



Azienda Sanitaria Provinciale

Via Cusmano 1 - 93100 Caltanissetta

C.F.-P. I.V.A. 01825570854

DIPARTIMENTO PREVENZIONE VETERINARIO

UNITA' OPERATIVA COMPLESSA

IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CDC T1 16180099

Via Cusmano 1 - 93100 Caltanissetta

Tel 0934506167-329 7975408

fax 0934506021

email: vet.alimenti@asp.cl.it

data 30.3.2016 prot. 74/B

- A SUAP Comune di Acquaviva Platani
- SUAP Comune di Bompensiere
- SUAP Comune di Butera
- SUAP Comune di Caltanissetta
- SUAP Comune di Campofranco
- SUAP Comune di Delia
- SUAP Comune di Gela
- SUAP Comune di Marianopoli
- SUAP Comune di Mazzarino
- SUAP Comune di Milena
- SUAP Comune di Montedoro
- SUAP Comune di Mussomeli
- SUAP Comune di Niscemi
- SUAP Comune di Resuttano
- SUAP Comune di Riesi
- SUAP Comune di San Cataldo
- SUAP Comune di Santa Caterina Villarmosa
- SUAP Comune di Serradifalco
- SUAP Comune di Sommatino
- SUAP Comune di Sutera
- SUAP Comune di Vallelunga Pratameno
- SUAP Comune di Villalba

Oggetto: "Linee guida per il settore apistico"

La Legge 24 dicembre 2004 n. 313 riconosce l'apicoltura come attività di interesse nazionale; i prodotti derivati sono considerati prodotti agricoli (produzione primaria).

La normativa regionale intende valorizzare l'apicoltura e le produzioni dell'alveare anche nell'interesse dell'ambiente.

In Sicilia il clima e l'ambiente favoriscono la produzione di miele e dei prodotti derivati sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo e l'attività assume rilievo anche sotto il profilo economico; è stimata infatti la presenza di 125.000 arnie

con una produzione annua di miele di circa 45.000 quintali.

Il Regolamento (CE)N.852/2004 del 29 aprile 2004 detta norme sull'igiene dei prodotti alimentari tra cui sono ricompresi miele, propoli, pappa reale ed altri prodotti derivati destinati all'alimentazione umana.

Come previsto all'art.1, comma 2, lettera a) e c), il Regolamento, **non si applica** alla produzione primaria per uso domestico privato e **alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale**, senza peraltro esimere l'operatore dall'applicazione delle disposizioni generali del Reg. CE/178/2002 e del Reg. CE/882/2004, nonché dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un alimento sicuro;

- le Linee guida applicative del suddetto regolamento 852, approvate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 29/04/2010, **considerano tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio, qualora avvengano nel contesto dell'Azienda di apicoltura, come produzione primaria;**

Non rientrano, invece, nella produzione primaria le attività di confezionamento o di imballaggio del miele che non sia prodotto dall'apicoltore.

Tali attività sono pertanto soggette all'applicazione dell'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004.

Non è da considerarsi "produzione primaria" il miele sottoposto a trasformazioni (ad esempio, produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele ingrediente di prodotti più complessi o prodotti composti (ad esempio, miele con frutta secca, prodotti di pasticceria, miele e propoli, miele e pappa reale), anche se tali operazioni avvengono nell'azienda che produce la materia prima.

Altre operazioni effettuate al di fuori dell'azienda dell'apicoltore (es. centrifugazione, confezionamento e imballaggio del miele) comprese quelle svolte presso strutture collettive per conto dell'apicoltore, come le cooperative, non sono considerate come produzione primaria.

- le stesse Linee guida fanno proprio quanto stabilito dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome – Rep. Atti n.253/CSR del 17.12.2009 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n.853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti d'origine animale" approvato in data 17 dicembre 2009, definendo la nozione di **“livello locale” dell'attività aziendale come la commercializzazione nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e/o nel territorio delle Province contermini;**

- sempre le stesse Linee guida, in conformità ai regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004, definiscono per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia **marginale** rispetto all'attività principale.

- le Linee Guida della DG SANCO SEC (2010) 985 “Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel pacchetto igiene – Linee guida per le autorità competenti”, pubblicate il 12/08/2010, definiscono tra l'altro un'attività come **marginale** “se rappresenta solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio o se è l'**attività commerciale principale dell'esercizio ma rappresenta una piccola quantità di alimenti in termini assoluti**” come deciso nel 2005 con gli Stati membri e fissato nella "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004" del 21 dicembre 2005.

L'“Invito alla presentazione dei progetti finalizzati alla realizzazione “Azioni dirette a migliorare la produzione e la commercializzazione del miele” - Campagna 2014-2015” emesso dalla Regione Siciliana, Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, che definisce i criteri e le modalità d'intervento per il miglioramento della produzione e della commercializzazione del miele in attuazione del reg. (CE) n.1234/2007 è il riferimento per la campagna di un programma di interventi a favore degli apicoltori siciliani. Nell'Invito viene considerato **il limite minimo di 20 alveari censiti dal singolo apicoltore** per poter far domanda di contributo ritenendo, quindi, che l'attività produttiva che non raggiunga tale requisito minimo non possa essere considerata meritevole di attenzione per una richiesta di contributo diretto.

Tale limite tende ad escludere quei soggetti che praticino l'apicoltura ad **un livello di assoluta irrilevanza**.

Facendo una valutazione quantitativa si deve tener conto che la produzione di miele si caratterizza oltre che per la stagionalità anche per una marcata dipendenza dalle condizioni climatiche e del territorio su cui viene praticata. Si può stimare, dai dati in nostro possesso, che la produzione media di una famiglia sul nostro territorio si collochi su valori di 30-40 kg di miele/anno. Il totale delle arnie presenti in sicilia è stimato intorno alle 125.000 con una produzione di circa 45.000 quintali annue di miele.

Si ritiene pertanto che la **“piccola quantità di alimenti in termini assoluti”**, ai sensi delle Linee Guida della DG SANCO SEC (2010) 985 “Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel pacchetto igiene – Linee guida per le autorità competenti”, pubblicate il 12/08/2010, **possa essere il quantitativo di miele**

ottenuto da un apicoltore esclusivamente da propri apiari per un totale di alveari inferiore a 20.

Gli obiettivi prioritari di questo lavoro sono quelli di

- fornire delle linee guida applicative omogenee su tutto il territorio dell'ASP di Caltanissetta e di
- fornire un supporto agli operatori del settore agricolo che, in qualità di apicoltori e produttori di miele, sono interessati all'applicazione del Regolamento (CE) n.852/2004 nonché
- indicare alcuni requisiti minimi per garantire la salute del consumatore anche per coloro che risultano essere fuori dal campo di applicazione del suddetto regolamento.

Il presente documento individua pertanto i requisiti minimi necessari alla tutela del consumatore a seconda della tipologia produttiva.

TIPOLOGIE PRODUTTIVE E REQUISITI

REQUISITI DI CARATTERE GENERALE PER TUTTE LE AZIENDE DI APICOLTURA E PRODUZIONE MIELE E ALTRI MATERIALI DERIVATI DALL'APICOLTURA.

Gli apicoltori, in quanto operatori del settore alimentare (Osa) devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, in particolare gli apicoltori sono tenuti al rispetto dei requisiti previsti dall'allegato I del Reg.(CE) 852/2004, comprese 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. Inoltre devono adempiere a quanto previsto in materia di denuncia degli alveari e anagrafi zootecniche, in materia di tutela della salute degli allevamenti, in materia di smaltimento dei sottoprodotti dei materiali apistici e a quanto previsto dal Reg.CE/178/2002.

Si dovranno curare in particolare i seguenti aspetti:

1) In apiario devono essere rispettate le normative in materia di utilizzo del farmaco veterinario e, in particolare, è necessario:

- ◆ 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 dal decreto legislativo 193/2006 (obbligo di disporre del registro dei trattamenti) ;

2) Evitare di posizionare gli apiari nelle immediate vicinanze di zone caratterizzate da fonti di inquinamento chimico e industriale conosciute e osservare le distanze minime per il posizionamento degli apiari;

3) Provvedere alla rimozione dei melari in modo da evitare contaminazioni dei favi con materiale estraneo;

4) effettuare il trasporto dei melari in modo da evitare contaminazioni, con mezzi idonei e adeguatamente puliti

5) adottare misure adeguate per tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria;

6) effettuare lo smaltimento di api e di sottoprodotti apicoli secondo quanto previsto dall'allegato VI, sezione 3 e utilizzare i sottoprodotti apicoli secondo quanto previsto dall'allegato XIII, CAPO IX, del Reg.(CE)142/2011.

TIPOLOGIA 1: (produzione primaria) Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari per **a)** l'autoconsumo (fino a 5 alveari), o **b)** la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali (rivendite, pasticcerie, ristoranti) della provincia e province contermini che forniscono direttamente il consumatore finale (**con un totale di alveari inferiore a 20**).

Il Regolamento (CE) n.852/2004 non si applica, senza peraltro esimersi l'operatore **b)** dall'applicazione delle disposizioni generali del Reg. CE/178/2002 e del Reg. CE/852/2004, nonché dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un alimento sicuro e possedere, e rispettare, un "Manuale di buone pratiche apistiche"

E' necessario presentare le dovute autocertificazioni al momento della iscrizione in anagrafe.

Tutti gli apicoltori devono comunque rispettare i requisiti di carattere generale.

Requisiti minimi dei locali e dell'attività di smielatura, confezionamento dei prodotti dell'apiario nel periodo della smielatura:

- ◆ gli ambienti ove si effettuano anche saltuariamente (ad es. cucina domestica) le operazioni di smielatura, filtrazione e confezionamento del miele e le attrezzature utilizzate devono evitare i rischi di contaminazione del prodotto;
- ◆ le attrezzature utilizzate e le superfici di lavoro devono essere in buone condizioni e facili da pulire;
- ◆ i locali devono essere sufficientemente areati ed illuminati;
- ◆ deve essere disponibile un lavabo con acqua potabile per la detersione delle mani dell'operatore e delle attrezzature utilizzate
- ◆ prima delle operazioni di manipolazione del miele e degli altri prodotti apistici è necessario curare la pulizia dei locali

e delle attrezzature; ogni possibile fonte di contaminazione deve essere eliminata; i detergenti e i disinfettanti devono essere allontanati dagli ambienti o comunque riposti in mobili o altri contenitori chiusi

- ◆ le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura e al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, barattoli, capsule ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;
- ◆ devono essere disponibili, nelle vicinanze, servizi igienici adeguati

TIPOLOGIA 2: (produzione primaria) Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari con **n°alveari uguale o superiore a 20** destinati alla commercializzazione.

Il Regolamento (CE) n.852/2004 si applica e l'OSA, oltre ad adempiere a quanto previsto in materia di denuncia degli alveari e anagrafi zootecniche, in materia di tutela della salute degli allevamenti e a quanto previsto dal Reg.

CE/178/2002 in materia di rintracciabilità, deve rispettare tutti i requisiti generali stabiliti all'Allegato I del Reg. 852/2004. Deve possedere, e rispettare, un "Manuale di buone pratiche apistiche".

Non è necessario presentare una nuova SCIA ma è necessario presentare le dovute autocertificazioni al momento della iscrizione in anagrafe.

Tutti gli apicoltori devono comunque rispettare i requisiti di carattere generale.

Requisiti minimi dei locali e dell'attività di smielatura, confezionamento dei prodotti dell'apiario:

1) 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:

◆ I vari locali devono essere di dimensioni adeguate, sufficientemente aerati e illuminati (anche mediante luce artificiale)

◆ I locali devono essere utilizzati esclusivamente per le operazioni per le quali è stata effettuata la registrazione; tuttavia è consentito l'utilizzo di tali locali per altre attività nel campo della produzione alimentare nell'eventuale periodo di inattività purchè, in relazione all'entità produttiva, il fatto non costituisca rischio per le sostanze alimentari e sia garantita una adeguata pulizia prima della ripresa dell'attività

◆ È opportuno che il deposito dei melari in attesa della smielatura avvenga in un locale diverso di quello destinato alle operazioni di disopercolatura, smielatura e confezionamento purchè avente caratteristiche tali da evitare la contaminazione del prodotto oppure nello stesso locale purchè 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 ed 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 o/e la caduta di particelle

◆ Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e devono poter essere mantenute chiuse durante l'attività produttiva quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia.

◆ Le porte devono avere superfici facili da pulire

◆ Le attrezzature (smielature, 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. 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

◆ Il deposito del materiale di confezionamento (barattoli di vetro, capsule di chiusura, fusti ecc.) deve avvenire in condizione tali da garantire la prevenzione della contaminazione, in locale preferibilmente separato dal locale di confezionamento igienicamente idoneo allo scopo, tuttavia in relazione alla entità produttiva, può avvenire nel locale di smielatura qualora il fatto non costituisca rischio di contaminazione per la sostanza alimentare;

◆ per il lavaggio delle attrezzature/utensili e per le mani degli operai deve essere prevista l'installazione di almeno un lavello dotato di acqua potabile

2) personale addetto a trattare alimenti:

◆ 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 indossare indumenti adeguati;

3) servizi igienici e spogliatoio:

◆ Il laboratorio deve essere dotato di servizi igienici con antibagno e di dispositivi per la custodia igienica degli indumenti di lavoro; è consentito l'utilizzo di servizi igienici e spogliatoio annessi all'abitazione privata qualora nel laboratorio operino soltanto persone appartenenti al nucleo familiare del titolare

4) controllo degli animali indesiderati ed infestanti:

nei locali di lavorazione deve essere impedito l'accesso ad animali domestici e devono essere adottate tutte le misure per evitare l'ingresso di animali infestanti anche mediante:

◆ eliminazione delle possibili vie di ingresso

◆ corretta gestione delle aree esterne al laboratorio

◆ corretta gestione dei rifiuti

♦ 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)

5) gestione dei rifiuti:

♦ 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 e degli eventuali altri prodotti destinati ad una ulteriore lavorazione (ad es. cera).

♦ I rifiuti e gli scarti devono essere allontanati il prima possibile dal locale di lavorazione

♦ I materiali e le attrezzature per la pulizia e disinfezione devono essere collocati in modo da evitare qualsiasi contaminazione del miele e del materiale di confezionamento.

TIPOLOGIA 3: (produzione primaria) Apicoltore che conferisce prodotti apistici propri ad altri laboratori registrati e/o cooperative per attività di smielatura e confezionamento. E' necessario presentare le dovute autocertificazioni al momento della iscrizione in anagrafe. Deve possedere, e osservare, un "Manuale di buone pratiche apistiche".

Deve rispettare tutti i requisiti di carattere generale per le aziende di apicoltura e produzione miele e altri materiali derivati dall'apicoltura.

TIPOLOGIA 4: (attività di laboratorio non associata a produzione primaria) Apicoltore con laboratorio per attività di smielatura, confezionamento miele, produzione di pappa reale, polline, propoli anche proveniente da apicoltori terzi, nonché produzione e confezionamento di prodotti composti contenenti miele, trasformazione confezionamento polline e pappa reale. Il Regolamento (CE) n.852/2004 si applica, è necessario presentare una SCIA al SUAP del comune dove ha sede la ditta.

L'attività di laboratorio di smielatura e confezionamento svolta da apicoltori o aziende relativa anche a miele e altri prodotti dell'apicoltura di produzione di terzi (acquistati da altri apicoltori) o che producono prodotti composti o derivati (esempio: Miele con frutta secca, con cacao, miele e conserve vegetali, idromele ecc.), non è associata alla produzione primaria ed è pertanto soggetta al rispetto di tutti i requisiti previsti dall'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004 al quale si rimanda.

E' necessario presentare le dovute autocertificazioni al momento della iscrizione in anagrafe.

ALTRI REQUISITI COMUNI

Per l'inizio attività l'apicoltore di tipo 1, tipo 2 e tipo 3 deve allegare anche una autocertificazione/relazione tecnica (allegato A) in cui specificherà il tipo di attività che intende svolgere e la planimetria dei locali dove tale attività si svolgerà, o indicare la mieleria pubblica o privata dove intende effettuare o far effettuare le operazioni di lavorazione dei prodotti.

Gli apicoltori di tipo 1 e tipo 2 devono dare avviso formale al Dipartimento di Prevenzione Veterinario circa l'inizio delle operazioni di smielatura almeno con una settimana di anticipo.

Il Direttore della U.O.C.
G.L. La Mensa