



REGOLAMENTO INTERNO CONFERIMENTO DEL SIERO DI LATTE



**Consorzio Granterre
Società Cooperativa Agricola
Via Polonia 30/33 – 41100 Modena
TEL. 059- 31.21.62 – FAX 059-45.04.41
www.granterre.it**

ART. 1

Oggetto del regolamento

- 1.1- Tempi e modi dell'esecuzione del conferimento del siero di latte.

ART. 2

Obblighi di conferimento e adempimento dei soci

- 2.1- Il Caseificio socio é tenuto a conferire tutto il siero prodotto, salvo casi particolari da concordare preventivamente.
- 2.2- Se viene fornito da GRANTERRE l'impianto di refrigerazione in comodato d'uso il conferimento non dovrà essere inferiore ad anni 5 (cinque) dal momento in cui viene fornito l'impianto stesso.
- 2.2- Il Caseificio socio deve consegnare il siero tutti i giorni fissati e comunicati preventivamente da GRANTERRE.
- 2.3- In base all'art. 6 dello statuto sociale, i nuovi caseifici conferenti possono richiedere di diventare soci speciali (formazione - inserimento), in quanto prima di diventare soci effettivi possono sperimentare l'applicazione dei regolamenti per il pagamento qualità, i servizi di assistenza tecnica che Granterre offre, la qualità del proprio siero.

Durante il periodo d'inserimento, il nuovo socio verrà assistito con molta attenzione, dall'ufficio soci in collaborazione con il laboratorio e gli addetti di Serum Italia, i quali dovranno verificare le eventuali problematiche tecniche del nuovo socio e insieme individuare le soluzioni.

Periodicamente il responsabile dell'Ufficio Soci, i tecnici ed il socio, dovranno incontrarsi per verificare i risultati raggiunti. Il responsabile dell'ufficio soci almeno una volta all'anno dovrà relazionare al Consiglio di Amministrazione relativamente ai risultati raggiunti e all'impegno dimostrato dal socio.

Al termine del periodo, di inserimento valutati i risultati raggiunti in termini qualitativi e di integrazione in ragione del perseguimento degli scopi sociali ed economici della cooperativa, verrà stabilito tra il socio speciale ed il Consorzio Granterre il passaggio a socio effettivo o la cessazione del rapporto.

Il socio che chiede di essere ammesso nella categoria di socio speciale, si impegna a rispettare ed accettare tutte le norme presenti nello statuto e nel presente regolamento interno.

Il Consiglio di amministrazione stabilisce nella delibera di ammissione la durata del periodo di formazione, che non potrà mai superare i 5 anni e l'entità del capitale sociale che il socio deve versare.

ART. 3

Idoneità e requisiti del prodotto

- 3.1- Il siero di latte deve provenire dalla trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano ai sensi dell'art. 10 comma 8 del Reg. CE n.853/2004 o in Grana Padano o in formaggi non acidi.
- 3.2- Il siero potrà essere conferito grasso o scremato
- 3.3- Deve avere le seguenti CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE STANDARD:
pH 6,00 (tolleranza - 0,10)

Sostanza secca MAGRA min 6,30%

Temperatura di conservazione e di consegna max 8° C (tolleranza 10°C)

Assenza di additivi e conservanti di qualsiasi genere.

- 3.4- Il siero dovrà provenire dalla trasformazione del latte crudo genuino e sano in formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano o formaggi non acidi.
- 3.5- Allo scopo di preservare i migliori requisiti igienico-sanitari e qualitativi del siero, il caseificio deve procedere nel modo seguente. Il siero, subito dopo avere estratto il formaggio dai doppi-fondi di cottura, deve essere aspirato e immediatamente raffreddato ad una temperatura inferiore a 8°C attraverso scambiatore a piastre in continuo. Il siero deve essere poi stoccato in serbatoi inox coibentati e dedicati ad uso alimentare. Giornalmente, entro poche ore dalla sua giacenza nei serbatoi coibentati e agitati se il siero è grasso, viene ritirato e trasportato al Centro di concentrazione.
- 3.6- Gli impianti per il raffreddamento del siero, i serbatoi di stoccaggio e ogni altro impianto che viene a contatto con il siero, devono essere giornalmente sanificati e lavati con CIP di lavaggio dedicato.
- 3.7- Il siero destinato al centro di concentrazione di Albareto è un prodotto destinato ad ulteriore lavorazione la cui tipologia verrà specificata sui documenti di trasporto che lo accompagneranno a destinazione.
- 3.8- Il Caseificio conferente si impegna, sotto la propria esclusiva responsabilità, a consegnare la materia prima conforme ai requisiti richiesti dalla normativa igienico-sanitaria nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento alla presenza di aflatossine, i cui tenori dovranno essere rigorosamente contenuti nei limiti previsti dal Reg. CE 466/2001 e garantisce che i sistemi di controllo del processo produttivo applicati consentano la verifica del rispetto delle succitate norme.

ART. 4

Modalità di ritiro

- 4.1- GRANTERRE ritirerà il siero con idonee cisterne isotermitiche, in tempo utile a garantire la non deperibilità del siero stesso.
- 4.2- La determinazione del peso avverrà al momento del ritiro presso il caseificio e sarà riscontrata all'arrivo presso il centro di concentrazione.

ART. 5

Controllo dei prodotti

- 5.1- GRANTERRE o suo incaricato potrà ispezionare in qualsiasi momento il Caseificio. Le visite ispettive saranno rivolte a verifiche sul siero:
 - a) Controllo della temperatura di raffreddamento e conservazione che non deve essere superiore ai +8°C e comunque inferiore a 10°C.
 - b) Controllo dell'acidità che non dovrà essere inferiore a pH 6,00 (tolleranza -0,10)
 - c) Controllo della sostanza secca magra che non deve essere inferiore al 6,30 %
 - d) Controllo delle condizioni igieniche delle strutture e dell'impianto di refrigerazione impiegati per il raffreddamento e la conservazione del siero.

- 5.2- Il rifiuto del socio, o di suo incaricato o rappresentante, all'effettuazione dell'ispezione e al prelievo di campioni comporterà la sospensione del conferimento fino a quando non sia espletato il controllo.
- 5.3- Ai fini del prelievo di campioni, ove il legale rappresentante del caseificio socio sia assente egli si riterrà rappresentato da incaricati i cui nominativi dovranno essere preventivamente segnalati a GRANTERRE.

ART. 6

Prelievo dei campioni

- 6.1- Al fine di controllo e analisi gli incaricati di GRANTERRE preleveranno i campioni di siero all'arrivo presso il centro di concentrazione, per rilevare la temperatura, l'acidità, la Sostanza secca magra e la percentuale di grasso.
- 6.2- In caso di dati anomali l'addetto allo scarico contatterà immediatamente il casaro del caseificio socio per segnalare l'anomalia.
- 6.3- Periodicamente Granterre invia via fax al Caseificio socio i dati delle analisi effettuate all'arrivo con l'indicazione dei dati ritenuti anomali.
- 6.4- Il socio è consapevole ed accetta che il prelievo dei campioni, le analisi per la determinazione dei parametri di cui sopra ed il peso avvengano all'arrivo presso lo stabilimento di concentrazione.

ART. 7

Sanzioni

- 7.1 Qualora il siero presenti caratteristiche qualitative non idonee alla trasformazione industriale (es. siero acido), il prodotto verrà, comunque, ritirato, ma destinato ad uso zootecnico e, di conseguenza, verrà valorizzato in base al prezzo di mercato del siero per suini.

ART. 8

Remunerazione prodotto conferito

- 8.1- Spetta al Consiglio di Amministrazione definire:
- a) parametri qualitativi ai quali dovrà corrispondere il siero conferito dai soci e la remunerazione del prodotto in relazione alla qualità, alla quantità e alla distanza dal centro di concentrazione;
 - b) l'ammontare dell'acconto mensile da liquidarsi al socio sul siero conferito, sia per la parte magra, che per la parte grassa trasformata in resa burro;
 - c) i termini di pagamento degli acconti.
- 8.2- In base alle risultanze di bilancio d'esercizio del CONSORZIO GRANTERRE verrà determinato il saldo finale di remunerazione per ogni Kg di siero conferito magro. Se il siero conferito è grasso, verrà determinato il saldo per ogni Kg di burro ottenuto dalla materia grassa contenuta nel siero. La proposta sarà avanzata dal Consiglio di Amministrazione e sottoposta dall'Assemblea dei soci cui compete la approvazione del bilancio.

ART. 9

Impianti di refrigerazione del siero

GRANTERRE potrà fornire in comodato gratuito ai Caseifici soci gli impianti di refrigerazione del siero, previa stipula del relativo contratto.

ART. 10

Impugnazione delle delibere

- 10.1- Tutte le deliberazioni del Consiglio di Amministrazione previste dal presente regolamento potranno essere impugnate dal socio, ai sensi degli articoli 50 e 51 dello statuto, con esclusione delle controversie di cui ai precedenti articoli 6 e 7, devoluti in perizia contrattuale.
- 10.2- La proposizione della impugnativa e la pendenza della procedura arbitrale preordinata alla risoluzione delle controversie non sospendono l'immediata esecutività, della delibera impugnata ove sancita.
- 10.3- L'impugnativa della deliberazione deve essere proposta, a pena di decadenza, entro 30 giorni a decorrere dal ricevimento della comunicazione del testo integrale del deliberato e della sua motivazione.
- 10.4- La mancata impugnativa nei termini equivale ad acquiescenza del socio.

ART. 11

Comunicazioni e termini

- 11.1- Tutte le comunicazioni tra GRANTERRE ed i propri soci saranno validamente effettuate soltanto a mezzo di lettera raccomandata, di telegramma o fax o notifica a mezzo di Ufficiale Giudiziario. Le comunicazioni alla cooperativa di qualsiasi natura dovranno essere indirizzate presso la sua sede legale. Le comunicazioni ai soci saranno indirizzate nel domicilio risultante dal libro soci.
- 11.2- Il socio deve comunicare con telegramma, fax o atto notificato a mezzo di ufficiale giudiziario il mutamento del proprio domicilio.
- 11.3- I termini di cui al presente regolamento, salva diversa precisazione, si computeranno ai sensi delle disposizioni previste dal Codice di Procedura Civile.

**Regolamento Interno Approvato con Assemblea Generale Ordinaria
dei Soci del 27/06/2008**