**REGOLAMENTO INTERNO DEI SOCI A.F.A. S.a.c. CHE CONFERISCONO MIELE DESTINATO ALLA VENDITA ALL'INGROSSO : proposte di modifica anno 2018**

|  |  |
| --- | --- |
| **Vecchio regolamento** | **Proposte di modifica** |
| **ART.1 - ISTITUZIONE DEL REGOLAMENTO**.  L'Associazione Forlivese Apicoltori Società Agricola Cooperativa (denominata A.F.A. s.a.c.) con sede a Forlì, in Via Macero Sauli n. 35, istituisce un regolamento interno con il quale intende definire le norme per la commercializzazione del miele prodotto esclusivamente dai propri Soci, che intendono conferirlo per la vendita all'ingrosso, accettando tutte le condizioni imposte dallo stesso. | Invariato  **ART.1 - ISTITUZIONE DEL REGOLAMENTO**.  L'Associazione Forlivese Apicoltori Società Agricola Cooperativa (denominata A.F.A. s.a.c.) con sede a Forlì, in Via Macero Sauli n. 35, istituisce un regolamento interno con il quale intende definire le norme per la commercializzazione del miele prodotto esclusivamente dai propri Soci, che intendono conferirlo per la vendita all'ingrosso, accettando tutte le condizioni imposte dallo stesso. |
| **ART.2 - MODALITA' DI ESTRAZIONE.**  Il miele conferito deve essere estratto da favi quasi completamente opercolati e che non abbiano contenuto covata. L’estrazione deve avvenire in laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e in regola ai sensi del D.Lgs 155/97 ,asciutti e con attrezzature idonee a venire a contatto con alimenti.  Prima del conferimento il miele deve essere privato di ogni genere di impurità e deve essere filtrato mediante decantazione naturale e/o con filtro, deve essere posto a riposare in idonei recipienti per alimenti per il tempo necessario ad ottenere l'affioramento di eventuali particelle estranee e leggere. | **ART.2 - MODALITA' DI ESTRAZIONE.**  Il miele conferito deve essere estratto da favi quasi completamente opercolati e che non abbiano contenuto covata. L’estrazione deve avvenire in laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e in regola ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale del 17/2/2017 n. 165 “Linee guida per l’applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna”.  Prima del conferimento il miele deve essere privato di ogni genere di impurità e deve essere filtrato mediante decantazione naturale e/o con filtro, deve essere posto a riposare in idonei recipienti per alimenti per il tempo necessario ad ottenere l'affioramento di eventuali particelle estranee e leggere. |
| **ART.3 - QUALITA' E CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO.**  punto a)  Al fine di salvaguardare la qualità del prodotto è assolutamente vietata ogni alterazione procurata dall'apicoltore nei riguardi del miele. In particolare è vietato:  1) nutrire le api con qualsiasi tipo di sostanze durante il raccolto,  2) trattare le api con qualsiasi presidio sanitario registrato per l’apicoltura non rispettando i tempi di carenza (almeno 6 settimane prima della posa dei melari e durante il raccolto sospendere ogni trattamento) ;  3) l'impiego per la nutrizione artificiale con qualunque sostanza in grado di residuare nel miele alterandone le caratteristiche di tipicità ;  4) riscaldare il miele a temperature superiori ai 40° per lunghi tempi,  5) mescolare partite di miele con caratteristiche diverse senza autorizzazione  6) immagazzinare i melari vuoti in ambienti non idonei e trattare gli stessi contro la tarma della cera con prodotti tossici e/o residuanti  punto b)  Il miele deve possedere i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia :  1) Tenore d’acqua in genere non più del 19% ( ad eccezione di mieli particolari) ,  2) Acidità libera in genere non più di 50 meq/Kg (non più di 80 meq/Kg per miele industriale).  3) possedere un indice diastasico non inferiore a 3 e non superiore a 40,  4) possedere un tenore apparente di saccarosio massimo di 5gr/100gr ( non più di 10gr/100 gr per miele di robinia, erba medica, sulla, eucalipto melata)  possedere un tenore di sostanze insolubili in acqua non più dello 0,1 % (0,8 gr/100 gr x castagno)  possedere un tenore di sostanze minerali (ceneri) non più dello 0,6% (miele di melata solo o in miscela con miele di nettare, non più dell’1%)  conduttività elettrica: non più di 0,8 mS/cm, mieli di melata e di castagno o miscele con tali tipi di miele non meno di 0,8 mS/cm,  8) avere assoluta assenza di sostanze chimiche estranee ,ivi intesi i residui di pesticidi usati in agricoltura e metalli pesanti9) presentare caratteristiche organolettiche tipiche dei mieli prodotti in Italia,  10) non presentare odori di fermentazione e sapori estranei al miele, ma netta caratterizzazione per quel che riguarda l'origine botanica,  11) avere assoluta assenza di impurità, di schiuma, di materiali estranei al miele,  12) non presentare stratificazioni e alterazioni evidenti di cristallizzazione  13) non deve contenere la minima traccia residuale di sostanze e/o principi chimici vietati dalla legge italiana e dai regolamenti comunitari  14) provvedere alle analisi di autocontrollo della propria produzione e/o far pervenire una copia delle analisi effettuate dall’A.S.L. | **ART.3 - QUALITA' E CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO.**  punto a)  Al fine di salvaguardare la qualità del prodotto è assolutamente vietata ogni alterazione procurata dall'apicoltore nei riguardi del miele. In particolare è vietato:  1) nutrire le api con qualsiasi tipo di sostanze durante il raccolto,  2) trattare le api con qualsiasi presidio sanitario registrato per l’apicoltura non rispettando i tempi di carenza  3) l'impiego per la nutrizione artificiale con qualunque sostanza in grado di residuare nel miele alterandone le caratteristiche di tipicità;  4) riscaldare il miele a temperature superiori ai 40° per lunghi tempi,  5) mescolare partite di miele con caratteristiche diverse senza autorizzazione  6) immagazzinare i melari vuoti in ambienti non idonei e trattare gli stessi contro la tarma della cera con prodotti tossici e/o residuanti  punto b)  Il miele deve possedere i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia:  Composizione media:   carboidrati 75-80 %: - monosaccaridi (fruttosio ~38%, glucosio ~ 31 % - disaccaridi (maltosio ~7 %, saccarosio 1-2 %) - polisaccaridi   acqua 17-18 %: trattasi di valore ottimale, il Decreto Legislativo 179 /2004 prevede “in genere non più del 20%” (vedi punto 6.5)   proteine e sostanze azotate: 0,2-0,4% (<2%) (Polline, enzimi, aminoacidi)   sostanze minerali: ~ 0,02–1,5 % (elevate nei mieli scuri es. castagno, melata)   acidi organici: ~ 0,1 - 1 % (di origine vegetale e animale, responsabili dell’aroma, determinano reazione acida)   altre sostanze: ~ 3 % polifenoli, flavonoidi, alcoli (molto importanti in relazione all’elevato valore biologico e alla loro azione sinergica)   vitamine: in tracce (idrosolubili).  Caratteristiche peculiari:   basso valore di acqua libera (Aw ~ 0,50 – 0,62)   acidità elevata (ph ~ 3,5 – 4,5 per i mieli di nettare; 4,5-5,5 per i mieli di melata)   presenza di sostanze ad azione antibatterica (enzimi, polifenoli)   basso contenuto in azoto. Il miele è in grado di inibire la moltiplicazione della quasi totalità dei microrganismi (a parte i lieviti osmofili, che qualora la sua umidità superi il 18 - 20 % circa, si possono sviluppare determinandone la fermentazione, con produzione di gas e alterazione delle caratteristiche qualitative e sensoriali). Qualora la sua umidità sia minore del 18% circa, il miele è stabile e si mantiene a temperature ordinarie (si conserva a lungo, in genere anche oltre 2 anni).  Inoltre il miele oggetto di conferimento deve presentare le seguenti caratteristiche:   * avere assoluta assenza di sostanze chimiche estranee, ivi intesi i residui di pesticidi usati in agricoltura e metalli pesanti presentare caratteristiche organolettiche tipiche dei mieli prodotti in Italia, * non presentare odori di fermentazione e sapori estranei al miele, ma netta caratterizzazione per quel che riguarda l'origine botanica, * avere assoluta assenza di impurità, di schiuma, di materiali estranei al miele, * non presentare stratificazioni e alterazioni evidenti di cristallizzazione * non deve contenere la minima traccia residuale di sostanze e/o principi chimici vietati dalla legge italiana e dai regolamenti comunitari   L’apicoltore deve provvedere alle analisi di autocontrollo della propria produzione e far pervenire una copia delle analisi effettuate da laboratori accreditati. E’ facoltà del Consiglio di Amministrazione indicare ogni anno le modalità di prelievo dei campioni e i laboratori accreditati  La Cooperativa può ritirare, su richiesta degli acquirenti, partite di miele con caratteristiche diverse da quelle specificate dal punto b) dell’art. 3, che verranno comunque trattate a parte (esempio miele per uso industriale o non destinato all’alimentazione umana).  . |
| **ART.4 - MODALITA' DI CONFERIMENTO**.  Per il conferimento il miele deve essere posto esclusivamente in contenitori ad uso alimentare e cioè fusti metallici di capienza di circa 300 Kg. ad apertura totale, in buono stato, muniti di chiusura ermetica, puliti, non arrugginiti, eventualmente bonificati con vernice ad uso alimentare, adeguatamente sigillati e riempiti per non più di 9/10 (nove decimi ) del volume complessivo.  Su ogni contenitore deve essere indicato, in modo indelebile con un adesivo predisposto dall’A.F.A. S.c.a :  1)l'anno di produzione ed il tipo di miele conferito,  2) il numero di iscrizione nel libro Soci dell'A.F.A. S.c.a che identifica il lotto consegnato e che servirà al momento di eventuali contestazioni da parte dell'acquirente,  3) il peso lordo, la tara e il peso netto del miele contenuto nel fusto.  Ogni fusto dovrà essere chiuso a cura del Socio in modo adeguato e tale da impedire la fuoriuscita del prodotto, la contaminazione particellare (polveri, terra etc.) e biologica (microrganismi, acari, insetti etc.).  La presenza di fusti non conformi a quanto descritto prevede: o una penalizzazione all’atto della liquidazione del prodotto o un declassamento del miele ( ad uso industriale).  Il socio verrà informato immediatamente nel caso venga applicata una penalizzazione o un declassamento. L’importo della quota da trattenere al Socio che ha conferito in fusti non conformi, verrà stabilita dal Consiglio di amministrazione dell’A.F.A. s.c.a. | **ART.4 - MODALITA' DI CONFERIMENTO**  Il miele conferito deve essere estratto in ambienti igienicamente idonei, come previsto da Deliberazione della Giunta Regionale del 17/2/2017 n. 165 “Linee guida per l’applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna”.  Per il conferimento il miele deve essere posto esclusivamente in contenitori ad uso alimentare e cioè fusti metallici di capienza di circa 300 Kg. ad apertura totale, in buono stato, muniti di chiusura ermetica, puliti, non arrugginiti, eventualmente bonificati con vernice ad uso alimentare, adeguatamente sigillati e riempiti per non più di 9/10 (nove decimi ) del volume complessivo.  Su ogni contenitore deve essere indicato, in modo indelebile con un adesivo predisposto dall’A.F.A. S.c.a :  1)l'anno di produzione ed il tipo di miele conferito,  2) il numero di iscrizione nel libro Soci dell'A.F.A. S.c.a che identifica il lotto consegnato e che servirà al momento di eventuali contestazioni da parte dell'acquirente,  3) il peso lordo, la tara e il peso netto del miele contenuto nel fusto.  Ogni fusto dovrà essere chiuso a cura del Socio in modo adeguato e tale da impedire la fuoriuscita del prodotto, la contaminazione particellare (polveri, terra etc.) e biologica (microrganismi, acari, insetti etc.).  La presenza di fusti non conformi a quanto descritto prevede: o una penalizzazione all’atto della liquidazione del prodotto o un declassamento del miele ( ad uso industriale).  Il socio verrà informato immediatamente nel caso venga applicata una penalizzazione o un declassamento. L’importo della quota da trattenere al Socio che ha conferito in fusti non conformi, verrà stabilita dal Consiglio di amministrazione dell’A.F.A. s.c.a. |
| **ART. 5 - RILASCIO DEL BUONO DI CONSEGNA.**  Al momento del conferimento verrà eseguita la pesatura del prodotto, la piombatura dei contenitori e verrà compilato un BUONO DI CONSEGNA firmato dal tecnico dell'A.F.A. S.c.a e controfirmato dal Socio conferitore in cui sono indicate:  data e luogo del conferimento,  generalità del socio, residenza e numero di partita  I.V.A. ,  numero e tipo di contenitori conferiti,  tipo di miele contenuto,  peso lordo e tara espressi in chilogrammi,  l'indicazione " Visto il regolamento, il prodotto conferito sarà liquidato dopo l'avvenuto incasso e a buon fine dell'operazione".  All’atto del conferimento il Socio fornirà un’auto dichiarazione con allegato copia di un documento di riconoscimento, dove verrà evidenziato che:  - è responsabile del contenuto e delle eventuali anomalie del miele, comprese la presenza di sostanza o componente vietata, sostanza o componente oltre i limiti consentiti dalla Legge in vigore, sostanza o componente che possa risultare pericolosa per la salute umana,  - solleva la Cooperativa da qualsiasi responsabilità derivante dalla consegna di miele non rispondente alle caratteristiche riportate all’art.3 del presente regolamento,  - il miele conferito viene estratto in ambienti igienicamente idonei e l’attrezzatura utilizzata è a norma di legge,  - i recipienti usati per il deposito e il conferimento del miele sono adeguati all’uso e sono stati bonificati con vernice ad uso alimentare, se necessario,  - di essere in regola con la normativa HACCP espressa dal D.Lgs 155,  - che il miele è stato purificato per decantazione naturale o filtrazione.  Al momento della pesatura, quando verranno effettuati la piombatura dei contenitori e sarà compilato il BUONO DI CONSEGNA, il Socio deve essere obbligatoriamente presente e deve controllare che i dati trascritti corrispondano al vero, in quanto il prodotto verrà venduto nello stato in cui si è consegnato con il peso, la qualità e il tipo rilevati al momento della consegna e come da campioni prelevati a cura del produttore.  La disponibilità e la presenza del socio deve essere totale anche per effettuare ulteriori campionature, da effettuarsi prima della piombatura del miele conferito, da destinare per più approfondite analisi di controllo sulla qualità e salubrità del prodotto conferito.  Non saranno ammesse contestazioni non rilevate dal Socio al momento del conferimento. | **ART. 5 - RILASCIO DEL BUONO DI CONSEGNA.**  Al momento del conferimento verrà eseguita la pesatura del prodotto, la sigillatura dei contenitori e verrà compilato un BUONO DI CONSEGNA firmato dal tecnico dell'A.F.A. S.c.a e controfirmato dal Socio conferitore in cui sono indicate:  data e luogo del conferimento,  generalità del socio, residenza e numero di partita  I.V.A.,  numero e tipo di contenitori conferiti,  tipo di miele contenuto,  peso lordo e tara espressi in chilogrammi,  l'indicazione " Visto il regolamento, il prodotto conferito sarà liquidato dopo l'avvenuto incasso e a buon fine dell'operazione".  All’atto del conferimento il Socio fornirà un’auto dichiarazione con allegato copia di un documento di riconoscimento, dove verrà evidenziato che:  - è responsabile del contenuto e delle eventuali anomalie del miele, comprese la presenza di sostanza o componente vietata, sostanza o componente oltre i limiti consentiti dalla Legge in vigore, sostanza o componente che possa risultare pericolosa per la salute umana,  - solleva la Cooperativa da qualsiasi responsabilità derivante dalla consegna di miele non rispondente alle caratteristiche riportate all’art.3 del presente regolamento,  - il miele conferito viene estratto in ambienti igienicamente idonei e l’attrezzatura utilizzata è a norma di legge,  - i recipienti usati per il deposito e il conferimento del miele sono adeguati all’uso e sono stati bonificati con vernice ad uso alimentare, se necessario,  - di essere in regola con la normativa HACCP espressa dal D.Lgs 155,  - che il miele è stato purificato per decantazione naturale o filtrazione.  Al momento della pesatura, quando verranno effettuati la sigillatura dei contenitori e sarà compilato il BUONO DI CONSEGNA, il Socio deve essere obbligatoriamente presente e deve controllare che i dati trascritti corrispondano al vero, in quanto il prodotto verrà venduto nello stato in cui si è consegnato con il peso, la qualità e il tipo rilevati al momento della consegna e come da campioni prelevati a cura del personale della cooperativa.  La disponibilità e la presenza del socio deve essere totale anche per effettuare ulteriori campionature, da effettuarsi prima della sigillatura del miele conferito, da destinare per più approfondite analisi di controllo sulla qualità e salubrità del prodotto conferito.  Non saranno ammesse contestazioni non rilevate dal Socio al momento del conferimento. |
| **ART.6 - TRASPORTO DEL MIELE.**  Il trasporto del miele in conto conferimento ai locali dove viene effettuata la pesatura, la piombatura dei contenitori e gli eventuali controlli è a cura e a carico dei soci conferitori e dovrà avvenire nei tempi e con le modalità accordate con la Cooperativa.  I fusti si intendono approvvigionati direttamente dal socio e non sono considerati a rendere.  E’ esclusa così ogni tipo di cauzione.  . | **ART.6 - TRASPORTO DEL MIELE.**  Il trasporto del miele in conto conferimento ai locali dove viene effettuata la pesatura, la sigillatura dei contenitori e gli eventuali controlli è a cura e a carico dei soci conferitori e dovrà avvenire nei tempi e con le modalità accordate con la Cooperativa.  I fusti si intendono approvvigionati direttamente dal socio e non sono considerati a rendere.  E’ esclusa così ogni tipo di cauzione. |
|  |  |
| **ART. 7 - CONFERIMENTO MINIMO.**  L'A.F.A. S.c.a per ragioni amministrative non accetta conferimenti inferiori ai 300 Kg. e comunque le quantità minime verranno stabilite di anno in anno dal Consiglio di Amministrazione. | **ART. 7 - CONFERIMENTO MINIMO.**  **Invariato rispetto al precedente**  L'A.F.A. S.c.a per ragioni amministrative non accetta conferimenti inferiori ai 300 Kg. e comunque le quantità minime verranno stabilite di anno in anno dal Consiglio di Amministrazione. |
| **ART. 8 - COMUNICAZIONE DISPONIBILITA' E CONSEGNA PRIMA CAMPIONATURA DEL PRODOTTO.**    A seconda del tipo di miele prodotto e dell'andamento dell'annata produttiva, sarà cura del Socio comunicare le disponibilità far pervenire in Cooperativa i campioni del miele  Per una razionale programmazione dei contatti e dei ritiri è comunque necessario consegnare i campioni  **entro e non oltre il 15 Luglio** di ogni anno per i mieli di produzione primaverile (es. acacia, tiglio, etc.) **ed entro e non oltre il 15 settembre** di ogni anno per i mieli di produzione estiva (millefiori, castagno, girasole, melata di metcalfa, miele di erba medica etc.).  Al momento della comunicazione scritta del tipo e delle quantità di prodotto disponibile, dovrà essere consegnato almeno 1 campione per ogni partita posseduta in vasi di almeno 106 ml. e che non abbiano contenuto altre sostanze in precedenza.  Non verranno considerate le partite di miele non conformi a quanto descritto.  Il modulo per il conferimento di prodotti alla Cooperativa ALLEGATO AL PRESENTE REGOLAMENTO verrà spedito preventivamente a tutti i Soci e dovrà essere consegnato assieme alla campionatura del prodotto.  Sul vaso andrà indicato su una etichetta autoadesiva:  1) il numero di iscrizione all'A.F.A. S.c.a. ,  2) il tipo di miele  3) la quantità di miele disponibile per il conferimento  4) l’eventuale risultato della misurazione del grado di umidità.  Alla consegna del campione verrà effettuata una prima classificazione in base alle caratteristiche fisiche ed organolettiche ( colore, sapore, odore etc.), nonché al grado umidità misurato col rifrattometro ed eventualmente il colore misurato col colorimetro.  Sul vaso andrà indicato su una etichetta autoadesiva:  1) il numero di iscrizione all'A.F.A. S.c.a. ,  2) il tipo di miele  3) la quantità di miele disponibile per il conferimento  4) l’eventuale risultato della misurazione del grado di umidità.  Alla consegna del campione verrà effettuata una prima classificazione in base alle caratteristiche fisiche ed organolettiche ( colore, sapore, odore etc.), nonché al grado umidità misurato col rifrattometro ed eventualmente il colore misurato col colorimetro. | **ART. 8 - COMUNICAZIONE DISPONIBILITA' E CONSEGNA PRIMA CAMPIONATURA DEL PRODOTTO.**    A seconda del tipo di miele prodotto e dell'andamento dell'annata produttiva, sarà cura del Socio comunicare le disponibilità far pervenire in Cooperativa i campioni del miele  Per una razionale programmazione dei contatti e dei ritiri è comunque necessario consegnare i campioni  **entro e non oltre il 15 Luglio** di ogni anno per i mieli di produzione primaverile (es. acacia, tiglio, etc.) **ed entro e non oltre il 15 settembre** di ogni anno per i mieli di produzione estiva (millefiori, castagno, girasole, melata di metcalfa, miele di erba medica etc.).  Al momento della comunicazione scritta del tipo e delle quantità di prodotto disponibile, dovrà essere consegnato almeno 1 campione per ogni partita posseduta in vasi di almeno 106 ml. e che non abbiano contenuto altre sostanze in precedenza.  Non verranno considerate le partite di miele non conformi a quanto descritto.  Il modulo per il conferimento di prodotti alla Cooperativa ALLEGATO AL PRESENTE REGOLAMENTO sarà reso disponibile per i soci e dovrà essere consegnato assieme alla campionatura del prodotto.  Sul vaso andrà indicato su una etichetta autoadesiva:  1) il numero di iscrizione all'A.F.A. S.c.a. ,  2) il tipo di miele  3) la quantità di miele disponibile per il conferimento  4) l’eventuale risultato della misurazione del grado di umidità.  Alla consegna del campione verrà effettuata una prima classificazione in base alle caratteristiche fisiche ed organolettiche ( colore, sapore, odore etc.), nonché al grado umidità misurato col rifrattometro ed eventualmente il colore misurato col colorimetro.  Sul vaso andrà indicato su una etichetta autoadesiva:  1) il numero di iscrizione all'A.F.A. S.c.a. ,  2) il tipo di miele  3) la quantità di miele disponibile per il conferimento  4) l’eventuale risultato della misurazione del grado di umidità.  Alla consegna del campione verrà effettuata una prima classificazione in base alle caratteristiche fisiche ed organolettiche (colore, sapore, odore etc.), nonché al grado umidità misurato col rifrattometro ed eventualmente il colore misurato col colorimetro. |
| **ART.9 - CONFERIMENTO DEI PRODOTTI E CONSEGNA DEI CAMPIONI.**  Al momento del conferimento del prodotto e/o nei tempi e nei modi stabiliti dal Consiglio dovranno essere consegnati dall’apicoltore 3 campioni di miele per ogni fusto conferito, in vasi da 106 ml. nuovi.  Tali campioni devono rispecchiare fedelmente il contenuto nel fusto consegnato e dovranno essere estratti con un sistema che prelevi il prodotto in tutta la profondità del contenitore.  Dei tre campioni che saranno sigillati in presenza del Socio, due resteranno alla Cooperativa e uno sarà riconsegnato e conservato a cura dell’apicoltore.  I primi due contenitori saranno marcati coi dati del conferimento e conservati quale saggio testimone .  Il terzo campione riporterà esclusivamente un numero corrispondente all'iscrizione nel libro soci del produttore - conferitore.  Successivamente i tecnici dell’A.F.A. S.a.c. provvederanno ad analizzare il contenuto dei campioni per determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto e la purezza dei mieli monoflora ed essere presentati per la vendita.  I parametri di valutazione sono:  - GRADO DI UMIDITA'  - GRADO DI COLORE  - CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE.  Il Socio, i cui campioni non risulteranno rientranti nella norma, verrà contattato e avvertito della situazione e in sua presenza saranno controllati i fusti oggetto di verifica.  .  Nel caso in cui venisse rilevata la presenza di sostanze chimiche estranee e/o superiori ai limiti previsti dalla normativa vigente (antibiotici, antiparassitari, acaricidi etc) la cooperativa non potrà commercializzare il prodotto e agirà nei termini di legge. Il Socio verrà avvisato e dovrà provvedere a sue spese alle controanalisi del prodotto presso laboratori autorizzati.  Sarà cura del Socio successivamente di rimborsare il costo delle analisi e le spese di ritiro e magazzinaggio, che saranno stabilite dal Consiglio di Amministrazione in base ai costi sostenuti.  Nel caso in cui il prodotto sia già stato venduto dalla cooperativa e contestato dall’acquirente, la cooperativa provvederà al ritiro presso la sede dell’acquirente e successivamente farà rivalsa sul socio proprietario del prodotto non conforme addebitandogli anche tutte le altre spese, compresi gli eventuali danni arrecati.  Il Socio comunque ne risponderà direttamente con l’acquirente in caso di contestazione.  Il ritiro del prodotto avverrà dal mese di settembre al mese di dicembre, salvo accordi diversi di vendita. | **ART.9 - CONFERIMENTO DEI PRODOTTI E CONSEGNA DEI CAMPIONI.**  Al momento del conferimento del prodotto e/o nei tempi e nei modi stabiliti dal Consiglio saranno prelevati dal personale della cooperativa numero 3 campioni di miele per ogni fusto conferito, in vasi da 106 ml. nuovi.  Dei tre campioni che saranno sigillati in presenza del Socio, due resteranno alla Cooperativa e uno sarà riconsegnato e conservato a cura dell’apicoltore.  I campioni saranno marcati coi dati del conferimento e conservati quale saggio testimone.  Il consiglio di Amministrazione delibera annualmente le modalità di prelievo dei campioni, compresa la miscela dei fusti oggetto di conferimento da inviare per l’analisi di autocontrollo, presso laboratori accreditati.  Successivamente i tecnici dell’A.F.A. S.a.c. provvederanno COMPILARE LA SCHEDA PER IL CONTROLLO DELL’UMIDITA’ (ALLEGATO 2)      Il Socio, i cui campioni non risulteranno rientranti nella norma, verrà contattato e avvertito della situazione e in sua presenza saranno controllati i fusti oggetto di verifica  Nel caso in cui venisse rilevata la presenza di sostanze chimiche estranee e/o superiori ai limiti previsti dalla normativa vigente (antibiotici, antiparassitari, acaricidi etc) la cooperativa non potrà commercializzare il prodotto e agirà nei termini di legge. Il Socio verrà avvisato e dovrà provvedere a sue spese alle controanalisi del prodotto presso laboratori autorizzati.  Sarà cura del Socio successivamente di rimborsare il costo delle analisi e le spese di ritiro e magazzinaggio, che saranno stabilite dal Consiglio di Amministrazione in base ai costi sostenuti.  Nel caso in cui il prodotto sia già stato venduto dalla cooperativa e contestato dall’acquirente, la cooperativa provvederà al ritiro presso la sede dell’acquirente e successivamente farà rivalsa sul socio proprietario del prodotto non conforme addebitandogli anche tutte le altre spese, compresi gli eventuali danni arrecati.  Il Socio comunque ne risponderà direttamente con l’acquirente in caso di contestazione.  Il ritiro del prodotto avverrà nei modi e nei termini stabiliti dal Consiglio di Amministrazione. |
| **ART. 10 - COMUNICAZIONE CONTRATTO AVVENUTO.**    Sarà cura della Cooperativa informare il Socio dell’andamento dei prezzi di mercato e dei termini dei contratti stipulati a loro nome e per loro conto.  Il prezzo di vendita comunicato sarà puramente orientativo e rispecchierà le tendenze del mercato in quel momento.  Il prezzo definitivo di liquidazione del prodotto verrà stabilito dal Consiglio di Amministrazione al momento dell’incasso finale di tutte le fatture.  Il Socio, qualora si impegni dovrà obbligatoriamente conferire le quantità comunicate con una percentuale oscillante sul 10 % in più o in meno, al fine di garantire il collocamento. | **ART. 10 - COMUNICAZIONE CONTRATTO AVVENUTO.**  **Invariato rispetto al precedente**    Sarà cura della Cooperativa informare il Socio dell’andamento dei prezzi di mercato e dei termini dei contratti stipulati a loro nome e per loro conto.  Il prezzo di vendita comunicato sarà puramente orientativo e rispecchierà le tendenze del mercato in quel momento.  Il prezzo definitivo di liquidazione del prodotto verrà stabilito dal Consiglio di Amministrazione al momento dell’incasso finale di tutte le fatture.  Il Socio, qualora si impegni dovrà obbligatoriamente conferire le quantità comunicate con una percentuale oscillante sul 10 % in più o in meno, al fine di garantire il collocamento. |
| **ART. 11 - LIQUIDAZIONE ACCONTI E SALDI.**    La liquidazione del miele conferito dai Soci verrà effettuata dopo l'avvenuto incasso e a buon fine dell'operazione. Sul totale da liquidare verrà detratta una percentuale variabile a seconda del tipo di miele conferito che sarà determinata, a seconda dei casi, dal Consiglio di Amministrazione.  La percentuale rimarrà all'A.F.A. S.c.a. a copertura delle spese sostenute.  L’acconto sarà di un importo uguale per tutti i Soci conferitori e verrà stabilito dal Consiglio di Amministrazione in base all’andamento degli incassi .  Il prezzo di liquidazione finale del prodotto verrà calcolato in base alla media dei realizzi nella campagna di vendita per tipi omogenei e della stessa qualità.  Verranno fatte delle medie in base agli incassi avvenuti per tipo di miele, per qualità del prodotto, con eventuale applicazione di bonus o malus che verranno stabiliti di anno in anno a discrezione del Consiglio.  Ai Soci che non confermano la loro disponibilità entro il 20 Settembre di ogni anno verrà ritirato il prodotto solo dopo aver collocato quello degli apicoltori che l’hanno reso disponibile entro i termini stabiliti dall’art. 8 del presente regolamento.  Ai Soci che non comunicano immediatamente le variazioni superiori o inferiori al 10% delle quantità da conferire verrà applicato un malus stabilito dal Consiglio. | **ART. 11 - LIQUIDAZIONE ACCONTI E SALDI.**  **Invariato rispetto al precedente**  La liquidazione del miele conferito dai Soci verrà effettuata dopo l'avvenuto incasso e a buon fine dell'operazione. Sul totale da liquidare verrà detratta una percentuale variabile a seconda del tipo di miele conferito che sarà determinata, a seconda dei casi, dal Consiglio di Amministrazione.  La percentuale rimarrà all'A.F.A. S.c.a. a copertura delle spese sostenute.  L’acconto sarà di un importo uguale per tutti i Soci conferitori e verrà stabilito dal Consiglio di Amministrazione in base all’andamento degli incassi .  Il prezzo di liquidazione finale del prodotto verrà calcolato in base alla media dei realizzi nella campagna di vendita per tipi omogenei e della stessa qualità.  Verranno fatte delle medie in base agli incassi avvenuti per tipo di miele, per qualità del prodotto, con eventuale applicazione di bonus o malus che verranno stabiliti di anno in anno a discrezione del Consiglio.  Ai Soci che non confermano la loro disponibilità entro il 20 Settembre di ogni anno verrà ritirato il prodotto solo dopo aver collocato quello degli apicoltori che l’hanno reso disponibile entro i termini stabiliti dall’art. 8 del presente regolamento.  Ai Soci che non comunicano immediatamente le variazioni superiori o inferiori al 10% delle quantità da conferire verrà applicato un malus stabilito dal Consiglio. |
| **ART. 12 - RUOLO DELLA COOPERATIVA**  L'A.F.A. S.c.a. svolge un ruolo di intermediazione fra le parti e non risponde in caso di contestazioni del prodotto che il socio ha conferito.  Solo l'apicoltore è responsabile di ciò che conferisce e ne risponde direttamente in caso di eventuali contestazioni.  La Cooperativa può fare rivalsa sui danni subiti da un Socio che conferisce prodotto non conforme all’ art. 3 del presente regolamento.  **ART.13 - SANZIONI.**  Le infrazioni al seguente regolamento comporteranno a seconda della gravità del caso:  il richiamo e la diffida per lettera raccomandata,  la sospensione a tempo determinato, o l’espulsione  sanzioni amministrative.  Le sanzioni sono applicate dal Consiglio di Amministrazione il quale decide del provvedimento anche in funzione del danno subito dalla Cooperativa, il cui risarcimento resta impregiudicato | **ART. 12 - RUOLO DELLA COOPERATIVA**  L'A.F.A. S.c.a. svolge un ruolo di intermediazione fra le parti e non risponde in caso di contestazioni del prodotto che il socio ha conferito.  Solo l'apicoltore è responsabile di ciò che conferisce e ne risponde direttamente in caso di eventuali contestazioni, fino a buon fine dell’operazione di vendita.  La Cooperativa può fare rivalsa sui danni subiti da un Socio che conferisce prodotto non conforme all’ art. 3 del presente regolamento.  **ART.13 - SANZIONI.**  Le infrazioni al seguente regolamento comporteranno a seconda della gravità del caso:  il richiamo e la diffida per lettera raccomandata o tramite PEC  la sospensione a tempo determinato, o l’espulsione  sanzioni amministrative.  Le sanzioni sono applicate dal Consiglio di Amministrazione il quale decide del provvedimento anche in funzione del danno subito dalla Cooperativa, il cui risarcimento resta impregiudicato. |
| **ART.14 – VENDITA DIRETTA DEL MIELE ALL’INGROSSO DA PARTE DEI SOCI**    Ogni apicoltore può vendere direttamente il proprio miele all’ingrosso, purchè il prezzo non sia concorrenziale o più basso rispetto a quello venduto dalla cooperativa.  Il Socio ordinario sarà comunque tenuto a fornire, su richiesta della cooperativa, i dati relativi alla vendita, in particolare: numero e data della fattura, Kg. di miele venduto e totale della fattura. | **ART.14 – VENDITA DIRETTA DEL MIELE ALL’INGROSSO DA PARTE DEI SOCI**  **Invariato rispetto al precedente**  Ogni apicoltore può vendere direttamente il proprio miele all’ingrosso, purchè il prezzo non sia concorrenziale o più basso rispetto a quello venduto dalla cooperativa.  Il Socio ordinario sarà comunque tenuto a fornire, su richiesta della cooperativa, i dati relativi alla vendita, in particolare: numero e data della fattura, Kg. di miele venduto e totale della fattura. |