

REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO FOJANINI

ANNO 2026

Il presente regolamento ha lo scopo di garantire a tutti i conferitori un servizio efficiente e standard qualitativi elevati nella lavorazione delle olive e nella produzione dell'olio.

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 2026** è stabilita per il giorno **16 ottobre**. La **chiusura** verrà valutata in funzione delle richieste. Il frantoio sarà aperto nelle giornate di: venerdì, sabato, domenica, lunedì e martedì salvo ulteriori necessità.
3. La consegna delle olive deve essere fatta **esclusivamente su prenotazione** da effettuarsi a partire dal **1 ottobre 2026**, telefonando al n. **3358176646**, dal lunedì al venerdì 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.

Al fine di mantenere elevati standard qualitativi delle lavorazioni, qualora i quantitativi conferiti nella giornata non risultassero sufficienti a garantire un utilizzo ottimale dell'impianto, il frantoiano si riserva di concordare con il produttore una diversa data di molitura, informandolo con almeno 48 ore di anticipo.

4. Le olive devono essere consegnate entro 48h dalla raccolta, al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto, nel rispetto di tutti i produttori.
Le olive devono essere pulite da rametti e corpi estranei 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 data la possibilità di molire quantitativi inferiori di olive in momenti dedicati, dove verranno unite le partite di più proprietari per raggiungere il peso minimo per la lavorazione.
7. Al momento della consegna le olive vengono pesate dal personale addetto, in presenza del produttore. Qualora il quantitativo consegnato superi di oltre il 20% quello dichiarato in fase di prenotazione, il responsabile del frantoio potrà concordare una successiva data di lavorazione per il quantitativo eccedente.
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 garantire il corretto svolgimento delle lavorazioni, **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 sottoscrivere l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e della normativa nazionale vigente in materia di protezione dei dati personali, nonché fornire al responsabile del frantoio i dati necessari per gli adempimenti previsti dal SIAN ai sensi del D.M. 23 novembre 2013.
11. **Il produttore 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. Il costo per la molitura **per l'anno 2026** 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.