

Produzione Certificata: il Manuale di Corretta Prassi Operativa (Parte I)



Associazione Regionale
Apicoltori Lazio
associata FAI



CONVEGNO REGIONALE DI APICOLTURA

Domenica, 13 Novembre 2011 - ore 9:00
Palazzina del CONI (Lago di Castel Gandolfo)

Iniziative di Supporto alla Filiera del Miele

INTERVENTI:

Saluto di apertura:

Dr.ssa Maria Eleonora Reitano - Veterinario ASL RM H, membro del Comitato Apistico Veterinario della Regione Lazio

A) Ripristino Siepi, Fileri e Fasce di rispetto a tutela della Biodiversità
Dr. Stefano Lucci - Dirigente dell'ISPRA - Dr. Walter Bellucci dell'ISPRA

B) Il Programma MIPAAF/FAI - Ligustica e ultime novità dal Congresso Apimondia 2011

Raffaele Cirone - Presidente FAI- Federazione Apicoltori Italiani

C) L' Etichettatura del Miele e Denominazione

Massimo Benvenuti - Agronomo Dipartimento delle Politiche di sviluppo rurale economico e rurale Direzione Generale sviluppo rurale, del Mipaaf.

D) Produzione Certificata: Il Manuale di corretta prassi operativa
Stefano Trovò - Specialista in Chimica e Tecnologie Alimentari
Direttore Tecnico del Laboratorio di Analisi Chri.va S.r.l.

Giovanni Formato - Responsabile U.O. Apicoltura dell'IZSLT

Coordina i Lavori: **Dr. Francesco Coarelli** - Presidente ARAL



Dr. Giovanni Formato

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana



Il nuovo approccio per garantire la salubrità degli alimenti

**I pericoli che
possono mettere a rischio
la salubrità degli alimenti
possono intervenire in
tutte le diverse fasi della
produzione di alimenti**



La responsabilità: *in primis* ai produttori

La nuova legislazione europea attribuisce agli operatori del settore alimentare la responsabilità *in primis* di ridurre al minimo i rischi per la salute dei consumatori, anche adottando procedure specifiche o mantenendo registrazioni appropriate ai fini dell'autocontrollo.

L'Autorità competente accerta il rispetto della normativa e se necessario prescrive misure aggiuntive

(Auto-)Controllo dei pericoli: come?

**Individuando e controllando i pericoli
di natura biologica, chimica o fisica
che possono mettere a rischio la salubrità
del miele (o altri prodotti alveare)**

**Procedure di buone
prassi igieniche e
registrazioni
specifiche a livello
di produzione
primaria**



**Sistema HACCP
su tutte le fasi
tranne che per la
produzione
primaria**

Produzione primaria in apicoltura

(Del. Giunta Reg. Lazio N. 3 14/01/2011)



“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 nel contesto dell’Azienda di apicoltura.

Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell’azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria”.

I manuali di corretta prassi operativa



Hanno funzione di ausilio per gli operatori del settore alimentare nell'adempimento degli obblighi ai fini del controllo dei pericoli delle loro attività produttive.

Il loro impiego è a carattere volontario, ma la loro divulgazione negli SM deve essere incoraggiata.

Hanno carattere nazionale o comunitario. Sono redatti dalle Associazioni o da altri Enti interessati; nella loro elaborazione può essere prevista la collaborazione della PA deputata al controllo ufficiale.

Reg. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari



Specifica molto chiaramente le modalità per la realizzazione dell'autocontrollo a livello di produzione primaria.

Sottolinea l'importanza della tracciabilità.



Requisiti generali di igiene



Adottare misure di controllo per evitare la contaminazione da parte di aria, suolo, acqua, mangimi, farmaci (es. ubicazione apiario lontana da agricoltura intensiva).

Garantire il benessere e la salute delle api (es. corretti trattamenti per la lotta alla varroa, garantire alimentazione in inverno, uso affumicatore).

Avere indumenti e materiale apistico puliti, evitare di lasciare materiale attrattivo per le api (es. favi) in apiario; pulire e disinfettare le arnie prima che vengano riusate per altre famiglie; pulire i contenitori ed i veicoli per il trasporto (es. dei melari)



Somministrare alle api acqua potabile

Garantire che il personale sia in salute e sia formato sui rischi sanitari, in particolar modo delle fasi da lui seguite.

Adottare misure precauzionali per prevenire malattie trasmesse da alimenti (es. asportazione e trasporto melari per il botulismo infantile)



Usare correttamente il farmaco veterinario (registro dei trattamenti)

Adottare opportune misure correttive in caso di non conformità.

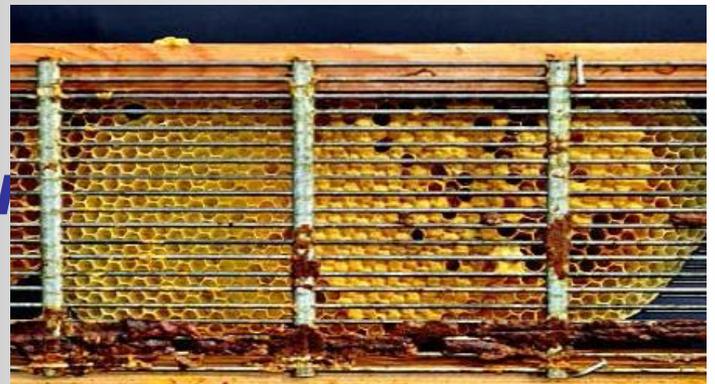
Detenere e conservare i seguenti documenti*:

1. *Registro di consistenza degli apiari;*

2. *Registro dei trattamenti;*

3. *Registro degli alimenti somministrati;*

4. *Registro delle analisi.*



Misure di igiene specifiche



Ricorso a campionamenti ed analisi di laboratorio quando necessario.

Rispetto delle procedure e dei criteri microbiologici (es. catena del freddo in caso di produzione di pappa reale)

Pericoli a livello di allevamento apistico

Grazie dell'attenzione!

