



FRANTOIO per Olive Rino Lizzi



Via Pellegrino da San Daniele n. 3, fz. Pignano, 33030 Ragogna (UD) Italy
P.Iva 00246800304 - Cell. 333.2069947 Fax. 0432.957464

Regolamento per l'accesso alla molitura ANNO 2019

1. La data di **apertura del frantoio** è stabilita ogni anno in base agli andamenti stagionali. Per l'anno **2019** l'apertura del frantoio è fissata per il giorno **7 ottobre**. La chiusura verrà fissata entro il 15 novembre in base all'andamento stagionale e delle produzioni.
2. La data della lavorazione delle olive deve essere concordata preventivamente mediante **prenotazione telefonica** al numero **333.2069947**. Le **eventuali disdette** dovranno essere comunicate **almeno 48 ore prima dell'appuntamento**. 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.
3. **L'orario di apertura** del frantoio va dalle **7.00 alle 16.00**; le olive conferite dopo tale orario potrebbero non essere molite il giorno stesso. Qualora il quantitativo delle olive conferite sia superiore al 20% rispetto a quanto dichiarato al momento della prenotazione e può comportare disagio e ritardi a clienti successivi, la direzione potrà scorporare il quantitativo di olive in eccesso e lavorarle a fine giornata se possibile. In caso contrario le olive saranno lavorate la giornata successiva.
4. All'ingresso delle partite, le olive verranno controllate, pulite e pesate e conseguentemente verrà compilata una scheda di accettazione. Le olive devono arrivare al frantoio in buone condizioni, fresche e asciutte, senza rilevanti sintomi di attacchi parassitari e di fermentazioni in atto, prive di trattamenti, pulite da rametti e corpi estranei (chiodi, sassi, oggetti di plastica ...) e **conferite in contenitori arieggiati del peso non superiore ai 25 kg**. 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 dovranno essere immediatamente 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.**
Le **lavorazioni Biologiche** saranno effettuate a inizio giornata ed in date prestabilite.
Qualsiasi danno ai macchinari dovuto alla mancanza di pulizia delle olive ed alla presenza di corpi estranei verrà addebitato al conferente stesso.
5. 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 o darà in cambio un quantitativo di olio pari alla resa media realizzata nel periodo relativo.
6. Ogni utente deve essere provvisto di contenitori di capacità sufficiente al trasporto di tutto l'olio ottenuto preferibilmente in acciaio inox o materiale plastico idoneo al contatto alimentare e puliti. **Si sconsiglia l'uso del vetro: il personale non si assume nessuna responsabilità in caso di incidenti o rotture conseguenti all'utilizzazione dei contenitori di vetro ed alla conseguente perdita di olio. Non si accettano in nessun caso contenitori di capacità inferiori ai 10 litri; nell'eventualità che vengano accettate fiasche di 5 litri è previsto il supplemento di €. 0,50 caduna per l'imbottigliamento.**
7. Il costo di lavorazione varia a seconda del quantitativo di olive; l'importo minimo per ciclo di lavorazione è di €. 38,00. Per motivi interni organizzativi, il pagamento dovrà essere effettuato tassativamente al termine della lavorazione di ogni partita giornaliera.