

REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO FOJANINI

ANNO 2025

1. Al frantoio della Fondazione Fojanini possono essere consegnate le olive provenienti da oliveti **siti in provincia di Sondrio**.
2. La data di **apertura del frantoio per l'anno 2025** è stabilita per il giorno **20 ottobre**. La **chiusura** verrà valutata in funzione delle richieste.
3. La consegna delle olive deve essere fatta **esclusivamente su prenotazione** da effettuarsi dal **13 al 23 ottobre**, telefonando al n. **3358176646**, dalle **9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00**.

Al momento della prenotazione **si deve dichiarare la quantità di olive** che si intendono lavorare per quella prenotazione.

4. Le olive devono essere consegnate entro le 48h dalla raccolta, al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto, nel rispetto di tutti i produttori.
Le olive devono essere pulite da foglie e rametti e consegnate esclusivamente in cassette finestate. Non verranno accettate partite di olive nei sacchi o in contenitori diversi dalle cassette.

Si raccomanda vivamente di controllare le partite per evitare la presenza di eventuali corpi estranei (sassi, ferri, mollette, ecc..) che possono causare danni agli impianti.

5. Le olive **devono arrivare in frantoio in buone condizioni**; alla consegna il responsabile del frantoio controllerà lo stato di conservazione e fitosanitario delle olive, e la loro pulizia, **riservandosi la facoltà di respingere partite non idonee**.
6. La partita deve avere un **peso minimo di Kg 150**, se desidera che questa venga molita per conto proprio.

Sarà inoltre possibile sommare le olive di più proprietari per raggiungere il peso minimo stabilito, previo accordo fra gli stessi, oppure verrà data la possibilità di avere in cambio un quantitativo di olio pari alla resa media dell'anno.

7. Al momento della consegna le olive vengono pesate dal personale addetto, in presenza del cliente. Se il peso delle olive consegnato fosse maggiore del 20% rispetto al quantitativo prenotato, onde evitare ritardi e accumuli di lavorazione, il quantitativo eccedente verrà rimandato ad altra data da concordarsi con il responsabile del frantoio. E' possibile, inoltre, concordandolo con il cliente e per

la quantità eccedente, avere in cambio un quantitativo di olio pari alla resa media dell'anno.

8. Per motivi di sicurezza personale e altrui, i clienti non devono creare intralcio alle lavorazioni ed in ogni caso non possono oltrepassare gli appositi spazi di sosta dei clienti, esterni al frantoio.

Si fa presente che il gestore declina ogni responsabilità per eventuali mancanze o danni su merce e/o materiale, lasciati incustoditi presso il frantoio.

9. Al fine di tutelare la qualità dell'olio prodotto, e a tutela degli altri conferitori, **il responsabile del frantoio può non autorizzare l'operazione di filtrazione.**

Il ritiro dell'olio mosto non dà diritto a sconti sulla lavorazione.

10. Ogni cliente deve firmare apposita dichiarazione ai sensi del d.lgs 196/2003 informativa sulla privacy e rilasciare esclusivamente al responsabile del frantoio i propri dati per l'espletamento dell'inserimento dati a SIAN, ai sensi del DM del 23 Novembre 2013.

11. **Il cliente deve ritirare l'olio dell'intera partita subito dopo la molitura e la pesatura, con recipienti idonei, puliti e sufficientemente capienti** per l'intera sua produzione. Le cassette non potranno restare depositate presso il frantoio ma dovranno essere ritirate immediatamente, dopo il peso della tara.

12. E' possibile usufruire, al termine del periodo di molitura in date prestabilite e da concordare, del servizio di imbottigliamento. Per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie verranno utilizzate solo bottiglie contenute negli appositi involucri sigillati.

13. Il costo per la molitura **per l'anno 2025 è di € 32 per ogni 100 Kg di olive lavorate.**

Le ricevute relative al servizio effettuato devono essere pagate contestualmente alla molitura ed esclusivamente al responsabile del frantoio.