



Regione Lombardia

DECRETO N° 4631

Del 24.04.2003

Identificativo Atto n. 655

DIREZIONE GENERALE SANITA'

Oggetto

LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DELLE NORME DEL "PACCHETTO IGIENE" AL SETTORE DELL'APICOLTURA.

L'atto si compone di 16 pagine
di cui 12 pagine di allegati,
parte integrante.





IL DIRIGENTE DELLA U.O. VETERINARIA

PREMESSO che la Regione è impegnata a promuovere iniziative finalizzate ad assicurare l'uniforme attuazione del "controllo ufficiale" nell'ambito della produzione primaria;

VISTI:

- il Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;
- il Regolamento (CE) n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento (CE) n.853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- il Regolamento (CE) n.854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento (CE) n.882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di igiene di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- il Decreto Legislativo 16 marzo 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";
- il Decreto legislativo 6 aprile 2006, n.193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari";
- il 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";





Regione Lombardia

RICHIAMATI:

- la Circolare n.34/SAN del 7 giugno 1999 “Autorizzazione sanitaria per laboratori di smielatura”;
- la Circolare della Regione Lombardia 52/SAN del 23/12/2005 “Introduzione dell’obbligo di registrazione e riconoscimento per le imprese del settore alimentare”;
- il Decreto Direzione Generale Sanità n. 1265 del 07/02/2006 “Definizione dell’ambito di applicazione dei regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004”;
- la Legge regionale 2 aprile 2007 - n. 8 - Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie;

EVIDENZIATO che il settore della produzione e commercializzazione del miele presenta alcune caratteristiche che lo differenziano dagli altri settori della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale e in particolare la presenza di un numero limitato di produttori professionali a fronte di numerosi produttori hobbisti;

DATO ATTO che tale attività rientra in buona parte nel settore della “produzione primaria” come definito dal Regolamento (CE) n.178/2002 e di conseguenza deve rispettare quanto prescritto dal Regolamento (CE) n.852/2004 per questa tipologia di attività;

CONSIDERATO che è necessario, al fine di una uniforme applicazione delle normative in materia di igiene e controllo ufficiale dei prodotti di origine animale allo specifico settore dell’apicoltura, fornire delle linee di indirizzo destinate agli operatori del settore alimentare e agli organismi del controllo ufficiale;

PRESO ATTO che per perseguire il succitato obiettivo è stato redatto il documento “Linee guida per l’applicazione delle norme del <Pacchetto igiene> al settore dell’apicoltura”, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

ACQUISITO il parere favorevole espresso dal Gruppo Regionale per la tutela sanitaria in apicoltura;



Regione Lombardia

RITENUTO quindi di procedere all'approvazione del documento "Linee guida per l'applicazione delle norme del <Pacchetto igiene> al settore dell'apicoltura";

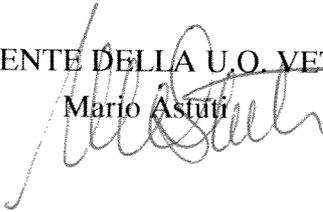
VISTA la legge regionale 7 luglio 2008, n. 20 "Testo Unico delle Leggi Regionali in materia di Organizzazione e Personale", nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

DECRETA

1. di approvare il documento "Linee guida per l'applicazione delle norme del <Pacchetto igiene> al settore dell'apicoltura", allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
2. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito web della Direzione Generale Sanità.

IL DIRIGENTE DELLA U.O. VETERINARIA

Mario Astuti



LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DELLE NORME DEL "PACCHETTO IGIENE" AL SETTORE DELL'APICOLTURA

Premessa

Le normative comunitarie emanate a partire dal 2002 (il Regolamento 178/2002 e il cosiddetto "Pacchetto igiene") hanno profondamente modificato la disciplina sanitaria relativa alla produzione degli alimenti e alla sicurezza alimentare.

Le principali innovazioni introdotte sono:

- l'indicazione dell'analisi del rischio quale base della legislazione in materia di sicurezza alimentare
- la definizione dei requisiti generali di sicurezza degli alimenti
- l'obbligo della rintracciabilità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi
- l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare
- l'attribuzione agli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi della responsabilità della corretta applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare
- l'estensione alla produzione primaria della normativa in materia di sicurezza alimentare
- l'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare
- l'obbligo di registrazione o di riconoscimento delle attività che ricadono nel campo di applicazione della normativa.

Quanto sopra si applica anche al settore dell'apicoltura e della produzione e della lavorazione del miele e degli altri prodotti apistici.

Con il presente documento si forniscono, quindi, linee di indirizzo per l'applicazione della normativa comunitaria nel settore dell'apicoltura.

BASI NORMATIVE

- Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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) n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n.853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale.
- Regolamento (CE) n.854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento (CE) n.882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di igiene di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.



- Decreto Legislativo 16 marzo 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".
 - Decreto legislativo 6 aprile 2006, n.193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari".
 - Linee guida della Commissione Europea sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, del 21 dicembre 2005
 - Linee guida della Commissione Europea sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004 relativo all'igiene degli alimenti di origine animale, del 21 dicembre 2005
-
- Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari", del 9 febbraio 2006
 - Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale", del 9 febbraio 2006
 - Decreto Direzione Generale Sanità n. 1265 del 07/02/2006 "Definizione dell'ambito di applicazione dei regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004"
 - Circolare della Regione Lombardia 52/SAN del 23/12/2005 "Introduzione dell'obbligo di registrazione e riconoscimento per le imprese del settore alimentare"
 - Legge regionale 2 aprile 2007 - n. 8 - Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie
 - 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"
 - Circolare n.34/SAN del 7 giugno 1999 "Autorizzazione sanitaria per laboratori di smielatura"

DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento si applicano le seguenti definizioni:

impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

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

commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre



strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso

immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici

consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare

prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca. I prodotti primari includono, tra l'altro, il miele.

stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare

trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti

prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati

prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche

prodotti d'origine animale: alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano, altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo

operazioni associate alla produzione primaria:

a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento

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 delle piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare

arnia: il contenitore per api

alveare: l'arnia contenente una famiglia di api

apiario: un insieme unitario di alveari

azienda: qualsiasi luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono allevati, o detenuti, anche transitoriamente.



CAMPO DI APPLICAZIONE E ADEMPIMENTI

Il Regolamento 852/2004 stabilisce le norme igieniche che devono essere rispettate da tutti gli operatori del settore alimentare, prevedendo una distinzione tra gli operatori che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse (che devono rispettare i requisiti previsti nella parte A dell'Allegato I del Regolamento) e gli operatori che effettuano ogni altra fase della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti (che devono rispettare i requisiti previsti nell'Allegato II del Regolamento).

Il Regolamento 853/2004 stabilisce le norme igieniche aggiuntive che devono essere rispettate (oltre a quelle generali previste dal Regolamento 852/2004) dagli operatori del settore alimentare per gli alimenti di origine animale.

Anche se il miele rientra nella definizione di "prodotto di origine animale", il Regolamento 853/2004 non prevede alcuna norma specifica per tale prodotto; pertanto tutte le attività di produzione del miele ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004.

Le Linee guida della Commissione Europea sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari del 21 dicembre 2005 precisano, inoltre, che *"tutte le attività di apicoltura devono essere intese quali produzione primaria. Questo include l'apicoltura (anche se questa attività si estende fino ad avere alveari distanti dallo stabilimento dell'apicoltore), la raccolta del miele, il confezionamento e l'imballaggio nello stabilimento dell'apicoltore. Altre operazioni al di fuori dello stabilimento dell'apicoltore (ad esempio il confezionamento e l'imballaggio del miele) non possono essere considerate quali produzione primaria"*.

Si sottolinea, inoltre, che il Decreto Direzione Generale Sanità n. 1265 del 07/02/2006 "Definizione dell'ambito di applicazione dei regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004" stabilisce che *"non rientra nel campo di applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 la cessione diretta nell'azienda agricola, e su richiesta del consumatore finale o di un dettagliante a livello locale (definito come il territorio della provincia nella quale è situata l'azienda di produzione primaria e quello delle province contermini) che rifornisca direttamente il consumatore finale, dei prodotti primari ottenuti nell'azienda"* e che *"gli operatori del settore della produzione primaria che producono alimenti o mangimi devono registrarsi presso l'autorità competente secondo le modalità riportate nella Circolare della Regione Lombardia 52/SAN del 23/12/2005 e la nota n. 25228 del 16/05/2005"*

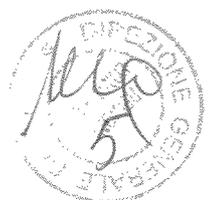
Da ultimo si fa presente che la L.R. 8/2007 e il Decreto legislativo 193/2007 hanno abrogato l'obbligo dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dei laboratori di produzione, preparazione e confezionamento e dei depositi all'ingrosso di sostanze alimentari previsto dall'art. 2 della Legge 30 aprile 1962, n.283.

Alla luce di quanto sopra si ritiene che gli adempimenti che devono essere rispettati dagli OSA che svolgono attività nel settore dell'apicoltura siano i seguenti:

| Tipologia attività svolta | Adempimenti | Inquadramento ai sensi Reg.852/2004 | Applicazione Reg.852/2004 |
|-----------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Apiari di nuova attivazione | Registrazione presso ASL, competente per il luogo dove ha sede l'apiario, mediante la presentazione della | Produzione primaria | Allegato I del Regolamento 852/2004 |



| | | | |
|--|--|--|---|
| | comunicazione prevista dall'art. 11 della L.R. 5/2004 entro 20 giorni dall'attivazione dell'apiario utilizzando il modello Allegato 1 | | |
| Apiari già attivi | Presentazione annuale all'ASL, competente per il luogo dove ha sede l'apiario, della comunicazione prevista dall'art. 11 della L.R. 5/2004 | Produzione primaria | Allegato I del Regolamento 852/2004 |
| Laboratori destinati a: <ul style="list-style-type: none"> • smielatura e confezionamento del miele • estrazione e confezionamento di pappa reale • disidratazione, pulizia e confezionamento di polline • raccolta e pulizia di propoli provenienti esclusivamente da apiari di proprietà dello stesso OSA | Di nuova attivazione: Presentazione della DIAP al Comune dove ha sede il laboratorio. In questa tipologia di stabilimenti rientrano anche le attività di nuova attivazione disciplinate dalla Circolare n.34/SAN del 7 giugno 1999 "Autorizzazione sanitaria per laboratori di smielatura" (laboratori con autorizzazione per attività temporanea) Già attivi: nessun adempimento | Produzione primaria | Allegato I del Regolamento 852/2004 |
| Laboratori destinati a: <ul style="list-style-type: none"> • smielatura e confezionamento del miele • estrazione e confezionamento di pappa reale • disidratazione, pulizia e confezionamento di polline • raccolta e pulizia di propoli provenienti anche da apiari non di proprietà dello stesso OSA | Di nuova attivazione: Presentazione della DIAP al Comune dove ha sede il laboratorio Già attivi: nessun adempimento | Fase successiva alla produzione primaria | Art. 5 e Allegato II del Regolamento 852/2004 |



| | | | |
|---|--|--|---|
| Laboratori che effettuano: <ul style="list-style-type: none"> • produzione e confezionamento di prodotti composti contenenti miele (ad es. miele con frutta, miele e propoli, miele e pappa reale, ecc.) • trasformazione e confezionamento di polline e pappa reale | Di nuova attivazione: Presentazione della DIAP al Comune dove ha sede il laboratorio | Fase successiva alla produzione primaria | Art. 5 e Allegato II del Regolamento 852/2004 |
| | Già attivi: nessun adempimento | | |
| anche se i prodotti provengono esclusivamente da apiari di proprietà dello stesso OSA | | | |

Come detto gli OSA che svolgono attività di smielatura e confezionamento di miele e altri prodotti dell'alveare che, ai sensi di quanto sopra illustrato, rientrano nella produzione primaria devono applicare quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento 852/2004; a tali operatori, pertanto, non si applica l'obbligo di adottare le procedure basate sul sistema HACCP ma i requisiti più generali in materia di igiene indicati in tale Allegato.

Per lo stesso motivo, inoltre, i requisiti specifici relativi alle strutture, attrezzature, igiene del personale e delle lavorazioni indicati all'Allegato II del Regolamento 852/2004 non si applicano alle attività sopra descritte.

Ciò può comportare una difficoltà e una disomogeneità di applicazione sia da parte degli OSA che degli Organismi di controllo.

Si forniscono, quindi, alcune indicazioni in merito all'applicazione dei vari requisiti previsti dall'Allegato I del Regolamento 852/2004 ai laboratori di smielatura e confezionamento.

Nella valutazione di tali requisiti sia da parte dell'OSA che degli incaricati del controllo ufficiale si dovrà tenere conto della particolare tipologia e delle caratteristiche specifiche del prodotto in questione e dell'importanza che, indipendentemente dal puntuale rispetto dei requisiti strutturali e funzionali, venga comunque garantito da parte dell'OSA il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza previsti dal Regolamento.

Requisiti dei laboratori

- i locali, in rapporto ai pericoli connessi alla lavorazione e confezionamento dello specifico prodotto (miele), devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia e, se necessario, disinfezione e devono essere mantenuti in condizioni di manutenzione che evitino qualsiasi rischio di contaminazione del prodotto

| | |
|---|--|
| 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 dei rifiuti; | – in apiario devono essere rispettate le normative in materia di utilizzo del farmaco veterinario e, in particolare, è necessario: <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare farmaci autorizzati e/o registrati per l'apicoltura • rispettare le indicazioni d'uso del prodotto utilizzato per i trattamenti • rispettare i tempi di sospensione – registrare tutti i trattamenti effettuati in apiario secondo quanto previsto |



| | |
|---|---|
| | <p>dal decreto legislativo 193/2006 e dal Reg.852/2004 (a tale scopo, per facilitare la registrazione dei trattamenti, si allega un modello – Allegato 2 – che può essere utilizzato</p> <ul style="list-style-type: none"> - evitare di posizionare gli apiari nelle immediate vicinanze di zone caratterizzate da fonti di inquinamento chimico e industriale conosciute - provvedere alla rimozione dei melari in modo da evitare la contaminazione dei favi con materiale estraneo - effettuare il trasporto dei melari in modo da evitare contaminazioni con mezzi idonei e adeguatamente puliti |
| <p>Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:</p> | |
| <p>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;</p> | <p>Il laboratorio di smielatura e confezionamento deve essere realizzato in modo da garantire una facile pulizia ed evitare i rischi di contaminazione del prodotto. Pertanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i vari locali devono essere di dimensioni adeguate, sufficientemente aerati e illuminati (anche mediante luce artificiale) e devono essere utilizzati esclusivamente per le operazioni per le quali è stata effettuata la registrazione; tuttavia è consentito l'utilizzo di tali locali per altri fini (ad esempio il deposito dei melari vuoti) nell'eventuale periodo di inattività purché sia garantita una adeguata pulizia prima della ripresa dell'attività • è opportuno che il deposito dei melari in attesa della smielatura avvenga: <ul style="list-style-type: none"> - in un locale diverso da quello destinato alle operazioni di disopercolatura, smielatura e confezionamento purché avente caratteristiche tali da evitare la contaminazione del prodotto oppure - Nello stesso locale purché ciò non rappresenti ostacolo alle operazioni di smielatura e fonte di contaminazione del prodotto • i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire • i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di e la caduta di particelle • le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia e realizzate in modo da permettere la fuoriuscita delle api dal locale • le porte devono avere superfici facili da pulire • le attrezzature (smielatore, maturatori, invasettrici, ecc.) e gli utensili (coltelli disopercolatori, filtri, ecc.) che vengono a contatto diretto con il miele devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti (acciaio inox, pvc ecc.). In particolare le superfici che vengono a contatto diretto con il miele devono essere mantenute costantemente in buone condizioni igieniche e devono essere facili da pulire. |
| | |
| <p>d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;</p> | <ul style="list-style-type: none"> • il laboratorio deve essere dotato di approvvigionamento di acqua potabile mediante allacciamento all'acquedotto pubblico o a pozzo privato • per il lavaggio delle attrezzature/utensili e per le mani degli operatori deve essere prevista l'installazione di almeno un lavello dotato di acqua potabile calda e fredda |
| <p>e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;</p> | <p>Gli operatori addetti alle lavorazioni non devono essere affetti da malattie contagiose trasmissibili attraverso gli alimenti e durante le operazioni di smielatura e confezionamento devono utilizzare indumenti adeguati. Il laboratorio deve essere dotato di almeno un numero sufficiente di servizi igienici in rapporto al numero di persone che operano e di un locale spogliatoio dimensionato al numero di addetti dotato di armadietti per la custodia degli indumenti da lavoro; è consentito l'utilizzo di servizi igienici e spogliatoio annessi all'abitazione privata qualora nel laboratorio non operino dipendenti o altre persone diverse dal titolare e suoi parenti</p> |
| <p>f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri</p> | <p>Nei locali di lavorazione deve essere impedito l'accesso ad animali domestici e devono essere adottate tutte le misure per evitare l'ingresso di</p> |

| | |
|--|--|
| insetti nocivi; | animali infestanti anche mediante: <ul style="list-style-type: none"> • eliminazione delle possibili vie di ingresso • corretta gestione delle aree esterne al laboratorio • corretta gestione dei rifiuti (vetro, imballaggi, ecc.) • corretta gestione delle aperture verso l'esterno (porte e finestre) che devono essere mantenute chiuse durante le operazioni di smielatura e confezionamento o protette mediante reti (anche amovibili) |
| g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione | Nei locali di lavorazione devono essere disponibili dei contenitori in numero e dimensioni adeguate per la raccolta degli scarti e dei rifiuti prodotti durante la lavorazione (imballaggi, vetro, ecc.) e degli eventuali altri prodotti destinati ad una ulteriore lavorazione (ad es. cera). I rifiuti e gli scarti devono essere allontanati il prima possibile e stoccati al di fuori del laboratorio in condizioni tali da non rappresentare una fonte di contaminazione. Il materiale per la pulizia dei locali e delle attrezzature deve essere collocato in modo da evitare qualsiasi contaminazione del miele e del materiale di confezionamento |

Per quanto riguarda i laboratori che svolgono attività stagionali di cui alla Circolare n.34/SAN del 7 giugno 1999 "Autorizzazione sanitaria per laboratori di smielatura" si richiamano di seguito i requisiti necessari per poter operare secondo tale procedura (previa presentazione di DIAP per le nuove attività) e i requisiti necessari alla luce delle nuove disposizioni normative del Pacchetto igiene:

Possono svolgere operazioni di smielatura e confezionamento in laboratori ad attività temporanea gli apicoltori che rispondono ai seguenti requisiti:

- a) sono apicoltori hobbisti in quanto: proprietari di meno di 50 famiglie in pianura e di meno di 35 famiglie in montagna;
- b) commercializzano direttamente al consumatore esclusivamente il miele prodotto nel proprio apiario;
- c) hanno presentato regolare comunicazione di possesso degli alveari all'ASL competente ai sensi della L.R. 5/2004;
- d) utilizzano i locali:
 - per non più di due giorni consecutivi per volta;
 - per non più di otto giorni all'anno per la smielatura e tre giorni per il confezionamento del miele;

REQUISITI DEI LOCALI

- requisiti sostanziali di abitabilità;
- devono essere realizzati in modo da garantire una facile pulizia ed evitare i rischi di contaminazione del prodotto;
- sufficientemente aerato ed illuminato;
- presenza di un lavandino con erogazione di acqua potabile calda e fredda dotato di sapone e di asciugamani;
- durante le operazioni di smielatura e confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture rivestite in stoffa o materiale spugnoso, comunque non lavabili e ricettacolo di polvere, ma solo mobili o strutture facilmente lavabili e disinfettabili mantenute in perfette condizioni di pulizia;

- le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura e al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;
- non devono essere presenti prodotti tossici quali detersivi o disinfettanti e prodotti che potrebbero comunque alterare o contaminare il miele;
- dotato di servizio igienico nelle immediate vicinanze (anche quello dell'abitazione).



COMUNICAZIONE DI ATTIVAZIONE NUOVO ALLEVAMENTO APISTICO
(da presentare all'ASL competente entro 20 giorni dall'attivazione)

AI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

ASL di _____
Via _____, n. _____

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____

CODICE FISCALE/PARTITA IVA _____
residente a _____

Via _____, n. _____

dichiara di aver attivato in data _____ un nuovo apiario avente le seguenti caratteristiche:

UBICAZIONE APIARIO (Indicare l'indirizzo esatto della dislocazione invernale dell'apiario)

Comune _____

Località/via _____

TIPO IMPIANTO

stanziale nomade

NUMERO ALVEARI _____

Dichiaro di essere già in possesso del seguente codice aziendale | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ |

Richiedo l'attribuzione del codice aziendale

In fede

Data _____ Firma _____



REGISTRO DEI TRATTAMENTI
(ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. 193/2006 e reg. (CE) n. 852/2004)
da utilizzare nel settore apistico

Il Servizio Veterinario dell'ASL, nel corso della vigilanza permanente sull'allevamento, verificherà la corretta tenuta del presente registro annotando, sullo stesso, la data del controllo eseguito.

Il presente registro deve essere conservato presso l'azienda a cura del titolare per un periodo non inferiore a cinque anni dalla data dell'ultima annotazione.

Azienda Sanitaria Locale n.....di.....Comune di.....

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

Titolare allev.to/Ragione sociale ditta.....

Codice aziendale 1[][][] 2[][][] 3[][][]

specie allevata API Consistenza(n° apiari):

sede allevamento.....

identificativo apiario/postazione [][][][]

Firma titolare/legale rappresentante della ditta.....

Firma responsabile tenuta del registro.....

NOTE PER LA COMPILAZIONE E LA TENUTA DEL REGISTRO

- Allegare le ricette veterinarie con cui sono stati prescritti i medicinali, che vanno conservate per almeno cinque anni:
- Allegare al registro: bolle di accompagnamento dei medicinali/ricevute e scontrini fiscali/fatture ed ogni altra documentazione attestante il regolare acquisto e la regolare provenienza dei medicinali veterinari.
- Nell'indicare il tempo di sospensione va tenuto conto della tipologia produttiva dell'animale trattato (api) o di eventuale "uso improprio".
- Le date di inizio e fine trattamento vanno annotate **entro 24 ore a cura dell'allevatore**.
- Eventuali rimanenze di medicinali devono essere conservate presso l'azienda in locali o strutture idonee. Per l'impiego delle confezioni residue al di fuori del trattamento per cui erano state acquistate, e' necessaria la preventiva autorizzazione del veterinario curante. In quest'ultimo caso devono essere rispettati gli obblighi di registrazione avendo cura di annotare nella colonna "fornitore del medicinale" la dicitura "rimanenza".

SPAZIO RISERVATO ALLA VIDIMAZIONE

Il presente registro è composto di n. pagine progressivamente numerate e vidimate

Data

L'UFFICIO VIDIMANTE



