



Comunità Montana INTEMELIA

18035 DOLCEACQUA IM - Via Roma s.n.c. – loc. San Giorgio
Tel. 0184 / 205000 – 205001 - Fax 0184 / 206460
www.cmintemelja.it E-mail: cmi@cmintemelja.it

REGOLAMENTO

Centro di confezionamento olio extravergine d'oliva

Adottato con deliberazione del Consiglio Generale n. 07 del 26 febbraio 2010



CENTRO DI CONFEZIONAMENTO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

REGOLAMENTO

- 1) La Comunità Montana Intemelìa mette a disposizione degli olivicoltori presenti sul territorio del Comprensorio Intemelio (costituito dai comuni della Comunità Montana Intemelìa: Airole, Apricale, Bajardo, Castelvittorio, Dolceacqua, Isolabona, Olivetta San Michele, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima, Seborga, Soldano, Vallebona e dai comuni costieri di Camporosso, Bordighera, Vallecrosia e Ventimiglia), un Centro di Imbottigliamento (di seguito chiamato Centro), dotato delle attrezzature e delle debite autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, per l'imbottigliamento dell'olio extravergine d'oliva prodotto nelle loro aziende agricole.
- 2) Per poter fruire del Centro di Imbottigliamento e delle attrezzature in esso contenute, i produttori interessati dovranno farne richiesta scritta alla Comunità Montana Intemelìa, allegando l'attestazione di versamento della quota forfettaria a sostegno delle spese di funzionamento (pulizie, corsi aggiornamento, utenza elettrica, materiali di consumo: guanti, camici, cuffie, ecc...), determinata annualmente dalla Giunta Esecutiva. Per l'anno 2010 la quota è stabilita in **Euro 50,00** Tale somma dovrà essere versata sul C/C postale n.12931184 intestato a: **Comunità Montana Intemelìa Servizio di Tesoreria – Causale di versamento: Quota rimborso spese forfettarie di funzionamento per Centro di Imbottigliamento – Anno**
- 3) Il Centro, ubicato presso la nuova sede della Comunità Montana Intemelìa, in Dolceacqua, Via Roma s.n.c. – Loc. San Giorgio, utilizzabile dagli olivicoltori esclusivamente ai soli fini dell'imbottigliamento dell'olio extravergine d'oliva proveniente dalla molitura di olive raccolte esclusivamente nella propria azienda, è costituito dai seguenti locali ed attrezzature:
 - a) Uno spazio per lo stoccaggio temporaneo dei contenitori vuoti per il confezionamento ed eventuali prodotti finiti in sosta;
 - b) Uno spogliatoio;
 - c) Servizi igienici;
 - d) Un locale confezionamento olio dotato delle seguenti attrezzature:
 - Una imbottigliatrice manuale, dotata di pompa aspirante;
 - Due cisterne in acciaio inox per lo stoccaggio dell'olio;
 - Due tavoli da lavoro in acciaio inox;
 - Un lavello in acciaio inox dotato di erogatore a comando non manuale, acqua calda e fredda;
 - Un lavamani con erogatore comando non manuale, acqua calda e fredda, distributore di detergente liquido e asciugamani a perdere da cestinare dopo l'uso;



- Una tappatrice manuale.
- e) Un armadietto per il deposito del materiale per le pulizie.
- 4) Per il conferimento e confezionamento dell'olio extravergine d'oliva nel Centro di Imbottigliamento, il produttore dovrà seguire scrupolosamente le procedure e prescrizioni di seguito indicate e quelle che potranno essere successivamente emanate dalla Comunità Montana Intemelìa. Prima di accedere al Centro di Imbottigliamento ogni produttore riceverà tutte le informazioni utili per il corretto utilizzo dei locali e delle attrezzature presenti.
- a) Per quanto concerne la corretta prassi igienica è obbligatorio indossare gli indumenti prescritti, curare la pulizia personale e comunque seguire scrupolosamente le indicazioni e le disposizioni contenute nel "Manuale di Corretta Prassi Igienica".
- b) Per le operazioni di carico/scarico e confezionamento dell'olio extravergine d'oliva, devono essere seguite le norme descritte nei punti successivi e quelle che, se necessario, potranno essere di seguito emanate dalla Comunità Montana Intemelìa, in particolare:
- Le Aziende Agricole che accedono al Centro per le operazioni di confezionamento, al fine di assicurare la provenienza (tracciabilità) dell'olio extravergine d'oliva, dovranno documentare secondo le prescrizioni previste dalla normativa vigente, la provenienza dell'olio d'oliva; copia di tale documento (DDT di trasporto) deve essere consegnata al Responsabile del Centro, il quale la conserverà in apposito Registro. La Comunità Montana Intemelìa non è responsabile della qualità dell'olio extravergine d'oliva confezionato presso il Centro, essa si limita a mettere a disposizione dei produttori la propria struttura e ad assicurare che vengono rispettate le norme igieniche previste nel piano di Autocontrollo HACCP previsto per il Centro.
 - Indossare l'abbigliamento prescritto: camice di colore bianco, copricapo e guanti (tutti accessori monouso).
 - Trasferire l'olio d'oliva dal deposito aziendale al Centro di Imbottigliamento esclusivamente con contenitori di acciaio inox. Il produttore giunto nel Centro di imbottigliamento provvede a trasferire l'olio d'oliva dal contenitore utilizzato per il trasporto alle cisterne presenti all'interno della struttura. Il Responsabile del Centro di Imbottigliamento provvederà ad iscrivere nell'apposito registro di carico e scarico il quantitativo d'olio d'oliva in entrata e il confezionato (in uscita).
 - Seguiranno da parte del produttore le operazioni di imbottigliamento, utilizzando l'imbottigliatrice presente nel Centro, di sigillatura ed etichettatura, (sotto il controllo del Responsabile HACCP).
 - Terminate le operazioni di imbottigliamento, il produttore ritira il prodotto da lui stesso confezionato, mentre il Responsabile del Centro provvede ad aggiornare il Registro di carico e scarico.
- c) Al termine di ogni ciclo di lavorazione si attiveranno le operazioni di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali, secondo le prescrizioni contenute nel manuale di autocontrollo HACCP. Tali operazioni sono affidate a ditta specializzata.
- 5) Al fine di mantenere costante l'attenzione sulle problematiche dell'igiene alimentare, nel corso dell'anno verranno effettuati uno o più incontri didattici dove saranno affrontati argomenti inerenti:



- a) La Direttiva 93/43 CEE; il Reg. 852/2004 'Igiene dei prodotti alimentari'; il Principio della Responsabilità; il Principio della Garanzia della Qualità; significato ed attuazione del Piano di Autocontrollo;
- b) Principi generali di microbiologia alimentare; le malattie trasmesse dagli alimenti; principi generali di prevenzione;
- c) Fondamenti del Sistema HACCP; componenti di un Piano di Autocontrollo; predisposizione di un Piano di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP;
- d) Verifica della documentazione e discussione su eventuali NC e loro gestione (sul modello *audit* o verifica interna).

I corsi sono obbligatori. Ognuno di questi incontri formativi verrà verbalizzato e copia del verbale conservata nel Registro del Manuale di Autocontrollo.

- 6) E' rigorosamente vietato l'uso dei locali per il confezionamento di prodotti diversi dall'olio extravergine d'oliva.
- 7) L'accesso al Centro di Imbottigliamento potrà avvenire esclusivamente in presenza di personale all'uopo incaricato dalla Comunità Montana Intemelja.
- 8) La Comunità Montana Intemelja si riserva di determinare a suo insindacabile giudizio, i giorni e gli orari di apertura del Centro.
- 9) L'utente manleva la Comunità Montana Intemelja da ogni responsabilità per danni a cose o persone che potrebbero verificarsi nell'utilizzo del centro e delle attrezzature in esso presenti.

F.to IL PRESIDENTE
- Gianstefano ORENCO -