



APAS
Apicoltori Campani Associati

Regolamento del locale di smielatura AP.AS. Apicoltori Associati Campani

1. Gestione del locale adibito alla smielatura

L'utilizzo della mieleria è consentito **esclusivamente** a tutti gli apicoltori soci dell'associazione APAS CAMPANIA i quali devono dichiarare di accettare **espressamente** il presente regolamento.

Ogni socio apicoltore che intende usare le stanze consortili deve coordinarsi con il Presidente di AP.AS. o con la persona da questo incaricata, per poter essere definiti orari e turni di utilizzo del locale e delle attrezzature.

I compiti del responsabile o della persona da esso delegata sono:

1. gestione tecnico-operativa di tutte le attività lavorative che si svolgono nella stanza di smielatura, in particolare la gestione degli orari di utilizzo degli impianti e degli spazi, gestione che avverrà a sua discrezione allo scopo di equilibrare la disponibilità della struttura tra i vari soci;
2. l'assegnazione di tempi e spazi ai soci attraverso procedure di prenotazione;
3. la supervisione e il coordinamento dell'uso di attrezzature e locali;
4. la tenuta dei registri e dei moduli relativi al funzionamento della stanza;
5. la tenuta del modulo, preventivamente compilato dagli utilizzatori, di manlevamento dell'APAS da ogni responsabilità per il prodotto realizzato e destinato ai terzi.

2. Lavorazione prodotti:

1. A tutti gli utenti è fatto obbligo di utilizzare camici e cuffie idonee alla lavorazione dei prodotti alimentari e di ogni altro dispositivo richiesto dalle norme di legge e regolamenti;
2. ogni utilizzatore deve obbligatoriamente procedere alla pulizia degli impianti, macchinari e locali utilizzati, da effettuarsi al termine delle operazioni lavorative, secondo le indicazioni del gestore della stanza.

3. Fasi della lavorazione

Il socio prenota il locale attrezzato per la produzione, trasformazione, confezionamento dei prodotti dell'Apiario che viene messo a disposizione per le fasi di lavorazioni per il periodo di tempo programmato.

Il socio, quale responsabile del laboratorio per il periodo di tempo prenotato, è obbligato, prima di iniziare le operazioni di lavorazione nella stanza, ad accertarsi del perfetto funzionamento delle macchine e degli impianti, della presenza nel locale di tutti gli oggetti inventariati e annotati nell'apposito registro e delle condizioni di pulizia del locale stesso, segnalando eventuali guasti o mancanze nell'attrezzatura, (eventuali mancanze riscontrate alla fine delle lavorazioni verranno



APAS
Apicoltori Campani Associati

addebitate all'utente). Inoltre, l'utente dovrà compilare alla fine delle lavorazioni l'apposito modulo di lavorazione e quello di manleva della responsabilità dell'APAS per il mancato rispetto delle norme sanitarie durante la lavorazione.

stoccaggio:

Una volta estratto dallo smielatore e filtrato, il miele viene posto in maturatori di proprietà dei singoli utenti o in quelli a disposizione della struttura previo accordo con i gestori; i maturatori vanno posti nella stessa stanza di smielatura, fermo restando la disponibilità dello spazio nella struttura.

I tempi di sosta del miele nei maturatori sono a discrezione dell'utente.

I maturatori devono essere in regola con le normative sanitarie in materia ed appositamente costruiti per contenere sostanze alimentari. Inoltre, ogni maturatore deve essere identificato con il codice di allevamento del socio proprietario dello stesso.

fase del confezionamento:

Questa fase può avvenire contestualmente o in un momento successivo alla smielatura, previa specifica prenotazione.

L'utente porta nella mieleria i propri contenitori, in materiale idoneo e conforme alle disposizioni di legge. Successivamente i contenitori vengono chiusi ermeticamente e viene apposta un'etichetta a norma secondo le vigenti leggi in materia.

Non può sostare nella stanza di smielatura prodotto confezionato, che l'utente è tenuto a ritirare al termine delle operazioni di invasettamento.

Ogni socio è unicamente responsabile di fronte alla legge del proprio prodotto, sia dal punto di vista fiscale che sanitario.

4.Modulistica

I moduli in dotazione alla stanza di smielatura sono:

Modulo contratto fitto comprendente i seguenti allegati:

- a.1 Allegato 1_Pulizia del locale
- a.2 Allegato 2_Inventario del locale
- a.3 Allegato 3_Strutturazion n. lotto
- a.4 Allegato 4_Scheda prodotto

Regolamento utilizzo locale smielatura



APAS
Apicoltori Campani Associati

5.Utilizzo del locale:

Per l'uso del locale, ogni utente è obbligato al controllo ed all'accertamento dello stato d'uso e della pulizia delle macchine date in consegna ed a redigere il modulo di presa in consegna della stanza. Nel caso l'utente noti o accerti guasti, malfunzionamento o disservizi o qualsiasi tipo di impedimento al corretto uso della stanza e dei suoi macchinari è obbligato ad interrompere immediatamente l'uso della struttura e ad avvertire del disservizio il responsabile o la persona da esso delegata in modo da permettere allo stesso di porre rimedio al disservizio, ad individuare, se esistono, responsabilità, o, se occorre, a chiamare un tecnico di fiducia dell'Associazione, il quale provvederà alle necessarie riparazioni. Eventuali costi dovuti per le riparazioni potranno essere addebitati all'utilizzatore **direttamente** responsabile del danno.

Se eventuali guasti o disservizi permettono comunque di ultimare le fasi della lavorazione, quest'ultimi non costituiscono in nessun caso titolo di giustificazione o di deresponsabilizzazione per l'utente, che a proprio rischio decida di utilizzare l'impianto in condizioni operative non perfette. Dovrà essere impedito all'utente successivo l'utilizzo dell'impianto, che non potrà essere utilizzato fino al superamento del disservizio.

L'utente alla fine dell'utilizzo della stanza è obbligato alla pulizia dei locali e del macchinario. In difetto, questo motivo può essere considerato grave inadempienza e provocherà la revoca di utilizzatore della stanza di smielatura.

6.Responsabilità

Gli utenti sono responsabili della struttura e dei macchinari loro consegnati e da loro controllati (controllo documentato dal modulo di presa in consegna) per tutto il periodo a loro assegnato. Sono, inoltre, responsabili per eventuali danni arrecati a cose e persone da essi causati nell'esercizio delle loro attività, di eventuali danni subiti per incauto uso o per disattenzione dell'utente stesso o per terze persone.

7.Spese per l'utilizzo del locale della smielatura

A fronte dell'utilizzo del locale della smielatura, APAS emetterà una nota di addebito al socio per far fronte a tutte le spese di pulizia e di tenuta perfetta dei macchinari. Tale spesa sarà commisurata:

- al tempo di utilizzo del locale;
- al prodotto realizzato;
- al numero di alveari.