



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE " P. D'AQUILEIA "

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
"PAOLINO D'AQUILEIA"

ISTITUTO TECNICO
ECONOMICO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
INDUSTRIA ARTIGIANATO "A. MATTIONI"

Via Istituto Tecnico Agrario, 42 - corte 1 - 33043 - Cividale del Friuli - (UD)

tel. 0432/733373 - P.I. e Cod. Fiscale: 00511630303

e-mail: udis007003@istruzione.it e-mail certificata: udis007003@pec.istruzione.it sito web: www.paolinodaquileia.edu.it

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
Laboratorio Azienda Agraria - Frantoio Oleario
Tel.3311781814.

Criteri di accettazione delle olive

PRESENZA DI CONTAMINANTI FISICI:

presenza foglie, rametti, pezzi di legno, corteccia, sassi, terra.

La partita viene rifiutata qualora i contaminanti fisici siano presenti in percentuale superiore al 33%.

INFESTAZIONE DA MOSCA OLEARIA:

Le partite vengono lavorate senza restrizioni in presenza di una percentuale di infestazioni inferiori al 33%. Con percentuali superiori a tale valore ma inferiori al 50%, le partite vengono lavorate tassativamente alla fine della giornata per evitare contaminazioni.

La partita viene rifiutata qualora i valori di infezione siano superiori al 50%.

CONDIZIONI GENERALI DELLE OLIVE:

Sono legate allo stato fisico delle olive.

Al momento dell'accettazione viene rilevata la temperatura delle olive. Per T° rilevate superiori ai 20°C (possibile sviluppo di fenomeni ossidativi e muffe conseguenti ad un eccesso di umidità o ad un inadeguato sistema di stoccaggio), le partite vengono lavorate tassativamente alla fine della giornata.

La partita viene rifiutata qualora la temperatura rilevata sia superiore ai 25°C.

Relativamente allo stato di maturazione (eventuale marcescenza), le partite vengono rifiutate qualora la percentuale di marcescenza o di muffe risulti superiore al 10%.

SCHEDA DI ACCETTAZIONE:

La scheda di accettazione viene compilata per ogni fornitura di olive. Dati indispensabili sono quelli

Relativi al cliente, alla quantità di olive, alla T° delle stesse, al numero di partita, al giudizio visivo, alla autocertificazione del cliente in merito dei tempi di carenza. In tal caso di esame positivo la copia, debitamente controfirmata, viene rilasciata al cliente.

SCHEDA DI RIFIUTO:

In caso di esame della fornitura con esito negativo, viene opportunamente compilata e firmata dall'operatore la Scheda di rifiuto. Una copia contenente le motivazioni del rifiuto, viene rilasciata al cliente.

Il personale del frantoio resta a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cividale del Friuli, 25 settembre



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Livio Bearzi)

Firma per presa visione ed accettazione del presente regolamento