



Campagna finanziata con il contributo della  
Comunità Europea Reg. Ce 867/08  
"Programmi di attività delle organizzazioni  
di operatori del settore olivicolo"



## Il DM 8077/2009 non lascia scampo a nessun tipo di interpretazione



Anche l'ultimo escamotage, che sembrava dare qualche possibilità di esonero alle aziende agricole in possesso di un frantoio, è stato definitivamente

passaggi fondamentali della nota sopra citata:

... il caso in cui un'azienda possiede

chianto. Infatti con la nota n. 0013566 del 30 settembre 2011 pubblicata dal ministero, le interpretazioni paiono abbastanza rigide, tenendo a separare in maniera netta gli adempimenti di natura fiscale ed altro da parte dell'azienda di molitura e la tracciabilità obbligatoria del prodotto. In particolare per informazione riportiamo di seguito i passaggi fondamentali della nota sopra citata:

due contabilità Iva distinte, una relativa all'attività di frantoio e l'altra riguardante l'attività agricola. Il frantoio effettua le lavorazioni sia per conto terzi che per la parte agricola mentre quest'ultima gestisce esclusivamente gli oliveti di proprietà e/o in affitto, commercializzando l'olio ottenuto. Da un punto di vista fiscale, il frantoio tratta le olive della parte agricola alla stregua delle olive lavorate in conto terzi, emettendo specifica documentazione commerciale per lo scarico dell'olio consegnato alla parte agricola stessa. In particolare è stato chiesto se sussista l'obbligo per la parte agricola dell'azienda di detenere il registro di cui all'art. 7 del DM 10 novembre 2009 oppure se la stessa, avendo la contabilità Iva separata da quella del frantoio, possa essere esonerata in quanto rientrante nella categoria degli olivicoltori come definita al comma 3 del precitato articolo.

Al riguardo, si ritiene che, nel caso di specie, trattandosi di un'unica impresa, anche le movimentazioni effettuate dalla parte agricola devono essere riportate nel registro in questione; ne consegue che nello stesso devono essere registrate, oltre le operazioni di lavorazione in conto terzi effettuate dal frantoio, anche quelle relative alla produzione, confezionamento e vendita dell'olio ottenuto dalle olive aziendali. Infatti, la circostanza che l'impresa detenga due contabilità separate una per l'attività di frantoio e l'altra per l'attività agricola, afferisce ad aspetti e adempimenti di natura fiscale aventi finalità diverse da quelle del registro in esame, la cui tenuta è funzionale alla tracciabilità dell'olio in relazione all'origine dichiarata.

Si precisa, altresì, che qualora la parte agricola, ai fini della commercializzazione, detenga olio d'oliva allo stato sfuso e/o proceda al confezionamento in luogo diverso da quello ove è ubicato.

### Frantoiani, un nuovo servizio di consulenza

In vista del nuovo registro di carico e scarico degli oli come da D.M. 8077/2009 in modalità telematica, l'Associazione Frantoi Clesari della provincia di Perugia in collaborazione con Assoprol Umbria soc. coop., ha creato un servizio di consulenza e compilazione dello stesso.

Tale nuovo adempimento, in vigore dal 1 luglio 2011, ha creato non pochi problemi agli operatori di filiera interessati. Pertanto è stato pensato un servizio che consentirà ai soggetti interessati di delegare all'Associazione il compito di compilare opportunamente il registro in modalità telematica, concedendo ai tecnici incaricati l'utilizzo dei PIN personali e tramite l'invio a mezzo fax/e-mail dei dati da inserire utilizzando appositi modelli cartacei.

Il costo del servizio varia in base all'entità degli stabilimenti ovvero al numero di registrazioni da effettuare in via telematica. Ad ogni modo è opportuno contattare l'Associazione ai canonici recapiti telefonici o indirizzi e-mail per preventivi personalizzati e maggiori informazioni.

Tel.: 075 5970747 e 075 5970748

E-mail: [assoprol.perugia@confagricoltura.it](mailto:assoprol.perugia@confagricoltura.it) e [olivicola1.perugia@confagricoltura.it](mailto:olivicola1.perugia@confagricoltura.it)

### AVVISO PER I FRANTOIANI

Si ricorda a tutti i Frantoiani che, entro e non oltre il giorno 10 di ogni mese, devono essere trasmessi, ad AGEA, tramite portale SIAN ([www.sian.it](http://www.sian.it)), i dati riguardanti le operazioni di molitura delle olive riferiti al mese precedente.

La mancata trasmissione dei dati citati entro i termini prefissati, comporterà l'applicazione di sanzioni amministrative che vanno da un minimo di 500,00 €, nel caso in cui venga effettuata la comunicazione di dati inesatti; fino ad un massimo di 5.000,00 € per omissione della comunicazione mensile per l'intera campagna.

### Assoprol non solo olivicoltori, ma anche frantoiani

Assoprol anche quest'anno ha messo a punto un pacchetto di assistenza per il frantoio oltre alla comprovata assistenza rivolta alle aziende olivicole.

Le azioni, rivolte ai frantoi, riportate nella misura 3d del Reg CE 867/08, promosse da Assoprol Umbria sono riconducibili ad una serie di iniziative di assistenza tecnica che tendono ad incentivare le buone prassi a livello di trasformazione, finalizzate all'incremento del livello qualitativo delle produzioni.

Nei confronti dei trasformatori ci si prefigge di implementare il livello del know-how acquisito nonché incrementare il livello qualitativo delle produzioni mediante assistenza tecnica mirata, installazione ed impiego presso impianti convenzionati di idonee macchine ed attrezzature, il tutto con l'obiettivo finale di valorizzare la produzione agricola e gli sforzi degli operatori del settore.

La possibilità di operare nell'ambito dell'industria di trasformazione, affiancando gli operatori del settore, per valutare le possibilità di miglioramento del livello qualitativo del prodotto, è una formidabile occasione di crescita e confronto che l'Assoprol offre all'intero comparto.

La crescita del livello qualitativo delle produzioni, degli addetti al settore della trasformazione, si ripercuote necessariamente sui produttori primari, in quanto rendere più competitivo l'olio extra vergine di oliva Umbro significa guadagnare terreno su altri operatori del settore sottraendo quote di mercato.

È in dubbio che tale processo abbia delle ricadute più che positive sugli operatori del settore primario, sia in termini economici che qualitativi.

Assoprol anche quest'anno attuerà per le aziende interessate il protocollo operativo già utilizzato negli anni scorsi, in particolar modo saranno garantite analisi chimiche su olio, acqua di vegetazione e sansa, al fine di verificare l'efficienza di lavorazione degli impianti, sia in termini di capacità estrattiva che di qualità di prodotto finale.

L'attività di analisi chimica appena descritta sarà completata da l'utilizzo del panel assoprol per l'espletamento delle analisi sensoriali degli oli.

Il campionamento e le rispettive analisi verranno effettuate ad inizio campagna ed a metà campagna di lavorazione.

Il frantoio aderente avrà alla fine una ampia disponibilità di mezzi, competenze e professionalità per monitorare il livello qualitativo delle produzioni, incrociando un consistente numero di informazioni (parametri chimici e sensoriali) in modo da individuare, se presenti, problematiche e difetti sui campioni testati.

L'analisi dell'olio, accanto alla conoscenza della struttura di trasformazione, può consentire una valutazione dei dati ottenuti, nonché una caratterizzazione qualitativa del prodotto e quindi può rappresentare la base sia per il miglioramento dell'efficienza tecnica della propria struttura, sia per un intervento che possa aumentare le caratteristiche qualitative del prodotto finito.

Per l'associazione la valutazione delle analisi è anche un riscontro degli effetti che l'attività di assistenza attuata a tutti i livelli della filiera può determinare.



### NEWS

Torna in Umbria, con la XIV edizione, "Frantoi Aperti", evento che sino all'11 dicembre offrirà 7 suggestivi weekend da non perdere per ritrovare il "gusto" della scoperta di un prodotto unico. Saranno molte le iniziative che si snoderanno in Umbria lungo la Strada dell'Olio Dop durante la lunga edizione di "Frantoi Aperti" dedicata all'olio extravergine di oliva Dop Umbria ed organizzate nei comuni e nei frantoi aderenti anche con spettacoli e attività culturali collaterali. Confagricoltura Umbria partecipa con un'importante iniziativa che si svolge a Campello sul Clitunno, il 23 novembre, dal titolo: "Olio DOP Umbria : quando l'innovazione valorizza la tradizione" durante la quale verrà presentato il progetto a valere sulla Misura