ANTICO FRANTOIO DI OLIVETO SABINO

Regolamento del Frantoio

Prenotazioni, conferimento, sicurezza e igiene | Edizione ottobre 2026

Il tuo appuntamento
Arriva in frantoio **30 minuti prima** dell'orario concordato.

Gentili Clienti,

al fine di garantire la massima qualità dell'olio extravergine di oliva e ridurre al minimo i tempi di attesa, la molitura delle olive presso il nostro frantoio avviene **esclusivamente su prenotazione**.

Vi invitiamo a leggere attentamente le seguenti linee guida per la gestione del vostro appuntamento e la permanenza in frantoio.

1. Modalità di prenotazione

La prenotazione del turno di molitura può essere effettuata tramite i seguenti canali:

Telefono: 0765 73 50 06.
WhatsApp: 378 301 4630.
Presso la nostra sede: Via del Borgo, 2 - Oliveto Sabino, Rieti, negli orari di apertura. Si ricorda che gli orari possono variare durante la campagna di molitura.

Si consiglia di prenotare con anticipo rispetto alla data prevista per la raccolta. **Giorno e orario del tuo turno ti sarà comunicato dalla segreteria**, sulla base alla disponibilità dell'agenda del frantoio.

2. Informazioni richieste al momento della prenotazione

Per assegnarvi il corretto turno di lavorazione, vi chiederemo di specificare:

· La **quantità stimata di olive**, espressa in quintali.

La **tipologia di lavorazione richiesta**, ad esempio molitura partitaria singola o cumulo, convenzionale oppure BIO e DOP.

Il **tipo di contenitori per la raccolta dell'olio**, indicando se saranno portati da voi o acquistati in frantoio.

Regolamento del Frantoio - continua

3. Tolleranza e rispetto degli orari

Vi preghiamo di arrivare in frantoio con **circa 30 minuti di anticipo** rispetto all'orario concordato, per completare le operazioni di pesatura e registrazione dei dati nei registri SIAN.

In caso di **ritardo superiore a 30 minuti senza preavviso**, il turno potrebbe saltare ed essere riprogrammato in coda alla giornata, per non penalizzare i clienti successivi.

4. Sicurezza, igiene e rapporti con il personale di produzione

Per tutelare la sicurezza delle persone, l'igiene degli ambienti e la qualità del prodotto, **è assolutamente vietato avvicinarsi alle macchine in movimento e accedere alle aree di produzione senza autorizzazione**, con particolare attenzione alla zona di uscita dell'olio.

È assolutamente vietato rivolgersi direttamente agli operatori di produzione durante la lavorazione, per evitare distrazioni nelle delicate operazioni di conduzione dell'impianto, controllo della temperatura e verifica della resa del prodotto.

Per qualsiasi domanda, richiesta di informazioni o aggiornamento sul percorso della propria partita di olive, **i clienti devono rivolgersi esclusivamente alla segreteria**, che provvederà a interfacciarsi con il personale di produzione.

5. Conservazione delle olive prima del turno

Per mantenere l'integrità del frutto e ottenere un olio di eccellente qualità, vi chiediamo di rispettare le seguenti indicazioni:

· Raccogliere e portare le olive al frantoio **preferibilmente entro 24 ore e comunque non oltre 48 ore dalla raccolta**.

Conferire olive sane, conservate in **cassette forate e ben aerate**, evitando assolutamente sacchi di plastica chiusi, che accelerano i processi di fermentazione.

Eliminare dal raccolto **rami, pietre e oggetti di altra natura**.

6. Cancellazioni o modifiche

Eventuali disdette o variazioni di quantitativo, dovute ad esempio al maltempo o a ritardi nella raccolta, devono essere comunicate tempestivamente e comunque **almeno 12 ore prima del turno assegnato**.

Certi della vostra collaborazione per rendere la campagna olearia efficiente e soddisfacente per tutti, vi aspettiamo in frantoio!

Cordiali saluti,
La Direzione del Frantoio