



CAMPAÑA 2018 / 2019

SOLICITUD DE MOLTURACIÓN DE ACEITUNAS

En nombre de la Empresa: _____

con C.I.F.: _____ y domicilio en C/. _____

de : _____ C. P. _____

Representada por: D. _____ con D.N.I.: _____

Domicilio en C/. _____ de: _____

Teléfono: _____ móvil: _____ e-mail: _____

Solicita sean admitidas en la presente campaña, aceitunas para su molturación en la Almazara Experimental del Instituto de la Grasa, aceptando de antemano las condiciones generales que para ello tiene establecidas el Instituto.

Variedades: _____ Cantidad aproximada por entrega: _____

Producción ecológica: si ; Fechas entregas: _____ Aislamiento de aceite: si

El canon de molturación para esta campaña se calculará en función del tiempo de trabajo de la bomba de masa, a razón de 3 €/min, con una producción estimada de 50 kg/min, más 195 € por entrega en concepto de control analítico y aislamiento de la partida. En caso de elaboración de aceites con marca ecológica se abonará un canon adicional de 170 €. (Impuestos no incluidos).

CONDICIONES GENERALES

- 1.-Sólo pueden ser admitidas para su molturación las partidas cuya propiedad y procedencia estén legalmente documentadas. (DECLARACIÓN DE CULTIVO). Solo se admitirán aceitunas sanas y recién cogidas del árbol.
- 2.-Por el carácter experimental de esta Almazara, tendrán preferencia aquellas variedades de aceitunas más idóneas para los planes de trabajo y las experiencias programadas.
- 3.-El agricultor informará por escrito de los datos agronómicos y los tratamientos realizados.
- 4.-El canon de molturación indicado, incluye los gastos que genere el orujo.
- 5.-La Almazara Experimental del Instituto de la Grasa controlará el rendimiento y calidad de cada partida entregada e informará a los propietarios, a petición de los mismos, de los datos que se vayan obteniendo.
- 6.-También se informará del total de aceitunas entregadas, el rendimiento medio final obtenido y acidez.
- 7.-La retirada de aceite se realizará a granel.
- 8.-Los cosecheros deberán liquidar antes de retirar su aceite. Durante el tiempo que el aceite permanezca en el Instituto, ya que el Instituto no cobra ningún canon de almacenaje, la Empresa renuncia a posibles reclamaciones sobre cualquier pérdida o daño producido en el producto almacenado y por tanto el Instituto queda libre de toda responsabilidad de dichas circunstancias.

Sevilla, a _____

Firmado: _____



INFORMACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y TRATAMIENTOS REALIZADOS EN LA FINCA DE OLIVAR

Nombre de la Finca:	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA

VARIEDAD / PORCENTAJE	REGADIO	CUBIERTA VEGETAL	MARCO DE PLANTACION	EDAD MEDIA DEL OLIVAR
	SI/ NO/ 50%	SI/ NO/ 50%		
	SI/ NO/ 50%	SI/ NO/ 50%		
	SI/ NO/ 50%	SI/ NO/ 50%		
	SI/ NO/ 50%	SI/ NO/ 50%		

ABONOS, HERBICIDAS FITOSANITARIOS Y LABORES	Producto	Dosis	Fecha de tratamiento	Plazo de seguridad

Indicar las operaciones realizadas: Ordeño Vareo Vibración Cosechadora

Uso de: Macaco Telón Barrido Soplado

Transporte: Cajas perforadas Contenedores A granel

FIRMADO: