



DISCIPLINARE DEL CONFERIMENTO CON MACCHINARI DEL PRODOTTO NON SELEZIONATO

Il CDA ha determinato di procedere, a richiesta di alcuni soci, all'esperimento su descritto considerando la stagione di scarsa produzione che consentirà di provare soluzioni.

viene deliberato che il conferimento avvenga:

- in orari stabiliti;
- che i soci interessati comunichino col maggiore preavviso possibile, e al massimo nella mattinata del giorno precedente, la quantità approssimativa del prodotto che conferiranno, accettando il presente disciplinare;
- che il prodotto sia privo di sassi e legni;
- che venga effettuata una campionatura per decurtazione del bacato (50 pezzi alla campionatrice pneumatica e 50 pezzi in immersione in acqua) di un campione di 100 frutti costituiti da 30 di calibro 1, 30 di calibro 2 e 40 di calibro 3, da prelevarsi con coppo dai carrelli della prima vagliatura;
- che lo stoccaggio avvenga in binz separati;
- che venga effettuata l'immersione nelle vasche di idroterapia che nel mentre effettuano il trattamento di conservazione e contrasto al marciume bruno consentiranno una doppia schiumatura per ottenere un prodotto più pulito.

Solo dopo tutto questo appare praticabile una selezione al nastro che possa avere efficacia e non costare eccessivamente.

Ad assorbimento dei maggiori oneri ed a titolo di esperimento, salvo valutazioni diverse ad esperimento concluso, a carico dei conferitori che non selezionano verrà applicato in sede di pagamento delle spettanze un "costo di maggiorata selezione" che si ritiene al momento debba dimensionarsi in 10 centesimi/kg di prodotto.

Borgo Velino, 10 ottobre 2023

p. il CDA