

Disciplinare tecnico di prodotto e di produzione

“PAPPA REALE FRESCA ITALIANA”

1. Presentazione

Il Co.pa.it, Associazione per la produzione e la valorizzazione della Pappa Reale fresca Italiana, opera a livello nazionale promuovendo la conoscenza ed il valore della Pappa Reale Fresca, organizzando corsi di formazione e finanziando ricerche atte a migliorare la produzione del prodotto.

L’obiettivo del Co.pa.it è quello di garantire il consumatore di Pappa Reale fresca tramite una produzione che segue un rigido disciplinare tecnico, attraverso un marchio di tutela e creando un prodotto certificato.

2. Responsabilità di redazione, modifica, riesame ed attuazione dei contenuti del presente disciplinare.

La responsabilità della redazione, modifica e riesame del presente documento è a cura del Consiglio Direttivo del Co.pa.it e approvato dai Soci. Il riesame sarà effettuato **annualmente in dicembre**.

Il Co.pa.it redige un elenco dei documenti sottoposti alle modifiche in seguito al riesame (all. 24).

La responsabilità di attuazione dei contenuti è in parte del Consiglio Direttivo, in parte dei Soci e in parte dell’organismo di controllo esterno.

3. Obbligatorietà del seguente disciplinare.

Il Co.pa.it stabilisce che il presente disciplinare di prodotto e di produzione sia vincolante per tutti i Soci Produttori e/o Confezionatori.

4. Scopo e campo di applicazione

Lo scopo e campo di applicazione del presente disciplinare tecnico è di riconoscere le caratteristiche di un prodotto italiano di alta qualità: la *PAPPA REALE FRESCA ITALIANA*.

Un alimento di origine animale, ricco di vitamine e oligoelementi utilizzato soprattutto da anziani, bambini, sportivi o quale supplemento nutrizionale per pazienti. Un alimento delicato e pregiato, la pappa reale italiana si distingue per le peculiarità del suo processo produttivo ottenuto seguendo il disciplinare CO.PA.IT, il quale mira ad offrire al consumatore un prodotto il meno differente possibile da quello utilizzato dalle api all’interno dell’alveare.

5. Valore aggiunto

Il valore aggiunto caratteristico del prodotto oggetto di certificazione è costituito da vari fattori:

- **La localizzazione :**

La Pappa Reale è stata ottenuta in Italia, secondo le migliori pratiche apistiche, dai Soci della Associazione di produttori Co.pa.it.

Non è ammesso ai Soci PRODUTTORI Co.pa.it commercializzare Pappa Reale di origine non Italiana.

I Soci Co.pa.it utilizzano e condividono le informazioni, le conoscenze e i mezzi tecnici messi a disposizione dall’Associazione al fine di ottenere un prodotto di eccellenza.

- **La conservazione:**

Per l’alto contenuto di acqua e per la particolare composizione chimica ricca di sostanze biologicamente attive la Pappa Reale teme l’ossigeno e la luce, oltre naturalmente la temperatura non idonea. Resiste ai batteri, essiccandosi all’aria.

Più la temperatura è elevata, più rapide sono le trasformazioni biochimiche a cui va incontro.

Il termine di conservazione di 18 mesi (TMC) è il periodo generalmente utilizzato e indicato entro il quale la Pappa Reale fresca Italiana, se opportunamente conservata, mantiene le specifiche

caratteristiche qualitative, organolettiche e nutrizionali. Il Co.pa.it raccomanda che il termine minimo di conservazione sia preferibilmente di 18 mesi a partire dalla data di produzione.

Per la conservazione devono essere usati contenitori ermetici per alimenti i quali devono essere immediatamente riposti in un frigo destinato ai prodotti dell'alveare, preferibilmente no-frost, dotato di termometro di controllo ad una temperatura compresa tra i 2°C e i 5°C.

Se la produzione di Pappa Reale non supera i 5 kg. si autorizza la conservazione della stessa nel frigorifero domestico, sempre a temperatura tra i 2° e i 5°C, purché sia riposta in contenitore ermetico inserito in un sacchetto di nylon, chiuso anch'esso. E' obbligatorio l'inserimento di una sonda nel frigorifero per controllarne la temperatura.

Il frigorifero deve contenere solo Pappa Reale Fresca Italiana.

- **La Nutrizione:**

Le famiglie di api, durante la produzione della Pappa Reale fresca Italiana, si nutrono solo di nettare, miele e polline e non è consentito alimentarle con altri prodotti.

(bibliografia :A.Contessi, LE API ed/agricole. PRODUTTORE DI PAPPA REALE, A.Cailles FAI M.F.Caboni,A.G.Sabattini, G.Lerker LA GELATINA REALE, ORIGINE PROPRIETA' COMPOSIZIONE, apoidea n°2 .

6. Riferimenti

- Iso 12824:2016
- French position on royal Jelly specification standard project
- AFNOR WG 13 Produits de l'apiculture Gelée royale Specifications

7. Definizioni

Ai fini del presente disciplinare si intende:

CO.PA.IT: Associazione per la produzione e la valorizzazione della Pappa Reale fresca Italiana, con sede in Alberese –Grosseto. L'Associazione è gestita da un Consiglio direttivo che si avvale di una segreteria per l'organizzazione e coordinamento delle varie attività.

Api mellifere ligustiche: api autoctone del territorio Italiano, provenienti da specifica selezione.

Api nutrici: api mellifere ligustiche operaie di età compresa fra il 4° e 15° giorno di vita.

Pappa reale o gelatina reale: è principalmente il secreto delle ghiandole ipofaringee e mandibolari dell'ape nutrice.

Si tratta di un alimento naturale, esente da ogni additivo, il quale, nel rispetto del presente disciplinare, non subisce alcuna trasformazione o lavorazione, o processo che ne alteri lo stato. La Pappa Reale è il nutrimento esclusivo di tutte le larve di api dalla loro schiusa al terzo giorno di vita, nonché di quelle larve destinate a svilupparsi in regine fino al loro quinto giorno di vita larvale (il momento in cui la cella viene opercolata e lo sviluppo avviene come in un bozzolo), e infine dell'ape regina.

La Pappa Reale viene utilizzata subito dopo la secrezione, non viene immagazzinata come il polline e il miele.

8. Soci della Associazione

I soci dell'Associazione CO.PA.IT sono produttori e confezionatori di Pappa Reale fresca Italiana, in regola con le quote associative e con la documentazione obbligatoria, che partecipano alla certificazione di prodotto secondo il presente Disciplinare tecnico.

I nuovi Soci che si avvicinano al Co.pa.it e non iniziano contestualmente la produzione di pappa reale saranno classificati come 'nuovi soci non produttori'. I Soci Produttori consolidati, che non producono pappa reale da almeno due anni consecutivi saranno classificati come 'soci non produttori'.

I ‘nuovi soci non produttori’ e i ‘soci non produttori’ devono pagare la quota associativa annuale ma sono esonerati dal produrre i documenti annuali obbligatori. Non possono effettuare acquisti di materiali e non possono usare alcun marchio Co.pa.it per il periodo in cui restano in questa classificazione.

I ‘nuovi Soci non produttori’, per diventare Soci produttori e/o confezionatori, dovranno versare la quota di adesione prevista.

9. Requisiti dei prodotti e livelli di conformità

La Pappa Reale fresca Italiana viene prodotta solo in conformità a questo Disciplinare tecnico di prodotto e di produzione approvato dai Soci Co.pa.it.

Caratteristiche della Pappa Reale fresca Italiana

Le moderne tecniche di analisi hanno permesso di definire i seguenti **valori** delle categorie di componenti nella Pappa Reale (sono ancora in corso studi per l’identificazione delle singole molecole e sulle loro modificazioni in funzione del tempo e delle condizioni di conservazione).

La seguente tabella è estrapolata dalla normativa ISO 12824:2016:

Table 1 —Chemical requirements of royal jelly (Tabella 1 - Requisiti chimici della Pappa Reale)

(data formazione tabella 15.09.2016)

<u>Caratteristiche</u>	<u>Requisiti Pappa Reale Tipo 1</u>	
Contenuto di umidità	Min	62,0
	Max	68,5
10-HDA (%)	Min	1,4
Proteine %	Min	11
	max	18
Zuccheri totali %	Min	7
	Max	18
Fruttosio %		2-9
Glucosio %		2-9
Saccarosio %		< 3,0
Erlosio %		< 0,5
Maltosio %		< 1,5
Maltotriosio %		< 0,5
Acidità totale [(1 mol/l NaOH) ml/100g]	Min	30,0
	Max	53,0
Togale lipidi (%)		2
		8
C13/C12 Rapporto isotopico (δ ‰)		-29 a -20

(La tabella sarà aggiornata insieme alla revisione della normativa ISO ogni tre anni).

La Furosina è un parametro di qualità aggiuntiva, opzionale, che mostra la freschezza della Pappa Reale e che varia in base allo stato di conservazione. Nella Pappa Reale fresca la furosina è presente in quantità di 18/20 mg ogni 100 g di proteine. Conservando la Pappa Reale alla temperatura di 0-4°C i valori si mantengono al di sotto dei 50 mg ogni 100 g di proteine.

Nota: Il valore è da verificare nella prossima revisione della presente norma internazionale.

L'analisi del polline può essere usata per determinare l'origine geografica della Pappa Reale.

Table 2 —Hygienic requirements (Requisiti igienici)

<u>Caratteristiche</u>	<u>Requisiti</u>
Conteggio delle colonie (cfu/g) max	500
Batteri patogeni:	
Enterobatteriacee (cfu/g)	Assente in 10 g
Salmonella	Assente in 25 g

La Pappa Reale deve essere conforme ai requisiti indicati nella tabella 2.

Norme ISO 12824:2016

Le norme ISO definiscono due tipi di Pappa Reale:

- Pappa Reale di tipo **1**: quella ottenuta senza nutrizione con zuccheri o sostanze proteiche diverse dal polline
- Pappa Reale di tipo **2**: quella ottenuta con nutrizione zuccherina

Il presente disciplinare si riferisce esclusivamente alla Pappa Reale di tipo **1**, unica classe adottata dal Co.pa.it.

10. Caratteristiche del prodotto finito

PAPPA REALE FRESCA ITALIANA

- Sostanza gelatinosa di gusto marcatamente acido, di colore variabile dal bianco perlaceo al giallino tenue, a seconda della flora di provenienza.
- Rigorosamente ottenuta solo sul territorio italiano e Repubblica di San Marino
- Proveniente da alveari alimentati solo di miele e polline italiano.
- Attraverso l'analisi pollinica è possibile determinare l'areale di provenienza (territorio nazionale)
- E' assolutamente proibito il congelamento del prodotto.

11. Destinazione d'uso del prodotto

La Pappa Reale Fresca Italiana è un alimento naturale utilizzabile da tutte le categorie di persone.

12. Processo Produttivo

L'intero processo di produzione della Pappa Reale è da considerarsi "PRODUZIONE PRIMARIA".

Il processo di produzione avviene come segue:

- CONDUZIONE DEGLI ALVEARI

La produzione commerciale della Pappa Reale si basa sulla stimolazione delle colonie di api a produrre api regine al di fuori delle condizioni naturali in cui questo avverrebbe. Comporta una particolare specializzazione e notevole impegno di tempo.

- BUONE PRATICHE PRODUTTIVE (SANITÀ DEGLI ALVEARI)

La lotta alle malattie dell'alveare, deve essere condotta con tecniche biomeccaniche, con presidi sanitari regolarmente autorizzati, in caso di effettiva necessità e lontano dal periodo di produzione, per evitare contaminazioni della Pappa Reale.

- ALIMENTAZIONE STIMOLANTE

La stimolazione degli alveari con sostanze zuccherine (escluso miele e polline), deve essere sospesa 15 giorni prima della messa in produzione per evitare la contaminazione della Pappa Reale da parte delle stesse sostanze zuccherine. Superato questo periodo infatti l'alimentazione effettuata sarà stata completamente consumata dalle api e non entrerà più nella loro produzione di Pappa Reale.

- USO DEL FUMO

Durante la manipolazione degli alveari ed il prelievo delle stecche, è opportuno ridurre al minimo l'impiego del fumo, il quale deve essere prodotto con sostanze vegetali per evitare di trasferire odore e sapore di fumo, o particelle combuste, nella Pappa Reale.

- CUPOLINI

Devono essere in plastica alimentare o in cera senza residui.

- INNESTO

Se l'innesto non viene effettuato a secco, occorre utilizzare Pappa Reale locale italiana, conforme al disciplinare, eventualmente diluita con acqua. La larva innestata non deve avere più di 36 ore. L'innesto può essere manuale o meccanico.

- ALIMENTAZIONE DURANTE LA PRODUZIONE

Se le condizioni ambientali non offrono sufficiente sostentamento alle colonie dedite alla produzione di Pappa Reale, è possibile alimentarle con miele e polline di origine nazionale, metodi e percentuali a piacimento. È vietata l'alimentazione con sostanze zuccherine di qualsiasi tipo.

- RACCOLTA DELLE STECCHE

Le stecche, durante il raccolto, devono essere protette dal sole, dalla polvere, dal calore, dal fumo, dalla pioggia e da ogni forma di alterazione; il contenitore usato per la raccolta, deve essere pulito e protetto.

- RECIDIMENTO DELLE CELLETTE

Il recidimento delle cellette deve essere effettuato con lama in acciaio inossidabile, e può essere anche riscaldata. Deve essere effettuato uno o due millimetri sopra la larva per evitare di danneggiarla e

contaminare la P. Reale; in caso in cui le larve venissero danneggiate occorre eliminare il contenuto della relativa cella.

- ASPORTAZIONE DELLE LARVE

Per l'asportazione delle larve è importante un sistema che garantisca di non ledere il tegumento delle larve stesse. La Pappa Reale nelle cellette in cui la larva è assente o morta deve essere eliminata.

- ASPIRAZIONE DELLA PAPPA REALE

La Pappa reale deve essere aspirata dalle celle al massimo 6 ore dopo il prelievo dagli alveari e può essere asportata anche con una piccola spatola ad hoc.

- FILTRAZIONE DELLA PAPPA REALE

La filtrazione deve avvenire contemporaneamente all'estrazione e bisogna utilizzare filtri da massimo 0,7 mm. *Queste ultime 4 operazioni, possono essere manuali o meccaniche.*

- CONSERVAZIONE

Come da punto 5.

- REGISTRO DEI LOTTI DI PRODUZIONE

Ogni socio è tenuto a registrare ogni estrazione di Pappa Reale su un apposito registro.

Diagramma a flusso della produzione della Pappa Reale (allegato 1)

13. Identificazione del prodotto e rintracciabilità

Il prodotto viene identificato con un codice o identificativo di lotto di produzione univoco per chiunque utilizzi il marchio CO.PA.IT. La codifica del lotto viene lasciata a discrezione del socio purché tenga un documento riportante il metodo di codifica e che lo stesso sia identificabile sul registro "lotti di produzione". Il prodotto, conservato presso il Socio, deve avere l'etichetta riportante tale lotto.

La pappa reale, per la commercializzazione, deve essere confezionata come segue:

- Vaso in vetro. La grammatura può variare da 400 a 1000 grammi
- Sacchetto per alimenti, sigillato ermeticamente, da 250 grammi
- Sacchetto per alimenti, sigillato ermeticamente, da 500 grammi
- Sacchetto per alimenti, sigillato ermeticamente, da 1000 grammi
- Vasetto in vetro con capsula in plastica alimentare. La grammatura può variare da 6 a 100 grammi.
- Non è prevista la commercializzazione diretta nei cupolini. In questo caso non sarà possibile utilizzare il marchio di qualità Co.pa.it.

Il prodotto è corredato da etichetta recante la denominazione del prodotto (Pappa Reale fresca Italiana) il luogo di produzione, il lotto, il nome del socio Co.pa.it produttore e/o confezionatore, il termine minimo di conservazione (TMC), la quantità espressa in grammi e quant'altro preveda la normativa per l'etichettatura.

Il Socio deve possedere un documento in cui viene indicato il metodo di codifica dei lotti.

Ogni Socio ha l'obbligo di registrare ogni estrazione di Pappa Reale indicando data, peso e numero del lotto sull'apposito Registro (allegato 2). Il socio è tenuto a conservare il registro lotti per un periodo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza della pappa reale prodotta.

L'identificativo e la documentazione che accompagnano le operazioni di produzione e confezionamento, garantiscono la tracciabilità/rintracciabilità della produzione.

14. Dichiarazioni e adempimenti obbligatori

Il Socio adempie ogni anno ai suoi obblighi nei confronti dell'Associazione pagando le quote e, per il socio produttore e/o confezionatore, inviando i documenti obbligatori per posta elettronica alla segreteria del Co.pa.it (segreteria@copait.it).

Nel dettaglio:

- Scheda dichiarazione obbligatoria Gennaio – Solo per confezionatori – a gennaio, con questa apposita scheda ([allegato 3C](#)) il Socio comunicherà il luogo di confezionamento e di conservazione della Pappa Reale convenzionale e biologica, la quantità presunta in conferimento o in acquisto per l'anno in corso
- Scheda dichiarazione obbligatoria Marzo – per produttori - entro il primo fine settimana di marzo, con questa apposita scheda ([allegato 3](#)) il Socio comunicherà i luoghi di produzione, estrazione e conservazione della Pappa Reale, di redigere il “Registro supplementare dei lotti”, la data prevista per l'inizio della produzione, il numero di alveari dedicati alla produzione e la quantità di produzione presunta.
- Pagamento della quota annuale – per tutti i Soci - entro il **28/2** occorre versare la quota annuale di rinnovo dell'adesione a Co.pa.it. La quota da versare andrà calcolata sulla quantità prodotta l'anno precedente e dichiarata nella scheda dichiarazione obbligatoria Novembre, in base alla tabella ([allegato 4](#)) decisa dal Consiglio Direttivo e modificabile annualmente quando necessario.
- Registro supplementare dei lotti – per produttori - Il Socio dovrà registrare, su apposito modulo ([allegato 2](#)) o similare, ogni lotto di Pappa Reale che avrà prodotto. Sul registro andrà annotata la data di estrazione, il numero di arnie in produzione, il numero di cupolini utilizzati, la quantità del lotto e il numero del lotto. In caso di certificazione biologica, il Socio produttore può utilizzare un unico registro lotti, sia per il biologico che per la certificazione di pappa reale di qualità controllata, purché riporti i dati richiesti dal disciplinare Copait (sono sicuramente da aggiungere il numero di arnie dedicate alla pappa reale e il numero di cupolini utilizzati).
- Registro dei lotti – Solo per confezionatori – Il Socio confezionatore dovrà possedere e compilare un registro dei lotti e tracciabilità oppure utilizzare il registro dei lotti Co.pa.it (all. 2).
- Scheda dichiarazione obbligatoria Novembre – per produttori - entro il 30 novembre, con questa apposita scheda ([allegato 5](#)) il Socio comunicherà la data effettiva di fine produzione e la quantità prodotta. Se la dichiarazione di autocontrollo è identica all'anno precedente potrà barrare l'apposita casella ed evitare di riscriverla. Se invece è la prima volta che viene compilata, o se sono variati parametri rispetto all'ultima dichiarazione, occorrerà allegarla nuovamente.
- Dichiarazione di autocontrollo – per produttori - entro il 30 novembre, con l'apposito modulo ([allegato 6](#)), ogni Socio in autocontrollo assicura il corretto utilizzo dei mezzi tecnici necessari alla produzione e al confezionamento di Pappa Reale Fresca Italiana operando affinché non possano determinarsi contaminazioni di nessun tipo del prodotto finale.
I Soci Co.pa.it eseguono in autocontrollo una verifica della propria attività seguendo la specifica check-list fornita da Co.pa.it.

Il documento risultante denominato “Dichiarazione di autocontrollo”:

- viene inviato alla segreteria di Co.pa.it tramite posta elettronica entro la fine del mese di novembre.
 - deve essere eseguita con obiettività cercando di individuare le situazioni anomale rispetto a quanto previsto nella check- list.
 - deve essere compilata in tutte le sue parti e corredata delle informazioni richieste.
- Scheda dichiarazione obbligatoria Dicembre – Solo per confezionatori – entro Dicembre, con questa apposita scheda ([allegato 5C](#)) il Socio confezionatore comunicherà la quantità di pappa reale convenzionale e/o biologica effettivamente ricevuta in conferimento o acquistata, per ogni socio Co.pa.it, e il relativo nominativo. In caso di diversi nominativi si potrà stilare un elenco con: data acquisto, quantità acquistata e/o conferita e nominativo socio. Elenco al quale si farà riferimento sulla scheda di dicembre, nella casella della quantità acquistata e/o conferita.
 - Compilazione del registro di tracciabilità all’uso di bollini, etichette o confezioni soggette alla certificazione. In caso di utilizzo del marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” occorre registrare i carichi e gli scarichi dei bollini, delle etichette o delle confezioni che sono stati autorizzati all’uso dello stesso dal Co.pa.it ([allegato 7](#)).
 - Il Socio è tenuto ad informare ed addestrare i suoi collaboratori in merito alle corrette procedure per la produzione e la conservazione della Pappa Reale come da Disciplinare. Per ogni persona formata il socio dovrà compilare il modulo di autocontrollo per la formazione (all.23) e conservarlo insieme agli altri documenti Co.pa.it per future visite ispettive.

Si ricorda che, in base all’art. 5 dello Statuto, per quanto riguarda il pagamento delle quote e la compilazione e invio dei documenti obbligatori alla segreteria Co.pa.it “*L’esclusione per mancato pagamento della quota associativa, o della mancata produzione dei documenti obbligatori, è preceduta dall’invio, con ricevuta di ricezione, di lettera o posta elettronica di sollecito del pagamento delle quote associative arretrate o della produzione della documentazione mancante da effettuarsi entro il termine di 30 giorni. (Tale inadempienza verrà trascritta sul Registro delle “non conformità”). Il Socio avrà 30 giorni di tempo per regolarizzare la produzione o produrre motivazione del mancato pagamento. Trascorsi i 30 giorni il Consiglio provvederà all’esclusione del Socio per DECADIMENTO*).

Il Socio, presente nell’elenco soci sul sito Copait, che a fine anno non sarà in regola con le quote e/o i documenti obbligatori, sarà tolto dall’elenco fino alla sua regolarizzazione.

I NUOVI SOCI dovranno:

- Compilare la domanda di adesione in cui, tra l’altro, si approva integralmente questo disciplinare di prodotto e di produzione (allegato 8 o 8B o 8BB – oppure 8S se subentro)
- Leggere e sottoscrivere l’informativa per la privacy (allegato 8A)
- Se produttori e/o confezionatori compilare l’Accordo Co.pa.it/Socio (allegato 9 o 9C)
- Se produttori e/o confezionatori compilare facoltativamente l’autorizzazione al trattamento dati su internet se intendono comparire nell’elenco Soci sul sito Co.pa.it (allegato 10)
- Inviare una copia di un documento di identità
- Pagare la quota di adesione fissata ogni anno dal Consiglio Direttivo.

- I nuovi Soci produttori e/o confezionatori saranno sottoposti ad una verifica ispettiva dal secondo anno dalla loro iscrizione (salvo loro richiesta di anticipare). Dopo questa verifica, se positiva, dovranno utilizzare il marchio di certificazione Co.pa.it. qualità controllata, inviando apposita richiesta alla segreteria.

I Soci sono tenuti al mantenimento della documentazione per un periodo di 5 anni o comunque fino a quando la situazione Socio non cambia per decadimento o recessione.

Promemoria al Socio Co.pa.it per scadenze (allegato 11 o 11C)

15. Piano dei controlli

Co.pa.it prescrive che ogni Socio, produttore e/o confezionatore, di Pappa Reale fresca Italiana debba ottemperare alla normativa cogente e svolgere il proprio lavoro nel rispetto del presente disciplinare tecnico di prodotto e di produzione e nel pieno rispetto dei principi precauzionali di sicurezza alimentare.

Il Socio assicura la corretta ed esauriente compilazione dei documenti di sua pertinenza mettendoli a piena disposizione del Co.pa.it per gli eventuali e necessari controlli. Il Socio assicura di effettuare l'autocontrollo per quanto riguarda i punti indicati sul modulo allegato (allegato 6)

L'Associazione Co.pa.it predispone ogni anno un piano di controllo sui produttori effettuando una visita diretta presso il Socio, durante la quale verranno verificati sia la parte documentale che attrezzature, sistema di produzione, apiari e Pappa Reale presente.

Il piano di campionamento dell'anno precedente potrebbe essere confermato o modificato: viene deciso in ambito di Assemblea dei Soci.

Non sono effettuati controlli ai soci non produttori (ai quali non è consentito l'uso dei marchi) salvo che il Consiglio Direttivo non lo ritenga necessario.

Il piano dei controlli viene applicato a tutti i nuovi Soci produttori e/o confezionatori nel secondo anno dalla loro data di iscrizione in quanto si dà loro il tempo per avviare la produzione e per mettersi in regola con il disciplinare.

Inoltre si applica il piano dei controlli ad un campione dei Soci che hanno già ricevuto un primo controllo, produttori e confezionatori, sorteggiato e pari a: (N) con:

$$N = \sqrt[2]{x} \quad \text{ove } X = \text{numero dei Soci soggetti a controllo}$$

I suddetti controlli devono iniziare il **1° maggio** e sono da concludersi entro il **31 luglio** di ogni anno almeno per il 70 % dei soci da controllare. Sono possibili deroghe, per casi eccezionali, da concludersi entro il 30 settembre.

Il piano dei controlli prevede due tipi di controlli a cui i Soci nuovi o i Soci "N" prescelti, pena esclusione, devono dare la piena disponibilità a sottostare:

1. Valutazione documentale:

Tutti gli "N" prescelti avranno il controllo dettagliato della documentazione.

Eventuali anomalie nella documentazione determinano la segnalazione di una "non conformità"

2. Rilevazione di eventuali anomalie nella produzione

Si premette che per i controlli della Pappa Reale si utilizzano i parametri della normativa ISO 12824:2016.

Fra gli “N” prescelti, salvo necessità individuate dall’incaricato al controllo, ne vengono ulteriormente sorteggiati 4, sul prodotto dei quali viene fatta l’analisi per verificarne la conformità con i parametri della tabella ISO 12824/2016, l’analisi microscopica del polline, per individuare l’origine Italiana della Pappa Reale (non devono essere presenti pollini di origine non italiana in quantità rilevanti) e l’analisi di eventuali zuccheri raffinati per confermarne l’assenza. L’incaricato al controllo, in base a dubbi sul tipo di conservazione o comunque lo ritenesse necessario, potrà richiedere il controllo dell’indice di furosina per verificare la freschezza della Pappa Reale.

Questo tipo di controllo potrebbe anche comportare la richiesta di ulteriori informazioni relative alla formazione dei lotti e alle procedure di tracciabilità.

Eventuali esiti positivi, per zuccheri estranei o per la presenza di pollini non conformi o non di areale italiano, determinano la segnalazione di una “non conformità” e il pagamento delle spese di analisi a carico del Socio.

I campioni per le analisi vengono prelevati presso il Socio, o presso un suo punto vendita o presso un suo acquirente, a cura dell’incaricato al controllo.

Il Socio può richiedere al Co.pa.it il rimborso della pappa reale prelevata dall’Ispettore. Il Co.pa.it effettuerà il rimborso al prezzo di ingrosso indicato sul listino in vigore, convenzionale o biologico.

I campioni sottoposti alle analisi dell’indice di furosina dovranno mantenere la catena del freddo; per gli altri non occorre.

Le analisi della pappa reale vengono svolte da un Laboratorio incaricato da Co.pa.it. Il laboratorio ha un accreditamento Accredia UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con il quale Co.pa.it stipula una convenzione per le analisi chimico fisiche analitiche dei campioni inviati.

I controlli ai Soci saranno effettuati dall’incaricato Co.pa.it seguendo una check list in accordo con l’ente di certificazione ([allegato 12a e 12b](#)).

16. Non conformità e reclami

La ritardata consegna della documentazione richiesta dal presente disciplinare o di eventuale altro materiale richiesto in sede di controllo, nonché il mancato pagamento della quota annuale, determinano l’assegnazione di una “non conformità”.

La “non conformità” viene assegnata al Socio anche in caso di segnalazione di anomalie della Pappa Reale fresca Italiana da parte di terzi (es. consumatori) direttamente al Co.pa.it, che effettuerà una verifica in via straordinaria presso il Socio.

I Soci che non operano conformemente al disciplinare tecnico di prodotto e di produzione della Pappa Reale fresca Italiana, in seguito ad una segnalazione di “non conformità”, vengono richiamati con una diffida scritta dal Co.pa.it. Il Socio diffidato dovrà dare una giustificazione scritta e dichiarare i provvedimenti adottati affinché la “non conformità” sia risolta.

Il CO.PA.IT si riserva di accettare o respingere la giustificazione a seconda della gravità dell’irregolarità. In caso di recidività si dà corso alla procedura di espulsione del Socio dall’Associazione Co.pa.it secondo quanto previsto dall’art 5 dello Statuto associativo.

Nel caso in cui le analisi di controllo abbiano riscontrato delle positività (per zuccheri estranei e/o pollini non conformi e non di areale italiano) le spese di analisi saranno a carico del produttore e si procederà ad un secondo controllo sempre con spese di analisi a suo carico. La procedura di espulsione viene immediatamente attivata in caso di positività riscontrata nella seconda analisi.

Il Socio che rileva in qualsiasi circostanza una non conformità su Pappa Reale contrassegnata con il marchio di certificazione è tenuto a segnalarlo entro 48 ore al Co.pa.it, il quale provvederà ad adottare tutte le misure affinché non sia commercializzata con quel marchio.

Il Co.pa.it redige un registro delle non conformità. (vedi allegato 13)

17. Piano di formazione

L'Associazione CO.PA.IT, per Statuto, promuove ai Soci attività di sensibilizzazione e divulgazione delle tematiche produttive della Pappa Reale.

Attraverso l'organizzazione di seminari e convegni viene favorita la diffusione fra i Soci delle informazioni riguardanti nuove tecnologie e modalità produttive, facilitando anche lo scambio di richieste e offerte di servizi tecnici.

Tutta l'attività di formazione e informazione viene condivisa con i Soci pubblicizzandola sul sito web dell'Associazione (www.papparealeitaliana.it)

Il Co.pa.it redige un registro dei Soci che hanno partecipato ad un corso di formazione organizzato dal Co.pa.it stesso o dalla Cooperativa Aristotele. (vedi allegato 14)

18. Uso del marchio collettivo Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it.

Presa visione ed approvato il regolamento di uso del marchio (allegato 15), sia in caso di Pappa Reale fresca Italiana, sia in caso di Pappa Reale miscelata con altri ingredienti, occorre:

1) Se il richiedente è Socio produttore compilare la “richiesta del Socio per l'autorizzazione alla stampa delle etichette, o confezioni, riportanti il marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” (allegato 16).

Nella domanda occorre indicare i dati del richiedente, il tipo di etichetta o confezione che riporterà il marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it”, la capacità espressa in grammi del contenitore su cui verrà applicata l'etichetta, o che verrà inserito nella confezione, e la quantità di stampe richieste.

2) Se il richiedente è un Socio confezionatore che ha acquistato Pappa Reale da altri Soci Co.pa.it: compilare la “richiesta del Socio confezionatore per l'autorizzazione alla stampa delle etichette, o confezioni, riportanti il marchio Collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” (allegato 17)

3) Se il richiedente utilizza la Pappa Reale fresca, di propria produzione o acquistata da Soci Co.pa.it, nei suoi prodotti ma necessita del solo marchio collettivo Co.pa.it, dovrà utilizzare apposita domanda per richiederne l'utilizzo. (allegato 18)

4) Se il richiedente, Socio produttore o Socio confezionatore che acquista Pappa Reale da Soci Co.pa.it, non intende stampare il marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” sulla propria etichetta o confezione, oppure se intende stampare autonomamente le proprie etichette, dovrà presentare regolare domanda al Co.pa.it per richiedere il “bollino” con il marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” (allegato 19). Il bollino può essere stampato e distribuito unicamente dal Co.pa.it. Ogni stampa autonoma dello stesso costituisce una grave infrazione al regolamento (vedi art. 11).

In caso di recesso o di esclusione dal Co.pa.it, il Socio in possesso di una rimanenza di bollini con marchio di qualità deve obbligatoriamente renderli (con spese di spedizione a carico di Co.pa.it) unitamente ad una copia del registro di tracciabilità (all.7) che dimostri l'utilizzo della differenza. Se richiesto, il Co.pa.it rimborserà anche il costo dei bollini resi.

5) Il “terzo” che acquista Pappa Reale da un Socio Co.pa.it, sfusa o confezionata ma non etichettata per la vendita (e quindi dovrà provvedere all’eventuale riconfezionamento e all’etichettatura autonomamente) e vorrà inserire il marchio di qualità nella propria etichetta, dovrà TASSATIVAMENTE essere Socio Co.pa.it per sottostare alle visite ispettive dell’ente di controllo.

In tutti i casi: Occorrerà allegare una bozza dell’etichetta o della confezione per approvazione.

Il Marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” rilasciato dall’ente di certificazione deve essere utilizzato in accordo alle regole dell’Ente di certificazione.

Il Co.pa.it redigerà un registro delle autorizzazioni alla stampa di etichette e/o confezioni con il marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” che riporterà i dati essenziali derivanti dal modulo di richiesta del marchio (allegato 20)

Il Co.pa.it redigerà un registro di assegnazione bollini con marchio collettivo “Pappa Reale Italiana qualità controllata Co.pa.it” che riporterà i dati essenziali derivanti dal modulo di richiesta degli stessi. (Allegato 21).

Il Co.pa.it redigerà inoltre un registro delle autorizzazioni all’uso del solo marchio collettivo Co.pa.it che riporterà i dati essenziali derivanti dal modulo di richiesta del marchio. (Allegato 22)

19. Uso del marchio collettivo Co.pa.it (punto 3 dell’art. 18 del presente disciplinare).

Il Socio Co.pa.it produttore e/o confezionatore può utilizzare il solo marchio collettivo Co.pa.it



non in contrasto con i fini associativi e nel rispetto dello Statuto, del Disciplinare e dei regolamenti dell’Associazione stessa.

Qualora venisse associato a Corsi, Convegni, Manifestazioni o eventi simili l’utilizzo va richiesto in forma scritta al Consiglio Direttivo motivandone l’impiego. Il Consiglio Direttivo dovrà dare il Suo consenso.