

Regolamento conferimento dei PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Art. 1°)

Il Socio è tenuto ad attenersi alle disposizioni stabilite dal Consiglio di Amministrazione in ordine alle modalità di conferimento, alla data di inizio dei ritiri di ciascuna specie e varietà, agli orari giornalieri di consegna, al luogo di ritiro dei prodotti ed a quant'altro possa essere ritenuto utile ai fini di una organizzazione spedita, ordinata ed efficiente, improntata cioè alla massima riduzione dei rispettivi costi.

Art. 2°)

Le disposizioni di cui al precedente articolo possono essere diramate attraverso apposite riunioni assembleari o semplicemente informali, oppure mediante semplici comunicazioni, affisse in apposita bacheca presso il luogo dei ritiri, oltre che in altri punti strategici della sede della stessa Cooperativa. Si sottintende che il Socio deve sentirsi impegnato a farsi promotore, direttamente o tramite telefono, a ricercare tutte le informazioni del caso.

Art. 3°)

Il conferimento dei prodotti è consentito solo con l'uso degli imballaggi distribuiti dalla Cooperativa. La gestione degli imballaggi è disciplinata da apposito regolamento, riportato nelle pagine seguenti. Si sottolinea, a proposito degli imballaggi, l'obbligo in base al quale i contenitori, sia **bins** che **casse**, dovranno essere riempiti a "regola d'arte", ossia mai con prodotti colmi fino all'estremità superiori delle pareti. Ciò, per evitare che eventuali sovrapposizioni degli stessi possano causare danni da "schiacciamento" durante le successive operazioni di stoccaggio. A carico degli inadempienti saranno adottate apposite sanzioni.

Art.4°)

Il trasporto di tutti i prodotti oggetto di conferimento è a carico esclusivo del Socio, a partire dal luogo di raccolta fino a quello di consegna. I Soci del basso Molise possono effettuare il conferimento direttamente presso la centrale di San Salvo oppure presso il luogo di ritiro funzionante in Campomarino.

Anche le spese di trasporto dal centro di Campomarino fino alla sede di San Salvo sono da intendersi a carico degli interessati ed in misura rapportata al costo per quintale di prodotto. Lo stesso onere è a carico dei soci che effettuano il conferimento al ritiro in altre zone che dovessero fruire di un analogo servizio di trasporto.

Art.5°)

L'operazione di scarico dei prodotti è così disciplinata.

Il Socio, seguendo l'ordine cronologico di arrivo, giunto al cancello di ingresso della sede della Cooperativa, dovrà indirizzarsi al posto di pesatura, che è diverso a seconda della "grandezza della partita" da consegnare.

E' da intendere "partita piccola" quella il cui quantitativo non sia superiore ai 6/7 quintali. Il Socio, la cui partita è costituita da casse non pallettizzate, deve sistemarsi nelle adiacenze del posto di consegna, in un punto che non intralci le operazioni degli altri. Dovrà provvedere egli stesso a prelevare le pedane, a depositare le casse dei prodotti da consegnare sulle pedane; terminata questa ultima operazione, chiederà di effettuare la pesatura, seguendo sempre il turno cronologico di arrivo e facendo presente anche di aver prelevato pedane senza che sia stata rilasciata la relativa bolla. Il Socio che conferisce fino a 10 cassette di prodotto ha facoltà di effettuare la pesatura senza pedana nella terza pesa (piccola) e successivamente comporre la pedana.

Art. 6°)

Una volta avvenuta l'operazione di scarico dei prodotti, non è assolutamente consentito l'accoglimento della richiesta di "ricaricarsi e portarsi via il prodotto", di una parte o dell'intera partita, già pesata o ancora da pesare.

Tale divieto è di assoluto rigore.

Art. 7°) Il Socio, ancora prima che venga predisposta la "bolla di conferimento", è tenuto a dichiarare al personale addetto i seguenti dati:

- a) Cognome e nome del Socio conferente;
- b) Numero del codice;
- c) Specie e varietà dei prodotti oggetto della consegna;
- d) Numero dei colli della partita;
- e) Tipologia del prodotto che viene consegnato: se è di prima categoria, se i frutti di TERZA e QUARTA vengono consegnati in "partita" oppure a parte, se il prodotto è da industria, se è grandinato o colpito da qualsiasi difetto (coccinigliato, ticchiolato, verde perché mal raccolto, ecc.).

Nelle dichiarazioni suddette, il Socio o chi consegue in nome e per conto dello stesso, è tenuto ad essere estremamente preciso per evitare qualsiasi errore di registrazione.

Non si esclude che possa essere adottato il provvedimento di "declassificazione" dell'intera partita oggetto di conferimento, nel caso in cui venisse rilevata la recidività di errori o nel caso in cui venisse intravisto un comportamento doloso da parte del conferente.

Art. 8°)

La "declassificazione" della partita viene prevista anche per quelle conferite da Soci che si dovessero prestare a consegnare prodotti non propri, ma provenienti da estranei della Cooperativa.

A carico di detti Soci, non si esclude che possano essere applicate le sanzioni prescritte dal vigente Statuto.

Art: 9°)

La "pesatura dei prodotti" deve essere eseguita nel posto prestabilito, con una normale pesa a bilico oppure con altri pesatori automatici, sempre che siano di massima precisione e trasparenza.

Il Socio è tenuto a seguire le indicazioni del personale affinché le operazioni possano risultare spedite ed esatte.

E' vietato, comunque, l'allontanamento dal luogo di pesata della partita in consegna prima che siano stati applicati sui rispettivi bins e/o cassette apposite etichette auto-adesive sulle quali dovrà essere annotato il numero di codice del socio conferente.

Art. 10°)

Il risultato della pesatura sarà costituito dal "peso lordo" dal quale verrà detratta, in modo distinto la tara del mezzo di trasporto, quella delle pedane e degli imballaggi, per i quali, all'inizio di ciascuna consegna, verranno fissati da un'apposita commissione nominata dall'assemblea dei Soci, i rispettivi "pesi unitari", che saranno portati a conoscenza dei conferenti, mediante comunicazione affissa nei luoghi dei ritiri.

Art. 11°)

A conclusione della pesatura, il Socio riceve la "bolla di conferimento" sulla quale, oltre a tutti i dati riguardanti il suo numero di codice e le varietà cui appartengono i prodotti conseguiti, sono riportati lo scarico degli imballaggi e delle pedane, il peso lordo, la tara del mezzo di trasporto e quelle degli imballaggi e, infine, il peso netto.

Art. 12°)

Il Socio, nello stesso momento che riceve la bolla di conferimento, è tenuto ad effettuare il controllo di tutti i dati riportati sulla stessa e, in caso di riscontro di errori, dovrà immediatamente farlo presente al personale addetto oppure dovrà rivolgersi alla direzione.

Non sono assolutamente consentiti ricorsi "a posteriori" in quanto nessuno potrà essere nelle condizioni di accertare la veridicità di un eventuale errore verificatosi.

Anche questo divieto di richiesta di eventuali rettificativi è di assoluto rigore.

Art. 13°)

L'operazione di "scelta del campione" avviene subito dopo la pesata e consiste nel prelevamento, con criterio di assoluta imparzialità e con rigorosa casualità, di una quantità di prodotto pari al 3% della partita oggetto di consegna, secondo il seguente schema la cui copia sarà affissa al luogo di ritiro:

Fino a 2 bins	Una cassa da un bins
Da 3 a 5 bins	Due casse da un bins
Da 6 a 8 bins	Tre casse da due bins
Da 9 a 10 bins	Quattro casse da tre bins
Da 11 a 13 bins	Cinque casse da quattro bins
Da 14 a 16 bins	Sei casse da quattro bins
Da 17 a 19 bins	Sette casse da quattro bins
20 bins	Otto casse da cinque bins
Da 21 a 25 bins	Dieci casse da sei bins
Da 26 a 32 bins	Dodici casse da otto bins
Da 33 ed oltre	Quindici casse da dieci bins

La scelta dei bins dai quali dovranno essere prelevate le quantità di prodotto da campionare verrà effettuata dal responsabile del conferimento, il quale dovrà operare ad alta voce, con l'obbligo di farsi sostituire da un collega nel caso in cui il consegnatario fosse suo parente o stretto conoscente.

I bins scelti verranno identificati con un bollino di colore rosso, sul quale dovrà essere indicato sia il numero della bolla che il numero delle casse da prelevare da quel determinato bins. Tale bollino verrà tassativamente staccato dal personale addetto, al termine delle operazioni di campionatura.

I bins per la campionatura dovranno essere scelti in modo casuale, mai per file e/o colonne intere.

Il prelevamento dei prodotti per la campionatura viene effettuato con l'apposita macchina il cui funzionamento è ugualmente basato sul principio della imparzialità e casualità.

Per i conferimenti che avvengono tramite casse le quantità di prodotto da sottoporre a campionatura sono ugualmente del 3%, vale a dire il prelevamento della cassa per ciascun multiplo di 33 secondo lo schema seguente :

Fino a 33 casse	Una cassa
Da 34 a 66 casse	Due casse
Da 67 a 99 casse	Tre casse
Da 100 a 133 casse	Quattro casse
Da 134 a 167 casse	Cinque casse
Da 168 a 201 casse	Sei casse

Copia dei sopradescritti schemi verrà affissa presso la bacheca sul luogo di conferimento.

Art. 14°)

La "campionatura" consiste nell'operazione di selezione e di classificazione dei prodotti conferiti.

Si tratta, indubbiamente, di una operazione alquanto delicata per il fatto che i risultati di essa toccano da vicino gli interessi dei Soci. E' indispensabile, quindi, che venga eseguita con particolare scrupolosità in modo che i Soci possano sentirsi tranquilli e sicuri, sia sul piano della precisione e della esattezza, sia su quello della totale imparzialità.

La campionatura viene effettuata da una macchina speciale, a funzionamento elettronico basato sul principio del rapporto PESO/DIMENSIONI del frutto per quanto riguarda la determinazione dei calibri e contemporaneamente da una operazione di selezione a vista effettuata da personale altamente qualificato per determinare la 1^B, la Terza e lo Scarto. Il personale addetto alla campionatura deve essere posto nelle condizioni di non poter individuare la provenienza del prodotto e più ancora le generalità del socio al quale il prodotto stesso appartiene.

La taratura della macchina, i cui riferimenti sono diversi a seconda delle specie e varietà, viene predisposta all'inizio della raccolta di ciascun prodotto, in presenza di un'apposita Commissione, la stessa incaricata nella determinazione dei pesi

unitari degli imballaggi. Detta Commissione, a sua volta, può intervenire nel corso delle campagne, quando vuole avvisando la direzione, per attuare verifiche e controlli sempre inerenti la campionatura.

La campionatura, inoltre, deve essere effettuata nel corso della stessa giornata in cui la partita è stata conferita, salvo in caso di assoluta emergenza nel quale si procederà nelle ore immediatamente successive al ripristino della normalità, rispettando sempre il turno progressivo di entrata del prodotto.

La campionatura viene eseguita in assenza del Socio consegnatario, ma non si esclude che l'innanzidetto possa essere ammesso ad assistere alle operazioni di campionatura, non però a quelle della propria partita, ma a quelle di altre partite della stessa varietà. Tale consenso, che deve essere concesso a richiesta dell'interessato, costituisce una possibilità che si intende dare al Socio perché possa rendersi conto di tutti i criteri che vengono seguiti nella selezione e nella classificazione dei prodotti. Rimane inteso che il Socio ammesso a presenziare non può assolutamente interferire sulla operatività del personale e ciò per evitare che si creino condizioni di distrazioni e di intralcio che finiscono col danneggiare i risultati della partita sottoposta a campionatura.

Art. 15°)

I risultati della campionatura sono trascritti e sviluppati elettronicamente su una seconda copia della bolla di conferimento, che viene messa a disposizione del Socio perché la ritiri e ne prenda visione e conoscenza.

I risultati che dovessero discostarsi dalla normalità, specialmente se dovessero essere tali da determinare la declassificazione della partita, bloccheranno le operazioni di consegna di quella partita con l'obbligo della comunicazione, tramite il mezzo più celere, al Socio interessato affinché possa rendersene conto di persona.

Il Socio che non interviene entro lo stesso giorno della chiamata vuole significare che autorizza tacitamente il prosieguo delle operazioni di campionatura e di consegna della partita.

Le etichette auto-adesive, nella fattispecie hanno lo scopo di garantire che la partita in contrattazione è proprio quella appartenuta al Socio responsabile.

Eventuali rilievi da rappresentare dovranno essere rivolti, per il tramite della Direzione, all'organo di Amm.ne, il quale, dopo aver raccolto i dati necessari alla istruttoria del caso e dopo aver sentito il Socio interessato, adotterà le relative decisioni che sono da intendere definitive e inappellabili.

Art. 16°)

Le categorie di "CALIBRATURE" o come si dice comunemente "PEZZATURE" (TRE A, DOPPIA A, A, B, C, ecc;) sono intese riferite ai requisiti prescritti dalle norme I.C.E, le quali, come si sa, variano a seconda della specie e varietà, come pure possono subire nel corso della stessa campagna modifiche e limitazioni

I Soci interessati potranno prendere visione dei regolamenti ICE consultando i quadri riepilogativi riportati nelle pagine seguenti

Art. 17°)

I frutti, una volta sottoposti a campionatura, saranno così classificati a seconda delle seguenti caratteristiche:

- **di PRIMA:** frutti di conformazione regolare, sani, puliti, colorati, raccolti al giusto grado di maturazione, esenti da difetti di buccia, completamente privi di residui antiparassitari visibili e non, privi anche di odori e sapori estranei, con polpa priva di qualsiasi deterioramento.
- **di PRIMA B:** frutti con leggere striature, leggeri difetti (causati da fattori meccanici o patologici), rameggiato piccolo fino a 0,5 cm., rugginosità lieve, leggermente scatolato, protuberanze di crosta non superiore a 2 cm., appena coccinigliati, appena colpiti dal mal bianco.
- **di TERZA:** frutti con striature più evidenti rispetto alla 1ª B, rameggiato evidente, rugginosità sparsa, leggermente sciolati aperti (fino a 0,5 cm.), protuberanze di crosta fino a 3 cm. Deformità evidente.
- **di SOTTOMISURA:** frutti che non raggiungono la misure stabilite da norma I.C.E. e la pezzatura "d" può essere conferita come prima fino alla data del 28 Giugno dopodiché è considerata sottomisura.
- **di SCARTO:** frutti troppo maturi, fortemente coccinigliati, colpiti da mal bianco, deformi, scoloriti, dopponi, sciolati aperti, comunque prodotto che non consente altra destinazione che l'Industria o l'AGEA.
- Lo Scarto in partita non verrà considerato ai fini della liquidazione.

PARTITA di PRONTO:

Pesche e Nettarine conferite in padelle 30X50 di legno con alveoli per i calibri AA A B, il prodotto deve avere un giusto grado di maturazione per il consumo immediato. Eventuali anomalie riscontrate al momento del conferimento, verranno evidenziate a vista con una percentuale di non pagabile (eccessiva maturazione di alcuni frutti o il contrario, oppure mescolanza di calibri nella stessa padella).

PARTITA GRANDINATA:

- GR1 appartengono a questa categoria i frutti con leggere scalfiture di due/tre millimetri. Massimo due per ogni frutto.
- GR2 appartengono a questa categoria i frutti con massimo due segni di grandine non in profondità aventi un'ampiezza non superiore ai cinque millimetri, oltre a questi valori i frutti sono da considerarsi di scarto.

Le partite consegnate e campionate, a seconda della composizione dei frutti che convengono, sono da intendersi così classificati:

PARTITA di PRIMA: se predomina la presenza dei frutti di PRIMA e PRIMA B e, se le percentuali delle "pezzature" rispondono a quelle previste dalle norme I.C.E. per le varietà in riferimento.

PARTITA di TERZA: quando la percentuale dei frutti di terza è superiore al 33%, l'intera partita viene quindi declassificata, ma restano invariate le percentuali di sottomisura e di scarto eventualmente presenti. Lo scarto ed il sottomisura presenti non vengono considerati ai fini della liquidazione.

PARTITA di SCARTO e S.M.: quando la percentuale dei frutti di "scarto" e/o S.M. è superiore al 33%, l'intera partita viene declassificata e quindi non viene considerata ai fini della liquidazione.

PARTITA di TERZA CONSEGNATA A PARTE:

la terza consegnata a parte sarà consentita solo se le condizioni di mercato saranno sufficientemente remunerative.

Art. 18°)

I prodotti di TERZA e QUARTA possono essere conferiti a parte: nel senso che essi vengono selezionati come tali dai Soci e vengono consegnati tramite contenitori ben contrassegnati.

Per questa tipologia di prodotti consegnati a parte è previsto un diverso trattamento di liquidazione. Per la TERZA a parte, infatti, viene previsto un prezzo superiore rispetto a quello dello stesso prodotto di TERZA categoria in partita.

Tale differenziazione scaturisce dal fatto che la TERZA a parte, non venendo mescolata alla prima favorisce e snellisce le operazioni di cernita concorrendo alla riduzione dei costi.

Art. 19°)

I prodotti classificati di "SCARTO" vengono considerati non ammissibili a pagamento; lo stesso avviene per le partite declassificate di "SCARTO". Quando cioè la percentuale di tale prodotto non commerciabile dovesse superare la percentuale del 33%.

N.B. Non si ricevono prodotti destinati all'industria con residui visibili di antiparassitari, terra, rami e quant'altro. Al momento del conferimento dell' Industria essa verrà classificata a vista dal responsabile del conferimento per determinarne la percentuale di non pagabile dovuta a quella tipologia di frutti che evidenziano uno stato avanzato di deterioramento.

Art. 20°)

Tutta la produzione conferita, la cui coltivazione sia stata realizzata seguendo rigorosamente le norme contenute nei disciplinari ex 2078/92 e /o 2092/91 e quella prodotta nel rispetto del disciplinare di **difesa integrata delle culture arboree** , distribuito a tutti i soci della Cooperativa, avranno una linea di commercializzazione specifica ad essa dedicata e la liquidazione dei prodotti conferiti verrà effettuata tenendo conto di differenziali di prezzo che tali prodotti realizzeranno sul mercato. La maggior remunerazione viene riconosciuta ai soci interessati con l'intento di premiare lo spirito innovativo, la maggior tutela ambientale che tali tecniche di produzione realizzano, nonché per compensare maggiori rischi cui si espongono con l'adozione delle suddette tecniche produttive.

Ai soci che intendono aderire a tale segmento produttivo è fatto obbligo di :

- sottoscrivere una apposita scheda di adesione;
- compilare, debitamente sottoscritta, una scheda dei trattamenti effettuati durante tutto il ciclo produttivo ;
- farsi carico degli oneri connessi ad un esame chimico-fisico di un apposito campione dei prodotti conferiti da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato che ne rilascerà appropriata certificazione.

Alla ricezione della documentazione di cui al punto 1, i cui termini di scadenza per la presentazione verrà fissata di anno in anno dal C.d.A. , il tecnico responsabile provvederà all'inserimento delle varie partite colturali nel programma del suddetto segmento produttivo. Sarà cura del C.d.A. l'adozione delle misure disciplinari a carico dei Soci che rendano responsabili di false o inesatte dichiarazioni.

Art. 21°)

I Soci sono tenuti ad osservare scrupolosamente i vincoli imposti dalla vigente normativa sull'impiego dei " PRESIDI SANITARI ", vale a dire il rispetto dei tempi di carenza, delle dosi, dell'uso di prodotti compatibili ecc., consapevoli delle " responsabilità penali cui potranno andare incontro per trasgressioni accertate da controlli effettuati dalle pubbliche AUTORITA' ". Anche la Cooperativa stessa si riserva di procedere a verifiche all'ingresso del prodotto nei centri di ritiro, intervenendo in casi di inosservanza con sanzioni stabilite dal Consiglio di Amministrazione, oltre al risarcimento di eventuali danni subiti sul piano della " immagine commerciale ", non escluso il mancato pagamento della intera partita oggetto di contestazione a causa di residui superiori ai limiti consentiti.

Art. 22°)

La Cooperativa, tenendo presente la tendenza dei mercati, si riserva, nell'ambito delle proprie strategie, la commercializzazione di prodotti provenienti da aziende che attuino la lotta biologica o concimazioni e irrigazioni controllate ed altre tecniche colturali che salvaguardino igienicità e salubrità dei prodotti. I Soci che partecipano a detti programmi sono tenuti a sottoscrivere un'apposita dichiarazione di impegno ed a rispettare tutte le indicazioni fornite dall'ufficio tecnico della Cooperativa.

I prodotti ottenuti saranno consegnati a parte e saranno liquidati in base ai realizzi conseguiti.

Art. 23°)

La Cooperativa, nella ricerca di nuovi mercati, si riserva di organizzare anche le commercializzazioni di prodotti raccolti in alcune fasi particolari del processo di maturazione. Si tratta di prodotti conosciuti sul mercato come " PRODOTTI SFIORITI ", " FRUTTA SAPORITA " ecc; che interessano solo alcune varietà e talune pezzature.

Successivamente se i risultati già in corso in altre realtà produttive saranno incoraggianti, si provvederà a tracciare le rispettive linee programmatiche e di integrazione al presente regolamento.

Art. 24°)

Tutto ciò che non risultasse contemplato nel presente regolamento e tutto ciò che dovesse costituire una futura esigenza sono da intendere demandati di volta in volta, al Consiglio di Amministrazione il quale adotterà le deliberazioni del caso con l'obbligo di darne notizia ai Soci nella susseguente assemblea.

NORME GENERALI

Art. 1)

Il Socio, così come prescrive il vigente STATUTO SOCIALE, è obbligato a conferire l'intera produzione ortofrutticola, affinché la Cooperativa ne effettui la lavorazione, la trasformazione e la commercializzazione sui mercati nazionali ed esteri.

Per le uve e per le olive, l'obbligo di conferimento riviene vincolato esclusivamente alle superfici impegnate, col divieto assoluto di conferimento a "piacere" o dettato da particolari situazioni di mercato.

Per le colture ortive, le cui produzioni vengono commercializzate nello spaccio aziendale, il Socio interessato è obbligato a programmare con la Direzione della Cooperativa, all'inizio di ciascuna stagione, le specie da coltivare, le varietà di ognuna e le rispettive superfici da investire.

Art. 2)

Il Socio è tenuto negli anni susseguenti alla sua prima iscrizione, a comunicare per iscritto le variazioni di qualsiasi natura che si dovessero verificare e le cause che ne abbiano dato luogo, così da mantenere sempre aggiornata la propria scheda culturale.

Eventuali sanzioni, che dovessero scaturire da situazioni diverse da quelle denunciate e non modificate, saranno a carico esclusivamente degli inadempienti.

Art. 3)

Il socio è tenuto a dare comunicazione, tramite lettera scritta e non oltre il mese antecedente all'inizio delle campagne, di eventuali eventi, di qualsiasi natura, che abbiano potuto provocare diminuzione nella produzione oppure danni alla qualità o anche di circostanze che abbiano potuto determinare la intera mancata produzione.

Se gli innanzi detti eventi e circostanze si dovessero verificare all'inizio o nel corso delle campagne, la comunicazione di cui sopra dovrà essere fatta entro i tre giorni immediatamente successivi.

Il Consiglio di Amministrazione può esercitare, comunque, il diritto di controllo e in caso di mancata comunicazione o di comunicazione non rispondente al vero è tenuto ad applicare le sanzioni prescritte dal vigente Statuto.

Art. 4)

Il Socio è tenuto ad essere sollecito nell'obbligo di fornire, a richiesta della Cooperativa, documenti, dati e notizie di qualsiasi natura riguardanti le colture per le quali è iscritto e quant'altro possa comunque interessare la sua posizione sociale.

Le sanzioni che dovessero scaturire da eventuali inadempienze saranno a carico esclusivamente dei responsabili, compreso il risarcimento alla Cooperativa dei danni subiti.

Art. 5)

Il Socio è tenuto a seguire gli indirizzi tecnico-produttivi dettati dalla Cooperativa, in modo particolare quelli riguardanti la pratica delle concimazioni e delle irrigazioni i cui effetti negativi, ripercuotendosi sulla qualità dei prodotti, potrebbero causare un danno che si riflette sulla intera compagine sociale.

Anche nella lotta fitosanitaria, il Socio è tenuto a seguire l'apposito disciplinare, tenendo presente che vige una rigorosa normativa di controllo, specialmente sulla qualità e quantità dei residui di fitofarmaci.

Le sanzioni, di ordine anche penale, che dovessero scaturire da inadempienze di qualsiasi natura, saranno a carico dei responsabili sui quali la Cooperativa può esercitare anche il diritto di qualsiasi rivalsa.

A parte tutto, si vuole insistere sulla osservanza seria e responsabile di tale obbligo a carico del Socio, soprattutto per concorrere alla formazione di una vera coscienza ecologica a vantaggio non solo dei consumatori, ma anche dello stesso operatore, che, come si sa, è il primo ad essere esposto al rischio di inquinamento.

Art.6)

Il Consiglio di Amministrazione può esercitare il diritto, senza che il Socio possa produrre opposizione, di effettuare controlli, tramite tecnici della Cooperativa, sulle coltivazioni in atto o anche durante le operazioni di raccolta dei prodotti.