



REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEL FRANTOIO

Anno 2026

1. Possono consegnare le olive tutte le aziende agricole ed i proprietari/gestori di oliveti siti nelle Province di Lecco, Como, Sondrio e aree limitrofe nei territori compresi nella DOP dei Laghi Lombardi e altri territori regionali.
Il conferente si impegna a conferire solo olive da lui coltivate nei fondi di proprietà o in gestione.

2. La data di **apertura del frantoio** viene stabilita dalla commissione ogni anno in base agli andamenti stagionali e ne viene data ampia comunicazione agli interessati attraverso le amministrazioni comunali, le associazioni di categoria, i mezzi di comunicazione di massa. Per l'anno **2026** l'apertura del frantoio è fissata per il giorno **venerdì 9 ottobre**. La chiusura è fissata per il giorno **domenica 22 novembre** e potrà subire variazioni in base all'andamento stagionale e delle produzioni.

3. Si richiede di effettuare la prenotazione presso il frantoio prima di iniziare le operazioni di raccolta, al fine di evitare il rischio di rifiuto della partita per impossibilità di procedere alla lavorazione. Le prenotazioni potranno essere effettuate a partire da **lunedì 5 ottobre**, telefonando direttamente al frantoio ai seguenti numeri:

- **3791555495**
- **335 260989**

Gli orari per le prenotazioni sono i seguenti:

- **lunedì 5 ottobre:** dalle ore **08:00** alle ore **17:00**;
- a partire dai giorni successivi: dalle ore **09:00** alle ore **12:00** e dalle ore **14:00** alle ore **17:00**.

Si precisa che la prenotazione dovrà essere effettuata esclusivamente per via telefonica. Non saranno pertanto accettate prenotazioni effettuate tramite altri canali di comunicazione o messaggistica, quali WhatsApp, Messenger, Instagram, e-mail o altri analoghi strumenti. Il direttore del frantoio si impegna a informare tempestivamente i conferenti che abbiano effettuato la prenotazione qualora si renda necessario sospendere o interrompere temporaneamente le attività dell'impianto a causa di guasti, interventi di manutenzione, riparazioni o altre cause tecniche e organizzative che impediscano la regolare prosecuzione delle operazioni di molitura. Al fine di garantire un'adeguata programmazione delle attività, organizzazione del lavoro e corretta gestione degli spazi e del magazzino, non

saranno accettate partite di olive prive di preventiva prenotazione. Il conferimento delle olive senza preventiva prenotazione non potrà pertanto essere considerato accettato, anche qualora il conferente si presenti direttamente presso il frantoio.

4. Le olive dovranno essere consegnate perfettamente pulite, prive di rametti, foglie e qualsiasi corpo estraneo (come chiodi, sassi o materiali plastici), al fine di garantire la sicurezza dei macchinari e la qualità del prodotto finale. Eventuali danni alle attrezzature causati dalla presenza di materiali non conformi saranno integralmente addebitati al conferente responsabile. Il prodotto dovrà essere conferito esclusivamente in cassette finestrate oppure in bins finestrati delle dimensioni 112 cm x 112 cm x H 60 cm. I contenitori utilizzati dovranno essere ritirati il giorno stesso della molitura; la struttura declina ogni responsabilità in caso di mancato ritiro, smarrimento o danneggiamento degli stessi. È tassativamente vietato l'uso di sacchi o di qualsiasi altro contenitore non aerato. Al momento della consegna, le olive saranno pesate dal personale incaricato, in presenza del conferente, al quale verrà rilasciato riscontro attestante il peso delle olive consegnate.
5. Le olive dovranno arrivare al frantoio in buone condizioni, fresche e asciutte, senza rilevanti sintomi di attacchi parassitari e di fermentazioni in atto. Il direttore del frantoio, o suo delegato, controllerà lo stato di conservazione delle olive e la loro pulizia, riservandosi la facoltà di respingere partite non idonee; in tal caso le stesse dovranno essere immediatamente ritirate dal proprietario.
6. Il conferente dovrà consegnare una partita del peso minimo di 150 kg, se desidera che questa venga molita per conto proprio. Si precisa che la lavorazione massima per ogni singola partita è di 450 kg (quantitativo ottimale di riempimento della gramola). Qualora pervenissero partite con peso inferiore al minimo indicato il direttore dovrà abbinarle ad altre partite di olive (non necessariamente nella stessa giornata) e darà in cambio un quantitativo di olio, pari alla resa media realizzata nel periodo relativo.
7. È possibile presenziare alle operazioni di pesatura e di controllo del proprio prodotto ma non alla lavorazione delle olive. Le operazioni di pesatura e di controllo saranno realizzate all'esterno del frantoio.
8. Gli animali non sono ammessi nei locali del frantoio.
9. Al momento del conferimento delle olive, il conferente dovrà dichiarare se intende ritirare l'olio filtrato o l'olio mosto. L'eventuale scelta di ritirare l'olio mosto non dà diritto a sconti sulle tariffe di molitura. **Al fine di tutelare la qualità dell'olio prodotto, il direttore del frantoio può non autorizzare l'operazione di filtrazione.**

10. Le analisi, per ogni singola partita, di acidità, dei perossidi e dei polifenoli verranno effettuate su richiesta al costo di **10 euro cadauna**.
11. Le analisi di cui al punto 10 verranno effettuate, esclusivamente su olio prodotto al frantoio, su un campione lasciato in deposito presso lo stesso, il medesimo giorno della molitura.
12. Il conferente dovrà ritirare l'olio dell'intera partita con recipienti sufficientemente capienti per l'olio prodotto, fatti salvi i casi di deposito presso il frantoio.
13. Caratteristiche dei recipienti: capacità minima 10 litri, imboccatura con diametro minimo pari a 5 cm. **È obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio o di vetro. L'utilizzo di tali contenitori è obbligatorio anche nel caso di deposito temporaneo dell'olio presso il frantoio.**
14. Dal momento del ritiro dell'olio sfuso presso il frantoio, la struttura declina ogni responsabilità, di qualsiasi natura, relativa allo stato, alla conservazione o ad eventuali alterazioni del prodotto.
15. Presso il frantoio sono disponibili **15 tank in acciaio per lo stoccaggio** dell'olio sotto azoto, 5 della capacità di 3q., 8 della capacità di 5q. e 2 della capacità di 12,50 q. I conferenti interessati al loro utilizzo devono farne **richiesta al frantoiano entro venerdì 9 ottobre** impegnandosi a produrre almeno i $\frac{3}{4}$ della capacità del bidone prenotato. Qualora il numero delle richieste fosse superiore alle disponibilità verrà data priorità a:
 - aziende produttrici di olio DOP con sede nel territorio della Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera
 - aziende produttrici di olio DOP
 - aziende con sede nel territorio della Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera
 - altre aziende.
16. Il frantoio offre il servizio di imbottigliamento con tempi, costi e modalità da concordare con il gestore. Per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie verranno utilizzate solo bottiglie contenute negli appositi involucri sigillati, fornite dal frantoio.
17. Il servizio di imbottigliamento viene offerto esclusivamente per l'olio prodotto e depositato presso il frantoio.
18. La tariffa di molitura per l'anno 2026 è fissata in € 30,00 per quintale di olive lavorate. Per le partite di peso compreso tra i 150 e 250 kg sarà applicato un corrispettivo minimo di € 75,00 corrispondente alla lavorazione di 2,5 quintali di olive. Per partite di peso superiore a 250 kg, la tariffa sarà calcolata sul peso

effettivamente lavorato. Le tariffe di deposito e imbottigliamento verranno comunicate direttamente a chi richiederà tale servizio al conferimento delle olive.

19. Ai produttori titolari di aziende agricole e/o di partita IVA verrà rilasciata fattura;

In questo caso il produttore dovrà:

- accompagnare la partita di olive da lavorare con il relativo DDT;
- rilasciare al frantoio i dati necessari corretti, comprensivi di codice univoco e/o pec;
- nel caso di contabilità semplificate e/o esenzione IVA, il produttore dovrà inoltrare al frantoio la relativa certificazione

In assenza di tali documenti, non sarà possibile l'emissione della fattura.

20. Il corrispettivo dovuto per i servizi prestati dal frantoio dovrà essere pagato alla consegna dell'olio.