



## CAMPAÑA 2023 / 2024 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

CANON DE MOLTURACIÓN (EUROS)	
KG	CONVENCIONAL Y ECOLÓGICO
1000-2000*	335.32
2000-4000**	455.33
4000-6000**	568.33
6000-8000**	688.33
8000-10000**	808.33

\*La cantidad mínima a recibir será de 1000kg.

\*\*A partir de 2000 Kg, en cada tramo indicado, el importe total se calculará sumando 0.06 euros por kg de aceituna, al importe total correspondiente al tramo anterior.

**Nota: 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 y retirar su aceite lo antes posible o a instancias del Instituto. 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: