

# TORRE | BIANCA

## REGOLAMENTO FRANTOIO CAMPAGNA 2022/2023

### OLIVE

Le olive devono essere portate al frantoio dal cliente con mezzi propri, preferibilmente in cassette o bins e comunque in imballi atti a mantenere le olive integre e areate. Il cliente si deve assicurare che nelle cassette non siano presenti pietre, rami o qualsiasi altro oggetto o strumento che potrebbe danneggiare le macchine, e che la percentuale di foglie non sia troppo elevata. All'arrivo al frantoio le olive saranno messe dentro le nostre bins, pesate, e contrassegnate, una copia della ricevuta con la pesata sarà consegnata al cliente.

**Le olive devono essere raccolte nella giornata, devono essere sane e senza malattie. Il frantoio si riserva il diritto di respingere o di non lavorare le partite di olive non ritenute idonee.**

Il quantitativo ottimale di olive per singola partita è di 400 – 420 kg, quantitativi superiori a questi saranno considerati automaticamente come due lavorazioni.

Ogni partita di olive deve essere accompagnata da regolare documento (DDT o DTO) compilato in ogni sua parte in almeno due copie.

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

**Le aziende biologiche devono farci avere, in occasione della prima frangitura, una copia della loro certificazione**, che siamo obbligati a conservare, e devono riportare nei documenti la seguente dicitura obbligatoria: *Olive biologiche si sensi del Reg. CE 834/07 e s.m.i. certificato di conformità n..... rilasciato da ..... (nome ente certificatore).*

Le aziende iscritte al Consorzio Olio DOP Chianti Classico devono portarci il DTO debitamente compilato soprattutto nella parte riguardante i dati di iscrizione al Consorzio (numero, data, provincia), che siamo obbligati a verificare.

Le aziende iscritte al Consorzio IGP Toscano devono specificarlo al momento della consegna delle olive ed riportare la corretta dicitura nel documento di accompagnamento completa delle eventuali menzioni aggiuntive.

### PRENOTAZIONE LAVORAZIONI

Le frangiture devono essere prenotate al link <http://frantoio-torre-bianca.reservio.com> scegliendo fra frangitura singola (4 qli di olive), frangitura doppia (8 qli di olive) o frangitura tripla (12 qli di olive). *Si precisa che l'orario prenotato corrisponde all'orario di arrivo delle olive, e non all'orario di lavorazione delle stesse, che sarà deciso dai nostri frantoiani in base a determinati parametri.*

Riceverete una mail di conferma della vostra prenotazione e una mail di reminder un giorno prima. In caso di imprevisti la prenotazione deve essere cancellata e riprenotata per altra data disponibile, se ciò non avviene vi verrà addebitato il costo di euro 30,00 (salvo assenza causa pioggia). Per problemi o esigenze particolari nelle prenotazioni potete contattare Marta al n. 3388507411 oppure scriverci una email a [info@torrebianca.it](mailto:info@torrebianca.it).

## COSTI E PAGAMENTI

**Il costo di ogni singola lavorazione (kg 400 di olive) è di euro 120,00 IVA 4% esclusa, comprensivo del costo del filtraggio che viene fatto immediatamente dopo l'estrazione dell'olio.**

A richiesta del cliente può essere emessa fattura immediata oppure fattura riepilogativa a fine mese.

Il pagamento delle fatture dovrà essere effettuato nelle modalità stabilite e comunque entro e non oltre 60 gg dalla data di emissione della fattura.

## RESTITUZIONE OLIO

L'olio ottenuto dovrà essere ritirato dal cliente con mezzi propri nello stesso giorno della lavorazione, è quindi necessario che il cliente ci fornisca, insieme alle olive, fusti o contenitori PULITI e senza residui o odori. Nel caso in cui i contenitori forniti non vengano ritenuti idonei a contenere l'olio verranno puliti dal nostro personale al costo di euro 5,00 / fusto.

Nel caso in cui siano portate le olive ma non i fusti atti a contenere l'olio la/e partita/e di olive saranno lasciate ferme e non lavorate.

È vietato pulire, sciacquare o asciugare i fusti all'interno o all'esterno del frantoio, queste operazioni possono essere eseguite solo dal personale addetto in orari stabiliti e non durante le operazioni di frangitura.

La restituzione dell'olio è subordinata all'emissione da parte nostra del regolare documento di restituzione olio (DTF), dove sarà indicato anche il quantitativo di olio ottenuto.

Per qualsiasi altro servizio, tipo stoccaggio, imbottigliamento o assaggio dei campioni, vi preghiamo di concordare con Matteo e Marta fattibilità e costi relativi.

Vi ricordiamo che per qualsiasi questione o chiarimento di tipo amministrativo la persona da contattare è Marta (3388507411), per tutte le altre questioni potete contattare Matteo (3358389917).

Comunichiamo anche che il frantoio ha adottato un sistema di autocontrollo impostato sui principi HACCP e ne conserva presso la sede la documentazione relativa.

E' disponibile in frantoio anche la copia della certificazione BIO.

Il frantoio è autorizzato e certificato per la lavorazione di olive DOP Chianti Classico.

Siamo anche iscritti come molitori e imbottigiatori al Consorzio IGP Toscano.

I costi della richiesta campionamento e di ogni altro servizio effettuato per conto del cliente verranno rifatturati a seguito del ricevimento della fattura da parte del Consorzio o dell'Organismo Certificatore.

Vi invitiamo infine al rispetto di tutte le regole di sicurezza e ricordiamo che **nei locali del frantoio è vietato l'accesso ai non addetti ai lavori.**