



REGOLAMENTO FRANTOIO CAMPAGNA OLEARIA 2019/2020

Le olive devono essere portate al frantoio dal cliente con mezzi propri, preferibilmente in cassette o bins forate per dare aereazione alla materia prima. Il cliente si deve assicurare che nelle cassette o bins non siano presenti pietre, rami, materiale utilizzato per raccogliere (rastrellini) o qualsiasi materiale che può danneggiare le macchine. All'arrivo al frantoio le olive verranno messe in nostre bins (300 kg) pesate e contrassegnate, una copia verrà fornita al produttore.

LE OLIVE DEVONO ESSERE COLTE NELLA GIORNATA E PRIVE DI MALATTIE, IL FRANTOIO SI RISERVA IL DIRITTO DI RESPINGERLE O DI NON LAVORARE LE PARTITE DI OLIVE NON IDONNE. LE OLIVE CHE VERRANNO QUALIFICATE CON DEI PROBLEMI VERRANNO LAVORATE A FINE GIORNATA , LA PRIORITA' SARA' DATA A OLIVE SANE ANCHE PER IL RISPETTO DELLE AZIENDE E PERSONE CHE RIESCONO A PORTARLE TALI.

Il quantitativo di olive per singola partita è di 300-320 kg , quantitativi superiori a questi saranno considerati automaticamente due lavorazioni.

Ogni partita di olive deve essere accompagnata da regolare documento (DDT o DTO) compilato in ogni sua parte e in due copie, una di esse rimane presso il frantoio.

Attenzione: è obbligatorio indicare l'origine delle olive nei suddetti documenti.

Le aziende biologiche devono farci avere prima della frangitura la copia del certificato di conformità dell'azienda stessa, devono riportare nel documento di trasporto la seguente dicitura obbligatoria: OLIVE BIOLOGICHE AI SENSI DEL REG. CE 834/07 E SMI CERTIFICATO DI CONFORMITA' N. RILASCIATO DA (nome ente certificatore)

Le aziende iscritte al Consorzio Olio Dop Chianti Classico devono portarci il DTO debitamente compilato in tutte le sue parti, soprattutto nella parte riguardante l'iscrizione al Consorzio (numero, data , provincia) che siamo obbligati a verificare.

Le aziende iscritte al Consorzio IGP Toscano devono specificarlo nel DDT accompagnato alle olive riportando la corretta dicitura e completa di eventuali menzioni richieste.

PRENOTAZIONE LAVORAZIONI

Le frangiture devono essere prenotate in anticipo telefonando al numero 055 2695796 (uffici) oppure al numero 3401699380 Giuditta, oppure scrivendo una mail a

Frantoio Grandis

Via B. Cellini 42, San Casciano in Val di Pesa (Fi)

P.i 06286330482 - Tel. 0552695796

amministrazione@laranocchiaia.it indicando la data e il quantitativo richiesto per la lavorazione e la provenienza dell'azienda.



COSTI E PAGAMENTI

Il costo di ogni singola lavorazione (300 kg di olive) è pari a 80€ iva compresa (4% iva) comprensivo dei costi di filtraggio che viene fatto immediatamente.

La fatturazione verrà emessa ad ogni partita di lavorazione oppure sotto richiesta del cliente verrà fatta un'unica fattura riepilogativa a fine delle lavorazioni.

Il pagamento delle fatture dovrà essere effettuato nelle modalità stabilite e comunque entro e non oltre 30 gg dalla data di emissione della fattura.

RESTITUZIONE OLIO

L'olio ottenuto dovrà essere ritirato dal cliente con propri mezzi e propri contenitori, che dovranno essere consegnati congiuntamente alle olive presso la struttura.

I fusti dovranno essere PULITI, senza residuo né odori. Nel caso i contenitori non fossero idonei al ritiro, il nostro personale addetto pulirà i fusti al costo di 5,00 e cad. E' assolutamente vietato pulire, asciugare, sciacquare fusti all'interno del frantoio o all'esterno, solo il personale del frantoio è autorizzato a codesta operazione. Questa operazione non potrà essere effettuata durante le frangiture.

La restituzione dell'olio è subordinata dall'emissione da parte della nostra struttura del DTF con il relativo quantitativo di olio ottenuto e di tutte le sottoscrizioni che saranno presenti e richieste dal cliente.

Per ulteriori servizi come, stoccaggio, imbottigliamento e assaggi contattare direttamente il Responsabile dell'azienda/Frantoio, Giuditta (3401699380) la quale vi fornirà tutte le informazioni.

Per tutte le informazioni amministrative contattare direttamente i nostri uffici allo 0552695796

Il Frantoio ha adottato un sistema di autocontrollo HACCP e ne conserva copia presso la struttura. Inoltre ha le certificazioni di Biologico, Dop Chianti Classico e IGP Toscano, le quali si possono ritirare (copia) presso la sede.

VI RICORDIAMO CHE NEI LOCALI DEL FRANTOIO E' VIETATO L'ACCESSO AI NON ADDETTI AI LAVORI.