

Tapa Olearia

Informazioni

HOUSE ORGAN della Cooperativa "TAPA OLEARIA" – Riservato ai soci della Cooperativa – N° 3 Settembre 2025



Tapa Olearia s.c.a.

Cavaso del Tomba (TV) - Via Decumana, 22
Vittorio Veneto (TV) - Via della Seta, 21



Speciale all'interno CAMPAGNA OLIVICOLA 2025-2026

SOMMARIO

Pagina 3
- Eventi

Pagina 5
- Modalità
di accesso
e prenotazione
al frantoio

Pagina 8
- L'angolo
Tecnico





Lettera del Presidente Gio Batta Checuz



il C.d.A.

Checuz Gio Batta
Presidente

Conte Alessandro
Vice Presidente

Talamini Lino
Vice Presidente

Bittante Ottorino
Consigliere

Pellizzari Felice Giovanni
Consigliere

Rosolen Mario
Consigliere

Sartor Gaetano
Consigliere

Vettori Silvia
Consigliere

Vettoruzzo Alida
Consigliere

Zaninotto Giacomo
Consigliere

Zuccolotto Gabriele
Consigliere

Carissimi soci,

come ogni anno in questo periodo, a cominciare anzi dal mese di maggio, tutti noi olivicoltori osserviamo con curiosità e un po' di apprensione i nostri preziosi olivi.

Dopo le fatiche della potatura, dei trattamenti e delle concimazioni, vorremmo vedere le nostre piante cariche di olive pronte a premiarci per la passione e l'impegno profusi.

L'anno scorso le cose non sono andate troppo bene: ad una raccolta piuttosto modesta con circa 4.500 quintali di olive lavorate nei frantoi di Cavaso del Tomba e Vittorio Veneto abbiamo avuto la spiacevole sorpresa di una resa in olio dell'8,46%, la più bassa di sempre, di ben 4-5 punti inferiore alle medie del passato.

Si è trattato di un problema condiviso da quasi tutta l'olivicoltura italiana e le motivazioni sono ancora vaghe. Mi auguro che da quest'anno si torni a rese più soddisfacenti.

Purtroppo, la Pedemontana Trevigiana, come altre zone d'Italia, è stata colpita da grandinate e maltempo molto intense, che in alcune zone hanno provocato danni alle piante con perdite importanti di olive.

Per fortuna sembra che la cascola sia abbastanza ridotta, comunque in media la carica di olive pare essere simile a quella dell'anno scorso.

Fino ad ora la mosca non ha fatto danni, grazie alle alte temperature di giugno e luglio.

Ora le olive sono ben idratate e quindi con l'attuale calo delle temperature sono molto attrattive per la mosca.

Anche l'Occhio di Pavone quest'anno si è fatto vedere in modo importante.

Perciò, attenzione, **controllare continuamente l'oliveto e leggere attentamente i bollettini dell'AIPO.**

Oramai noi olivicoltori, come tutti gli agricoltori in generale, non possiamo più continuare ad affidarci ai trattamenti a calendario, come in passato, invece dobbiamo essere sempre attenti e pronti ad intervenire in base alle varie situazioni locali che si presentano.

Veniamo alle novità della nostra Cooperativa.

Abbiamo rinnovato completamente il sito web!!! Potete vederlo su **www.tapaolearia.it**

L'anno scorso abbiamo ammodernato entrambi i frantoi di Cavaso e Vittorio Veneto grazie al bando regionale PNRR FRANTOI che ci ha assegnato un contributo a fondo perduto del 65%. Tutte le pratiche sono state ultimate, ma per le solite pastoie burocratiche siamo ancora in attesa della liquidazione di quanto ci spetta.

Ci è stato assicurato che comunque la situazione si sbloccherà a breve.

Come sapete a Cavaso abbiamo un sistema di filtraggio a cartoni dell'olio.

Il dott. Gambin, in occasione della premiazione del Concorso dell'Olio di Tapa Olearia, ha ben spiegato che il filtraggio dell'olio è necessario per evitare la presenza in bottiglia di sospensioni poco gradevoli alla vista e soprattutto possibili inneschi di difettosità, prolungando così la conservazione dell'olio.

In alternativa al filtraggio, si può anche adottare il metodo della decantazione, ma con almeno 3 travasi, da farsi da dicembre in poi.

Nell'ultimo Consiglio il CDA ha deliberato, come spiegato in altra parte di questo giornalino, che la quantità minima accettata per il filtraggio è 100 kg ed il costo è di 0,50 €/kg per i soci e 0,65 €/kg per i non soci.

Come ogni anno, continua naturalmente il servizio di imbottigliamento per conto terzi, ideale per coloro che desiderano utilizzare contenitori all'avanguardia e trarre vantaggio da metodi di imbottigliamento altamente precisi, come quelli implementati nella nostra Cooperativa.

La nostra costante ricerca di ottimizzazione dei processi è evidente non solo nella fase di molitura, ma anche nella fase di confezionamento, entrambe cruciali per premiare il lavoro degli olivicoltori.

Conservare l'olio extravergine d'oliva in modo improprio potrebbe compromettere irreparabilmente il prodotto.

Invito anche tutti i soci a partecipare con il proprio olio al Concorso "Olio di Qualità dei Colli Trevigiani" di Tapa Olearia.

Si tratta di sostenere un costo, ripagato dalla soddisfazione di capire come si posiziona il proprio olio!

Infine, invito i soci a diffondere e pubblicizzare verso tutti gli olivicoltori non soci le qualità della nostra Cooperativa: l'allargamento della base sociale è un fattore importante per lo sviluppo futuro di Tapa Olearia.

Buon lavoro a tutti e in bocca al lupo per la prossima campagna olearia.

Il Presidente
Gio Batta Checuz



Certificazione

IT BIO 007

codice operatore R57F

www.tapaolearia.it

coop@tapaolearia.it

Elab. grafica:

Marca Print S.n.c.

Via Arma di Cavalleria, 4

Quinto di Treviso (TV)

Tapa Olearia
informazioni

ORARI DI APERTURA UFFICIO

CAVASO DEL TOMBA

Via Decumana 22

Tel. 0423 562517

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30

VITTORIO VENETO

Via della Seta 21 - loc. San Giacomo di Veglia

Tel. 0438 912784

**Aperto Lunedì dalle 9.00 alle 12.00
(altri giorni su appuntamento)**



Tapa Olearia EVENTI



16° CONCORSO OLIO DI QUALITÀ DEI FRANTOI DI TAPA OLEARIA

Presso Villa dei Cedri a Valdobbiadene 10 maggio u.s. si è svolta la premiazione del concorso tra i produttori di olio della cooperativa.

1° classificato: **Talamini Lino** (San Fior)

2° classificato: **Boschiero Elisabetta** (Montebelluna)

3° classificato: **Pellizzari Felice Giovanni** (Pove del Grappa)



Restituzione finale del laboratorio teatrale Aipd Marca Trevigiana

a cura di **Francesca Bellini**, **Zelda Teatro** - educatrice **Michela Baccaglini**
con **Michele Baiocco**, **Mariachiara Caldato**, **Erika Carlet**, **Loris Della Colletta**,
Stefano Dalla Colletta, **Michele Collotto**, **Francesco Donzelli**, **Alessio Favaro**,
Leonardo Ornago, **Benedetta Storer**, **Azzurra Vastola**

*Abbiamo dei piccoli segni che ci accomunano.
Abbiamo delle caratteristiche specifiche
come gli animali o i fiori.
Abbiamo delle cicatrici
diverse sulla pelle.
Sono tutti segni che ricordano perché siamo qui.*



Lo scorso **8 giugno 2025**, presso la Corte della Biblioteca Comunale di Preganziol, è andata in scena la restituzione finale del laboratorio teatrale "**SEGN**", promosso dall'Associazione Italiana Persone Down - sezione Marca Trevigiana in collaborazione con **Zelda Teatro**, con la guida artistica di **Francesca Bellini** e il supporto educativo di **Michela Baccaglini**.

Il progetto, che ha coinvolto undici attori tra persone con sindrome di Down e volontari, ha esplorato il tema dei "segni": tracce visibili e invisibili che raccontano chi siamo, cicatrici che diventano ricordi, incontri che si trasformano in presenza viva. Attraverso un percorso di un anno, i partecipanti hanno lavorato sull'ascolto, la relazione e l'espressione corporea, restituendo al pubblico un'esperienza intensa e sincera, dove ogni gesto e ogni silenzio hanno assunto valore. Lo spettacolo è stato presentato nell'ambito dell'ottava edizione di "**Torototela Torototà**", festival diffuso di teatro per bambini, ragazzi e famiglie (<https://www.zeldateatro.com/torototela-torotota/>), che ha trasformato il territorio, in un palcoscenico aperto alla comunità e all'incontro.

Un ringraziamento particolare va a tutti i sostenitori che hanno reso possibile il progetto, alle famiglie degli attori, alla scuola di musica San Daniele JM Institute e alla cooperativa Tapa Olearia. Grazie al loro contributo, è stato possibile portare avanti un'esperienza che rafforza l'idea che il teatro appartenga davvero a tutti.

Le Notti del Vino

Asolo 10 AGOSTO 2025



Calici di stelle si ribattezza con le notti del vino, anche quest'anno il bellissimo centro storico di Asolo ha ospitato l'appuntamento della notte magica di San Lorenzo.

Nella serata dedicata alla degustazione dei migliori vini del territorio e dei suoi prodotti non poteva mancare la degustazione del favoloso olio della Tapa Olearia.

La nostra cooperativa ha partecipato con un assaggio dell'olio extravergine d'oliva dei colli Trevigiani sul pane e una bruschetta con ricotta, basilico e il nostro olio.

Una grande partecipazione all' assaggio del nostro piatto e grande soddisfazione per l'apprezzamento della qualità del nostro olio.



MODALITÀ DI ACCESSO E PRENOTAZIONE AL FRANTOIO



I frantoi saranno aperti indicativamente dalla metà del mese di ottobre 2025

1. COSA DEVI FARE PER PRENOTARE

Le prenotazioni potranno essere effettuate a partire dal 15 settembre p.v. comunicando approssimativamente la quantità di olive da frangere per singolo appuntamento

A disposizione gli uffici con il seguente orario di apertura:

Vittorio Veneto il lunedì e sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00 tel. 0438 912784

Cavaso del Tomba dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30 tel. 0423 562517
(riceve anche le prenotazioni per la sede di Vittorio V.to)

Nel periodo di lavorazione gli uffici saranno aperti tutti i giorni con orario continuato dalle ore 8.00 alle ore 18.00

2. COME FARE UNA RACCOLTA IN MANIERA OTTIMALE



Una raccolta troppo precoce, come pure una tardiva restituiscono un olio non perfetto sia in termini di qualità che di quantità. Si consiglia tuttavia di raccogliere prima del completo cambio di colore (Es. per la varietà Frantoio quando almeno il 50% delle olive sono invaiate). Il Leccino matura molto precocemente pertanto, per questa varietà bisogna valutare anche il colore della polpa.

Ricorda che:

- i frutti caduti a terra naturalmente (cascola) non devono essere raccolti perché peggiorerebbero la qualità complessiva del prodotto;
- le olive devono arrivare al frantoio **pulite e defogliate**
- vanno eliminate le olive con evidenti segni di alterazione (mosca, marciumi, ecc.);
- il trasporto delle olive al frantoio deve essere eseguito riducendo i fenomeni degradativi che avvengono in post raccolta a carico delle drupe, tra i principali ricordiamo lo schiacciamento responsabile della lacerazione dei frutti, il riscaldamento che accelera in generale i fenomeni chimici ed enzimatici, gli inevitabili fenomeni di fermentazione dei frutti che provocano un decadimento qualitativo a seguito della formazione di aromi e odori sgradevoli.

Un buon sistema per il trasporto delle olive al frantoio



è l'impiego di cassette basse (20-30 cm di altezza) di plastica forate con capienza massima di 15-20 kg. La massa ridotta nelle cassette permette di mantenere integre le olive evitando lo schiacciamento e vista la foratura delle cassette viene ridotto il rischio di innalzamento delle temperature. La consegna delle olive al frantoio ed il successivo avvio alla trasformazione dovrebbe avvenire in tempi brevi al massimo entro 2 giorni;

- **terminata** la raccolta effettua un trattamento sugli olivi con ossicloruro di rame (500 gr per hl).
- **OLIVE DA RACCOLTA MECCANICA IMPIANTI SUPER INTENSIVI**

Durante le ultime campagne olivicole abbiamo iniziato a ricevere olive raccolte da impianti super-intensivi. La raccolta da questi oliveti avviene in maniera meccanizzata ciò comporta un'eccessiva presenza di parti legnose (rametti, corteccia e foglie) all'interno delle partite.

A fronte di ciò si raccomanda di portare il prodotto (olive) debitamente pulito per evitare l'intasarsi dei macchinari.

3. COME CONSEGNARE LE OLIVE



Quando arrivi al frantoio devi presentarti all'operatore di frantoio che, verificata la prenotazione, ti accompagnerà alla pesatura, ti fornirà tutte le informazioni di cui necessiti e controllerete insieme lo stato sanitario delle olive.

Ricordati che il frantoio è un'attività produttiva soggetta a severe norme di carattere igienico sanitario e di sicurezza. Le aree dei frantoi sono per questo delimitate e interdette alle persone non autorizzate.

Dopo aver consegnato le olive per la lavorazione è obbligatorio uscire dal frantoio e sostare nell'area di aspetto riservata.

Chiedi il permesso al frantoiano per visionare, brevemente, qualche fase della lavorazione evitando soste prolungate nell'area di lavoro.

Le lavorazioni delle olive sono eseguite con procedimenti meccanici a freddo per tutto il processo di lavorazione.

'ESTRATTO A FREDDO'

IL SOCIO CHE INTENDE RICHIEDERE LA CERTIFICAZIONE DI 'ESTRATTO A FREDDO' PER POTERLO POI DICHIARARE IN ETICHETTA, DEVE FARNE ESPRESSA RICHIESTA ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE AFFINCHÉ TUTTI I DOCUMENTI EMESSI POSSANO SEGUIRE IL PROTOCOLLO SPECIFICO.

La certificazione avrà una maggiorazione del costo della singola lavorazione di € 10,00 (iva al 22% inclusa)

4. SE PRODUCI PICCOLE QUANTITÀ

Consideriamo piccole quantità le partite **inferiori ai 100 kg** perchè non possono essere lavorate singolarmente ma devono essere accorpate con altre per raggiungere il quantitativo minimo per una frangitura.

Queste quantità di olive dovranno essere consegnate al frantoio e verranno accorpate con altre piccole quantità e successivamente lavorate. Verrà poi corrisposta una quantità di olio pari alla resa media avuta nella settimana precedente e calcolata sul peso delle tue olive. La lavorazione sarà pagata in ragione dei kg di olive effettivamente consegnate secondo il tariffario in vigore.

La quantità minima di olive che il frantoio può ricevere è di Kg 50.

5. COSTO DI FRANGITURA:

- SOCI TAPA OLEARIA SCA Euro/q.le 24 (iva 4% inclusa)
- NON SOCI Euro/q.le 28 (iva 4% inclusa)

PER QUANTITÀ SUPERIORI AI 100 Kg. LE OLIVE POTRANNO ESSERE FRANTOiate SINGOLARMENTE, MA IL COSTO MINIMO DELLA LAVORAZIONE SARÀ COMUNQUE DI € 55,00 PER I SOCI E € 60,00 PER I NON SOCI.

6. FILTRAZIONE OLIO

Viene effettuato il servizio di filtraggio olio per minimo di Kg 100 a partita e prenotazione.

L'olio sarà trattenuto in conto deposito e verrà restituito filtrato entro 10 giorni; il socio/cliente dovrà lasciare anche i contenitori adeguati al contenimento dell'olio filtrato.

Il prezzo del servizio:

- SOCI Euro/q.le 50,00 (iva 22% inclusa)
- NON SOCI Euro/q.le 65,00 (iva 22% inclusa)

7. COSA PORTARE PER METTERE L'OLIO PRODOTTO

Dovrai portare al frantoio i contenitori adeguati, questi dovranno poter contenere tutto l'olio che produrrà, avere una bocca di apertura adeguata per la raccolta e, l'ideale è il fusto in acciaio inox apposito per olio. Se non porterai i contenitori di raccolta o questi saranno ritenuti non idonei la cooperativa potrà riservarsi di non effettuare la lavorazione richiesta.

Il contenitore possibilmente dovrà essere riempito senza lasciare spazi di vuoto così si eviteranno rischi di ossidazione. Dopo circa un mese sarebbe opportuno effettuare un travaso per separare eventuali depositi. L'olio in conservazione teme la luce, l'aria ma anche le temperature elevate (+25°C o inferiori ai +12 °C.)

IMPORTANTE PORTARE CONTENITORI ADATTI - GLI OPERATORI DI FRANTOIO NON SONO AUTORIZZATI A CONFEZIONARE L'OLIO APPENA PRODOTTO



8. ANALISI OLIO

Se lo ritieni opportuno è possibile effettuare l'analisi chimica completa dell'olio. I risultati dovranno essere ritirati direttamente in frantoio o potranno essere spediti tramite posta elettronica previa richiesta del socio/cliente

9. PRODUZIONE DI OLIO CERTIFICATO - BIOLOGICO / D.O.P. VENETO DEL GRAPPA

I frantoi di: Cavaso del Tomba e Vittorio Veneto sono certificati per produrre olio **EVO IN CONVERSIONE/BIOLOGICO** e **D.O.P. VENETO DEL GRAPPA**



I soci che vogliono produrre olio certificato devono assolutamente presentare, all'atto della prenotazione i documenti necessari alla certificazione richiesta, in caso contrario l'olio non potrà essere certificato.

Le olive dovranno arrivare al frantoio accompagnate da documento di trasporto e con i contenitori adeguati a raccogliere l'olio prodotto come da accordi da concordare con la segreteria.

Le lavorazioni certificate saranno effettuate all'inizio della giornata lavorativa e, il quantitativo minimo per singola lavorazione non potrà essere inferiore a kg. 400 di olive.

La certificazione avrà una maggiorazione del costo della singola lavorazione di € 15,00 (iva al 22% inclusa) qualsiasi maggior chiarimento potrà essere richiesto al ns. ufficio amministrativo.

10. XVII CONCORSO OLIO DI QUALITÀ DEI FRANTOI TAPA OLEARIA

Anche quest'anno proponiamo a tutti i soci e clienti dei frantoi la partecipazione al ns. concorso interno ormai giunto alla 17° edizione

Oltre che mettere a confronto i vari oli è anche momento importante di socializzazione per la cooperativa; invitiamo pertanto i soci ad informarsi presso i frantoi nel momento di molitura delle proprie olive sulle modalità di partecipazione. Ogni campione iscritto al concorso sarà analizzato chimicamente inoltre, lo stesso sarà sottoposto ad un panel test professionale che ne svilupperà il profilo organolettico.

I campioni di olio dovranno obbligatoriamente essere prelevati dal nostro personale al momento della lavorazione. Tutte le analisi verranno poi consegnate ai partecipanti.

I primi 3 classificati saranno premiati con dei buoni di molitura olive da utilizzare nella prossima campagna rispettivamente:

1° classificato Kg. 500

2° classificato Kg. 300

3° classificato Kg. 200

11. ADEMPIMENTI FASCICOLO AZIENDALE

Tutti i produttori di olive devono procedere con l'apertura del fascicolo aziendale presso A.G.E.A.

Sono esclusi dall'apertura del fascicolo i produttori di olive che producono olio per autoconsumo e che non superino i 350 kg. di olio prodotto per campagna olivicola.

Tutti gli altri dovranno seguire la normativa.

PER SOCI CHE VENDONO/CONFERISCONO LE OLIVE ALLA COOPERATIVA

Da restituire debitamente compilato tassativamente entro la data di apertura dei frantoi

Per poter avere la possibilità di effettuare una programmazione dell'olio che dovrà stoccare nel deposito e quindi anche programmare una adeguata campagna di vendita, la cooperativa deve poter sapere quante olive i soci conferiranno prima dell'apertura dei frantoi.

L'intenzione di conferire il prodotto va comunicata specificando la quantità di olive/olio che si vuole lasciare

Conferimento minimo richiesto kg. 300 di olive (circa kg 30 olio)

per poter mantenere la qualità dell'olio nei parametri DOP Veneto del Grappa si potranno conferire solo varietà: frantoio, leccino, pendolino, maurino, moraiolo, grignano, tonda di villa, belvedere, padanina, leccio del corno, casaliva, coratina, bianchera, ascolana. Le olive dovranno essere raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate entro un tempo massimo di 3 giorni dalla raccolta.

Devono essere portate al frantoio nelle apposite cassette forate.

Att.ne: Se non verranno rispettati i parametri di cui sopra la cooperativa potrà non accettare il conferimento

Per vendere le olive alla Cooperativa, il socio deve essere possessore di:

*Partita I.V.A. agricola

*fascicolo aziendale presso A.G.E.A.

Nominativo socio

Reg.soci nr.

Partita IVA:

Conferimento/vendita olive (circa) kg.

La cooperativa si riserva, a seconda dei quantitativi prenotati, di ridurre gli stessi in modo proporzionale alle prenotazioni effettuate. Per il quantitativo sopra esposto si accetteranno variazioni con una tolleranza indicativamente del 10 %.

Scheda dei dati catastali

Barrare se: Dati catastali già consegnati e/o fascicolo aziendale

Dati Catastali olivi:

Comune	Foglio	Mappale	superficie			n.piante	varietà	età piante	Titolo possesso (affitto/proprietà /usufrutto)
			ha	a	ca				

si è dichiarato esonerato dagli obblighi di fatturazione ai sensi dell'art. 34 - 6° comma del D.P.R. 26/10/1972, N° 633 (contrassegnare se esonerato)

Informativa D.lgs 196/2003 e Regolamento Europeo 679/2016

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali. I dati personali raccolti sono trattati nell'area amministrativa solo per finalità amministrativo contabili e adempimenti di legge. I dati potranno essere comunicati a terzi solo in esecuzione di specifici obblighi di legge

Firma del socio

data

Raccolta delle olive 2025: massima attenzione alla mosca dell'olivo

Settembre 2025 si apre con condizioni climatiche particolarmente favorevoli allo sviluppo della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*), soprattutto nelle aree pedemontane del Nord Italia, come la Pedemontana Trevigiana.

Le olive sono entrate nella fase di invaiatura: il colore delle drupe muta giorno dopo giorno, rendendole molto attrattive per la deposizione delle uova. Proprio in questo momento il rischio di infestazioni tardive diventa più concreto.

Pressione parassitaria in aumento

Le temperature miti e l'umidità costante hanno favorito la sopravvivenza delle popolazioni svernanti, mentre le generazioni estive si sono sovrapposte, determinando un forte incremento della pressione parassitaria. L'invaiatura, in questo contesto, rappresenta una fase estremamente critica, anche attacchi leggeri possono compromettere in modo significativo la qualità dell'olio.

Per contenere efficacemente la mosca in questa fase è indispensabile un monitoraggio costante e interventi mirati con prodotti selezionati, tenendo sempre conto dei tempi di carenza per non compromettere la raccolta imminente.

Tra i principi attivi più impiegati troviamo

Prodotto	Principio attivo	Tipo di azione	Tempo di carenza
Epik SL	Acetamiprid	Sistemico adalticida	21 giorni
Kestrel®	Acetamiprid	Sistemico adalticida	7 giorni
Sivanto® Prime	Flupyradifurone	Sistemico larvicida	14 giorni
Spintor™ Fly	Spinosad (bio)	Esca adalticida	7 giorni
Exirel® Bait	Cyazypyr	Esca adalticida	7 giorni
Decis Evo	Deltametrina	Piretroide adalticida	7 giorni
OIKOS	Azadiractina (bio)	Insetticida adalticida	3 giorni
Piretro naturale	Estratto di piretro (bio)	Contatto adalticida	1 giorno

Prepararsi alla raccolta

La raccolta delle olive va pianificata con attenzione, considerando la maturazione differenziata tra varietà precoci, come Leccino e Pendolino, e varietà tardive, come Grignano, Maurino e Leccio del Corno.

È consigliabile iniziare con la gestione del terreno, tagliando l'erba già dalla prima settimana di ottobre e mantenendola a un'altezza di 2-3 centimetri, raccogliendo il residuo per facilitare la stesura dei teli.

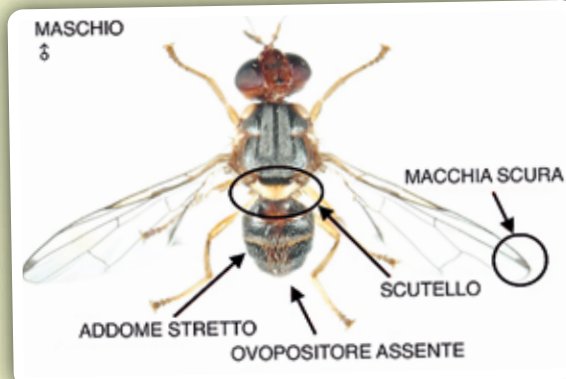
L'impiego di reti antispina ben tese, in grado di coprire anche scarpate e zone in pendenza, rappresenta un accorgimento indispensabile.

Per ottimizzare i tempi di raccolta è opportuno ricorrere ad agevolatori pneumatici o elettrici, oppure a scuotitori meccanici.

Le olive devono essere portate al frantoio il più rapidamente possibile, evitando che trascorrono più di 48 ore tra la raccolta e la frangitura.

Devono inoltre essere conservate in ambienti freschi, asciutti e lontani da fonti di odore, utilizzando cassette da non più di 25 chilogrammi o bins da 250 chilogrammi, entrambi fessurati per garantire una corretta aerazione.

Dopo la raccolta, entro una settimana, è bene effettuare una potatura leggera eliminando i rametti spezzati o scortecciati, seguita da trattamenti rameici per prevenire l'ingresso di patogeni.





Questa pagina è dedicata ai soci che vogliono porgere delle domande specifiche cui risponderanno dei tecnici del settore agrario e legale.; le risposte saranno pubblicate nel successivo "TAPA OLEARIA INFORMAZIONI"

Scrivi pure i tuoi quesiti alla segreteria di TAPA OLEARIA: coop@tapaolearia.it

RUBRICA "L'AVVOCATO RISPONDE"

a cura dell'Avv. Francesco Vettori

LA REVOCA DELL'AMMINISTRATORE DI CONDOMINIO: COSA SAPERE

Il rapporto con l'amministratore e i condomini è regolato dagli articoli 1129 e 1130 del Codice Civile, che stabiliscono le norme in materia di **nomina** e di **revoca** dell'amministratore, nonché le sue attribuzioni e i suoi doveri. Ricordo che quando sono **più di otto**, i condomini sono tenuti per legge a riunirsi in assemblea per nominarne uno. L'assemblea è infatti l'unico organo legittimato a prendere le decisioni per il condominio e pertanto, anche a scegliere a chi affidarne la gestione. Se i condomini sono in numero inferiore, la nomina di un amministratore rimane solo **facoltativa**. Secondo l'orientamento giurisprudenziale più recente, il rapporto tra l'amministratore e i condomini è un **contratto tipico** a sé stante che presenta alcuni elementi del contratto di mandato la cui disciplina si applica per quanto non espressamente previsto. E' bene far presente che l'amministratore non è un **dipendente** del condominio e neppure un prestatore d'opera, dovendo egli infatti eseguire le delibere adottate dall'assemblea dei condomini che rimane l'unico organo autorizzato a d assumere le decisioni e a istituire le spese nell'interesse del condominio.

• Quando si può revocare l'amministratore?

Se questo rapporto si rompe, e vi possono essere mille ragioni, l'amministratore può: 1. **dimettersi** di sua iniziativa, 2. essere **revocato dall'assemblea**, 3. o essere **rimosso dal tribunale** in casi particolarmente gravi.

La "revoca" non è altro che l'interruzione anticipata dell'incarico prima della sua naturale scadenza.

• Revoca da parte dell'assemblea

L'assemblea può decidere di revocare l'amministratore in ogni tempo: (a) **per giusta causa**, se non adempie correttamente ai suoi doveri (ad esempio, mancata rendicontazione, gestione scorretta dei fondi o inadempienze gravi); (b) **senza giusta causa**, per qualsiasi altro motivo, anche semplicemente perché non soddisfa più le aspettative dei condomini.

In entrambi i casi serve la stessa maggioranza prevista per la nomina: la maggioranza degli intervenuti che rappresenti almeno i **500 millesimi** del valore dell'edificio. In alternativa, il **regolamento di condominio** può prevedere modalità specifiche per la revoca.

Se la revoca nel corso dell'incarico non è giustificata da gravi inadempimenti, alcuni ritengono che l'amministratore mantenga il diritto al compenso fino alla scadenza del mandato.

• Revoca da parte del tribunale

La revoca giudiziale dell'amministratore è disciplinata dall'articolo 1129 e può essere disposta, su ricorso di ciascun condomino: se per due anni **non ha reso conto** della sua gestione; se vi sono fondati sospetti di **gravi irregolarità**; se, essendogli stato notificato un atto o provvedimento che **esorbita dalle sue**

attribuzioni, non ne abbia dato senza indugio notizia all'assemblea dei condomini. Il codice civile specifica espressamente quali siano le "gravi irregolarità" ai fini della revoca giudiziale. Tra queste, si indicano: l'omessa convocazione dell'assemblea per l'approvazione del rendiconto condominiale, il ripetuto **rifiuto di convocare l'assemblea** per la revoca e per la nomina del nuovo amministratore; la mancata esecuzione delle deliberazioni dell'assemblea; la mancata apertura ed utilizzazione del **conto corrente condominiale**; la gestione secondo modalità che possono generare possibilità di confusione tra il patrimonio del condominio e il patrimonio personale dell'amministratore o di altri condomini; l'aver acconsentito, per un **credito insoddisfatto**, alla cancellazione delle formalità eseguite nei registri immobiliari a tutela dei diritti del condominio; qualora sia stata promossa azione giudiziaria per la riscossione delle somme dovute al condominio, l'aver ommesso di curare diligentemente l'azione.

Si tratta di un **elenco non esaustivo**, sicché anche altre situazioni non menzionate possono costituire delle condotte tali da giustificare la revoca giudiziale dell'amministratore. Da evidenziare che qualora siano emerse **irregolarità fiscali** o di non ottemperanza all'obbligo di apertura e utilizzazione del conto corrente condominiale, i condomini, **anche singolarmente**, possono chiedere la convocazione dell'assemblea per far cessare la violazione e revocare il mandato all'amministratore. Se l'assemblea non procede alla revoca, ciascun condomino potrà rivolgersi da sé al Tribunale competente.

Il giudizio si svolge in camera di consiglio in contraddittorio tra il condomino ricorrente e l'amministratore personalmente che deve sopportare in proprio le relative **spese giudiziarie**. Solitamente ogni amministratore ha un'**assicurazione legale** che copre le spese del proprio avvocato. La giurisprudenza non è univoca nello stabilire se questo procedimento debba essere preceduto o meno dal tentativo della **mediazione** obbligatoria. In ogni caso, la mediazione si svolge molto celermente e, oltre a costare poco, consente alle parti di confrontarsi al di fuori del tribunale per trovare una soluzione di buon senso. Da segnalare che l'amministratore revocato dall'autorità giudiziaria, non può essere nuovamente nominato dall'assemblea di condominio.

Avv. Francesco Vettori del Foro di Treviso

Avv. Francesco Vettori

31100 Treviso, Viale G. Verdi 38

31020 San Pietro di Feletto, loc. Rua, Piazza Feletto

Si prega di corrispondere con lo studio di Treviso

T. (+39) 0422 590431 - F 0422 1783733

UCC: KRRH6B9

sito web: www.caimp.it

skype: francesco.vettori

info@studiodilegalevettori.com

francescovettori@pec.ordineavvocattitrevise.it