



## REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO

Anno 2024

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 **2024** l'apertura del frantoio è fissata per **martedì 15 ottobre**. La chiusura è fissata il giorno **giovedì 28 novembre** e potrà subire variazioni in base all'andamento stagionale e delle produzioni.
3. Si richiede la prenotazione al frantoio prima di iniziare le operazioni di raccolta, al fine di evitare il rifiuto della partita per impossibilità di procedere alla lavorazione. Tale prenotazione dovrà essere effettuata, a partire da **lunedì 7 ottobre**, telefonando direttamente al frantoio al n. **379 1555495** oppure **335 260989**, dalle ore **09:00** alle ore **12:00** e dalle ore **14:00** alle ore **17:00**. 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 dovranno essere pulite da rametti e corpi estranei (chiodi, sassi, ...) ed essere consegnate in cassette finestrate o bins finestrati di misura 112 cm x 112 cm H 60 cm, da ritirarsi 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 verranno pesate dal personale addetto in presenza del conferente, al quale verrà rilasciato riscontro attestante il peso delle olive consegnate.
5. Le olive dovranno 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. Si precisa che la lavorazione massima per ogni singola partita è di 450 kg (quantitativo ottimale di riempimento della gramola). Qualora pervenissero partite con peso inferiore al minimo indicato il direttore dovrà abbinarle 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. È possibile presenziare alle operazioni di pesatura e di controllo del proprio prodotto ma non alla lavorazione delle olive. Le operazioni di pesatura e di controllo saranno realizzate all'esterno del frantoio.
8. Gli animali non sono ammessi nei locali del frantoio.
9. Al momento del conferimento delle olive, il conferente dovrà 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.**
10. Le analisi, per ogni singola partita, di acidità, dei perossidi e dei polifenoli verranno effettuate su richiesta al costo di 10 euro cadauna.
11. Le analisi di cui al punto 10 verranno effettuate, esclusivamente su olio prodotto al frantoio, su un campione lasciato in deposito presso lo stesso, il medesimo giorno della molitura.
12. Il conferente dovrà ritirare l'olio dell'intera partita con recipienti sufficientemente capienti per l'olio prodotto, fatti salvi i casi di deposito presso il frantoio.
13. 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.**
14. Presso il frantoio sono disponibili **15 tank in acciaio per lo stoccaggio** dell'olio sotto azoto, 5 della capacità di 3q., 8 della capacità di 5q. e 2 della capacità di 12,50 q. I conferenti interessati al loro utilizzo devono farne **richiesta al frantoiano entro venerdì 11 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 Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera
- aziende produttrici di olio DOP
- aziende con sede nel territorio della Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera
- altre aziende.

15. 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.

16. Il servizio di imbottigliamento viene offerto esclusivamente per l'olio prodotto e depositato presso il frantoio.

**17. La tariffa di molitura per l'anno 2024 è fissata in € 30/q. di olive lavorate. Per partite di peso compreso tra 150 e 250 kg verrà applicata la tariffa minima relativa a 2,5 quintali pari a € 75,00. Le tariffe di deposito e imbottigliamento verranno comunicate direttamente a chi usufruirà di tale servizio.**

18. Il corrispettivo dovuto per i servizi prestati dal frantoio dovrà essere pagato alla consegna dell'olio.