

REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO
Anno 2008

1. Possono consegnare le olive tutte le aziende agricole ed i proprietari/gestori di oliveti siti in via prioritaria dalle Province di Lecco, Como, Sondrio e aree limitrofe subordinatamente dalle aree territoriali comprese 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 verrà stabilita dalla commissione ogni anno in base agli andamenti stagionali e ne verrà data ampia comunicazione agli interessati attraverso le amministrazioni comunali, le associazioni di categoria, i mezzi di comunicazione di massa. Per l'anno 2008 **l'apertura del frantoio è fissata per il giorno 27 ottobre**. La chiusura verrà fissata entro il 10 dicembre 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 8:00 alle ore 21:00. **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 la macchina 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 maggiore 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 rilasciata regolare ricevuta attestante il peso delle olive consegnate
5. Le olive devono arrivare al frantoio in buone condizioni, fresche ed asciutte, senza rilevanti sintomi di attacchi parassitari e di fermentazioni in atto. Il direttore del frantoio controllerà lo stato di conservazione delle olive e la loro pulizia riservandosi la facoltà di respingere partite non idonee; in tal caso le stesse devono essere ritirate dal proprietario. **Per motivi di tutela della qualità dell'olio prodotto, nel caso in cui il direttore del frantoio decidesse di accettare comunque partite di qualità scadente, la molitura delle stesse potrà essere posticipata rispetto alla prenotazione ed effettuata al termine della giornata.**
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 lavori dovrà abbinarla ad altre partite di olive e darà in cambio un quantitativo di olio pari alla resa media realizzata nel periodo relativo.
7. Per i soci Oliper il frantoio fornisce adeguate capacità e garanzie di fiducia nella lavorazione, deposito ed imbottigliamento attraverso procedure concordate con un rappresentante dell'associazione
8. Previa accordo col frantoiano, è possibile presenziare alla lavorazione del proprio prodotto purché con abbigliamento conforme alle norme d'igiene, pena l'allontanamento. Coloro che assistono alla spremitura sono pregati di sostare negli appositi spazi riservati, non creare intralcio durante la lavorazione e in ogni caso non sostare nelle vicinanze dei macchinari.

Gli animali non sono ammessi nei locali del frantoio

9. Al momento del conferimento delle olive, il conferente deve dichiarare se intende ritirare l'olio filtrato o l'olio mosto, in questo secondo caso è tenuto a presenziare alla lavorazione e ritirarlo subito con recipienti adeguati. **L'eventuale scelta di ritirare l'olio mosto non dà diritto a sconti sulle tariffe di molitura. Il direttore del frantoio può rifiutarsi di filtrare olio ottenuto da partite particolarmente scadenti al fine di tutelare la qualità dell'olio ottenuto successivamente.**
10. Le analisi di acidità vengono effettuate su richiesta per ogni singola spremitura al costo di 1 euro
11. L'olio viene stoccato in classi omogenee di acidità. Eventuali ripetizioni di analisi a richiesta del conferente verranno effettuate al costo di 5 euro
12. le analisi dei perossidi verranno effettuate solo su richiesta al costo di 4 euro (gratuitamente per le aziende che certificano D.O.P. e per la produzione di massa dell'associazione Oliper)
13. Le analisi 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 salvo il caso in cui intenda conferire parte dell'olio all'Associazione Oliper
15. Caratteristiche dei recipienti: capacità minima 10 litri, imboccatura con diametro minimo pari a 5 cm., si consiglia l'utilizzo di contenitori in acciaio
16. L'associazione Oliper accetta di ritirare esclusivamente l'olio degli associati con acidità inferiore o uguale a 0,5% al prezzo concordato
17. L'Azienda Agricola Poppo accetta di ritirare esclusivamente olive di qualità sufficiente (a discrezione del frantoiano) al prezzo da concordare in proporzione alla stessa
18. Il frantoio offre il servizio di imbottigliamento con tempi e costi da concordare con il gestore
19. Le tariffe di molitura, deposito e imbottigliamento vengono concordate entro il 10 ottobre di ogni anno tra il gestore del frantoio e la comunità montana che si fa garante degli interessi delle aziende del territorio ed in particolare dell'Associazione Oliper
Per l'anno 2008 il prezzo è fissato in € 20/q. Per partite di peso compreso tra 150 e 200 kg verrà applicata la tariffa minima relativa a 2 quintali pari a € 40,00=
20. Il corrispettivo dovuto per i servizi prestati dal frantoio deve essere pagato alla consegna dell'olio
21. Per qualsiasi caso non contemplato nel presente regolamento il gestore del frantoio si riserva di decidere di volta in volta di concerto con la Comunità montana proprietaria dell'impianto