

## ACCORDO PER LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO PAPPA REALE FRESCA ITALIANA - **CONFEZIONATORI**

COPAIT nell'ambito delle attività di servizi ai propri Soci ha definito il progetto CERTIFICAZIONE DELLA PAPPA REALE FRESCA ITALIANA.

Il progetto si rivolge ai confezionatori che operano sia in regime biologico che convenzionale.

Il presente accordo stabilisce le regole da rispettare per aderirvi.

### Impegno del Socio

- 1) Il Socio in regola con la quota di associazione e con le documentazioni obbligatorie partecipa al Progetto Certificazione Pappa Reale fresca Italiana.
- 2) Il Socio si impegna a comunicare, entro gennaio di ogni anno, la dichiarazione presunta della pappa reale conferita o acquistata (scheda dichiarazione obbligatoria di gennaio).
- 3) Il Socio si impegna “in autocontrollo” a conservare la Pappa Reale fresca Italiana immagazzinandola in frigo, preferibilmente no-frost, dotato di termometro di controllo e dedicato unicamente ai prodotti dell'alveare o apistici, ad una temperatura da + 2° a 5° in contenitori chiusi ermeticamente
- 4) Il Socio si impegna a comunicare, entro dicembre di ogni anno, la dichiarazione consuntiva del conferimento o acquisto della pappa reale (scheda dichiarazione obbligatoria dicembre).
- 5) Il Socio deve possedere e compilare un “Registro lotti di produzione e di tracciabilità”.
- 6) Il Socio si impegna a confezionare unicamente Pappa Reale proveniente da Soci Copait che rispettano il **Disciplinare tecnico di prodotto e di produzione**, per la certificazione della Pappa Reale fresca Italiana, per le seguenti caratteristiche qualitative :
  - Provenienza solo da apiari italiani;
  - Assenza di zuccheri estranei;
  - Italianità del polline;
- 7) Il Socio accetta nell'ambito del progetto di certificazione che un ente terzo, individuato da COPAIT, sia incaricato di svolgere i controlli e i prelievi dei campioni di Pappa Reale per la ricerca dei parametri indicati nel disciplinare di prodotto e di produzione.
- 8) Il Socio acconsente all'ente terzo di verificare le caratteristiche del prodotto da certificare, la documentazione aziendale, le strutture aziendali e tutto ciò che rientra nella produzione di Pappa Reale.
- 9) Il Socio rende disponibili, a seguito di richiesta Copait, i campioni di Pappa Reale necessari a soddisfare il piano di campionamento annuale, per le determinazioni analitiche da parte di un laboratorio accreditato incaricato di svolgere le analisi.
- 10) Il Socio può utilizzare il marchio collettivo Copait nell'ambito del regolamento d'uso dei marchi e dopo autorizzazione rilasciata dal Copait.
- 11) Il Socio può utilizzare il marchio di qualità per la Pappa Reale Copait, dopo l'autorizzazione rilasciata dal Copait, in accordo alle regole per l'uso dei marchi e per gli scopi previsti.
- 12) Il Socio si impegna a redigere, in caso di utilizzo del marchio per le proprie etichette e/o confezioni, l'apposito “Registro di tracciabilità all'uso di etichette o confezioni soggette alla certificazione”.

## **Impegno del COPAIT**

1. L'associazione Copait si impegna a svolgere attività di coordinamento tra i Soci nell'ambito della valorizzazione della produzione di Pappa Reale fresca Italiana;
2. Copait si impegna a mantenere i rapporti con l'ente di certificazione;
3. Copait si impegna a informare i Soci in merito ad eventuali innovazioni nel settore produttivo e fornire l'assistenza tecnica necessaria, per il rispetto del disciplinare tecnico di prodotto e di produzione.
4. Copait si impegna a coordinare i rapporti tra l'ente di certificazione e il Socio per la programmazione dei controlli e per la gestione del marchio di certificazione (COPAIT ed ente di certificazione)
5. il Copait si impegna ad individuare un laboratorio, quando possibile, accreditato da Accredia UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per il prelievo di campioni presso i Soci e lo svolgimento delle analisi previste.

## **Non conformità e reclami - Sanzioni**

La ritardata consegna della documentazione richiesta dal disciplinare o di eventuale altro materiale richiesto in sede di controllo, determina l'assegnazione di una "non conformità".

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 Copait. Il Socio diffidato dovrà dare una giustificazione scritta e dichiarare i provvedimenti adottati affinché la "non conformità" sia risolta.

Il COPAIT 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 Copait 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 nel caso in cui le analisi di controllo abbiano riscontrato delle positività (per polline estraneo e non conforme al paese di origine nazionale o per zuccheri estranei) con spese di analisi a carico del confezionatore.

## **Durata dell'accordo**

La durata del presente ACCORDO è a tempo indeterminato ed inizia quando le parti firmano e siglano il presente accordo.

## **Recesso**

Entrambe le parti hanno diritto di recedere dal presente accordo comunicando la propria volontà di recesso per iscritto con lettera raccomandata A/R o con invio mail tramite PEC.

## **Quote Copait**

Il Socio si impegna a versare la quota di adesione in essere, stabilita dal Consiglio, e le quote annuali, da corrispondere all'iscrizione ed entro il primo fine settimana di marzo di ogni anno, come da tabella in vigore. (vedi allegato n. 4 del disciplinare tecnico di prodotto e di produzione).

In data odierna sottoscrivono il presente accordo nell'ambito del progetto di valorizzazione della Pappa Reale e si impegnano a rispettarne le clausole:



Associazione per la produzione e la valorizzazione della Pappa Reale fresca italiana  
p.iva e c.f. 01304920539  
con sede legale presso Finelli Matteo  
Via Zanardi 451 – 40131 Bologna (BO)

E il SOCIO:

Ragione sociale \_\_\_\_\_  
Nome e Cognome \_\_\_\_\_  
Legale rappresentante \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_  
Partita Iva \_\_\_\_\_  
Sede operativa indirizzo \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Inoltre dichiara di aver preso visione della informativa sulla privacy e fornito il proprio consenso all'uso dei dati personali da parte dell'Associazione, ai sensi dell'art. 13 D.lgs. n. 196/2003 e del GDPR 679/2016, all'atto di iscrizione al COPAIT.

Letto, sottoscritto ed accettato  
Luogo e data

Luogo e data

COPAIT  
(timbro e firma)

Il Socio  
(timbro e firma)