio dove in parte vengono utilizzate per la fertirrigazione e in parte vengono ritirate da una centrale locale a biomassa.

