

TORRE | BIANCA

REGOLAMENTO FRANTOIO CAMPAGNA 2020/2021

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 colte 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 obbligatoriamente prenotate in anticipo telefonando al numero 3388507411 (Marta) o scrivendo una email a info@torrebianca.it indicando la data, l'orario e i kg di olive da lavorare. In caso di imprevisti o maltempo la prenotazione deve essere cancellata e riprenotata per altra data disponibile.

COSTI E PAGAMENTI

Il costo di ogni singola lavorazione (kg 400 di olive) è di euro 105,00 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.**