

REGOLAMENTO FRANTOIO CAMPAGNA 2026/2027

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. Non facciamo il servizio di ritiro olive. 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 sarà cura del cliente scaricare le olive dentro le nostre bins, il nostro personale non si può occupare dello scarico. Le olive verranno poi pesate e 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. IT BIO... (codice ente certificatore).*

Le aziende biologiche sono invitate anche a compilare l'accordo di lavorazione.

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) di olive BIOLOGICHE CERTIFICATE o di olive non biologiche.

Non è possibile prenotare le frangiture telefonicamente o di persona al frantoio.

È possibile (ma non obbligatorio) effettuare direttamente dal portale il pagamento del servizio scelto.

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.

Tutte le prenotazioni **devono essere confermate** da noi, nel caso non riceviate la mail di conferma la vostra prenotazione non risulterà valida.

Ci riserviamo di annullare o non confermare le prenotazioni di chi non risulta in regola con il pagamento delle fatture passate o di prenotazioni incompatibili con il nostro programma di lavoro.

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.

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 Marta fattibilità e costi relativi.

Vi ricordiamo che per qualsiasi questione o chiarimento la persona da contattare è Marta (3388507411).

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, che è possibile scaricare in ogni momento dal nostro sito internet alla pagina <https://torrebianca.it/il-frantoio/>.

Il frantoio è autorizzato e certificato per la lavorazione di olive DOP Chianti Classico. Siamo anche iscritti come molitori e imbottiglieri 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.**