

REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO

Anno 2017

1. Possono consegnare le olive tutte le aziende agricole ed i proprietari/gestori di oliveti siti in via prioritaria nelle Province di Lecco, Como, Sondrio e aree limitrofe, subordinatamente nei territori compresi nella DOP dei Laghi Lombardi e altri territori regionali.
Il conferente si impegna a conferire solo olive da lui coltivate nei fondi di proprietà o in gestione.
2. La data di **apertura del frantoio** viene stabilita dalla commissione ogni anno in base agli andamenti stagionali e ne viene data ampia comunicazione agli interessati attraverso le amministrazioni comunali, le associazioni di categoria, i mezzi di comunicazione di massa. Per l'anno **2017** l'apertura del frantoio è fissata per giovedì **18 ottobre**. La chiusura è fissata il giorno 30 novembre e potrà subire variazioni in base all'andamento stagionale e delle produzioni.
3. La consegna delle olive deve essere fatta su prenotazione, telefonando direttamente al frantoio al n° 335 260989, dalle ore 9:30 alle ore 12:30 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00. Il direttore del frantoio si impegna ad avvisare i conferenti che hanno effettuato una prenotazione, nel caso in cui si verificasse la necessità di fermare l'impianto per guasti, riparazioni o altro.
4. le olive devono essere pulite da rametti e corpi estranei (chiodi, sassi, ...) e devono essere consegnate in cassette finestrate che dovranno essere ritirate il giorno stesso della molitura; si declina ogni responsabilità per eventuali mancanze o danni alle stesse. Qualsiasi danno ai macchinari dovuto alla mancanza di pulizia delle olive ed alla presenza di corpi estranei verrà addebitato al conferente stesso.
È VIETATO L'USO DI SACCHI. Per una migliore organizzazione del lavoro e del magazzino le partite non prenotate non verranno accettate. Al momento della consegna le olive vengono pesate dal personale addetto in presenza del conferente, cui viene rilasciato riscontro attestante il peso delle olive consegnate
5. Le olive devono arrivare al frantoio in buone condizioni, fresche e asciutte, senza rilevanti sintomi di attacchi parassitari e di fermentazioni in atto. Il direttore del frantoio, o suo delegato, controllerà lo stato di conservazione delle olive e la loro pulizia, riservandosi la facoltà di respingere partite non idonee; in tal caso le stesse dovranno essere immediatamente ritirate dal proprietario.
6. Il conferente dovrà consegnare una partita del peso minimo di 150 kg., se desidera che questa venga molita per conto proprio. In caso contrario il direttore dovrà abbinarla ad altre partite di olive (non necessariamente nella stessa giornata) e darà in cambio un quantitativo di olio, pari alla resa media realizzata nel periodo relativo.
7. E' possibile presenziare alle operazioni di controllo del proprio prodotto ma non alla lavorazione delle olive onde evitare di creare intralcio nell'area operativa del frantoio.
8. Alla molitura delle olive dei soci delle associazioni OLIPER e AIPOL nonché della Cooperativa Olivicoltori Lago di Como potrà presenziare il rispettivo tecnico senza interferire nelle operazioni.
9. Gli animali non sono ammessi nei locali del frantoio.
10. Al momento del conferimento delle olive, il conferente deve dichiarare se intende ritirare l'olio filtrato o l'olio mosto. L'eventuale scelta di ritirare l'olio mosto non dà diritto a sconti sulle tariffe di molitura. **Al fine di tutelare la qualità dell'olio prodotto, il direttore del frantoio può non autorizzare l'operazione di filtrazione.**

11. Le analisi dell'acidità vengono effettuate su richiesta per ogni singola spremitura al costo di 3 euro.
12. Le analisi dei perossidi verranno effettuate solo su richiesta al costo di 4 euro.
13. Le analisi di cui ai punti 11 e 12 verranno effettuate su un campione di prodotto lasciato in deposito presso il frantoio
14. Il conferente deve ritirare l'olio dell'intera partita con recipienti sufficientemente capienti per l'olio da lui prodotto, fatti salvi i casi di deposito presso il frantoio.
15. Caratteristiche dei recipienti: capacità minima 10 litri, imboccatura con diametro minimo pari a 5 cm.. Si consiglia l'utilizzo di **contenitori in acciaio, obbligatori nel caso di deposito presso il frantoio.**
16. Presso il frantoio sono disponibili 13 **bidoni per lo stoccaggio** dell'olio sotto azoto, 5 della capacità di 3q., 6 della capacità di 5q e 2 della capacità di 12,50q. I conferenti interessati al loro utilizzo devono farne **richiesta al frantoiano entro venerdì 13 ottobre** impegnandosi a produrre almeno i $\frac{3}{4}$ della capacità del bidone prenotato. Qualora il numero delle richieste fosse superiore alle disponibilità verrà data priorità a:
 - aziende produttrici di olio DOP con sede nel territorio della Comunità Montana
 - aziende con sede nel territorio della Comunità Montana
 - aziende produttrici di olio DOP
 - altre aziende
17. Il frantoio offre il servizio di imbottigliamento con tempi, costi e modalità da concordare con il gestore. Per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie verranno utilizzate solo bottiglie contenute negli appositi involucri sigillati, fornite dal frantoio, dalle associazioni dei produttori.
18. Il servizio di imbottigliamento viene offerto esclusivamente per l'olio prodotto e depositato presso il frantoio.
19. Le tariffe di molitura, verranno comunicate entro il 10 ottobre dal gestore del frantoio.
Per l'anno 2017 il prezzo è fissato in € 23/q. Per partite di peso compreso tra 150 e 200 kg verrà applicata la tariffa minima relativa a 2 quintali pari a € 46,00. Le tariffe di deposito e imbottigliamento verranno comunicate direttamente a chi farà specifica richiesta.
20. Il corrispettivo dovuto per i servizi prestati dal frantoio deve essere pagato alla consegna dell'olio.
21. Durante il periodo di apertura del frantoio è possibile effettuare visite didattiche all'impianto. Per motivi organizzativi le visite devono essere prenotate e concordate con l'associazione Oliper mandando una mail a oliper.perledo@gmail.com.