

TOSCANA MIELE A.P.A.
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI

**REGOLAMENTO
MIELERIE-COLLETTIVE**

SCOPI E FINALITA'

La Toscana Miele organizza su richiesta dei propri soci una o più laboratori adibiti alla lavorazione dei prodotti apistici. I laboratori utilizzeranno il nome di mielerie. Ciascuna mieleria si propone di attuare :

- a) La gestione della mieleria stessa, nella quale afferiranno i soci, alle condizioni e con le modalità stabilite dal seguente regolamento interno, approvato dal Consiglio di Amministrazione della Toscana Miele.
- b) La lavorazione del miele prodotto dai soci, al fine di ottenere un alimento genuino, sano, conservabile, dotato di caratteristiche proprie e rispondente alle disposizioni di legge in materia.
- c) La lavorazione dei prodotti dell'alveare
- d) La gestione dei rapporti con la A.S.L. di competenza.
- e) La gestione di materiali, attrezzature e mezzi strumentali utili alla conduzione della mieleria in nome e per conto della Toscana Miele.

I) SOCI - UTENTI

L'utilizzo della mieleria è consentito in via di principio a tutti i soci di Toscana Miele, limitatamente alle capacità della stessa.

I limiti sono stabiliti dal Consiglio Direttivo, su indicazioni del Comitato di gestione. Sono soci utenti coloro che avendo fatta regolare domanda siano stati espressamente dichiarati tali dal Consiglio di Amministrazione, e che a seguito di tale decisione avranno stipulato col medesimo il contratto di comodato d'uso dei locali e dei macchinari.

I soci-utenti, che innanzi chiameremo solo comodatari, all'atto della domanda dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti.

I requisiti richiesti a ciascun utente sono:

- a) **Avere fatto regolare denuncia degli alveari nel loro numero e dislocazione alla U.S.L. competente. (copia depositata in mieleria)**
- b) **Essere in possesso di un piano di autocontrollo e sue integrazioni. (copia depositata in mieleria)**
- c) **Essere in possesso di attestato di partecipazione al corso di formazione sui rischi, sulle norme igienico-sanitarie e sulla tracciabilità relative alla filiera miele ai sensi del reg. CE 825/04 E 178/02. (in corso di validità) (copia depositata in mieleria)**
- d) **Essere in regola coi pagamenti pregressi e quelli dell'anno corrente.**
- e) **Aver corrisposto la quota d'ingresso iniziale..**
- f) **Aver sottoscritto il presente regolamento in ogni sua parte e suoi allegati.**
- g) **Avere avuto autorizzazione scritta dal Consiglio Direttivo mediante Comodato d'uso.**
- h) **essere in possesso della tessera associativa della Toscana Miele ed essere in regola _____
col pagamento della quota relativa all'anno in corso.**

II) ORGANI GESTIONALI

A) CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione della Toscana Miele, sovrintende ad ogni aspetto della attività della Mieleria e si avvale di un organo gestionale detto Comitato di Gestione che coordina lo svolgimento delle operazioni della mieleria, inoltre controlla l'operato del Comitato di Gestione mediante la richiesta di periodici rapporti e raggugli.

B) COMITATO DI GESTIONE

Il Comitato di Gestione, è l'organo che coordina esecutivamente tutte le attività della mieleria.

I componenti il Comitato di Gestione sono tre ,di cui due eletti dall'assemblea degli utenti della mieleria e uno nominato dal Consiglio Direttivo di Toscana Miele .

Il Comitato di Gestione dura in carica tre anni, e nomina al suo interno un referente per la mieleria.

Le attribuzioni del referente sono:

- a) la gestione degli orari di utilizzo dell'impianto, secondo i criteri di assegnazione stabiliti dal Comitato di gestione. (tenuta registro)
- b) L'apertura e la chiusura dell'impianto.
- c) Il controllo dell'efficienza dei macchinari.
- d) La riscossione delle spese di gestione
- e) la cura e il ripristino delle funzionalità dell'impianto
- f) Il controllo sulle corrette operazioni di pulizia
- g) La supervisione sulla compilazione dei registri di Smielatura, Confezionamento e Pulizie.

III) DOMANDE DI ISCRIZIONE

Ogni socio, in possesso dei requisiti elencati al punto 1 della presente parte, può diventare utente della mieleria per l'annata apistica corrente, previa compilazione di una domanda di iscrizione da inviare al presidente della Toscana Miele. Detta domanda verrà esaminata dal Consiglio di Amministrazione che si esprimerà in merito a suo insindacabile giudizio.

I soci le cui domande di iscrizione saranno accolte, diverranno utenti per l'annata apistica corrente previa sottoscrizione di contratto di comodato, con diritto di precedenza per l'anno successivo qualora ne perdurino i requisiti e comunque dietro nuova specifica domanda.

L'elenco dei nominativi accolti, sarà messo a disposizione degli organi ASL e affisso nei locali di smielatura

IV) PERIODO DI ATTIVITÀ DELLA MIELERIA

La mieleria ha un periodo di funzionamento stagionale, deliberato dal Consiglio di Amministrazione, su proposta del Comitato di Gestione.

All'inizio della stagione apistica(Vedi allegato*) , viene convocata una riunione tecnica tra il Comitato di Gestione e gli utenti nella quale verranno definite nei dettagli le modalità operative della mieleria e verranno illustrati i resoconti consuntivi dell'annata precedente e preventivi per la stagione corrente. In quella occasione sarà chiesto agli utenti di compilare la domanda, e di provvedere al versamento della quota di gestione(Vedi allegato**)

Le quote di gestione saranno stabilite di anno in anno su proposta del Comitato di Gestione e approvate dal Consiglio di Amministrazione .

Le quote di gestione hanno lo scopo di garantire il funzionamento costante della mieleria durante la stagione corrente, varieranno a seconda del numero degli utenti e avranno valore di anticipo sul reale utilizzo da parte degli utenti stessi.

L'assegnazione degli spazi orari e l'organizzazione delle turnazioni della mieleria viene espletata dal Comitato di Gestione che nello svolgimento di questo compito dovrà cercare di favorire l'integrazione tra gli utenti in modo da aumentare la capacità produttiva dell'impianto e diminuire i costi di produzione.(Vedi descrizione fasi di lavorazione al punto sei)

Alla fine del periodo di funzionamento stagionale la mieleria cessa ogni attività produttiva; verranno eseguiti i lavori di manutenzione ai locali e ai macchinari, saranno redatte le relazioni tecniche e i rendiconti sulla conduzione della mieleria durante la stagione trascorsa .

Il Comitato di Gestione a fine stagione(Vedi allegato***) presenterà i rendiconti ed i pareri tecnici al Consiglio di Amministrazione il quale dopo averli valutati , concorderà col Comitato di Gestione il programma per l'annata successiva, i provvedimenti tecnici da prendere per la conduzione della mieleria e quelli disciplinari inerenti al comportamento degli utenti.

Il Comitato di Gestione ha facoltà di convocare delle riunioni con gli utenti anche durante il periodo di funzionamento dell'impianto qualora lo ritenga opportuno.

V) RIPARTIZIONE DELLE SPESE DI GESTIONE

A) DEFINIZIONE DELLE SPESE DI GESTIONE

Tutti gli utenti sono chiamati a concorrere alla copertura delle spese di gestione della mieleria quali:

- affitto dei locali , come da contratto stipulato con l'ente proprietario dell'immobile
- spese generali quali: energia elettrica, gas, manutenzione agli impianti, manutenzione ai macchinari, riparazioni ai macchinari agli impianti e all'immobile.
- Spese contrattuali, bolli, imposte, tasse, spese di cancelleria e assicurazioni.

B) METODO DI RIPARTIZIONE

le spese di gestione della mieleria sono ripartite tra gli utenti in conformità a quanto stabilito nell'allegato approvato da ciascuna mieleria annualmente , in occasione della chiusura al 31 Dicembre e approvato dal Consiglio di Amministrazione di Toscana Miele..

Le spese di gestione saranno calcolate sulla base dell'annata apistica precedente ed elencate nel rendiconto preventivo che verrà presentato agli utenti durante la riunione tecnico-operativa preliminare di inizio stagione(Vedi allegato**). Gli utenti in quella occasione sono tenuti a concorrere alla copertura dell'importo del rendiconto preventivo con una quota di gestione a titolo di anticipo. Il consuntivo delle spese di gestione verrà presentato agli utenti a fine stagione (Vedi allegato***).

ORDINAMENTO DELLA MIELERIA

VI) NORME IGIENICHE E SANITARIE

A) allevamenti.

- 1- E' fatto obbligo ad ogni utente della mieleria di utilizzare come ricovero per le api solo e soltanto quanto previsto dalle vigenti leggi in materia.
- 2- Ogni utente dovrà obbligatoriamente aderire ai programmi di lotta alle patologie delle api nei tempi e nelle modalità prescritte dalla Autorità Sanitaria.

- 3- E' fatto divieto a tutti gli utenti della mieleria di utilizzare sostanze non autorizzate nella lotta alle patologie delle api.
- 4- E' fatto obbligo a tutti gli utenti della mieleria di utilizzare abbigliamento idoneo alla lavorazione di prodotti alimentari (es. camici e cuffie).
- 5- Ogni utente deve attendere alla pulizia degli impianti e dei macchinari nonché dei locali all'inizio, in caso di bisogno e obbligatoriamente al termine delle operazioni lavorative.
- 6- Ogni utente è tenuto a sottoporre i propri prodotti alle analisi e ai controlli che verranno effettuati dalle autorità sanitarie o dal Comitato di Gestione, fornendo all'occorrenza i campioni richiesti.
- 7- Per quanto non specificato, vale quanto indicato nelle integrazioni alle Linee Guida Regionali.

B) igiene

- 1- le norme igieniche a cui ciascun utente deve attenersi sono quelle previste dal manuale di Autocontrollo in uso alla Mieleria.

VII) MACCHINARI E MATERIALI

La mieleria ha in dotazione i macchinari ed i materiali necessari per lo svolgimento delle sue funzioni. Ogni oggetto è inventariato e la nota dell'inventario è affissa in bacheca della mieleria. L'immissione o l'asportazione di un qualsiasi oggetto è regolato dal Comitato di Gestione che all'occorrenza ne propone l'acquisto o la sostituzione.

Non è permesso in alcun modo introdurre nella mieleria utensili o macchinari personali .

VIII)DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORAZIONE

L'utente prenota, in accordo col Comitato di Gestione, uno spazio orario di utilizzo della mieleria. Tale spazio orario una volta prenotato, è annotato su apposito registro. Il Comitato di Gestione , tenuto conto delle esigenze di ciascuno ed in accordo con gli stessi , potrà riunire nella stessa fascia oraria un utente con un'altro al fine di ottimizzare, i tempi di smielatura , la compresenza e le operazioni di pulizia. L'utente, per il periodo di tempo prenotato, ha la piena e completa disponibilità della

Mieleria ed è responsabile del suo utilizzo.

Pertanto prima di iniziare le operazioni di smielatura, è tenuto ad accertarsi del perfetto funzionamento di tutto l'impianto e della presenza nei locali di tutti gli oggetti inventariati. L'utente è tenuto inoltre a valutare le condizioni di pulizia e di conservazione dell'ambiente e dei macchinari nonché a segnalare eventuali guasti, malfunzionamenti e disservizi al Referente il quale in accordo col Comitato di Gestione provvederà al ripristino delle funzionalità.

A) SMIELATURA

La smielatura vera e propria si avvale di alcune operazioni quali:

1) introduzione dei melari nella mieleria.

L'introduzione dei melari alla mieleria comporta l'occupazione di spazi che potrebbero impedire il corretto utilizzo dell'impianto, di conseguenza il numero viene stabilito secondo le capacità di ciascuna mieleria e calcolato in modo tale da garantire l'efficienza e la sicurezza nei locali. (Vedi allegato****)

2) Disopercolatura dei favi mediante apposita disopercolatrice

3) Smielatura a freddo mediante centrifugazione dei favi nello smielatore radiale.

4) Spremitura a freddo del miele residuo dagli opercoli a mezzo spremiopercoli o torchio.

5) Raccolta e filtraggio e stoccaggio del miele in contenitori adeguati come previsto dalle norme vigenti.

B) STOCCAGGIO

L'utente, una volta estratto il miele, può ritirarlo immediatamente oppure previa attribuzione del lotto, lasciarlo nei decantatori all'interno della mieleria per un periodo di tempo stabilito dal comitato di gestione. (Vedi allegato*****) In tal caso i decantatori dovranno essere in regola con le vigenti normative sanitarie, provvisti di chiusure ermetiche in grado di impedire a chiunque di accedere al miele in essi contenuto. Le chiusure dovranno essere provviste di chiavi che rimarranno in possesso dell'utente.

Gli utenti che sceglieranno di lasciare il miele in mieleria, sollevano il Comitato di gestione da ogni responsabilità in merito al miele di loro proprietà.

C) CONFEZIONAMENTO

L'invasettamento non può avvenire in contemporanea con la smielatura.

Nella mieleria potrà essere confezionato e invasettato soltanto il miele estratto dall'utente stesso.

IX) DISPOSIZIONI FISCALI

A) ETICHETTE

Le etichette hanno la funzione di identificare il prodotto, il produttore e confezionatore presso il consumatore e nei confronti della legge. Le etichette da apporre sulle confezioni devono quindi ottemperare in pieno queste funzioni. In particolare, per quanto riguarda gli aspetti di etica professionale degli utenti e della Associazione, è previsto che le etichette impiegate per identificare i prodotti della mieleria riportino solo dati ed informazioni qualitative ed aggiuntive opzionali previste dalla legge .

L'utente prima di apporre le etichette si consulterà col Comitato di Gestione il quale si esprimerà in merito a quanto gli è di competenza, ovvero verificherà in accordo con Toscana Miele che quanto riportato sulle etichette non arrechi danno alla mieleria e all'associazione a causa di diciture imprecise o non consentite dalla legge.

L'etichetta dovrà riportare l'indicazione dell'impianto di confezionamento.

L'utente è tenuto inoltre a lasciare in deposito presso la mieleria copia dell'etichetta in suo uso.

In caso di variazioni l'utente deve comunicare preventivamente al comitato di gestione e a Toscana Miele quanto variato e inviare la nuova etichetta.

B) SIGILLI E GARANZIE

Agli utenti è consigliato l'utilizzo del sigillo distribuito da Toscana Miele indicante un numero di serie .

I sigilli di garanzia dovranno essere apposti durante la fase di confezionamento.

Ad operazioni ultimate l'utente dovrà redigere l'apposito modulo di confezionamento dove dovranno essere riportati i quantitativi confezionati .

C) RESPONSABILITÀ FISCALI E SANITARIE

ogni utente è responsabile di fronte alla legge del proprio prodotto in merito alla etichettatura, le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e merceologiche del proprio prodotto. Sarà quindi compito dell'utente curare la formulazione delle etichette in modo corretto ed attinente alle disposizioni di legge, adeguarle ai cambiamenti di queste, conservare tutte le analisi effettuate sui propri prodotti, richiederne di ulteriori se lo riterrà necessario o produrle se gli verrà richiesto, ritirare dal commercio quelle partite di prodotto che non rispondano più ai requisiti richiesti. Dare comunicazione tempestiva a Toscana Miele di eventuali provvedimenti emessi a suo carico dalle autorità.

X) MODULISTICA

I moduli in dotazione alla mieleria sono tre.

- 1) Registro (scheda) di utilizzo della mieleria per le operazioni di smielatura
- 2) Registro (scheda) di utilizzo della mieleria per le fasi di confezionamento.
- 3) Registro (scheda) delle pulizie ordinarie e straordinarie

I Registri, la dove previsto, sono provvisti di autorizzazione sanitaria e documentano l'attività svolta dall'utente nella mieleria, negli altri casi valgono le schede equivalenti messe a disposizione da Tosana Miele.

I dati comunicati dall'utente saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito gestionale della mieleria e sono a disposizione dell'unità sanitaria di competenza.

XI) SICUREZZA

In merito alle normative sulle leggi antinfortunistiche , l'utente riceverà precise istruzioni dal Comitato di Gestione , tali norme saranno comunque richiamate in appositi cartelli affissi all'interno dei locali della mieleria.

L'utilizzo dei macchinari avviene sotto la diretta responsabilità dell'utente.

Nei locali della mieleria non potranno essere introdotti macchinari, utensili, suppellettili, prodotti per l'igiene ed ogni e qualsiasi altro oggetto non previsto dal presente regolamento o comunque non approvato dal Comitato di Gestione

XII) GUASTI E DISSERVIZI

L'utente che prima di iniziare le fasi di lavorazione nella mieleria, riscontri qualsiasi tipo di guasto, disservizio, malfunzionamento o qualsiasi altro tipo di impedimento al corretto uso della mieleria è tenuto ad informare nel più breve tempo possibile il Referente della mieleria .

Nel caso in cui l'impedimento sia di natura e gravità tali da non poter fruire di parte o di tutto il tempo a disposizione, del servizio , questo verrà sospeso e recuperato in seguito al ripristino della piena funzionalità dell'impianto.

Non è permesso in alcun modo agli utenti l'utilizzo dell'impianto, quando questo non sia nelle sue condizioni ottimali.

L'utente che decida di utilizzare l'impianto in condizioni operative precarie, o che di propria iniziativa manometta, o cerchi di riparare un macchinario senza esserne stato espressamente autorizzato dal Comitato di Gestione, si assume tutte le responsabilità del caso.

XIII) RESPONSABILITÀ'

A) COMITATO DI GESTIONE.

Il Comitato di Gestione è responsabile nei confronti del Consiglio Direttivo Della conduzione della mieleria in particolare:

- 1) del rispetto da parte degli utenti in merito alle disposizioni e al regolamento,
- 2) della gestione e della assegnazione delle fasce orarie di utilizzo dell'impianto,
- 3) delle condizioni di efficienza dei macchinari ed utensili,
- 4) del rifornimento dei materiali di consumo
- 5) del pagamento delle bollette relative al consumo di energia elettrica, gas, telefono.
- 6) della custodia e gestione dei moduli di iscrizione, alla smielatura e confezionamento
- 7) della relazione annuale da presentare al Consiglio Direttivo.
- 8) della riunione preliminare.
- 9) della gestione economica ,relativa alle riscossioni delle quote di gestione e iscrizione e quelle relative al reale utilizzo della mieleria da parte di ciascun utente.

B) COMODATARI

I comodatari sono responsabili nei confronti del Consiglio di Amministrazione e del comitato di Gestione della mieleria, per il periodo di tempo cui è loro assegnato l'impianto. Il comodatario durante la fascia oraria da lui utilizzata ha la responsabilità dei macchinari, degli utensili, dei locali , delle suppellettili ed ogni altro oggetto in dotazione alla mieleria, del loro corretto funzionamento e di eventuali danni arrecati a

cose , a terze persone o a se medesimo , nell'esercizio dell'attività, dovuti ad incauto uso o disattenzione dell'utente stesso o di terze persone.

C) TERZE PERSONE

L'introduzione nella mieleria di terze persone durante le fasi di lavorazione è vietato. Per terze persone sono indicate tutte quelle che non hanno avuto espressa autorizzazione da parte del Consiglio di Amministrazione o dal Comitato di Gestione.

XIV) DISPOSIZIONI FINALI

Per le disposizioni transitorie, ogni mieleria dispone di un allegato che risponde alle necessità specifiche di quella mieleria e che costituisce parte integrante al presente regolamento.

Il Presidente