

Linee guida per l'applicazione del Pacchetto Igiene al settore apistico in Emilia Romagna

Indice

1. Premessa
2. Obiettivi delle Linee guida
3. Riferimenti normativi
4. Glossario
5. Descrizione del prodotto "miele" e annotazioni sugli altri prodotti primari dell'alveare
 - 5.1 Composizione del miele
 - 5.2 Cenni su altri prodotti primari dell'alveare
6. Definizione dei requisiti specifici e gestionali della produzione primaria del miele e dei prodotti dell'alveare
 - 6.1 Locali di lavorazione e/o deposito del miele e dei prodotti dell'alveare
 - 6.2 Igiene e formazione del personale
 - 6.3 Diagramma di flusso della lavorazione del miele
 - 6.4 Analisi dei pericoli e considerazioni relative
 - 6.5 Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio
 - 6.6 Tenuta delle registrazioni
 - 6.7 Procedura per la rintracciabilità
 - 6.8 Documentazione per le aziende di produzione primaria
 - 6.9 Autocontrollo per i laboratori di produzione alimenti post primaria (Tipologia 5)
7. Individuazione delle tipologie produttive legate all'apicoltura e dei relativi adempimenti
8. Note relative alla produzione del miele e altri prodotti dell'alveare in aziende agrituristiche e nell'ambito delle produzioni biologiche
9. Controllo ufficiale

ALLEGATI

Allegato 1: Comunicazione di inizio dell'attività di apicoltura

Allegato 2: Relazione Tecnica per Laboratori di produzione miele o altri prodotti dell'alveare (sostituisce l'«Allegato laboratori di produzione di miele o altri prodotti dell'alveare» già previsto dalla Determina R.E.R. n.14738/2013); va presentato a corredo della pratica di notifica dei laboratori di lavorazione del miele e/o altri prodotti.

Allegato 3: Modello per comunicare alla AUSL la presenza di alimenti non conformi ai fini della sicurezza alimentare.

Allegato 4: Scheda di controllo ufficiale "apicoltura" (da compilare a seguito del controllo di tutti gli stabilimenti di produzione e commercializzazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare).

Allegato 5: **registro dei medicinali veterinari** (secondo le Linee Guida del DLgs. 158/2009, adattato per le aziende apistiche)

1. Premessa

L'entrata in vigore della normativa europea relativa alla sicurezza alimentare, Regolamento (CE) 178/2002 e Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, 183/2005 e successive modifiche ed integrazioni, che nel loro complesso sono stati definiti "Pacchetto Igiene", ha profondamente mutato la disciplina relativa alla sicurezza alimentare.

Al pari degli altri settori alimentari, anche l'apicoltura si deve confrontare con l'attuale assetto legislativo, che prevede il controllo di tutte le fasi di allevamento/produzione, compresa la produzione primaria: sintetizzando, si può affermare che il controllo per questo specifico settore deve avvenire **“dal fiore al vasetto di miele”**.

Rispetto al precedente impianto legislativo il pacchetto igiene rappresenta uno strumento ideale per il controllo della catena alimentare “apistica” nel suo complesso, in quanto basa i suoi principi sul legame imprescindibile esistente fra la sanità e l'igiene degli animali e la salubrità degli alimenti da essi ottenuti.

Per quanto riguarda il miele e gli altri prodotti dell'alveare, questo legame è particolarmente importante, dato che le contaminazioni si presentano nella maggioranza dei casi nella fase di allevamento.

L'istituzione della Anagrafe Apistica Nazionale rappresenta un ulteriore elemento utile per la gestione dell'apicoltura, tale da migliorare in maniera significativa le condizioni dell'apicoltura nel suo complesso, attività di interesse nazionale, indispensabile all'ecosistema e all'agricoltura in generale.

2. Obiettivi delle Linee guida

Gli obiettivi di questo documento sono molteplici:

1. fornire indicazioni agli apicoltori in merito alle procedure di registrazione ad integrazione e parziale modifica della Determina 14738/2013 "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale" nella quale vengono già individuate, in relazione al settore apistico, **5 tipologie di attività**: nel capitolo 7 del presente documento vengono indicati per ogni tipologia gli specifici adempimenti, tenuto anche conto dell'attivazione della Anagrafe Apistica Nazionale e degli obblighi da essa derivanti;
2. fornire un indirizzo al personale incaricato dei controlli ufficiali al fine di garantire appropriatezza e omogeneità nei comportamenti ed ottenerne maggiore efficacia;
3. supportare gli apicoltori e i loro consulenti (es. veterinari aziendali, tecnici agricoli e/o apistici, personale delle Associazioni di categoria) ad assolvere gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza alimentare in relazione alla produzione di miele e/o degli altri prodotti dell'apiario, con indicazioni circa i requisiti generali e specifici di igiene, rintracciabilità e gestione di prodotti non conformi.

Si richiamano i criteri di applicazione del Reg. (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, che definisce i requisiti necessari applicabili alla produzione primaria, differenziandoli dalle fasi successive di produzione.

Il Regolamento (CE) 852/2004 si applica infatti alle seguenti attività apistiche:

- **attività di produzione primaria**, cioè l'allevamento delle api, la raccolta del miele, il confezionamento e/o l'imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura.
Per quanto i Regolamenti (CE) 852 e 853 non nominino gli altri prodotti dell'alveare, appare ragionevole considerare, ai sensi delle presenti Linee guida, anche questi alimenti, assimilandoli al miele.
La linea guida applicativa del Reg. (CE) 852/2004, allegato1 dell'Accordo rep. n.59 del 29 aprile 2010, sancito in sede di conferenza Stato - Regioni, include tra le attività di produzione primaria tutte quelle relative alla produzione dei prodotti

derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele, il confezionamento e/o l'imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura.

Anche nella "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" (della Commissione Europea, Direzione Generale Salute e Consumatori del 18.06.2012) viene confermato quanto sopra indicato definendo:

"Miele ed altri prodotti dell'apicoltura destinati all'alimentazione umana: tutte le attività di apicoltura vanno considerate produzione primaria. Sono compresi l'allevamento delle api (anche se tale attività si estende all'apicoltura nomade), la raccolta del miele, la centrifugazione ed il confezionamento e l'imballaggio nello stabilimento dell'apicoltore. Le altre operazioni svolte in locali diversi da quelli dell'apicoltore non possono essere considerate come produzione primaria, neppure quelle svolte a nome degli apicoltori da stabilimenti collettivi (ad es. cooperative)".

Si precisa che lo svolgimento di operazioni quali la centrifugazione e il confezionamento del miele in laboratori di altri apicoltori, di cui l'apicoltore abbia la disponibilità temporanea e nei quali operi con gestione diretta sui propri prodotti, rientra comunque nell'ambito della produzione primaria, come di seguito specificato.

- **attività che non rientrano nella produzione primaria**, come la lavorazione, il confezionamento e/o l'imballaggio del miele e altri prodotti dell'alveare, che siano stati prodotti da altre aziende di apicoltura, o la loro trasformazione.

I requisiti strutturali e gestionali previsti per le aziende, differiscono a seconda della tipologia di attività esercitata (Vedi capitolo 7); nel caso in cui tali aziende rientrino esclusivamente nella produzione primaria i requisiti richiesti sono quelli indicati dall'Allegato I del Reg. (CE) 852/2004, mentre nel caso che esercitino delle lavorazioni che non rientrano nella produzione primaria i requisiti sono quelli dell'Allegato II dello stesso regolamento.

Per assicurare il controllo dell'apicoltura e dei prodotti da essa ottenuti, si ritiene necessario ed opportuno richiamare nel presente documento anche le attività di piccole dimensioni con produzione di miele per autoconsumo e/o per la cessione diretta di piccoli quantitativi di miele e di altri prodotti dell'apicoltura in ambito locale, in quanto queste realtà rappresentano una percentuale significativa del settore.

1. Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) 178 del 28/01/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (CE) 854 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali su prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento (CE) 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

- Regolamento (CE) 183 /2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- Regolamento (CE) 470 /2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 6 maggio 2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il Regolamento (CE) n.2377/90 del Consiglio e il Regolamento (CE) n.726/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
- Regolamento(UE) 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.
- Regolamento (CE) 396/2005 del Parlamento e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/ CEE del Consiglio.
- Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Accordo conferenza Stato Regioni su: "Linee guida applicative del Reg. (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" del 29/04/2010.
- Regolamento (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.
- DPR 320/1954 Regolamento di Polizia Veterinaria.
- Decreto legislativo 109/1992 Attuazione delle Direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Decreto legislativo 21/05/2004 n. 179: Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
- Legge 24 dicembre 2004 n. 313 Disciplina dell'apicoltura.
- Decreto legislativo 16/03/2006 n. 158 Attuazione della direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali, e relative Linee Guida applicative del 04/03/2013.
- Decreto legislativo 06/04/2006 n. 193: "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari".
- Decreto legislativo 6 novembre 2007 n. 193: "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".
- Decreto 04.12.2009: "Disposizioni per anagrafe apistica nazionale".
- Decreto 11.08.2014: "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante: "Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale".
- DPGR n. 394 del 27.06.1986: "Profilassi della varroasi delle api".
- Legge Regionale Emilia Romagna n. 35/1988: "Tutela e sviluppo dell'apicoltura"
- Regolamento Regionale n.18/1995: "Disciplina del nomadismo in apicoltura nella Regione Emilia Romagna, in attuazione dell'articolo 9 della Legge regionale 25 Agosto 1988, N. 35, concernente tutela e sviluppo dell'apicoltura".
- Decreto del Presidente giunta regionale n.130/1991: "Divieto di trattamenti insetticidi e acaricidi alle colture frutticole, foraggere, orticole e floricole da seme, durante la fioritura".

- Legge regionale n. 11/2003: "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria".
- DGRER n.342 /2004: "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'articolo 3 della Legge regionale 11/2003".
- DGRER 1869/2008: "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare".
- Legge Regione Emilia Romagna n.4 del 31 Marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole".
- DGRER 308 /2009: Recepimento dell'intesa del 13 novembre 2008 (Rep. n.204) tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di modifica dell'intesa del 15 Dicembre 2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti n.5240 del 15/06/2009:" Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti- mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale n. 308 del 23/03/2009".
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti n. 4034 del 20/04/2010 avente ad oggetto "Modifica e integrazione alla Determinazione n.5240 del 15/06/2009: "Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti - mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale n. 308 del 23/03/2009".
- DGRER 1693/2009: "L.R. n.4 del 31 Marzo 2009 Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" – Criteri di attuazione del settore agriturismo
- DGRER 2114/2010: recepimento intesa "linee guida applicative del Reg 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e "linee guida applicative del Reg 853/2004".
- Determinazione n. 17/05/2010 della Direzione Generale sanità e politiche sociali: "Costituzione del tavolo regionale permanente per la realizzazione di un piano integrato igienicosanitario per la tutela delle api in Emilia Romagna in attuazione della DG 292/2010.
- DGRER 987 dell'11 luglio 2011 aventi per oggetto "Legge Regionale n.4 del 31 Marzo 2009: "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" - criteri di attuazione del settore agriturismo.
- DGRER 1843/2012 "Recepimento dell'accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 25.07.2012 concernente "Linee guida sui criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n. 853/2004".
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti n.14738 del 13/11/2013 "Procedura la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale".

Le norme citate si intendono comprensive di modifiche e/o integrazioni successive.

2. Glossario

Viene di seguito indicato il significato dei termini utilizzati, con alcune considerazioni che possono essere utili ai neofiti per comprendere le particolarità di questo settore.

Apicoltura: attività di conduzione zootecnica delle api, considerata a tutti gli effetti attività agricola ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, anche se non correlata necessariamente alla gestione del terreno (come indicato dalla Legge 313/2004).

Apicoltore: chiunque detiene e conduce alveari (come indicato dalla Legge 313/2004).

Imprenditore apistico: chiunque detiene e conduce alveari ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile (come indicato dalla Legge 313/2004).

Apicoltore professionista: l'imprenditore apistico che esercita tale attività a titolo principale (come indicato dalla Legge 313/2004).

Operatore del Settore Alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (come da Regolamento (CE) 178/2002).

Arnia: il contenitore per api, (come indicato dalla Legge 313/2004), che può essere in legno o altro materiale.

Alveare: l'arnia contenente una famiglia di api (come indicato dalla Legge 313/2004), che costituisce l'unità zootecnica di base.

Gli alveari attualmente allevati sono definiti "razionali" e sono molto diversi da quelli allevati un tempo (cosiddetti "bugni villici"), nei quali non era possibile l'estrazione e lo scambio dei favi in essi inseriti; rispetto al passato, l'applicazione delle svariate tecniche apistiche rende ora possibili numerose e differenti pratiche di allevamento.

Le moderne tecniche apistiche hanno aumentato la produttività e migliorato il controllo di molte patologie però, in determinate situazioni, possono costituire una criticità.

La conoscenza delle buone pratiche d'allevamento da parte degli apicoltori si rende necessaria al fine di impedire che tecniche apistiche scorrette, possano diventare un elemento di diffusione delle malattie e/o contaminazioni, piuttosto che un elemento di prevenzione.

Apiario: un insieme unitario di alveari (come indicato dalla Legge 313/2004): può essere nomade o stanziale.

Postazione: il sito di un apiario (come indicato dalla Legge 313/2004).

Azienda: qualsiasi luogo in cui gli animali sono allevati o detenuti anche transitoriamente (come indicato dal DLgs 158/2004).

Allevamento: uno o più apiari, anche collocati in differenti postazioni, appartenenti ad un unico proprietario (come da Decreto 04/12/2009).

Nomadismo: la conduzione dell'allevamento apistico a fini di incremento produttivo che prevede uno o più spostamenti dell'apiario nel corso dell'anno (come da Legge 313/2004).

Anagrafe Apistica: il sistema di identificazione e di registrazione degli apicoltori e degli apiari; si fa riferimento alla anagrafe apistica nazionale (come da Decreto 04/12/2009).

Banca dati Apistica (BDA): La banca dati dell'anagrafe apistica nazionale gestita dal Centro Servizi Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica (CSN) già istituito presso l'IZS Abruzzo e Molise di Teramo (come da Decreto 04/12/2009).

SUAP: sportello unico delle attività produttive attivo presso i Comuni.

Bottinare: indica la raccolta, da parte delle api operaie bottinatrici, di vari tipi di sostanze naturali come pollini e nettari.

Miele: "la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare" (Decreto legislativo 21/05/2004 n.°179).

Miele in favo: il miele contenuto nei favi o in pezzi di favo.

Favo (da nido o da melario): costruzione in cera, costituita dall'insieme delle celle, in cui le api allevano la covata e immagazzinano miele e polline.

Cera d'api: è una sostanza prodotta dalle api indicativamente dal decimo al diciottesimo giorno di vita, tramite le ghiandole ceripare a partire da una trasformazione degli zuccheri contenuti nel miele e viene impiegata per la costruzione dei favi.

Melario: parte mobile che viene posta sopra l'alveare (detto anche "nido"), contenente i favi da melario, destinati a contenere il miele.

Disopercolatura: operazione che precede la smielatura e che consiste nell'asportazione degli opercoli di cera che ricoprono il miele maturo contenuto nei favi.

Smielatura: estrazione del miele dai favi mediante utilizzo dello **smielatore**, che agisce senza distruggere i favi, per forza centrifuga.

Maturatore: recipiente utilizzato per decantare il miele, dopo la smielatura (contrariamente al nome non è destinato alla maturazione, che avviene all'interno dell'alveare).

Polline: l'insieme delle cellule fecondanti delle piante (granelli di polline).

Propoli: è il prodotto raccolto ed elaborato dalle api a partire dalla patina resinosa che ricopre le gemme di certi alberi (es. pioppo).

Pappa (o gelatina) reale: deriva dalla trasformazione del polline, elaborata dalle api nutrice attraverso la secrezione delle ghiandole ipofaringee e mandibolari. Costituisce il nutrimento esclusivo di tutte le larve dalla schiusa al terzo giorno di vita e dell'ape regina per tutta la durata della sua vita.

Pericolo (in tema di sicurezza alimentare): "Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute" (Regolamento (CE) 178/2002).

Manuali di corretta prassi igienica od operativa: l'articolo 7 del Regolamento CE 852/2004 prevede che gli stati membri promuovano l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP. A differenza di altri settori produttivi, attualmente non è disponibile un manuale approvato dal Ministero della Salute che tratti tutte le produzioni dell'apicoltura; questo documento ha anche la finalità di supplire a questa carenza.

È disponibile solamente il manuale della Confederazione Nazionale Coldiretti (scaricabile dal sito del Ministero della Salute) che all'interno delle produzioni dell'azienda agricola tratta la sola produzione del miele.

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO "MIELE" E ANNOTAZIONI SUGLI ALTRI PRODOTTI PRIMARI DELL'ALVEARE

Il miele è la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare" (Decreto legislativo 21/05/2004 n.179).

È essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide (provenienti dalla raccolta del miele).

A seconda dell'origine botanica si possono distinguere:

- mieli di nettare e mieli di melata;
- mieli uniflorali, che derivano principalmente da una sola specie vegetale e presentano caratteristiche definite;
- mieli multiflorali che derivano dal nettare di più specie botaniche (es. miele millefiori).

Il nettare e la melata sono liquidi zuccherini che derivano dalla linfa dei vegetali; il nettare è secreto dai nettari (organi ghiandolari delle piante).

I fattori che condizionano la produzione del nettare sono molteplici.

La composizione del nettare è relativamente costante per una determinata specie botanica e condiziona direttamente la composizione del miele che ne deriva.

La melata è escreta da insetti parassiti delle piante ospiti, a partire dalla linfa e contiene enzimi derivati dagli insetti produttori. I fattori che incidono sulla produzione di melata sono ancora maggiori rispetto a quelli che incidono sulla produzione del nettare, tali da determinare notevoli variazioni di produzione da un anno all'altro.

La trasformazione da nettare o melata a miele avviene all'interno dell'alveare; conseguentemente il lavoro dell'apicoltore è fondamentalmente quello di raccogliere questo prodotto, mediante operazioni relativamente semplici.

La qualità complessiva del miele, dal punto di vista organolettico, può essere ritenuta tanto più elevata, quanti meno procedimenti o strumenti di lavorazione vengono impiegati prima del confezionamento finale.

5.1 Composizione del miele

I costituenti fondamentali sono legati alla composizione del nettare o della melata, cioè alla sua origine botanica e sono condizionati dagli interventi dell'apicoltore e dalle modalità di conservazione.

Alcuni componenti principali sono sempre presenti (zuccheri, acqua, sali, acidi organici, enzimi), ma le singole proporzioni variano, tanto da poter affermare che non esistono due mieli identici.

Il contenuto totale degli zuccheri è abbastanza costante (75-80 %), ma i singoli zuccheri differiscono molto tra loro.

In totale, sono oltre 300 le sostanze identificate che si possono trovare nel miele.

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 ($A_w \sim 0,50 - 0,62$)
- 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).

5.2 Cenni sugli altri prodotti primari dell'alveare

Miele in favo: miele che non è stato smielato, che può essere direttamente confezionato per il consumo, in pezzi di favo oppure con pezzi di favo.

Polline: è prodotto dai fiori ed è composto da microgranuli che rappresentano l'insieme dei gametofiti maschili delle piante fanerogame, destinato alla fecondazione degli ovari che rappresentano il gametofito femminile. Al momento della raccolta le api lo elaborano aggiungendovi secrezioni salivari, nettare o miele fino ad ottenere delle masserelle che vengono trasportate e scaricate nell'alveare. Qui viene immagazzinato nei favi del nido per ricavarne un importante apporto nutrizionale di natura prevalentemente proteica (cosiddetto "pane d'api"). Il polline destinato al consumo quale alimento per l'uomo viene raccolto dall'apicoltore all'ingresso dell'alveare con particolari gabbie o trappole che fanno sì che le api, attraversandole, vi scarichino le pallottole di polline.

Per quanto riguarda la produzione di polline per uso alimentare, occorre tenere in considerazione anche altri possibili pericoli, quali la presenza di tarme della cera, uova di insetti ed in questo caso la bonifica può essere costituita dal trattamento a basse temperature del polline; per evitare resti di covata calcificata vanno invece escluse le famiglie che presentano tale malattia: in questo modo si contribuisce anche al contenimento del pericolo legato alla produzione di micotossine nel polline non ancora essiccato.

Al momento della raccolta il polline possiede un buon profilo conservativo legato allo stato di disidratazione in cui si trova; la raccolta da parte dell'apicoltore lo espone a fattori che possono peggiorarne le caratteristiche e la conservabilità, per cui se non viene consumato subito dopo la raccolta deve essere conservato in maniera adeguata mediante refrigerazione, congelamento o disidratazione, anche abbinate fra loro.

Propoli: Il (o la) propoli grezzo viene ottenuto dalla raschiatura delle superfici interne dell'arnia o da griglie posizionate appositamente all'interno dell'alveare sulle quali le api depositano tale sostanza. Il pericolo di contaminazione derivante dai materiali fa sì che per il propoli sia preferibile la produzione mediante l'impiego di apposite griglie piuttosto che la produzione per raschiamento dall'arnia.

Dopo la raccolta e la eliminazione di eventuali corpi estranei, difficilmente viene consumato come tale, ma generalmente necessita di trasformazioni successive (es. produzione di caramelle al propoli, alimenti composti, propoli in soluzione alcolica: tutti questi prodotti non rientrano nella produzione primaria).

Pappa reale: La produzione di pappa reale destinata al consumo umano è resa possibile grazie a particolari tecniche apistiche, in appositi alveari "orfanizzati" (definiti "cassoni" nei quali si simula l'allevamento di api regine); dopo la raccolta, talvolta viene consumata in tempi brevi ma assai più spesso viene refrigerata o congelata o disidratata, in quanto deperibile, per prolungarne la conservazione.

Cera d'api: viene ottenuta dai favi o degli opercoli; dopo una prima lavorazione in azienda (es. separazione dalle impurità, fusione, pressatura) si può prestare a molti usi alimentari, ma anche in settori produttivi diversi (cosiddetti "usi tecnologici").

Può inoltre essere utilizzata come additivo alimentare (E 901) e gli usi consentiti sono riportati in dettaglio nel Reg. (CE) 1333/2008.

Veleno: è un altro prodotto che si ottiene dalle api, non viene trattato in questo documento, in quanto non è un alimento.

Alcuni dei prodotti sopra descritti possono essere messi in commercio come "Integratori alimentari" (ex DLgs 111/1992) e come tali soggetti alla normativa specifica: come previsto dalla Determina n°14738/2014 gli stabilimenti che confezionano gli integratori alimentari sono attualmente soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004.

6. DEFINIZIONE DEI REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE

Si riportano una serie di indicazioni sia per quanto riguarda la fase di raccolta che quella di lavorazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Al successivo punto 7 vengono di seguito dettagliati per ogni singola tipologia di attività di apicoltura individuata i rispettivi adempimenti.

Regolamento CE 852/2004, Allegato I, parte A, II: "Requisiti in materia di igiene "

2. nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2, gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate comprese:

a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione di rifiuti;

e

b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano gli animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;

b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;

c)....omissis

d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;

e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;

g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione

h)....omissis

i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana

j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente

6.gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante i controlli ufficiali."

Decreto Legislativo 158/2006, richiamato anche dal punto 2.2 delle relative Linee guida applicative del 04.03.2013:

“ Art. 14 :

1. Il titolare dell'azienda se non già registrato presso il servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio ai sensi delle normative vigenti, deve chiedere la registrazione presso il predetto servizio.

2. Il responsabile dello stabilimento (..) di prima trasformazione di prodotti di origine animale deve adottare un piano di autocontrollo aziendale al fine di:

a) accettare, nel corso di forniture dirette o tramite un intermediario, soltanto gli animali per i quali l'allevatore abbia garantito che i tempi di sospensione siano stati rispettati;

c) assicurarsi che nello stabilimento vengano introdotti solo prodotti di origine animale che non contengano residui superiori ai limiti massimi consentiti e non presentino alcuna traccia di sostanze o di prodotti non autorizzati.

3. Il responsabile delle aziende e degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 può commercializzare soltanto:

a) animali ai quali non siano stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero che non siano stati oggetto di un trattamento illecito;

b) animali per i quali, in caso di somministrazione di sostanze o prodotti autorizzati, sia stato rispettato il periodo di sospensione prescritto;

c) prodotti provenienti dagli animali di cui alle lettere a) e b).”

Indicazioni relative all'igiene dei mangimi (Reg. CE 183/2005)

Il Reg. CE 183/2005 completa il “Pacchetto Igiene”, dando indicazioni sull'alimentazione degli animali al fine di contribuire a garantire la sicurezza alimentare. Esso è applicabile anche al settore apistico nel caso in cui vengano somministrati alimenti alle api, quali ad es. miele, canditi, sciroppo, integratori alimentari.

6.1 Locali di lavorazione e/o deposito del miele e dei prodotti dell'alveare

In riferimento alle norme sopra riportate, i locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia e, se necessario, la disinfezione; devono essere mantenuti in condizione di manutenzione tale da evitare rischi di contaminazione dei prodotti.

La costruzione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- b) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, impedire l'accesso agli animali, in particolare agli infestanti;
- c) i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- d) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di materiale, facili da pulire;
- e) le porte e le finestre devono sigillare adeguatamente, ed essere dotate di reti anti insetti; essere in buone condizioni e facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- f) le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti (smielatore, maturatori, filtri, coltelli, pompe, contenitori, ecc.) devono essere in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, destinati al contatto con alimenti, possibilmente in acciaio inox, oppure in materiali plastici o vetro, essendo il miele un alimento ad elevata acidità;

- g) devono essere disponibili contenitori per i rifiuti derivanti dalla lavorazione (es. imballaggi, asciugamani a perdere) e per le sostanze non commestibili (es. cera non destinata ad uso alimentare) da destinare ad ulteriori lavorazioni.

Devono essere disponibili:

- un lavello lavamani, con acqua potabile fredda e calda, sapone ed asciugamani a perdere;
- acqua potabile, fredda e calda per il lavaggio degli impianti e dei locali; qualora l'acqua utilizzata non sia fornita dalle reti della distribuzione di acqua potabile pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti, o altre fonti, l'apicoltore deve controllarne periodicamente (consigliabile un controllo annuale) la conformità analitica microbiologica e chimica e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento per garantirne la potabilità;
- qualora necessario in relazione al numero degli addetti, armadietti per contenere gli abiti;
- un servizio igienico che non deve essere in comunicazione diretta con i locali di manipolazione degli alimenti;
- qualora la struttura sia attigua all'abitazione dell'apicoltore e il laboratorio non si avvalga di personale esterno alla famiglia dell'apicoltore, è consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione;
- nei locali destinati alla lavorazione deve essere assicurata un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale; deve essere assicurata una sufficiente aerazione meccanica o naturale;
- gli impianti di scarico delle acque devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- i medicinali veterinari, i detergenti, disinfettanti e disinfestanti devono essere acquistati in confezioni originali da rivenditori abilitati e vanno utilizzati secondo quanto previsto dalle rispettive schede tecniche o istruzioni d'uso e conservati in armadi chiusi o in aree diverse da quelle in cui vengono manipolati gli alimenti; non è possibile la cessione di questi prodotti in forma sfusa, né tra apicoltori.
- devono essere disponibili attrezzature per la pulizia e per l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- le materie prime, gli ingredienti e i prodotti finiti devono essere opportunamente conservati anche nelle fasi successive alla lavorazione, in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti legati alle cattive condizioni di conservazione, es. calore eccessivo;
- se necessario, (ad es. per pappa reale o polline) devono essere disponibili adeguati frigoriferi o congelatori, dotati di termometri. La catena del freddo non deve essere interrotta.

Qualora si renda necessaria la disidratazione del miele e/o del polline devono essere disponibili adeguati impianti.

Per il **polline** è opportuna la verifica dei valori di umidità ottenuta dopo la disidratazione, al fine di ottenere un prodotto sufficientemente stabile.

Le attrezzature d'allevamento (arnie, melari, telaini, ecc.), devono essere in materiale idoneo, tale da evitare contaminazioni del miele o degli altri prodotti. Quando non impiegate in apiario, devono essere conservate in maniera tale da non contaminarsi con materiali estranei.

Le sostanze pericolose e/o non commestibili, e gli alimenti per le api, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi;

tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione.

6.2 Igiene e formazione del personale

6.2.1 Igiene del personale

Il personale addetto alle lavorazioni:

deve mantenere uno standard adeguato di pulizia personale;

deve indossare indumenti e copricapo puliti, di colore chiaro e, quando necessario, protettivi;

qualora sia affetto o portatore di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti, non deve lavorare a contatto con gli stessi;

deve essere vietato l'accesso ai locali di lavorazione a persone non autorizzate.

6.2.2 Formazione del personale

La formazione degli operatori è uno strumento fondamentale per migliorare l'apicoltura nel suo complesso, sia perché le malattie e gli altri pericoli che possono interessare tale attività sono in continua evoluzione, sia perché gli apicoltori devono avere la conoscenza delle buone tecniche apistiche e delle misure di biosicurezza.

Un elemento da tenere in considerazione è la vulnerabilità degli alveari rispetto alle condizioni ambientali circostante.

È opportuno pertanto che **tutti gli apicoltori** acquisiscano nozioni basilari di tecnica apistica, di controllo o gestione delle principali patologie dell'alveare, con informazioni riguardanti anche gli agenti eziologici di recente ingresso in Italia (*aethina tumida*, *vespa velutina*).

Un particolare ruolo nell'assicurare la formazione agli apicoltori spetta alle organizzazioni e associazioni di categoria, possibilmente con il coinvolgimento dei veterinari aziendali e d'intesa con i Servizi Veterinari delle AUSL ed eventuali altri Enti o organizzazioni.

Si ritiene opportuno che anche il **personale tecnico** che opera per conto delle organizzazioni degli apicoltori e/o delle aziende di apicoltura debba aggiornare periodicamente le proprie conoscenze.

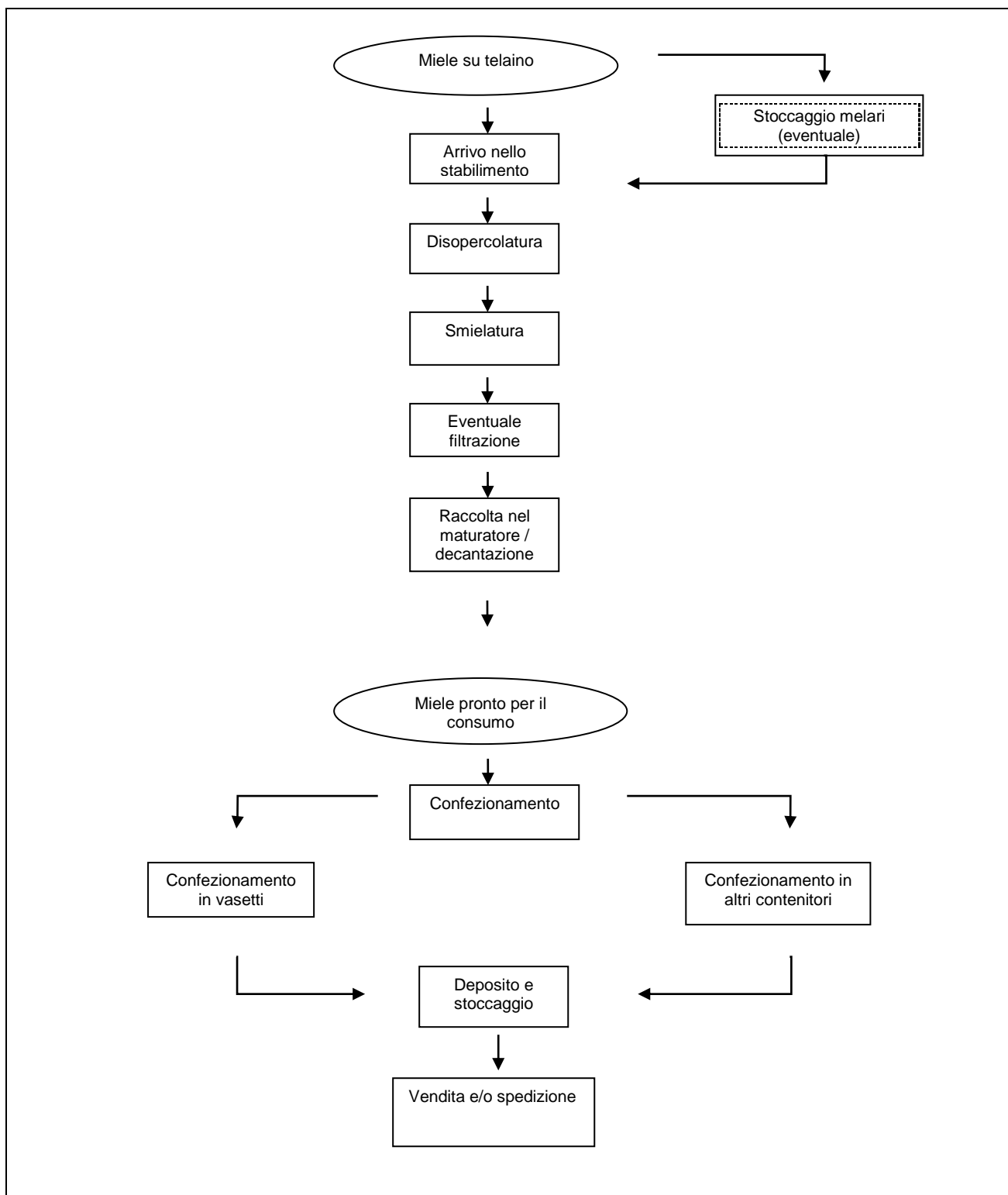
E' necessario che gli apicoltori mantengano la documentazione relativa alla formazione (es. attestati di partecipazione ad iniziative di formazione o altra documentazione circa eventuali percorsi di tutoraggio rivolto ai neofiti da parte di apicoltori esperti e formati, atti e altro materiale illustrativo acquisito).

Non è indispensabile la partecipazione ai corsi per gli alimentaristi in sostituzione del libretto sanitario (Legge RER 11/2008) se non per gli operatori che producono alimenti a rischio microbiologico significativo (ricadenti nella Tipologia 5).

Sarà cura delle Associazioni dei Produttori Apistici accordarsi con i Servizi Veterinari competenti per territorio per assicurare periodiche iniziative di formazione agli apicoltori, con l'eventuale supporto di altri enti o organizzazioni pubblici e/o privati.

6.3 DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA LAVORAZIONE DEL MIELE

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione primaria del miele e degli altri prodotti dell'alveare, viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione del miele (smielatura/confezionamento) che andrà adattato a seconda delle diverse realtà aziendali.



6.4 Analisi dei pericoli e relative considerazioni

6.4.1 Pericolo chimico

Al fine di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti dell'apicoltura, è il pericolo da tenere maggiormente in considerazione.

Viene di seguito riportato un elenco dei principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sui prodotti derivati dall'apicoltura:

- nettare o polline di piante tossiche (pericolo segnalato in bibliografia, finora considerato poco importante per le produzioni nazionali);
- contaminanti ambientali quali metalli pesanti, diossine, PCB, idrocarburi policiclici aromatici: queste sostanze potrebbero interessare in particolare il miele di melata, il propoli e il polline, in quanto sono legate alla raccolta di sostanze a consistenza gommosa o resinosa (es. vernici, bitume ecc.) che talvolta è operata dalle api bottinatrici. Per i prodotti dell'alveare, ad eccezione del **piombo** per il miele, (limite massimo residuale (LMR) 0,10 mg/kg) non sono previsti tenori massimi di contaminanti ambientali; qualora questi prodotti vengano commercializzati come "integratori alimentari", occorre che venga rispettata la normativa specifica che prevede invece dei tenori massimi;
- residui di fitofarmaci, in particolare neonicotinoidi e antifungini (questi ultimi possono contaminare soprattutto il polline). È opportuno tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti delle piante con pesticidi e fitofarmaci anche per il rischio legato alla disponibilità di nuove sostanze o formulazioni. In caso di morie o spopolamenti, gli apicoltori devono segnalare questi eventi al Servizio Veterinario della Ausl: queste segnalazioni sono importanti non solo per la sicurezza alimentare, ma soprattutto per gli aspetti di tutela del patrimonio apistico;
- residui di medicinali veterinari (antibiotici, sulfamidici, acaricidi, insetticidi), utilizzati non sempre correttamente, per la profilassi e/o la terapia di malattie delle api: devono essere impiegati esclusivamente medicinali veterinari autorizzati, attenendosi alle indicazioni descritte nelle confezioni (o come da eventuale prescrizione del Veterinario, qualora questa sia necessaria). Rispetto al miele, il pericolo di contaminazione derivante dai residui di medicinali veterinari o di fitofarmaci, può essere più elevato per gli altri prodotti dell'alveare in dipendenza della loro diversa natura chimica; pertanto questo aspetto va considerato in relazione alle specifiche produzioni.
- Il posizionamento degli alveari è importante per contenere la contaminazione sia da contaminanti ambientali che da residui di fitofarmaci;
- fumi e gas di scarico di veicoli o impianti a motore possono costituire fonte di contaminazione, così come il fumo prodotto dall'affumicatore utilizzato per ammansire le api, qualora vengano utilizzati materiali non idonei.
- Il riutilizzo di materiali per l'apicoltura (es. arnie, favi vecchi, fogli cerei) espone al rischio di perpetuare eventuali contaminazioni all'interno dell'allevamento e dei prodotti, per cui ne va valutata attentamente l'opportunità, specialmente se non si hanno sufficienti garanzie sull'origine del materiale che si intende utilizzare. Va evitato l'uso di favi vecchi, mal conservati o alterati in quanto può incidere negativamente sulla qualità e sulla salubrità del miele, mentre il ricorso alle griglie escludi-regina migliora le caratteristiche del miele ostacolando il passaggio delle api regine nei melari ed evitando la deposizione di covata nei favi del melario.
- molecole chimiche trasferite dai materiali che entrano in contatto con il miele (attrezzature varie, contenitori di stoccaggio, materiali di confezionamento);
- residui di detersivi e disinfettanti/disinfestanti;
- allergeni: occorre tenere presente anche questo tipo di pericolo che può essere presente in caso di aggiunta al miele di frutta secca (lavorazioni che possono avvenire in aziende della tipologia 5) in quanto la frutta secca in guscio e i prodotti derivati rientrano nell'elenco delle sostanze allergizzanti contenuto nella normativa comunitaria. Oltre alle necessarie indicazioni che dovranno essere riportate sulle etichette dei prodotti, si dovrà porre molta attenzione durante la produzione nell'utilizzare questi alimenti allergizzanti, adottando procedure atte ad evitare contaminazioni crociate.

L'identificazione dei pericoli di natura chimica e delle relative misure preventive e correttive risponde a quanto imposto dal D.L.vo 158/2006, art. 14 (riportato precedentemente al punto 6.) Poiché non si può limitare il volo delle api bottinatrici, tali pericoli possono talvolta sfuggire al controllo dell'apicoltore: per questo motivo fra le azioni di controllo che è opportuno adottare è compresa la verifica analitica dell'alimento prodotto che non deve contenere residui superiori ai limiti massimi consentiti e non deve presentare traccia di sostanze o di prodotti non autorizzati.

I pericoli chimici andranno quindi valutati dall'apicoltore e, per quanto possibile, prevenuti e monitorati ricorrendo anche ad analisi periodiche di campioni di miele e/o altri prodotti dell'alveare, in relazione alle caratteristiche dell'azienda, al contesto ambientale in cui opera, alle informazioni raccolte e ad eventuali non conformità verificatesi in precedenza.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori accreditati e iscritti in apposito elenco regionale.

L'apicoltore potrà anche avvalersi dell'operato di altri operatori del settore alimentare, comprese le associazioni dei produttori, e dei referti di analisi effettuate da acquirenti con i quali siano stati presi accordi per l'esecuzione delle analisi: in questo caso dovrà essere chiaramente indicata la produzione campionata.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 6.7: procedure per la rintracciabilità).

Nel caso in cui venga effettuata solo la vendita diretta, l'imprenditore apistico che vende direttamente i propri prodotti, dovrà avere particolare cura nell'adottare e documentare azioni di controllo sul proprio prodotto finito.

6.4.2 PERICOLO FISICO

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (legno, ecc.)
- corpi estranei (es. frammenti di legno, metallo, vetro, cera, polveri, terra, parti di insetti, peli, roditori);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, ecc.)

Il controllo di questo pericolo è relativamente semplice se si adottano le opportune buone pratiche e si effettuano operazioni di filtrazione e/o decantazione.

Gli apicoltori che effettuano la filtrazione dovranno verificare periodicamente l'integrità del sistema di filtrazione.

6.4.3 PERICOLO MICROBIOLOGICO

Lo sviluppo dei germi patogeni è naturalmente inibito dalle caratteristiche chimico fisiche del miele (pH acido, aw bassa, alta concentrazione zuccherina), pertanto la contaminazione microbiologica è riconducibile a un livello di rischio basso.

Per le caratteristiche del miele, capace di inibire la moltiplicazione e la sopravvivenza delle forme vegetative dei batteri patogeni, il pericolo microbiologico si riduce alla possibile presenza di spore di *Clostridium botulinum* o altri batteri analoghi che possono derivare da una contaminazione diretta o indiretta, in particolare da terra, polvere.

Tale patogeno può essere responsabile di una forma di intossicazione detta "botulismo infantile" che può colpire i bambini nel loro primo anno di età, in quanto l'ambiente intestinale del neonato presenta condizioni favorevoli allo sviluppo e alla tossinogenesi dell'agente eziologico.

Per questo motivo, sebbene tale patologia sia raramente segnalata in Europa, è sconsigliato somministrare miele ai bambini di età inferiore a un anno.

A tale proposito i produttori possono fornire una specifica informazione ai consumatori riportandola nelle etichette del miele confezionato: per quanto questa informazione non sia obbligatoria, è possibile inserirla in etichettatura in quanto costituisce l'unica misura di prevenzione efficace.

6.5 “Buone pratiche di lavorazione” nell'attività in laboratorio

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- a) **arrivo dei melari in laboratorio:** in questa fase è opportuno effettuare il controllo dell'umidità per evitare la fermentazione del miele. È un aspetto importante, soprattutto nella produzione di mieli uniflorali.

Se l'umidità del miele supera il 20% circa (18% è il valore ottimale) i lieviti osmofili in esso contenuti possono riprodursi, determinando la fermentazione alcolica con produzione di etanolo, anidride carbonica e acidi, e conseguente scadimento delle qualità sensoriali fino a rendere inadatto il miele per il consumo umano.

Il miele che ha iniziato il processo di fermentazione, pur non essendo pericoloso per la salute umana, non può essere destinato al consumo alimentare diretto.

Qualora l'umidità del miele superi il 20 % circa (ad es. i favi siano stati tolti prima della loro opercolatura), è consigliabile procedere ad operazioni di deumidificazione, con attrezzature specifiche.

Il DLgs 179/2004 relativamente al tenore di acqua prevede: “in genere non più del 20 %”, con valori più elevati per il miele di brughiera (miele di Calluna) e per uso industriale.

In quanto igroscopico il miele è sensibile all'umidità ambientale e va quindi conservato in contenitori chiusi, limitando anche, per quanto possibile, la presenza di acqua o umidità elevata nell'ambiente di lavorazione.

La fermentazione del miele rappresenta essenzialmente un problema commerciale in quanto esso può essere commercializzato solamente ad industrie di lavorazione, qualificandolo come “miele per uso industriale”.

Nei documenti di vendita, accanto alla suddetta denominazione, va indicata la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti» (DLgs 179/2004).

- b) **Smielatura:** in questa fase possono presentarsi contaminazioni da corpi estranei quali api morte o altri insetti, frammenti di legno, vetro ecc., pertanto è consigliabile la **filtrazione** con filtri di adeguate dimensioni; in assenza di filtrazione dovrà essere ben eseguita la **decantazione nei maturatori e l'asportazione della schiuma superficiale**.

- c) **Stoccaggio in azienda e confezionamento:** è obbligatorio l'uso di contenitori per alimenti, adeguatamente conservati e puliti. Prima di utilizzare i contenitori, ne vanno attentamente controllate le condizioni, in particolare l'assenza di frammenti di vetro.

Nel riempire i vasi in vetro, non bisogna lasciare tracce di miele tra il vetro e la capsula o all'esterno, per assicurare la tenuta ed evitare colorazioni nerastre. Durante questa fase il miele deve essere protetto da contaminazioni ambientali.

6.5.1 Effetti della luce o del calore

Il miele è sensibile alla luce solare diretta ed alle temperature elevate, che possono determinare imbrunimento e scadimento delle caratteristiche organolettiche con innalzamento del HMF (**idrossimetilfurfurale**, prodotto di degradazione del fruttosio in ambiente acido), che rappresenta un indice della degradazione chimica che il miele subisce nelle fasi di lavorazione e trasformazione o con il passare del tempo.

Per ridurre "l'invecchiamento" e prolungarne la vita commerciale, va quindi evitata l'esposizione alla luce solare diretta e la permanenza a temperature elevate: possibilmente la T° di lavorazione va mantenuta a 20-30 °C (in modo che il miele sia sufficientemente fluido) e la T° di deposito ottimale inferiore a 25 °C.

Talvolta c'è l'esigenza tecnologica di diminuire la viscosità e sciogliere il miele cristallizzato; si ricorre quindi al riscaldamento, con attrezzature/impianti specifici.

In tal caso è necessario evitare eccessivi rialzi termici (possibilmente non andare oltre i 45°-50° C), abbreviando il più possibile il tempo di esposizione alle alte temperature.

Nella lavorazione industriale, per contrastare la fermentazione del miele o mantenerlo liquido, si ricorre al trattamento di "pastorizzazione" (temperature fino a 72-78° C circa) che in questo caso risponde non a esigenze sanitarie bensì tecnologiche: anche in questo caso è importante limitare i tempi di tale trattamento.

Va tenuta in considerazione anche l'origine botanica, dal momento che alcuni mieli sono più soggetti all'invecchiamento (es. miele di agrumi) e risentono maggiormente dei trattamenti termici.

6.6 Tenuta delle registrazioni

Regolamento 852, Allegato I, parte A, III: "tenuta delle registrazioni"

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale devono tenere le registrazioni, in particolare, riguardanti:

a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;

b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;

c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;

e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

Gli apicoltori devono pertanto tenere e conservare le registrazioni relative in particolare a:

- a) natura e origine degli alimenti somministrati alle api/alveari es. miele (sia se in favi che smielato), canditi, sciroppo, integratori alimentari;
- b) prodotti medicinali veterinari somministrati agli animali, con le relative date e periodi di sospensione.

Considerata la necessità di periodici trattamenti antivarroa, la registrazione circa l'utilizzo dei medicinali veterinari è particolarmente importante; in **Allegato 5** è disponibile un modello di registro dei trattamenti terapeutici utilizzabile dalle aziende apistiche (tale registro è previsto dall'art. 15 del DLgs 158/06 e dall'art. 79 DLgs 193/2006, secondo il modello delle Linee Guida del DLgs 158/2009; il modello in

Allegato 5 è opportunamente modificato in relazione alle particolarità dell'apicoltura).

L'apicoltore, prima di utilizzare il registro, lo dovrà far vidimare al Servizio Veterinario delle Ausl.

I medicinali veterinari anti varroa generalmente sono acquistabili dall'apicoltore senza ricetta veterinaria, in questi casi è opportuno che venga mantenuta copia dei documenti di acquisto di tali farmaci.

Deve essere riportato sul registro dei trattamenti il numero degli alveari o sciami trattati, la data di inizio e fine trattamento, il nome commerciale del medicinale veterinario e il fornitore dello stesso.

Per quanto riguarda i medicinali antivarroa vendibili senza ricetta, non è necessario compilare il numero di lotto e il motivo del trattamento, né il tempo di sospensione.

Le aziende con metodo di conduzione biologica potranno assolvere le registrazioni circa l'utilizzo dei medicinali antivarroa acquistabili senza ricetta, come descritto al paragrafo 8.2;

- c) insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale: non ci sono evidenze che le malattie trasmissibili delle api incidano direttamente sulla sicurezza dei prodotti dell'alveare.

Gli avvelenamenti invece possono avere ricadute negative sulla salute delle api e sui relativi prodotti pertanto è necessaria non solo la registrazione, ma anche la segnalazione al Servizio Veterinario competente per territorio;

- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni di qualsiasi matrice pertinente alla sicurezza alimentare e animale;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti relative ai controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale;
- f) registrazione delle eventuali non conformità rilevate e della loro risoluzione: si ritiene che questa registrazione possa essere molto utile all'azienda per documentare questo aspetto dell'autocontrollo. Tali registrazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità competenti quando richiesto. Le stesse potranno anche essere fornite, su richiesta, agli acquirenti dei prodotti, soprattutto nel caso di commercio all'ingrosso.

6.7 Procedura per la rintracciabilità (Reg. CE 178/2002)

Per garantire la rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali e qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime, gli apicoltori che commercializzano i propri prodotti, in quanto diretti responsabili della sicurezza dei prodotti finiti, devono:

1. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare i fornitori di animali (alveari, sciami, api regine, pacchi d'api), mangimi (alimentazione proteica o di sostegno alle api, ad es. canditi, sciroppi, integratori), contenitori, fogli cerei, telaini, arnie, detergenti/disinfettanti, medicinali veterinari ecc;
2. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare le imprese a cui è stato ceduto il miele, gli altri prodotti e gli animali (alveari, sciami, api regine, pacchi d'api).

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

in entrata (o a monte):

- elenco dei fornitori (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento di provenienza dell'alimento, mangime e/o animali);

- tipologia e quantitativo della merce acquistata (compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti) e altre eventuali indicazioni utili ai fini dell'individuazione del prodotto in ingresso (ad esempio: partita, lotto);
- data del ricevimento;

in uscita (o a valle) (solo qualora si venda ad altri OSA e non esclusivamente al consumatore finale):

- elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente);
- tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

Per aziende di piccole dimensioni, comprese quelle della tipologia 2, questa documentazione può essere semplicemente costituita dalla copia dei documenti commerciali di acquisto e di vendita.

6.7.1 Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti

Per quanto la tracciabilità interna non sia obbligatoria, essa è consigliabile in relazione alla lunga vita commerciale del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'apicoltore:

- stabilisca i criteri per la definizione del lotto (ad es. stessa giornata di smielatura, partita di miele ottenuta da uno stesso apiario o da apiari diversi, stessa area di produzione, stesso maturatore: la decisione se abbinare o meno le diverse produzioni spetta all'apicoltore);
- attribuisca a ogni partita di miele o altri prodotti un identificativo di lotto;
- tenga un "Registro di produzione" contenente le seguenti indicazioni:
 - apiario di origine
 - data di smielatura
 - lotto attribuito
 - tipologia e quantità prodotta
 - data di confezionamento
- riporti l'identificativo di lotto sui contenitori (maturatori, secchi, fusti ecc.) nei quali è conservato il miele;
- riporti l'identificativo di lotto su ogni documento che accompagna la cessione del prodotto;
- tenga un elenco completo e aggiornato dei clienti (solo nel caso di imprese) ai quali è stato ceduto il miele.

6.7.2 Conservazione delle registrazioni ai fini della rintracciabilità.

Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- cinque anni per i documenti commerciali ai fini fiscali;
- nel caso di registri, moduli, ovvero delle registrazioni della tracciabilità, vanno conservate per un congruo periodo di tempo che, indicativamente, per il miele può essere riferito ai 12 mesi oltre la data di conservazione consigliata (Termine Minimo di Conservazione o Tmc),

6.7.3 Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto

Nel caso in cui l'impresa ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto ceduto non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario della Azienda USL competente per territorio. Parallelamente, l'operatore

provvede a dare corso a quanto previsto dalle linee guida regionali del sistema di allerta in attuazione alla delibera di Giunta Regionale n°308 del 23/03/2009:

- a) identifica il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati;
- b) se del caso, ritira il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dalla stessa impresa;

Nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva. La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione;

Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante o un distributore, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio, per telefono), e a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare;

- c) nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito, ne informa il fornitore;
- d) segrega il prodotto, qualora ancora sotto la sua disponibilità, identificandolo con cartelli;
- e) stabilisce la destinazione del prodotto ritirato;
- f) conserva memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

Tutte le operazioni saranno concordate con il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

6.7.4 Comunicazione alle Autorità competenti

Nel caso di prodotto ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, l'OSA provvederà a:

- informare immediatamente l'AUSL- Area di Sanità Pubblica Veterinaria-competente per territorio
- mettere a disposizione della stessa tutte le informazioni richieste e utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate e collaborare riguardo ai provvedimenti volti a evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto fornito.

Lo stesso comportamento deve essere tenuto anche nel caso che il prodotto sia ancora presso la sede aziendale.

Nelle presenti linee guida viene proposto un modello di comunicazione che potrà essere utilizzato dalle aziende di apicoltura, da inviare alla Ausl – Area di Sanità Pubblica Veterinaria ASPV competente. **(Allegato 3 alle presenti Linee guida)**

6.8 Riepilogo della documentazione da conservare per le aziende di produzione primaria (tipologia 3 e 4)

- Documento di notifica e/o di registrazione del laboratorio di produzione miele con l'informazione alla Ausl circa la tipologia di attività esercitata (Allegato 1);
- documentazione relativa alla formazione;
- documenti di acquisto relativi a alveari, sciame, api regine, pacchi d'api, mangimi, contenitori per alimenti, detersivi/disinfettanti, fogli cerei e medicinali veterinari;
- documentazione relativa alla tracciabilità interna, qualora presente (es. registrazione delle partite e dei lotti);

- documenti relativi alla vendita ad altre imprese di alveari, sciami, api regine, pacchi d'api, miele, pappa reale, propoli, polline;
- registro dei medicinali veterinari;
- registrazione o annotazione riguardo i mangimi impiegati in allevamento;
- esiti di analisi effettuate in autocontrollo o da altri;
- registrazione delle non conformità e della loro risoluzione, qualora presenti;
- comunicazioni da parte di autorità competenti.

Si consiglia inoltre agli Operatori del Settore Alimentare la compilazione di una breve **relazione tecnica (vedi Allegato 2** alle presenti Linee guida) illustrativa dell'attività dell'azienda apistica, contenente l'organigramma aziendale, qualora tale documentazione non sia già stata presentata al momento della notifica ai fini della registrazione.

6.9 Autocontrollo dei laboratori di tipologia 5

Gli OSA appartenenti a questa tipologia, devono predisporre un autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (come previsto dall'art. 5 punto 2 del Reg. CE 852/2004); qualora l'impresa sia tra quelle contemplate dalla Delibera 1869/2008 della Regione Emilia Romagna, essi potranno adottare un autocontrollo con procedura semplificata del sistema HACCP oppure secondo le indicazioni contenute nella Delibera RER 1843/2012 di recepimento dell'Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 25.07.2012 concernente "Linee guida sui criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n. 853/2004".

Nel caso in cui venga adottata la procedura indicata dalla Delibera 1869/2008, dovranno essere documentate almeno le seguenti procedure:

- a) **prerequisiti** in materia di igiene alimentare:
 - requisiti infrastrutturali e di attrezzature, compresa la manutenzione;
 - requisiti delle materie prime e qualifica fornitori;
 - corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto);
 - igiene della lavorazione;
 - gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
 - procedure di controllo degli infestanti;
 - procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
 - qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);
 - controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (ove necessario);
 - igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale;
 - salute del personale;
 - formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento
- b) **definizione di tutti i pericoli significativi** riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.
Per quanto riguarda la definizione dei pericoli e il loro controllo e gestione, può essere fatto riferimento a quanto indicato al punto 6.3, 6.4 e 7. del presente documento.
- c) **monitoraggio** delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura,

riscaldamento, disidratazione, qualora presenti) anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura);

- d) **registrazioni** delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate;
- e) **la rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti in caso di non conformità** devono essere considerati prescrizioni di base: vedi punto 6.7 del presente documento.
- f) **manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene** e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, qualora esistenti, potranno essere utilizzati dalle imprese alimentari.

L'autocontrollo relativo alla fase di produzione primaria andrà effettuato secondo le indicazioni riportate nel presente documento.

7. ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'ANAGRAFE APISTICA E INDIVIDUAZIONE DELLE TIPOLOGIE PRODUTTIVE LEGATE ALL'APICOLTURA

A seguito dell'attivazione dell'Anagrafe Apistica Nazionale, tutti gli apicoltori devono registrarsi presso la BDA, agendo direttamente o tramite delegato e fornendo informazioni circa la propria attività di apicoltura, compresa la tipologia di interesse del Reg. CE 852/2004, vale a dire:

- produzione per commercializzazione / apicoltore professionista (di cui alla Legge 24.12.2004 n. 313),
- produzione per autoconsumo.

Per chi non abbia già provveduto, tale comunicazione dovrà essere fatta direttamente o tramite delegato, collegandosi al sito **www.vetinfo.sanita.it**.

In base a tale richiesta, il Servizio Veterinario competente sulla residenza dell'apicoltore (o sede legale della ditta), rilascerà un codice identificativo univoco o **codice aziendale**.

Successivamente, nel periodo compreso tra il 1° novembre e il 31 dicembre di ogni anno, l'apicoltore dovrà aggiornare i dati relativi ai singoli apiari; anche la cessazione o la sospensione dell'attività di allevamento deve essere comunicata alla BDA al pari delle variazioni delle caratteristiche dell'allevamento o le movimentazioni di alveari o cessioni di materiale biologico.

La cessazione di attività dei laboratori di lavorazione miele od altri prodotti dovrà essere comunicata al Servizio Veterinario della Ausl o al SUAP (si veda in seguito in relazione alle varie tipologie di apicoltura, dando comunicazione all'ufficio individuato per l'attivazione della stessa attività).

La Regione Emilia Romagna con Determinazione 14738/2013, al fine di modulare i requisiti di igiene alimentare in funzione delle varie realtà produttive apistiche, ha individuato **5 tipologie di attività di apicoltura**.

Per illustrare le azioni che spettano agli apicoltori dell'Emilia Romagna, segue uno schema riepilogativo per ciascuna delle tipologie suddette.

| | |
|--|--|
| TIPOLOGIA 1: Apicoltura con produzione di miele o altri prodotti dell'alveare per <u>esclusivo uso domestico privato</u> (autoconsumo) (fino ad un massimo di 10 alveari*) | |
| * Numero di alveari o colonie fino a 10 per nucleo familiare | |
| <i>AZIONI/ REQUISITI NECESSARI</i> | <i>ANNOTAZIONI</i> |
| Registrazione alla BDA | L'apicoltore dovrà indicare, quale tipologia di attività, la produzione per autoconsumo. |
| Registrazione dei trattamenti terapeutici (art. 79 Dlgs 193/2006) | Occorre conservare la documentazione d'acquisto dei medicinali veterinari e copia delle eventuali ricette veterinarie. Qualora venga adottato il registro dei trattamenti, questo deve essere fatto vidimare dal Servizio Veterinario (vedasi Allegato 5). |
| Formazione | E' opportuno che l'apicoltore acquisisca le nozioni basilari di tecnica e di sanità apistica e gestione trattamenti antivarroa, per salvaguardare il patrimonio apistico e la salubrità del prodotto. |

| | |
|---|---|
| TIPOLOGIA 2: Apicoltura con produzione di miele o altri prodotti dell'alveare per uso domestico <u>con cessione occasionale di piccoli quantitativi</u> direttamente al consumatore finale o al titolare di esercizi di commercio al dettaglio, in sede locale (provincia o province contermini) (fino ad un massimo di 20 alveari) | |
| NOTA: un apicoltore indipendentemente dal numero di alveari, <u>qualora ne abbia i requisiti</u> può comunque svolgere attività di apicoltura di tipologia 3 o 4 o 5; in tal caso dovrà procedere come previsto per ciascuna di queste tipologie. | |
| <p><i>In coerenza con quanto indicato nelle linee guida applicative del Reg CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sancite con intesa Stato-Regioni, per questa tipologia di apicoltura è ammessa la vendita diretta al consumatore finale e agli esercizi di commercio al dettaglio (es. negozi, ristoranti, agriturismi, laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione) nel territorio della Provincia in cui ha sede l'attività di apicoltura e delle Province contermini, del miele e/o di altri prodotti dell'apicoltura derivanti esclusivamente dalla produzione dall'apiario di proprietà, senza che abbiano subito alcuna trasformazione. Tale vendita può essere svolta anche presso fiere, mercatini, "farmer's market" alle condizioni ammesse per tale attività dalla legislazione vigente.</i></p> <p><i>Nel caso della tipologia 2 <u>non è ammessa la vendita e/o cessione/conferimento all'ingrosso</u> (es. a grossisti e/o depositi, tale ipotesi è ammessa esclusivamente per la tipologia 3 e/o 5)</i></p> <p><i>Questa tipologia rientra tra le attività agricole ex art. 2135 C.C. pertanto i produttori dovranno assolvere gli obblighi fiscali e/o amministrativi previsti per tale attività.</i></p> <p><i>L'esclusione di questa tipologia dal campo di applicazione del Reg. CE 852/2004 per quanto riguarda la raccolta e il confezionamento del miele prodotto, comporta da parte dell'apicoltore la sola notifica ai fini della registrazione come produttore primario senza che sia necessaria anche quella per il locale dove tali attività vengono svolte (si veda oltre). Ciò comunque non esime l'operatore dall'applicazione delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole/apistiche al fine di ottenere un prodotto sicuro.</i></p> <p><i>Per tale motivo sono individuati i requisiti minimi sotto riportati.</i></p> <p><i>Sono fatte salve le norme specifiche di settore. In particolare vanno rispettate le misure previste da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • DPR 320/1954 e successive modifiche ed integrazioni, • DLgs 193/2006 relativo ai medicinali veterinari impiegabili negli allevamenti • Legge 313/2004 • Legge Regione ER 35/1988 e i relativi Regolamenti di attuazione • DLgs 179/2004 "Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele". | |
| <i>AZIONI/REQUISITI NECESSARI</i> | <i>ANNOTAZIONI</i> |
| Registrazione alla BDA | L'apicoltore quale "tipologia di attività" dovrà indicare la produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. |

Linee guida per l'applicazione del Pacchetto igiene al settore apistico in Emilia Romagna

| | |
|---|---|
| Notifica al SUAP dell'inizio di attività di apicoltura (fase di allevamento) | Oltre alla registrazione alla BDA, l'apicoltore che inizia una nuova attività ai fini della commercializzazione è tenuto alla notifica al SUAP del Comune di residenza (o sede legale dell'attività in caso di persona giuridica), mediante utilizzo dell' Allegato 1 - Inizio Attività Apicoltura - indicando <u>la finalità dell'allevamento</u> corrispondente alla tipologia 2 . Il SUAP trasmetterà tale comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl. Qualora sia stato attivato lo scambio di informazioni tra BDA e SUAP dei Comuni, l'apicoltore non sarà tenuto alla comunicazione al SUAP, ma al Servizio Veterinario dell'Ausl con utilizzo del medesimo Allegato 1; qualora la lavorazione del miele avvenga in sede diversa da quella di residenza o sede legale, nel territorio di un'altra Ausl, dovrà darne comunicazione anche al Servizio veterinario di questa, in quanto territorialmente competente. |
| Inizio attività di smielatura e confezionamento miele destinato alla "cessione occasionale" | È sufficiente la notifica al SUAP dell'inizio di attività di apicoltura, come descritto al riquadro precedente. |
| Cessazione attività | In caso di cessazione dell'attività di apicoltura, è sufficiente comunicare la cessazione alla BDA; |
| Registrazione dei trattamenti terapeutici (art. 79 Dlgs 193/2006) | Il registro deve essere fatto vidimare dal Servizio Veterinario (vedasi Allegato 5). Occorre conservare la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari e copia delle eventuali ricette veterinarie. |
| Documentazione di autocontrollo | Per quanto non indispensabile, è utile la presenza di documentazione (quale ad. es. le presenti Linee guida) che indichi i pericoli di contaminazione del miele e degli altri prodotti e le relative azioni di prevenzione/gestione. Anche in riferimento all'articolo 14 del D.lgs.158/2006, deve essere previsto un campionamento periodico del miele destinato alla vendita, per la ricerca dei residui. |
| Rintracciabilità (art. 18-19 Reg. CE 178/2002) | Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore primario rientrante nella presente tipologia ha l'obbligo della rintracciabilità in base al Reg. CE 178 e si assume quindi la responsabilità diretta sui prodotti che acquista. Oltre a tenere a disposizione i documenti commerciali (es. relativi a api regine, nuclei, mangimi, contenitori per il miele, medicinali veterinari) è utile per l'apicoltore una registrazione dei lotti di lavorazione, da riportare in etichetta. |
| Requisiti minimi strutturali e gestionali | Vedi "requisiti minimi per la raccolta e confezionamento del miele – tipologia 2" sotto riportati |
| Vendita miele in confezioni D.lgs 179/2004 e 109/1992, Reg. UE 1169/2011 | Obbligo di vendere le confezioni di miele e prodotti dell'apiario regolarmente etichettate. |
| Formazione | È opportuno che l'apicoltore acquisisca le nozioni basilari di tecnica e di sanità apistica, di igiene e di gestione dei trattamenti antivarroa, sia per salvaguardare il patrimonio apistico che la salubrità del prodotto (vedi paragrafo 6.2.2 del presente documento "Personale addetto alle lavorazioni - formazione") |

REQUISITI MINIMI PER LA RACCOLTA E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE - TIPOLOGIA 2.

I locali dove si effettua anche saltuariamente l'attività di smielatura, filtrazione e confezionamento del miele e dei prodotti primari:

devono essere sufficientemente aerati, illuminati e mantenuti in buone condizioni di pulizia; devono avere disponibilità di un lavabo con acqua potabile calda e fredda per la detersione delle mani e delle attrezzature utilizzate;

nel caso in cui l'acqua utilizzata non sia fornita dalle reti della distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti, o altre fonti, l'apicoltore deve controllarne la conformità analitica microbiologica e chimica e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento per

garantire un contenuto di microrganismi o di sostanze nocive ed indesiderabili in quantità tali da non incidere sulla qualità igienica del prodotto finito;

prima delle operazioni di manipolazione del miele e degli altri prodotti apistici è necessario curare l'igiene personale, la pulizia dei locali e delle attrezzature;

i detersivi e i disinfettanti devono essere allontanati dagli ambienti o comunque riposti in mobili o altri contenitori chiusi;

devono essere presenti contenitori chiusi per i rifiuti;

le superfici, le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura e al confezionamento del miele devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

devono essere disponibili servizi igienici adeguati; per questa tipologia è consentito all'apicoltore l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione.

Le operazioni di smielatura ed invasettamento possono essere effettuate anche in locali dotati delle caratteristiche sopradescritte facenti parte della abitazione dell'apicoltore, purché in tempi diversi rispetto ad altro utilizzo. In questi casi l'apicoltore dovrà essere in grado di illustrare come tali operazioni avvengano, nel rispetto delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole/apistiche.

Poiché, come specificato nella premessa delle presenti linee guida, lo svolgimento di operazioni quali la centrifugazione e il confezionamento del miele in laboratori di altri apicoltori, di cui l'apicoltore abbia la disponibilità temporanea e nei quali operi con gestione diretta sui propri prodotti, rientra comunque nell'ambito della produzione primaria, si ammette la possibilità di utilizzo di un locale comune dotato dei requisiti previsti, da parte di singoli apicoltori appartenenti alla tipologia 2. In questo caso ogni apicoltore al momento dell'utilizzo avrà la diretta responsabilità sulla gestione del locale e delle attrezzature, e dovrà darne evidenza nelle proprie procedure di smielatura e confezionamento del miele e tracciabilità delle produzioni.

TIPOLOGIA 3: Apicoltura con produzione di miele o altri prodotti dell'alveare (*), finalizzata alla vendita o commercializzazione dei prodotti (**esclusiva produzione primaria, senza limiti numerici di alveari e/o territoriali**)

(* **Senza che ne venga alterata o modificata la loro natura, con raccolta, magazzinaggio, trasporto, invasettamento, confezionamento e/o imballaggio, nel contesto esclusivo della stessa Azienda di apicoltura; la vendita di miele e prodotti dell'alveare può avvenire sia al dettaglio che all'ingrosso.**)

Non vi sono limiti numerici di alveari per questo tipo di attività.

| AZIONI/ REQUISITI NECESSARI | ANNOTAZIONI |
|---|---|
| Registrazione alla BDA | L'apicoltore quale tipologia di attività dovrà indicare la produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. |
| Notifica al SUAP dell'inizio di attività di apicoltura (per la fase di allevamento) | oltre alla registrazione alla BDA, l'apicoltore che inizia una nuova attività ai fini della commercializzazione è tenuto alla notifica al SUAP del Comune di residenza (o sede legale dell'attività in caso di persona giuridica), mediante utilizzo dell' Allegato 1 - Inizio Attività Apicoltura – indicando la <u>finalità dell'allevamento</u> corrispondente alla tipologia 3 . Il SUAP trasmetterà tale comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl. Qualora sia stato attivato lo scambio di informazioni tra BDA e SUAP dei Comuni, l'apicoltore non sarà tenuto alla comunicazione al SUAP ma al Servizio Veterinario dell'Ausl con utilizzo del medesimo Allegato 1. |

Linee guida per l'applicazione del Pacchetto igiene al settore apistico in Emilia Romagna

| | |
|--|---|
| Inizio attività di smielatura e confezionamento miele (Reg. CE 852/2004) | L'attivazione del laboratorio di smielatura deve essere comunicata al servizio Veterinario della Ausl territorialmente competente sulla sede di lavorazione, utilizzando l' Allegato 2 alle presenti linee guida ("Relazione tecnica" Laboratori di produzione miele o altri prodotti dell'alveare); è facoltà dell'operatore trasmetterlo per il tramite del SUAP. Qualora la sede del laboratorio sia in altra AUSL rispetto a quella che ha rilasciato il codice aziendale, dovrà essere comunicata al SUAP del Comune ove è posto il laboratorio. |
| Cessazione attività; | In caso di cessazione dell'attività di apicoltura, è sufficiente comunicare la cessazione alla BDA |
| Registro trattamenti terapeutici (art. 79 Dlgs 193/2006) | Il registro deve essere fatto vidimare dal Servizio Veterinario (vedasi Allegato 5). Occorre conservare la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari e copia delle eventuali ricette veterinarie. |
| Requisiti minimi strutturali e gestionali | Vedi "requisiti minimi per la raccolta e confezionamento del miele - tipologia 3" sotto riportati |
| Documentazione di autocontrollo (anche in riferimento all'art. 14 Dlg.vo158/2006). | È sufficiente: la "tenuta delle registrazioni" prevista dal Reg.(CE) 852 /2004, Allegato 1, parte A, III, nonché tenere a disposizione il presente documento nel quale vengono identificati i pericoli con le relative misure preventive e correttive (vedi paragrafo 7.2 "Analisi dei pericoli" e paragrafo 9 del presente documento "tenuta delle registrazioni"). Qualsiasi risultato di analisi di laboratorio effettuata, compreso il campionamento periodico dei prodotti destinati alla vendita, deve essere conservato. L'OSA può inoltre avvalersi di un manuale che individui i pericoli e documenti le buone pratiche adottate oppure di un manuale di autocontrollo elaborato secondo il sistema HACCP, eventualmente in forma semplificata. (Delibera RER 1843/2012 di recepimento dell'Accordo Stato Regioni del 25.07.2012 o Delibera RER 1869) sviluppato tenendo in considerazione il presente documento o specifici manuali di corretta prassi igienica approvati dal Ministero della Salute. |
| Rintracciabilità (art. 18-19 Reg. 178/2002) | Obbligo di documentare la rintracciabilità a monte e a valle e di gestire gli alimenti non conformi: è consigliabile documentare anche la tracciabilità interna. |
| Vendita miele in confezioni Dlgs 179/ 2004 e 109/1992; Reg. UE 1169/2011 | Obbligo di vendere le confezioni di miele e prodotti dell'apiario regolarmente etichettate. |
| Formazione | E' opportuno che l'apicoltore acquisisca le nozioni basilari di tecnica e sanità apistica, di igiene e di gestione dei trattamenti antivarroa, sia per salvaguardare il patrimonio apistico che la salubrità dei prodotti (vedi paragrafo 6.2.2 del presente documento "Personale addetto alle lavorazioni - formazione). |

REQUISITI MINIMI PER LA RACCOLTA E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE - TIPOLOGIA 3

Oltre ai requisiti minimi già riportati per la tipologia 2, punti a, b, c, d, e, f, g, per questa tipologia i locali del laboratorio dovranno essere in possesso degli ulteriori requisiti sotto riportati:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, in materiale resistente, non assorbente, facile da pulire e da disinfettare;
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni, in materiale resistente, non assorbente, non tossico, facile da pulire e da disinfettare;

- c) i soffitti o la superficie interna del tetto e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e mantenuti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di particelle;
- d) le finestre e le porte devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, facili da pulire e se necessario, da disinfettare, se rivolte verso l'esterno munite di barriere antinsetto oppure restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- e) avere a disposizione un numero sufficiente di servizi igienici per il personale non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione.

In caso in cui per l'attività effettuata nel laboratorio non ci si avvalga di personale esterno alla famiglia dell'apicoltore, è consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione.

L'operatore che non disponga di un proprio laboratorio, potrà effettuare la smielatura avvalendosi delle strutture di altre aziende o affidando direttamente tutte le operazioni ad altre aziende.

A titolo di esempio, seguono alcune delle situazioni che possono ricorrere:

- accordi tra singoli apicoltori di tipologia 3, nell'ambito della produzione primaria, in cui un'azienda mette a disposizione di un'altra il proprio locale e la propria attrezzatura per un tempo limitato a svolgere la lavorazione del miele, che dovrà essere gestita dal rispettivo produttore, con titolarità gestionale diretta. Gli apicoltori dovranno aver concordato e documentato le rispettive procedure di autocontrollo e le responsabilità. I requisiti strutturali del laboratorio di lavorazione dovranno essere quelli previsti almeno per la tipologia 3;
- lavorazioni presso laboratori cooperativi o consortili da parte dei rispettivi soci secondo un regolamento interno che specifichi le procedure di autocontrollo, la loro gestione e le relative responsabilità. I requisiti strutturali del laboratorio di lavorazione dovranno essere quelli previsti almeno per la tipologia 3;
- smielatura e confezionamento effettuato da aziende di tipologia 5, che essendo registrate anche per le lavorazioni postprimarie, potranno assicurare questo servizio di lavorazione del miele, assumendosene le responsabilità.

Dovranno essere sempre garantite la rintracciabilità e l'identificazione/etichettatura dei prodotti.

Le dimensioni dei locali dovranno essere sempre proporzionate alle attività che si intendono svolgere, tali da evitare situazioni di ingombro di materiali od interferenze nelle operazioni nonché sovraccarico nella gestione.

| Tipologia 4: Apicoltura con allevamento finalizzato alla vendita o commercializzazione di api (famiglie, sciami, regine, pacchi di api) | |
|---|--|
| <p>NOTA. Per gli apicoltori che effettuano anche attività di cessione del miele o degli altri prodotti primari, valgono le indicazioni riportate riferite alle diverse tipologie di apicoltura definite nel presente documento. Qualora non ci sia vendita o cessione di miele, in quanto destinato al solo autoconsumo (tipologia 1) oppure avvenga nei limiti ammessi dalla tipologia 2, il numero massimo degli alveari di dimensioni standard non dovrà superare rispettivamente i 10 o 20, oltre ad eventuali <u>nuclei di fecondazione o sciami senza melario, finalizzati alla produzione di animali.</u></p> | |
| AZIONI/ REQUISITI NECESSARI | ANNOTAZIONI |
| Notifica al SUAP dell'inizio di attività di apicoltura (In qualità di attività di allevamento) | oltre alla registrazione alla BDA, l'apicoltore che inizia una nuova attività ai fini della commercializzazione è tenuto alla notifica al SUAP del Comune di residenza (o sede legale dell'attività in caso di persona giuridica), mediante utilizzo dell' Allegato 1 - Inizio Attività Apicoltura –indicando <u>la finalità dell'allevamento</u> corrispondente alla tipologia 4 . Il SUAP trasmetterà tale comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl. Qualora sia stato attivato lo scambio di informazioni tra BDA e SUAP dei Comuni, l'apicoltore non sarà tenuto alla comunicazione al SUAP ma al Servizio Veterinario dell'Ausl con utilizzo del medesimo Allegato 1. |
| Notifica ai fini della registrazione del laboratorio, se esistente | Per gli allevatori che oltre alla cessione di api effettuano anche le attività di cessione del miele o degli altri prodotti primari valgono le indicazioni riportate riferite alle diverse tipologie di apicoltura definite nel presente documento. |
| Requisiti minimi strutturali e gestionali per il laboratorio, se esistente | Per gli allevatori che oltre alla cessione di api effettuano anche le attività di cessione del miele o degli altri prodotti primari valgono le indicazioni riportate riferite alle diverse tipologie di apicoltura definite nel presente documento. |
| Cessazione attività | In caso di cessazione dell'attività di apicoltura, è sufficiente comunicare la cessazione alla BDA |
| Registro trattamenti terapeutici (art. 79 Dlgs 193/2006) | Il registro deve essere fatto vidimare dal Servizio Veterinario (vedasi Allegato 5). Occorre conservare la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari e copia delle eventuali ricette veterinarie. |
| Documentazione di autocontrollo | Qualora venga effettuato solo allevamento di api è sufficiente la "tenuta delle registrazioni" prevista dal Reg. CE 852/2004, Allegato 1, parte A, III (vedasi al punto 6.6 del presente documento) nonché tenere a disposizione il presente documento nel quale vengono identificati i pericoli con le relative misure preventive e correttive (vedi paragrafo 6.4 "Analisi dei pericoli" e 6.8) L'OSA può inoltre avvalersi di un manuale che individui i pericoli e documenti le buone pratiche adottate oppure di specifici manuali di corretta prassi igienica approvati dal Ministero della Salute. In caso vengano ceduti prodotti destinati alla alimentazione umana, valgono le indicazioni riportate in riferimento alle diverse tipologie definite nel presente documento. |
| Rintracciabilità (art. 18-19 Reg. 178/2002) | Obbligo di documentare la rintracciabilità a monte e a valle relativamente alle fasi di allevamento degli alveari. In caso sia presente un laboratorio, valgono le indicazioni riportate riferite alle diverse tipologie definite nel presente documento. |
| Formazione | E' opportuno che l'apicoltore acquisisca le nozioni basilari di tecnica e sanità apistica, di igiene e di gestione dei trattamenti antivarroa, sia per salvaguardare il patrimonio apistico che la salubrità dei prodotti. |

7.1 FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Gli imprenditori apistici oltre alle attività di produzione primaria possono svolgere anche lavorazioni dei prodotti dell'apicoltura che esulano da quest'ultima.

Tali lavorazioni possono essere svolte anche da operatori del settore alimentare che non necessariamente sono imprenditori apistici.

Queste attività possono essere costituite da:

- lavorazione e/o vendita di miele e altri prodotti dell'apicoltura di origine extra aziendale, senza modifiche sostanziali della loro natura (es. confezionamento e commercializzazione/vendita di prodotti forniti da altri produttori);
- produzione di alimenti a base di miele (e di altri prodotti dell'apicoltura), con modifica della loro natura iniziale o con aggiunta di altri ingredienti es. frutta secca, aromi, prodotti a base di propoli, prodotti di pasticceria, idromele (o idromiele), aceto di miele, ecc.;
- lavorazione per conto terzi es. smielatura/confezionamento per conto di altri produttori (vedi quanto è già stato riportato in proposito nel paragrafo: REQUISITI MINIMI PER LA RACCOLTA E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE - TIPOLOGIA 3)

Nello schema sotto riportato vengono descritte in maniera sintetica le azioni necessarie per questa tipologia di attività:

| TIPOLOGIA 5: Apicoltura in aziende che effettuano lavorazioni dei prodotti dell'alveare <u>successive alla produzione primaria</u> , finalizzate alla vendita /commercializzazione, senza limiti numerici di alveari o di quantitativi o territoriali e <u>aziende alimentari non di apicoltura</u> , che lavorano prodotti dell'alveare o loro derivati. | |
|--|---|
| AZIONI/ REQUISITI NECESSARI | ANNOTAZIONI |
| Registrazione alla BDA (qualora ci sia allevamento di api) | L'apicoltore quale tipologia di attività dovrà indicare la produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista |
| Notifica al SUAP dell'inizio di attività di apicoltura (qualora ci sia allevamento di api, in qualità di inizio dell'attività di allevamento) | Oltre alla registrazione alla BDA, l'apicoltore che inizia una nuova attività ai fini della commercializzazione è tenuto alla notifica al SUAP del Comune di residenza (o sede legale dell'attività in caso di persona giuridica), mediante utilizzo dell' Allegato 1 - Inizio Attività Apicoltura – indicando <u>la finalità dell'allevamento</u> corrispondente alla tipologia 5 . Il SUAP trasmetterà tale comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl. Qualora sia stato attivato lo scambio di informazioni tra BDA e SUAP dei Comuni, l'apicoltore non sarà tenuto alla comunicazione al SUAP ma al Servizio Veterinario dell'Ausl con utilizzo del medesimo Allegato 1. |
| Notifica ai fini della registrazione del laboratorio (Reg. (CE)852/2004) | Prevista dall'art. 6, punto 2 del Reg. (CE) 852/2004; seguire la procedura prevista dalla Determina 14738/2013 e presentare la documentazione al SUAP del Comune in cui ha sede il laboratorio, utilizzando il modello A1 della Determina 14738/2013 e l' Allegato 2 alle presenti linee guida (Relazione tecnica "Laboratori di produzione miele) . |
| Cessazione attività | In caso di cessazione dell'attività di apicoltura, è sufficiente comunicare la cessazione alla BDA e contestualmente al SUAP/Servizio veterinario. |
| Registro trattamenti terapeutici (art. 79 D.lvo193/2006) | Il registro deve essere fatto vidimare dal Servizio Veterinario (vedasi Allegato 5). Occorre conservare la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari e copia delle eventuali ricette veterinarie. |
| Requisiti strutturali e gestionali | In osservanza all' art.4, comma 2 e Allegato II del Reg. (CE) 852/2004. |
| Documentazione di autocontrollo: in riferimento all'art. 14 Decreto legislativo 158/2006 e all'art.5 del | Obbligo di documentare l'autocontrollo con sistema HACCP, eventualmente in forma semplificata, quando possibile. (Delibera R.E.R. 1843/2012 di recepimento dell'Accordo Stato Regioni del 25.07.2012 e/o Delibera |

| | |
|--|--|
| Reg. CE 852/2004. | R.E.R. 1869/2008) sviluppato considerando il contenuto del presente documento. Per le eventuali fasi comprese nella produzione primaria, oltre alla "tenuta delle registrazioni" approntare quanto previsto dal presente documento o avvalersi di Manuali di corretta prassi igienica approvati dal Ministero della Salute. |
| Rintracciabilità (art. 18-19 Reg. 178/2002) | Obbligo di documentare la rintracciabilità a monte e a valle: gestione alimenti non conformi; consigliata la tracciabilità interna. |
| Vendita miele in confezioni Decreto Legislativo 179/2004 e 109/1992 e successive modifiche e Reg. UE 1169/2011 | Obbligo di vendere le confezioni di miele, prodotti dell'apiario o loro derivati, regolarmente etichettate. |
| Formazione | Vedi paragrafo 6.2.2 del presente documento "Personale addetto alle lavorazioni - formazione. |

8. NOTE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL MIELE E ALTRI PRODOTTI DELL'APICOLTURA AZIENDE AGRITURISTICHE E ALLE PRODUZIONI BIOLOGICHE

8.1 Aziende agrituristiche

Le aziende agricole che svolgono attività di agriturismo e che intendono produrre miele per la vendita e la somministrazione diretta in azienda, possono operare all'interno del locale laboratorio polifunzionale, nel rispetto dei requisiti gestionali generali e specifici (Delibera Regione Emilia Romagna n.°1693 del 02 Novembre 2009 e n.°. 987 dell'11 luglio 2011 aventi per oggetto "Legge Regionale n.4 del 31 Marzo 2009: "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" - criteri di attuazione del settore agriturismo". Qualora l'agriturismo disponga solamente di una cucina, la smielatura (e/o altre lavorazioni dei prodotti dell'alveare) potrà avvenire nella stessa, purché in momenti diversi rispetto all'attività di produzione pasti o di altri alimenti.

Nel caso che la decantazione del miele debba essere protratta, potrà essere consentito il temporaneo trasferimento dei maturatori contenenti il miele, in altro locale con caratteristiche igienicamente sufficienti.

Le suddette operazioni dovranno essere descritte in apposite procedure.

8.2 Apicoltura biologica

Chi alleva e produce in regime di agricoltura biologica (o con il disciplinare QC), è tenuto a seguire anche i relativi disciplinari, con la tenuta delle registrazioni da essi previsti.

Qualora tale documentazione sia utilizzabile anche ai fini di quanto previsto dai Reg. CE 178/2002 e 852/2004 è consigliabile non fare inutili duplicazioni.

La tenuta della registrazione circa l'utilizzo dei medicinali veterinari antivarroa acquistabili senza ricetta veterinaria potrà essere assolta utilizzando i soli registri previsti dal disciplinare del metodo biologico, purché questi siano registri rilasciati o vidimati dall'organismo di certificazione o da altre Amministrazioni dello Stato. L'apicoltore dovrà tener conto delle indicazioni descritte al paragrafo 6.6 punto B)

L'uso dei medicinali veterinari dovrà sempre avvenire in base alla normativa specifica.

L'utilizzo dei medicinali veterinari acquistabili con ricetta veterinaria dovrà essere registrato sull'apposito registro (vedasi paragrafo 6.6 punto B).

9. CONTROLLO UFFICIALE

Considerate le peculiarità dell'apicoltura, il personale delle Ausl (Area di Sanità pubblica veterinaria o Servizi Veterinari) addetto ai controlli, dovrà avere conoscenza delle particolarità dell'intero suo ciclo produttivo e dovrà operare con finalità condivise da tutte

le unità organizzative in cui sono articolati i Servizi territoriali, al fine di assicurare una maggiore efficienza ed efficacia dell'attività di controllo.

Per quanto la normativa non imponga agli apicoltori obblighi formali circa i trattamenti destinati al contenimento dell'infestazione da varroa, si richiama l'esigenza che tutti gli apicoltori eseguano periodici e regolari trattamenti in tal senso.

È necessario quindi che il personale impegnato nelle varie azioni di controllo delle aziende apistiche sia sufficientemente formato su questi aspetti e chiedi l'applicazione dei protocolli di trattamento indicati nelle "Linee Guida per il controllo dell'infestazione da Varroa destructor" del IZS delle Venezie a cui si rimanda, (Linee guida che periodicamente vengono aggiornate e prevedono almeno 2 trattamenti annuali).

È opportuno che tutto il personale delle varie unità operative, nel corso dei vari controlli sia in apiario che nelle fasi di lavorazione dei relativi prodotti, colga l'occasione per verificare il corretto utilizzo dei medicinali veterinari antivarroa, controllando la tenuta delle registrazioni circa l'impiego dei medicinali veterinari e la loro tracciabilità.

In caso di riscontro di non conformità, il personale di controllo impartirà le dovute prescrizioni ed eventuali altre azioni conseguenti: si richiama l'importanza della integrazione fra le diverse aree disciplinari veterinarie, particolarmente importante per una corretta gestione delle non conformità.

Le classi di numerosità degli alveari ai fini dell'appartenenza alle singole tipologie di apicoltura, andranno valutate tenendo in considerazione la dinamicità di questo tipo di allevamento (es. sciamature o produzioni di nuclei); per questo motivo un modico superamento del numero di alveari per le tipologie 1 e 2, di per sé non comporterà azioni sanzionatorie ma solamente eventuali prescrizioni di rientro nelle situazioni indicate per le singole tipologie, se del caso abbinate ad altre azioni.

Per il controllo ufficiale delle fasi di allevamento delle aziende di apicoltura si utilizzerà la **scheda di controllo A/C**, già in uso per le fasi di allevamento in campo.

In **Allegato 4** è stato predisposto un modello di scheda di controllo ufficiale (**SCU**) specifico per i laboratori /stabilimenti di produzione/commercializzazione di miele e altri prodotti dell'alveare, che potrà essere adottato quale unico strumento per il controllo delle attività di lavorazione dei prodotti comprese nella tipologia 1, 2, e 3, rientranti nella produzione primaria; tale SCU potrà essere utilizzata anche per formalizzare i controlli tesi a verificare la congruità delle informazioni rese in sede di registrazione in BDA o ai fini delle presenti Linee Guida (quindi anche a carico di apicoltori che abbiano dichiarato di appartenere alla tipologia 1, ma che abbiano un numero di alveari non congruo per questa tipologia).

Il controllo degli stabilimenti di tipologia 5 dovrà avvenire con contestuale utilizzo della check list già in uso ai Servizi (spedita con nota 281614 del 13/11/2013), per il controllo ufficiale in stabilimenti che adottano un sistema di autocontrollo basato su procedure semplificate; la stessa potrà essere utilizzata anche per il controllo di attività della tipologia 3 qualora l'OSA, pur rientrando nella produzione primaria abbia deciso di avvalersi di un sistema HACCP, eventualmente con procedura semplificata.

La Scheda del controllo ufficiale dovrà essere comunque compilata, ai fini della registrazione delle attività e del rilascio in copia all'OSA sottoposto a controllo, anche nel caso di effettuazione di controllo con uso della check-list.

Qualora invece vi siano stabilimenti di lavorazione del miele che, per dimensioni, personale addetto o per scelta dell'OSA applichino un autocontrollo basato sul sistema HACCP non semplificato, per il controllo ufficiale verrà utilizzata la Check-list: "Osa produzione post primaria".

L'applicazione del Pacchetto Igiene, in particolare a seguito dell'attivazione dell'Anagrafe Apistica, oltre a migliorare l'igiene dei prodotti dell'alveare nell'interesse dei consumatori e

Linee guida per l'applicazione del Pacchetto igiene al settore apistico in Emilia Romagna

degli stessi produttori, può contribuire sensibilmente a migliorare il controllo del settore apistico, con ricadute favorevoli sulla salute della popolazione apistica, alle produzioni agricole e all'ambiente; l'aspetto è particolarmente attuale vista anche la presenza di nuovi pericoli che insidiano l'apicoltura.