

FEDERAZIONE ITALIANA OLIVICOLTORI INDIPENDENTI
REGOLAMENTO DI AMMISSIONE DEGLI ASSOCIATI

Articolo 1
- Requisiti di ammissione -

1. Possono presentare domanda di ammissione all'Associazione i soggetti, persone fisiche o giuridiche, in possesso delle seguenti caratteristiche:

- micro imprese quelle che hanno meno di dieci occupati ed un fatturato annuo ovvero un totale di bilancio annuo non superiore a due milioni di euro;
- piccole imprese quelle che hanno meno di cinquanta occupati ed un fatturato annuo ovvero un totale di bilancio annuo non superiore a dieci milioni di euro;
- medie imprese quelle che, indipendentemente dal numero degli occupati, hanno un fatturato annuo ovvero un totale di bilancio annuo superiore a dieci milioni di euro ma inferiore a cinquanta milioni di euro.

Le micro imprese e le piccole imprese come sopra definite per le quali si riscontri la sussistenza dei requisiti di cui al presente regolamento sono ammesse a far parte della Federazione senza valutazioni specifiche da parte degli organi preposti, previo il procedimento di cui al successivo art. 5 dello statuto e con delibera del Consiglio Direttivo a maggioranza dei due terzi; per quanto riguarda, invece, le medie imprese, oltre la sussistenza dei requisiti di cui al presente statuto e lo svolgimento del procedimento di cui all'art. 5 dello statuto, occorrerà la delibera favorevole del Consiglio Direttivo con la maggioranza dei tre quarti dei suoi componenti.

2. La FIOI si intende distinta nelle seguenti sezioni: olivicoltori con o senza frantoio aziendale, frantoiani senza proprietà o possesso di oliveti, cooperative/associazioni/consorzi senza proprietà o possesso di oliveti

3. L'azienda agricola che vuole presentare domanda di associazione nella sezione olivicoltori con o senza frantoio aziendale deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- avere oliveti in proprietà o in possesso sul territorio italiano, risultanti dal fascicolo aziendale;
- gli oliveti dovranno essere caratterizzati da varietà autoctone nella misura minima del 65%
- deroghe speciali in merito alle varietà sono previste per emergenze specifiche (es. Xylella) ma dovranno essere varietà ibride italiane
- essere in possesso di attrezzature e strumenti idonei alla coltivazione del fondo/i
- confezionare e commercializzare, in tutto o in parte, la propria produzione

4. Il frantoio che vuole presentare domanda nella sezione frantoi deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- avere in proprietà o in possesso un frantoio
- frangere prevalentemente olive da olivete site nella stessa regione o regione limitrofa, in ogni caso le olive dovranno essere di varietà autoctone nella misura minima del 65% e provenire obbligatoriamente dal territorio italiano
- confezionare e commercializzare, in tutto o in parte, la produzione franta

5. La cooperativa/associazione/consorzio che vuole presentare domanda nella sezione omonima deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- gli oliveti dei soci dovranno essere caratterizzati da varietà autoctone nella misura minima del 65%
- deroghe speciali in merito alle varietà sono previste per emergenze specifiche (es. Xylella) ma dovranno essere varietà ibride italiane
- associare e/o rappresentare soci con le caratteristiche summenzionate per più del 90% del totale della base associativa
- confezionare e commercializzare, in tutto o in parte, la produzione dei soci

6. Non possono in ogni caso presentare domanda di ammissione:

- a) le persone giuridiche organizzate nel tipo S.p.A., S.a.p.A. o Società cooperativa, fatta eccezione per la sola Piccola Società cooperativa di cui all'Articolo 21 l. 7 agosto 1997, n. 266;
- b) le persone giuridiche, in qualunque forma societaria, che siano o annoverino nella propria compagine soci che siano società fiduciarie o trust;
- c) le persone fisiche i cui nominativi siano stati iscritti nel registro delle notizie di reato negli ultimi 2 (due) anni, e/o che abbiano subito negli ultimi 10 (dieci) anni la condanna, anche non definitiva, per delitti di comune pericolo mediante frode di cui al Libro II, Titolo VI, Capo II c.p. e di cui alle leggi speciali in tema di sofisticazioni alimentari (inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'adulterazione e la contraffazione di sostanze alimentari, nonché il commercio delle stesse), e/o che abbiano definito il giudizio con l'applicazione della pena concordata con riferimento ai predetti reati. Per le persone giuridiche la presente disposizione troverà applicazione con riferimento alle persone fisiche componenti l'organo amministrativo nonché a ciascuno dei soci. Nel caso in cui l'aspirante Associato sia titolare di un'impresa familiare, la presente disposizione troverà applicazione con riferimento a tutti i familiari che prestano il proprio lavoro nell'impresa. In caso di successiva riforma della condanna subita, la situazione di incompatibilità di cui alla presente lettera verrà meno;
- d) i soggetti che aderiscono, direttamente o indirettamente, ad enti che perseguono interessi incompatibili con gli scopi dell'Associazione;
- e) le aziende che hanno come attività prevalente il confezionamento e la commercializzazione di olio, nonché eventuali società controllate. **Il Consiglio Direttivo, a suo insindacabile giudizio, si riserva di decidere sull'ammissione a socio di persone fisiche o soggetti giuridici che detengano quote sociali, o svolgano compiti dirigenziali, in aziende a prevalente attività di confezionamento e commercializzazione di olio**

7. ai fini dell'iscrizione è necessario essere presentato all'Associazione da almeno 2 (due) Associati appartenenti: alla Delegazione Locale in cui ha sede il complesso aziendale di cui l'aspirante Associato è titolare; o al medesimo territorio, in mancanza di una Delegazione Locale di riferimento.

Articolo 2

- Utilizzo di prodotto proveniente da soggetti terzi -

1. Il socio appartenente alla sezione olivicoltori potrà produrre olio extravergine grazie alle olive provenienti da soggetti terzi nelle percentuali indicate dai limiti di legge.
Le olive acquistate dovranno essere primariamente di varietà autoctone e provenire preferibilmente dalla propria regione o limitrofe, da altri Associati e obbligatoriamente dal territorio italiano, ed in ogni caso dovranno essere utilizzate in coerenza con la produzione dell'azienda di cui l'Associato è titolare.
Al socio olivicoltore è consentito l'acquisto di olio extravergine per imbottigliamento e commercializzazione proveniente da soggetti terzi nei limiti consentiti dalla legge ma in ogni caso **primariamente di varietà autoctone e provenire preferibilmente dalla propria regione o limitrofe, da altri Associati e obbligatoriamente dal territorio italiano**.
2. Il socio appartenente alla sezione frantoi dovrà produrre olio extravergine grazie alle olive provenienti da soggetti terzi e/o con olive acquistate prevalentemente da varietà autoctone e/o italiane preferibilmente da altri Associati.
Al socio frantoio è consentito l'acquisto di olio extravergine per imbottigliamento e commercializzazione, da soggetti terzi purchè 100% italiano e non superiore a questa misura: mai oltre il 30% della propria produzione media di olio extravergine degli ultimi quattro anni. Qualora la storia produttiva del soggetto giuridico frantoio non raggiunga i quattro anni, è da considerare la media degli ultimi due.
Altresì, è da preferire per l'acquisto olio da varietà autoctone o nazionali, acquistato nella stessa regione o limitrofa o da altri Associati FIOI. Tali limiti possono essere soggetti a deroga, su base territoriale o nazionale, sulla base dell'eccezionalità dell'annata a seguito di delibera del Consiglio Direttivo con maggioranza dei tre quarti.
3. Il socio appartenente alla sezione cooperative/associazione/consorzio potrà produrre olio extravergine grazie alle olive provenienti da soggetti terzi, diversi dai propri associati, **purchè le**

olive acquistate siano preferibilmente della propria regione, di varietà autoctone, obbligatoriamente italiane e possibilmente di altri Associati FIOI.

4. Al socio appartenente alla sezione cooperativa/associazione/consorzio è **consentito l'acquisto**, per imbottigliamento e commercializzazione, di olio extravergine proveniente da soggetti terzi purché 100% italiano e non superiore a questa misura:
mai oltre il 30% della somma della produzione media di olio extravergine che negli ultimi quattro anni ha prodotto dagli olivi di proprietà e dalle quote conferite dai soci.
Qualora la storia produttiva del soggetto giuridico cooperativa/associazione/consorzio non raggiunga i quattro anni, è da considerare la media degli ultimi due.
Altresì, è da preferire per l'acquisto olio da varietà autoctone o nazionali, acquistato nella stessa regione o limitrofa o da altri Associati FIOI. Tali limiti possono essere soggetti a deroga, su base territoriale o nazionale, sulla base dell'eccezionalità dell'annata a seguito di delibera del Consiglio Direttivo con maggioranza dei tre quarti.

Articolo 3

- Verifiche -

1. L'Associazione potrà in ogni momento, anche su segnalazione o notizia, procedere a verifiche in ordine al rispetto delle previsioni di cui ai precedenti articoli.
2. E' facoltà del Consiglio Direttivo chiedere all'associato ogni spiegazione e/o documentazione utile alla verifica dei requisiti di cui agli articoli 1 e 2. E' obbligo dell'associato rispondere, fornendo ogni documentazione richiesta, entro 30 (trenta) giorni. In caso di inadempienza il Consiglio Direttivo può procedere con l'immediata sospensione cautelare, in particolare in caso di riscontro di mancanza dei requisiti di cui all'articolo 1 comma 6 c, o con l'invio di un sollecito. Decorso 30 (trenta) giorni dal sollecito, senza l'invio della documentazione richiesta, l'associato si intende automaticamente sospeso.
3. In caso il Consiglio Direttivo riscontrasse una perdita dei requisiti, anche sulla base della documentazione offerta dal socio, procederà alla contestazione motivata al socio che avrà 60 (sessanta) giorni per uniformarsi alle direttive impartite oppure per inviare memoria difensiva scritta o chiedendo di essere audito dal Consiglio Direttivo. Al termine del procedimento il Consiglio Direttivo può procedere con la sospensione cautelare dai diritti associativi fino all'intervenuta uniformazione o la radiazione.

Articolo 4

- Domanda e procedimento di ammissione -

1. La domanda di ammissione, diretta all'attenzione del Consiglio Direttivo, deve essere necessariamente presentata giusta compilazione dell'apposito modulo disponibile sul sito Internet dell'Associazione, e deve contenere *inter alia*:
 - a) la dichiarazione in ordine al possesso dei requisiti del presente Regolamento, in uno con la relativa documentazione, e che l'aspirante Associato non incorre nelle condizioni di incompatibilità;
 - b) l'espressa dichiarazione di presa visione ed accettazione dello Statuto e dei Regolamenti dell'Associazione.
2. Il Consiglio Direttivo, valutata la sussistenza dei relativi presupposti, deciderà insindacabilmente della stessa.
3. La decisione del Consiglio Direttivo viene comunicata all'aspirante Associato entro i successivi 30 (trenta) giorni, all'indirizzo e-mail indicato dal candidato nella domanda di ammissione.
4. L'Associato dovrà provvedere al versamento della Quota associativa entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione della comunicazione di accoglimento della domanda.

Articolo 5

- Perdita dei requisiti -

1. Gli Associati che per qualsivoglia ragione perdano i requisiti di ammissione di cui all'Articolo 1 o non ottemperino alle indicazioni dell'articolo 2 del presente Regolamento sono tenuti a comunicarlo senza ritardo all'Associazione.

Articolo 6
- Deroghe al Regolamento -

1. Dietro motivata richiesta da parte delle Delegazioni Locali, il Consiglio Direttivo potrà proporre all'Assemblea degli Associati l'introduzione di deroghe al presente Regolamento, al fine di tenere conto delle peculiarità di specifiche zone.

Articolo 7
- Concessione del marchio FIOI -

Il socio che fa richiesta di utilizzo del marchio FIOI a fini commerciali deve presentarne domanda compilando l'apposito form presente sul sito della FIOI e dichiarare di mettere in pratica i passaggi produttivi che FIOI ha individuato come necessari per ottenere un olio di qualità.

Nel caso che la domanda venga respinta il socio si impegna ad adeguare la produzione ai parametri indicati dal disciplinare FIOI e potrà ripresentare la domanda l'anno successivo in occasione del rinnovo della quota.

Il socio abilitato all'utilizzo del marchio si impegna a commercializzare olio extravergine di oliva avvalendosi anche del supporto di laboratori di analisi e panel test scelti liberamente sul mercato. Per accertarsi che vengano rispettati i parametri richiesti, il Consiglio Direttivo eseguirà controlli *a sorteggio* acquistando direttamente sul mercato l'olio dei soci che utilizzano il marchio.

L'utilizzo del marchio FIOI è comunque disciplinato dal suo specifico regolamento.

Articolo 8
- Prerequisiti -

Il produttore che intende far parte della FIOI desidera sostenere e dare voce alle istanze della federazione a tale scopo si aggrega ai produttori soci suoi colleghi con i quali intende anche scambiare le proprie esperienze nell'intento comune di migliorare la qualità della propria produzione.

*Per utilizzo esclusivo di cultivar italiane si intendono quelle, storiche/autoctone, appartenenti all'elenco delle cultivar della biodiversità nazionale da piante auto radicate o innestate (di età non inferiore ai 18 mesi) di cui all'allegato 1 del decreto ministeriale n. 7521 del 4 marzo 2016 recante "Attuazione del registro nazionale delle varietà delle piante da frutto" e. s.m.i., riportate nell'allegato 4 alle presenti istruzioni operative