

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA PAPPA REALE FRESCA ITALIANA.

Approvato dall'Assemblea Straordinaria del Copait del 7/03/2015 a Piacenza.

Il presente disciplinare è finalizzato alla produzione di Pappa Reale Fresca Italiana, conforme alle norme ISO già approvate e in via di pubblicazione. In particolare le caratteristiche del prodotto devono corrispondere alla Pappa Reale di tipo 1 prevista dalla norma ISO.

L'attività di produzione e raccolta della Pappa Reale fresca italiana deve svolgersi all'interno del territorio amministrativo dello Stato Italiano.

- **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.

- **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. 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

Finita l'estrazione/filtraggio, il prodotto deve essere immediatamente immagazzinato in frigo ad una temperatura da + 2° a 5° in contenitori chiusi ermeticamente. Il frigo, dedicato ai prodotti dell'alveare o apistici, deve essere no-frost ed equipaggiato con un termometro di controllo.

- IL CONGELAMENTO

È proibito.

- REGISTRO SUPPLEMENTARE DI PRODUZIONE

Ogni socio ha l'obbligo di registrare ogni estrazione di Pappa Reale, indicando data e peso.

Il registro deve essere sempre aggiornato e messo a disposizione di un incaricato del Copait per un eventuale controllo.

DICHIARAZIONI OBBLIGATORIE PER LA PAPPÀ REALE

IL SOCIO, CON APPOSITA SCHEDA, DEVE DICHIARARE ANNUALMENTE AL COPAIT ENTRO IL
31 marzo TRAMITE MAIL:

- Il luogo di produzione
- Il laboratorio di estrazione
- Il luogo di conservazione
- Di possedere e redigere il “Registro Supplementare dei Lotti”
- Per l’anno in corso, presunta data di inizio e di fine della produzione
- Numero alveari dediti alla produzione
- La produzione presunta

IL SOCIO, CON APPOSITA SCHEDA, DEVE DICHIARARE ANNUALMENTE AL COPAIT ENTRO IL
15 novembre TRAMITE MAIL:

- La produzione effettiva
- La produzione a disposizione per una vendita collettiva

❖ RINNOVO ADESIONE AL COPAIT

Il pagamento della quota annuale deve avvenire **entro il 31 Marzo di ogni anno**.

Dallo Statuto: “L’Associazione, valutata l’inadempienza del Socio, provvederà ad un sollecito di pagamento a mezzo lettera raccomandata. 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)

❖ QUOTA ADESIONE AL COPAIT

La quota di adesione è fissata per l’importo di € 250,00.

❖ QUOTA ANNUALE

- | | |
|----------------------------------|----------|
| ➤ Per chi produce meno di Kg. 10 | € 50,00 |
| ➤ Per chi produce da Kg. 10 a 40 | € 100,00 |
| ➤ Per chi produce da Kg. 40 a 80 | € 150,00 |
| ➤ Per chi produce oltre i Kg. 80 | € 250,00 |

❖ ETICHETTATURA E LOGO COPAIT

L’orientamento è quello di utilizzare un packaging uguale per tutti con sigilli numerati distribuiti dal Copait, il tutto andrà attentamente studiato da una commissione.

L’utilizzo Logo per Convegni, Manifestazioni, Corsi, ecc. ... è da richiedere di volta in volta a Copait con apposita domanda.

❖ CONTROLLI-ISPEZIONI-PRELIEVI

Per il 2015, anno di transizione, i controlli /prelievi saranno a cura del Copait.

Nel 2016 il tutto verrà riprogettato.