



Frantoio biologico

IDEA D'IMPRESA

Frantoio biologico.

GENESI DELL'IDEA

L'idea imprenditoriale riguarda la produzione di olio extravergine di oliva con metodo biologico. La tecnica di produzione biologica è assoggettata al controllo dell'Organismo di Certificazione prescelto (ad esempio AIAB - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica).

Negli ultimi anni l'interesse del mercato per i prodotti agroalimentari "biologici" in genere è aumentato notevolmente in quanto tali prodotti sono caratterizzati da una maggiore qualità e genuinità.

POTENZIALITA' DEL MERCATO

Le potenzialità di mercato sono legate allo sviluppo di adeguate strategie di marketing volte a valorizzare e promuovere la tipicità, la qualità e l'origine del prodotto, in sinergia con Enti, Istituzioni e operatori del settore.

I clienti possono essere suddivisi nelle seguenti tipologie:

- aziende di *catering* e ristoranti (prevalentemente locali);
- negozi in *franchising* specializzati nella vendita di prodotti biologici (a livello nazionale);
- operatori della Grande Distribuzione Organizzata;
- società importatrici estere;
- consumatori finali.

Ambito geografico

Il mercato di riferimento è rappresentato dal mercato nazionale ed estero.

ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Al fine di produrre un olio di qualità eccellente è necessario raccogliere il frutto direttamente dalla pianta; l'inizio della raccolta coincide mediamente con la terza Domenica di Ottobre e non si deve protrarre oltre la fine di novembre; le olive, poi, vengono molite entro le 12 ore successive alla raccolta. I fornitori di olive biologiche devono essere dotati di idonea certificazione.

Per l'estrazione dell'olio è preferibile utilizzare un impianto a ciclo continuo che consente di associare i vantaggi dell'estrazione con sistema tradizionale (a freddo) a quelli di estrazione con moduli continui (riduzione dei costi di lavorazione e igienicità delle lavorazioni stesse), al fine di ottenere un prodotto non alterato dall'influenza dell'elevata temperatura del ciclo di produzione.

Il ciclo di lavorazione delle olive è costituito dalle seguenti fasi:

- Lavaggio delle olive;
- Frangitura: le olive vengono frantumate e ridotte in pasta da un frangitore a martello;
- Gramolatura: viene favorita la fuoriuscita del mosto oleoso dalla pasta ad una

temperatura di 30°/35°C;

- Centrifugazione: la pasta oleosa, per mezzo di apposite pompe, passa all'estrattore centrifugo che separa l'olio (grezzo) dalla sansa. In questa fase non è richiesta, a differenza degli altri metodi di produzione, l'aggiunta di acqua calda nel momento dell'immissione della pasta negli estrattori; l'olio sarà di qualità superiore perché esente dai danni provocati dall'aggiunta della acqua stessa;
- Separazione: l'olio che esce dall'estrattore centrifugo presenta qualche grado di impurità (acque, residui di sansa). Il separatore provvede alla separazione dei corpi estranei.

Investimenti

L'investimento necessario è di circa € 300.000,00 (escluse le opere murarie) ed è costituito essenzialmente da: frangitore, silos di raccolta, cernitore, nastro trasportatore, lavatrice, gramolatrice, decanter, separatore olio-acqua, silos in acciaio per stoccaggio olio, impianto di imbottigliamento, bilico, bilancia, mulino, arredo ufficio.

Competenze

Responsabile amministrativo e commerciale, esperto di produzione di olio biologico possibilmente in possesso di attestato di idoneità all'assaggio dell'Olio di oliva, rilasciato da un'Associazione riconosciuta (ad esempio A.M.E.D.O.O. – Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori di Olio di Oliva).

Sono richiesti circa 6 addetti più gli operai stagionali per il periodo della molitura delle olive.

ADEMPIMENTI

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione alla C.C.I.A.A.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI

- Regolamento CE 2092/91 sul metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e successive modifiche e integrazioni;
- IFOAM (Federazione Internazionale dei movimenti di agricoltura biologica) - 1998 Adozione di "Disciplinari quadro dell'agricoltura biologica e della trasformazione";
- Circolare del MIPAF n.2 del 4 Giugno 2001 - Regolamento CE n.648/2001 della Commissione recante modalità di applicazione del regime di aiuto alla produzione di olio di oliva;
- D.P.R. n.458 del 27 Ottobre 1999 - Regolamento recante norme di attuazione del regolamento CE n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva;
- Legge n.313 del 3 Agosto 1998 - Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva.

Per saperne di più

www.politicheagricole.it

www.aiab.it

www.minindustria.it

www.opportunitalia.it

www.pd.camcom.it

Per le agevolazioni fare riferimento a: L.95/95; art. 51 L.448/98 (coop. sociale di tipo B); L.135/97; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.5 "Miglioramento delle strutture di trasformazione dei prodotti agricoli".