

Allegato 6

BOZZA DI REGOLAMENTO PER L'USO E LA GESTIONE DEL LABORATORIO PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI

	Indice:	
<i>Art.1</i>	<i>Oggetto</i>	3
<i>Art.2</i>	<i>Individuazione del Soggetto Gestore</i>	3
<i>Art.3</i>	<i>Modalità di gestione</i>	3
<i>Art.4</i>	<i>Manutenzione</i>	4
<i>Art.5</i>	<i>Manipolazione dei prodotti alimentari,</i>	5
<i>Art.6</i>	<i>Adozione delle corrette modalità di manipolazione e trasformazione dei prodotti</i>	6
<i>Art.7</i>	<i>Regole comportamentali del personale</i>	7
<i>Art.8</i>	<i>Raccolta e smaltimento dei rifiuti differenziati e delle acque reflue</i>	8

Art.1 Oggetto

Il presente Regolamento disciplina la gestione di locali, impianti, macchine ed attrezzature che costituiscono il laboratorio per la trasformazione di prodotti agricoli in prevalenza biologici che l'Ente Regionale Parco di Veio ha realizzato presso la sede istituzionale dell'Ente, sito in Via Castelnuovo di Porto, 14 nel Comune di Sacrofano e da questi ottenuti a titolo di comodato ventennale gratuito.

Il laboratorio viene affidato ad un Soggetto Gestore per la conduzione delle attività di trasformazione dei prodotti.

Il Soggetto Gestore deve essere rappresentato da un imprenditore abilitato alla trasformazione di prodotti destinati ad uso alimentare, ed è da individuarsi prioritariamente tra i produttori ed imprenditori agricoli (come da Legge 296/06; D.Lgs. 228/01, 99/04, 244/07; D.M. 5/8/10; D.G.R.M. 16/2/05), anche costituiti in forma associata tra loro, e che ha come oggetto sociale l'esercizio esclusivo dell'attività agricola di cui all'art. 2135 del Codice Civile, nonché tutte le operazioni successive alla raccolta dei prodotti aziendali e relative alla loro trasformazione.

Il Soggetto Gestore sottoscrive con l'Ente Parco un apposito contratto di concessione amministrativa omnicomprensivo per l'utilizzo dei locali, delle macchine e delle attrezzature che costituiscono il laboratorio.

Il laboratorio per la trasformazione di prodotti agricoli (in appresso denominato per brevità laboratorio) è costituito da:

- n. 1 locale per la trasformazione dei prodotti agricoli;
- n. 1 locale per l'immagazzinamento e la conservazione per i prodotti freschi, o
- n. 1 locale per l'immagazzinamento e la conservazione dei prodotti trasformati
- n. 1 locale servizi e spogliatoio;
- macchine ed attrezzi, di cui al contratto di concessione.

Art.2 Individuazione del Soggetto Gestore

Il Soggetto Gestore, da ora in avanti indicato anche come Gestore, viene individuato dall'Ente Parco mediante procedura di gara aperta.

Il Gestore è il concessionario dei locali e delle macchine ed attrezzi di proprietà dell'Ente ed a lui affidati, e per i quali deve corrispondere all'Ente un canone mensile e provvedere alla manutenzione dei beni, come da specifiche riportate nel contratto di concessione.

Art.3 Modalità di gestione

L'Ente Parco Naturale di Veio, (in appresso denominato per brevità Ente) in accordo con la normativa vigente, stabilisce la modalità di conduzione del laboratorio sulla base del criterio dell'efficienza, dell'efficacia e dell'economicità, che il Gestore deve obbligatoriamente sottoscrivere per accettazione al momento della presentazione della domanda di partecipazione al bando.

Il Gestore si impegna a rispettare ed a fare rispettare tali modalità da quanti frequentino il laboratorio a qualsiasi titolo e per qualsiasi scopo.

In particolare, il Gestore deve, in ogni caso, garantire:

- a- il rispetto della destinazione d'uso dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'Ente;
- b- il corretto utilizzo e regolare manutenzione delle attrezzature messe a disposizione dall'Ente;
- c- la trasformazione di prodotti agricoli provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche dei territori del Parco Regionale di Veio e dei Comuni i cui confini siano compresi all'interno dell'Area Protetta, o dai territori della Regione Lazio;
- d- la separazione spazio-temporale delle lavorazioni di prodotti bio e convenzionali.

Il Gestore deve quindi provvedere all'acquisizione delle materie prime conferite da produttori agricoli, ed è sempre responsabile della loro corretta manipolazione e trasformazione in base alle normative vigenti in materia.

Nello specifico, il Gestore può acquistare le materie prime dal proprietario e rivendere quindi il prodotto finito oppure lavorare le materie prime e restituire il prodotto finito al conferente.

In caso di lavorazione per conto terzi, ed al fine di salvaguardare la personalizzazione di eventuali ricette e di verificarne la corretta attuazione, il Gestore sotto la sua responsabilità può avvalersi della supervisione del fornitore o di altri operatori, se in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

Art.4 Manutenzione

Il Gestore, attraverso gli operatori da lui incaricati ed autorizzati all'utilizzo del laboratorio, deve mantenere in perfetta efficienza e pulizia i locali, impianti, macchine ed attrezzature affidati, nonché le aree adibite a carico/scarico delle merci, posizionate nelle aree comuni esterne..

In caso di autorizzazione all'accesso di terzi all'uso del laboratorio, il Gestore deve verificare che siano rispettate e ripristinate tutte le condizioni igieniche richieste per la lavorazione dei prodotti prima di iniziare un nuovo ciclo.

Deve, inoltre, provvedere autonomamente e comunque senza alcun intervento da parte dell'Ente, alle spese di manutenzione ordinaria di locali, impianti, macchine ed attrezzature affidati, come da specifiche riportate nel contratto di concessione.

Sono ugualmente a carico del Gestore gli acquisti relativi ai materiali di consumo necessari alla trasformazioni dei prodotti agricoli ed al loro confezionamento, nonché la stipula dei contratti di fornitura per le utenze ed i relativi consumi.

Laddove il Gestore ritenga necessario dotarsi di ulteriori specifiche utenze (linee telefoniche, connessioni internet, ecc.) non comprese tra quelle del laboratorio, questi provvede autonomamente ed a proprie spese all'attivazione di fornitura, previo parere favorevole dell'Ente.

Alla formale consegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature, è onere ed obbligo del Gestore il rispetto di tutte le norme legislative in materia di sicurezza sul

lavoro, HACCP, corretto utilizzo di macchine ed attrezzature e dei recipienti a pressione.

Sono altresì a carico del Gestore: la revisione periodica e la manutenzione straordinaria degli impianti e delle macchine ed attrezzature, nonché l'attuazione delle norme di sicurezza degli impianti e la garanzia della sicurezza degli operatori e di persone a qualsiasi titolo presenti nel laboratorio per conto del Gestore.

Sono, invece, a carico dell'Ente le spese di manutenzione straordinaria dell'immobile, specificamente riportate nel contratto di concessione.

Il Soggetto Gestore è tenuto a segnalare tempestivamente la necessità di sostituire impianti o attrezzature vetuste e non più idonee all'attività prevista e provvederà alla sostituzione a proprie spese.

Nel caso in cui tali impianti o attrezzature siano pericolose deve essere cessato immediatamente il loro utilizzo e prevista la loro sostituzione.

Art.5 Manipolazione dei prodotti alimentari,

Sulla base delle indicazioni contenute nell'*Allegato II Capitolo IX del Reg. CE 852/2004*, il Soggetto Gestore non deve utilizzare all'interno del laboratorio materie prime o ingredienti diversi dai prodotti agricoli vegetali ortofrutticoli di provenienza aziendale o da apicoltura, in particolare non deve utilizzare carne o sottoprodotti animali anche se di produzione aziendale.

Il Soggetto Gestore nella fase di trasformazione dei prodotti è tenuto ad utilizzare preferibilmente materie prime certificate da agricoltura biologica; il gestore inoltre non deve utilizzare in alcuna fase di produzione e per nessun motivo all'interno del laboratorio materie prime o ingredienti o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti:

- se questi sono OGM,
- se risultano contaminati,
- se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente conservati in modo da evitare deterioramenti nocivi e/o eventuali contaminazioni.

In tutte le fasi di lavorazione, trasformazione e stoccaggio gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, che pur igienicamente trattati possono essere in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, non devono essere conservati all'interno dei locali del laboratorio tanto a lungo ed a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.

Per i prodotti freschi o trasformati particolarmente suscettibili di deperimento e per i quali è necessaria la conservazione a basse temperature, si deve prevedere l'utilizzo almeno temporaneo della cella frigorifera in attesa che questi vengano lavorati o rimossi.

Tutte le fasi di lavorazione, trasformazione e stoccaggio devono essere eseguite a norma di legge secondo le necessità proprie di ogni ciclo e di ogni prodotto in modo tale che il prodotto finale rispetti i requisiti per la commercializzazione e l'assunzione umana senza provocare rischi per la salute.

Una volta trasformati, i prodotti devono essere rimossi dai locali magazzino e dalla cella frigorifera compatibilmente con le necessità di utilizzo del laboratorio e con le scelte logistiche del Gestore, al fine di evitare l'accumulo di eccessive quantità all'interno dei locali di lavorazione.

Gli scarti, le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi i residui di imballaggi e di lavorazione, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi ed avviati alla raccolta differenziata.

Art.6 Adozione delle corrette modalità di manipolazione e trasformazione dei prodotti

Nel laboratorio, a carico del Gestore, devono essere attuate tutte le necessarie procedure conformemente alla normativa vigente in materia per il contenimento di roditori, insetti ed altri animali nocivi, ed adottati idonei sistemi meccanici e non chimici atti ad impedirne la presenza, che non costituiscono pericolo per l'uomo o causa di contaminazione per le sostanze alimentari.

In considerazione della necessità del controllo del rischio sanitario rappresentato dalla possibilità di sviluppo di microrganismi ed in particolare del *Clostridium botulinum*, oltre ad altre potenziali fonti di inquinamento o pericolo per la salute degli operatori e per la tutela dei consumatori, il Gestore deve provvedere a suo carico alla redazione di un manuale HACCP, contestualizzato alle specifiche lavorazioni previste ed alle caratteristiche del laboratorio.

Il manuale HACCP, oltre a descrivere le modalità con cui avviene il trattamento delle materie prime e dei prodotti, deve includere la documentazione sulle attività di monitoraggio effettuate in corrispondenza dei Punti di controllo critici (CCP) che verranno individuati. Tale attività di monitoraggio, che include ad esempio la misurazione del pH nel caso di conserve sottoposte ad acidificazione, va effettuata con frequenza tale da mantenere sotto controllo i CCP identificati.

Oltre all'adozione dello specifico manuale HACCP, le attività all'interno del laboratorio devono svolgersi in base a regole di sicurezza alimentare da seguire incondizionatamente, quali:

- utilizzare alimenti freschi e di ottima qualità;
- lavare accuratamente le verdure;
- utilizzare aceto, sale e zucchero quali conservanti naturali, aggiunti in quantità sufficienti;
- utilizzare contenitori e coperchi adatti e conservarli in buone condizioni

- etichettare i prodotti secondo le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia per la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (D. Lgs 109/92, D. Lgs n.77/93, Reg. UE n. 1169/2011 del 25/10/2011);
- conservare in modo adeguato, in ambiente fresco, al riparo dalla luce e da ogni fonte di calore;
- allontanare immediatamente i prodotti difettosi o contaminati o che presentano colori, sapori o qualsiasi altro segno che faccia sospettare una conservazione irregolare.

Ai fini del corretto svolgimento delle attività di trasformazione all'interno del laboratorio, il Gestore deve quindi assicurare l'adozione di basilari accorgimenti preliminari per ogni tipo di preparazione, quali:

- lavaggio e pulizia accurata delle mani e dei piani di lavoro;
- lavaggio e pulizia accurata degli ingredienti alimentari;
- indossare indumenti adatti alla permanenza in laboratorio;
- utilizzo di contenitori sterili per alimenti di piccole o medie dimensioni (per facilitare la penetrazione del calore in tutti i punti dell'alimento da conservarsi).

Art.7 Regole comportamentali del personale

Ogni operatore che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che operi nel laboratorio e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile del laboratorio.

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

Nel laboratorio disciplinato dal presente regolamento è vietato:

- fumare e mangiare nei locali di produzione, di lavorazione e di stoccaggio degli alimenti;
- detenere qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
- utilizzare mezzi azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo ad eccezione di quelli a motore elettrico;
- introdurre e detenere qualsiasi specie di animale all'interno del laboratorio.

Art.8 Raccolta e smaltimento dei rifiuti differenziati e delle acque reflue

La raccolta e/o lo smaltimento degli scarti di lavorazione, dei rifiuti differenziati e delle acque reflue del laboratorio deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia e con particolare attenzione alle normative relative alla raccolta differenziata e smaltimento degli scarti alimentari e degli olii vegetali esausti.

I rifiuti differenziati devono essere raccolti in recipienti impermeabili, lavabili e disinfettabili, muniti di coperchio a tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere, secondo quanto indicato dal Comune ospitante nella procedura di raccolta dei rifiuti "Porta a Porta"..

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e devono essere depositati in contenitori chiudibili.

Si devono prevedere opportune superfici e disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. Le superfici di deposito dei rifiuti devono essere mantenute costantemente pulite e, ove necessario, al riparo da animali infestanti.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione.

I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere conservati in un locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed attrezzato con armadi chiusi.