



LA NORMATIVA SANITARIA IN APICOLTURA

Maria Eleonora Reitano

MEDICO VETERINARIO - ASL RM H

Roma, 03 APRILE 2013



NORMATIVA IN APICOLTURA

Deve tener conto di:

1. **Sanità degli alveari**



2. **Tutela dell'ambiente**



3. **Sicurezza degli alimenti e tutela dei consumatori**



4. **Sicurezza degli operatori del settore**





NORMATIVA IN APICOLTURA

1. SANITA' DEGLI ALVEARI

Il termine «**sanità**» comprende i concetti di:

- Assenza di malattia
- Igiene
- Benessere



I tre concetti sono strettamente interconnessi e dipendenti l'uno dall'altro





NORMATIVA IN APICOLTURA

Prima norma emanata in apicoltura:

- **Decreto Legge 23 ottobre 1925 n. 2079**

“Provvedimenti per la difesa dell’apicoltura”

A seguire numerose norme fra cui:

- **DPR 8 febbraio 1954 n° 320**

Regolamento di Polizia Veterinaria

Prevede misure per la prevenzione ed il contenimento di alcune malattie infettive (**Obbligo di denuncia e dichiarazione di provenienza**)



DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 FEBBRAIO 1954, N. 320 - DENUNCIA

CAPO II – Art.2 – Qualunque caso, anche sospetto, di **malattia infettiva e diffusiva** degli animali **di cui all'art.1, ..., deve essere immediatamente denunciata al Sindaco.**

**Le malattie delle api
contemplate
dall'art. 1
sono:**

**PESTE AMERICANA
PESTE EUROPEA**

ACARIASI

AETHINA TUMIDA

TROPILAEELAPS

NOSEMIASI (solo Nosema apis)

VARROASI (Ormai endemica)



Decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320

CAPO XXIX – Malattie delle api

Art.154 – Nei casi di malattie delle api (....)

Sindaco, ricevuta la denuncia,
i seguenti provvedimenti:

- a. Divieto di lasciare a portata delle api il miele, i favi e qualsiasi materiale possibile di contagio;
- b. Divieto di rimuovere, vendere o comunque alienare o di occultare le api, le arnie, gli attrezzi ed il materiale in genere degli infetti o sospetti;
- c. Divieto di asportare il miele e la cera se non sottoposti ad appropriata sterilizzazione;



Decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320

CAPO XXIX – Malattie delle api

Art.154 – Nei casi di malattie delle api (...) il Sindaco, ricevuta la denuncia, dispone i seguenti provvedimenti:

- d. Chiusura delle arnie vuote;
- e. Divieto di rinnovare o di immettere nuove famiglie nell'apiario infetto prima che i relativi impianti siano stati disinfettati.

Sono da considerare sospetti tutti gli apiari situati nel raggio di volo delle api calcolato in almeno 3 chilometri dall'apiario infetto.



Decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320

CAPO XXIX – Malattie delle api

Art.155 – A completamento dei provvedimenti indicati nel precedente articolo, nei casi di **peste europea o americana può essere ordinata la distruzione delle famiglie delle arnie infette**. Le api così uccise nonché i favi ed i bugni villici che hanno contenuto covate o resti di larve devono essere bruciati, i favi privi di covata fusi, le arnie e gli attrezzi disinfettati. Il terreno circostante deve essere vangato o disinfettato.

..... *omissis*

L'apiario trattato deve essere tenuto in osservazione e sottoposto ad esami di controllo sino a risanamento accertato.



Decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320

CAPO XXIX – Malattie delle api

Art.156 – Le norme stabilite per le pesti apiarie valgono, in quanto applicabili, per la **nosemiasi** e l'**acariasi**. ...



Art.157 – In casi particolari il Prefetto può autorizzare il trasferimento degli alveari dalle località infette o sospette previo accertamento sanitario.

Art. 158 - Dei provvedimenti sanitari adottati e della loro revoca deve essere data comunicazione all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura e, dove esiste, al consorzio apistico provinciale.



DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA



L'obbligatorietà della **DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA** viene richiamata dalla **Legge Regionale del Lazio n° 75/1988** dettante “Norme per l'incremento ed il potenziamento dell'apicoltura laziale.



DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA DELLE API



Il sottoscritto _____ residente a _____
via _____ tel. _____ e-mail _____
_____ in qualità di proprietario degli alveari dell'apizario sito
nel Comune di _____ Prov. _____ Via _____

codice aziendale IT [][] [][] [][] censito presso l'Az. U.S.L. _____

dichiara sotto la propria responsabilità, che

Tipologia	Quantità	Contrassegnati con i seguenti numeri identificativi
Alveari		
Sciame		
Pacchi d'ape		
Regine		

sono spostati per :

- Compravendita Nomadismo Altro _____

Con destinazione azienda/fondo agricolo
nel Comune di _____ Via _____ Provincia _____
Codice Aziendale IT [][] [][] [][] Az.U.S.L. _____
con mezzo di trasporto tipo _____ targato _____
Presunto periodo di sosta _____

data _____ L' Apicoltore _____

ATTESTAZIONE SANITARIA

Si attesta che l'apizario del Sig. _____
sito nel Comune di _____ Via _____
_____ località _____

è sotto controllo sanitario e non è sottoposto a divieto di spostamento o a vincoli o misure restrittive di
Polizia Veterinaria.

Il Veterinario _____

data _____

Del presente modello, redatto in quattro copie, una rimane al Servizio Veterinario che ha compilato l'attestazione sanitaria, una viene spedita
al Servizio Veterinario di destinazione, due sono consegnate all'apicoltore che deve provvedere a consegnarne una al Servizio Veterinario di
destinazione entro 5 gg dell'arrivo.

Il modello 4 deve essere conservato per almeno un anno.

LEGGE REGIONALE N. 75 DEL 21 NOVEMBRE 1988



Art.10

1. La cessione a qualsiasi titolo di alveari e di api ed il loro trasferimento deve avvenire previa certificazione sanitaria rilasciata dall'organo sanitario competente per il territorio da cui provengono le api o da operatore sanitario abilitato, attestante che le api cedute e l'apiario di provenienza non presentano alla data del rilascio alcun sintomo di malattie infettive od infestive di cui al precedente art. 8 (malattie di cui all'art. 1 del Regolamento di Polizia Veterinaria)

Legge Regionale n. 75 del 21 novembre 1988

Art. 11 – Disciplina nomadismo



1. Chiunque intenda effettuare lo spostamento di alveari razionali per nomadismo nell'ambito del territorio laziale deve darne comunicazione preventiva, almeno 5 giorni prima, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno al Sindaco del comune in cui intende recarsi, indicando la sede o le sedi in cui, previo consenso del o dei proprietari dei fondi, prevede di installare temporaneamente i propri alveari, indicandone il numero, la consistenza, la data di trasferimento ed il presunto periodo di sosta.
Il Sindaco è tenuto a darne tempestiva comunicazione al settore veterinario dell'unità sanitaria locale competente.



LEGGE REGIONALE N. 75 DEL 21 NOVEMBRE 1988

Art. 11 – **Disciplina nomadismo**

.....

2. Gli alveari devono essere scortati da una **dichiarazione di provenienza** ... dalla quale risulti che l'apiario di origine non è soggetto a vincoli od a misure restrittive di polizia veterinaria.
3. Tale dichiarazione deve essere consegnata entro 5 giorni dall'arrivo al settore veterinario dell'unità sanitaria locale in cui ha sede il comune di destinazione.
4. Il settore veterinario può disporre eventuali controlli su ai quali potranno essere eseguiti soltanto in presenza dell'apicoltore, che ha l'obbligo di effettuare tutte le operazioni necessarie.



LEGGE 313 DEL 24/12/2004



ART. 7

2. Ai fini di un adeguato sfruttamento delle risorse nettariifere lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano **incentivano** la conduzione zootecnica delle api e la pratica economico-produttiva del nomadismo, sulla base dei seguenti principi:

a) preventivo **accertamento che gli apiari, stanziali o nomadi, rispettino le norme del Regolamento di Polizia Veterinaria, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, e successive modificazioni;**





L'AZIENDA APISTICA



Esistono due tipologie di allevamento:

1. Allevamento che produce per **autoconsumo**
2. Allevamento che produce a scopo di **commercio**
(o comunque per la cessione a terzi)

In relazione alla tipologia di allevamento esistono diversi obblighi ed adempimenti.





AUTOCONSUMO

Autoconsumo: è comunque soggetto alle norme finalizzate alla tutela della sanità animale, ma viene escluso dall'applicazione della normativa tendente alla salvaguardia dell'igiene e salubrità dei prodotti alimentari.

- Limite massimo di alveari che possono essere detenuti ai fini di esclusivo autoconsumo:

Determinazione R.L.
N. 2546 del 24.08.09



5 unità



NORMATIVA IN APICOLTURA



VOGLIO DARE AVVIO AD UN'ATTIVITA' DI APICOLTURA ... CHE FARE?!

PRIMI ADEMPIMENTI

Obbligatoriosi per tutti, anche solo autoconsumo

- **Registrazione ed ottenimento codice aziendale.**
- **Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività.**



REGISTRAZIONE DELLE AZIENDE

DECRETO LEGISLATIVO 158/06



Art. 14

1. **Il titolare dell'azienda** di cui all'articolo 1, comma 3, lettera *a*), 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.**



Art. 1, comma 3

- a) azienda: qualsiasi luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono allevati, o detenuti, anche transitoriamente;



LEGGE 313 DEL 24/12/2004



ART. 6.

(Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività).

1. Al fine della profilassi e del controllo sanitario, **e' fatto obbligo a chiunque detenga apiari e alveari di farne denuncia**, anche per il tramite delle associazioni degli apicoltori operanti nel territorio, **specificando collocazione e numero di alveari, ... e, successivamente, entro il 31 dicembre degli anni nei quali si sia verificata una variazione nella collocazione o nella consistenza degli alveari in misura percentuale pari ad almeno il 10 per cento in piu' o in meno.**
2. Le denunce e le comunicazioni di cui al comma 1 **sono indirizzate ai servizi veterinari dell'azienda sanitaria locale competente.**
3. I trasgressori all'obbligo di denuncia o di comunicazione non possono beneficiare degli incentivi previsti per il settore.



SCHEDA IDENTIFICATIVA APICOLTORI REGIONE LAZIO DENUNCIA DEGLI APIARI E COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' (Art. 6 - Legge n. 313 del 24/12/2004)

SEZIONE PER CHI EFFETTUA NOMADISMO

- Dei suddetti Alveari, n. _____ sono soggetti a Nomadismo:
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- n. _____ nel Comune di _____ località _____
- _____ Prov _____ Cap _____ presso la ASL _____
- presso il fondo di proprietà di _____
- Loc./Via _____ Tel. _____
- Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
- Tipo di fioritura _____
- Data _____ Firma _____





DECRETO 4 DICEMBRE 2009

DISPOSIZIONI PER L'ANAGRAFE APISTICA NAZIONALE

Art. 3 - Anagrafe apistica

....

2. L'anagrafe apistica nazionale comprende i seguenti elementi:

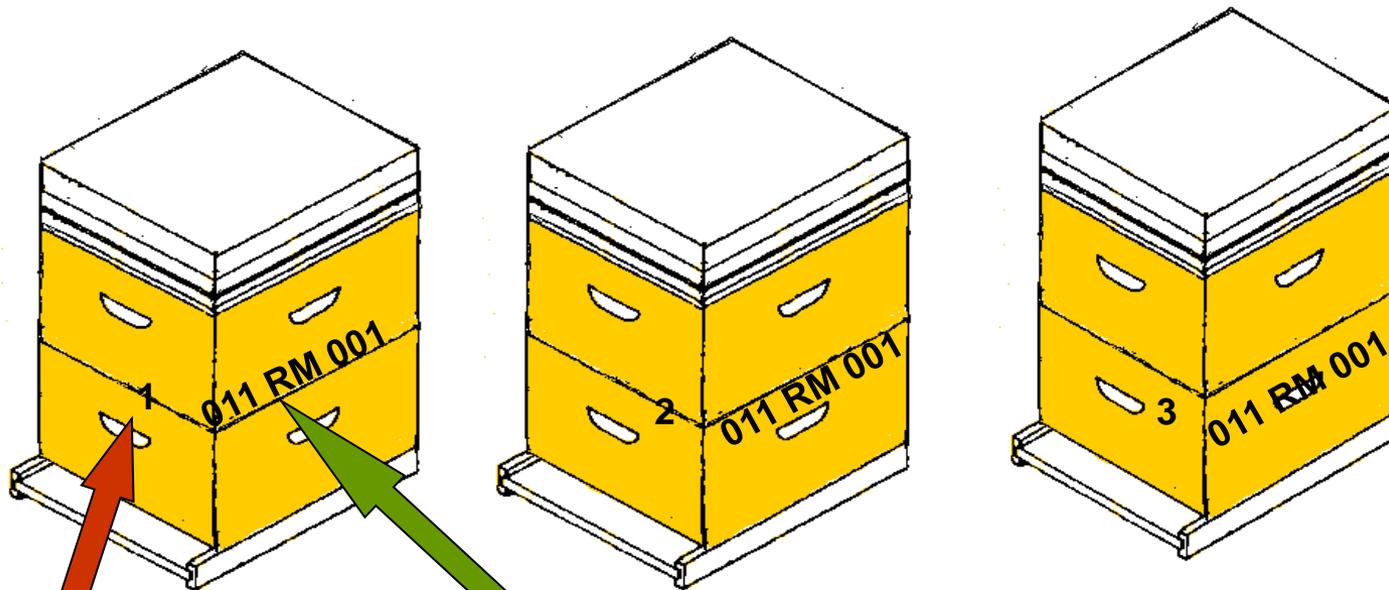
- a) denuncia e registrazione degli apicoltori e degli allevamenti apistici;
- b) la banca dati dell'anagrafe apistica, di seguito detta BDA;
- c) il cartello identificativo;
- d) registro d'allevamento o qualsiasi altra documentazione atta a registrare informazioni rilevanti ai fini dell'anagrafe apistica nazionale (documenti di trasporto, bolle, fatture, ecc).

3. L'anagrafe apistica nazionale si basa:

- a) sulle denunce e comunicazioni annuali del proprietario degli alveari;
- b) sull'assegnazione di un codice univoco identificativo ad ogni proprietario di apiari;
- c) sulla **registrazione dei dati nella BDA**,



IDENTIFICAZIONE DEGLI ALVEARI



N° progressivo di
identificazione
dell'arnia

Codice aziendale
(art.14 DLvo 158/06)





RICAPITOLANDO:

Tutti i detentori di alveari (anche coloro che allevano solo per consumo proprio) devono:

- **Registrarsi** presso il Servizio Veterinario ed ottenere il **codice aziendale**
- Effettuare annualmente la **denuncia degli alveari**
- Provvedere alla **identificazione degli alveari** ed alla **registrazione delle variazioni di consistenza**

Inoltre devono osservare le norme in materia di **sanità animale** (spostamenti con **mod. 4, denuncia malattie infettive**)





ATTIVITÀ PRODUTTIVA PER CESSIONE A TERZI (+ DI 5 ALVEARI)

Consta di due momenti fondamentali:

- 1) *Allevamento delle api* a scopo produttivo
- 2) *Smielatura*





ATTIVITÀ PRODUTTIVA PER CESSIONE A TERZI

In relazione al campo di applicazione normativo:

- 1) Produzione di miele **nel campo di applicazione dei regolamenti comunitari di igiene** (Reg. 852/04)
- 2) Produzione di miele **al di fuori del campo di applicazione del Reg. 852/04** (piccoli quantitativi, a livello locale ...)

Per questo ultimo caso, **regolamentato da norme regionali**, è stato individuato il limite numerico di **50 alveari**, smielatura e vendita direttamente in azienda o tutt'al più a dettaglianti locali della provincia o province contermini



REGOLAMENTO (CE) 852/04



Tutte le operazioni, compresa la smielatura e l'invasettamento, che si svolgono nell'azienda di origine

produzione primaria

Se la smielatura avviene in un laboratorio che lavora conto terzi

produzione post-primaria

- già DGR n. 275* del 16.05.06 "Approvazione delle linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004" e D2145 del 21.07.06 "Procedura operativa per la registrazione delle imprese alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 ")

* poi sostituito da DGRL 14.01.2011 n.3



ATTIVITÀ PRODUTTIVA PER CESSIONE A TERZI



Per quanto riguarda i **LABORATORI DI SMIELATURA:**

- LABORATORI 852/04

Se destinati alla lavorazione ed invasettamento del miele prodotto nell'ambito della azienda di apicoltura :

PRODUZIONE PRIMARIA

(Manuali corretta prassi igienica, registrazioni, NO HACCP)



Se si tratta di laboratori che lavorano e confezionano il miele di terzi:

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

Piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP)

- LABORATORI CON PROCEDURA SEMPLIFICATA (NON 852/04)

Annessi agli allevamenti con meno di 50 alveari, possono lavorare esclusivamente il miele prodotto nell'azienda di appartenenza.





ATTIVITÀ PRODUTTIVA PER CESSIONE A TERZI

Fra gli operatori **disciplinati dal Reg. 852/04** troviamo:

- Tutti gli apicoltori che, pur smielando in azienda o presso laboratorio di terzi, detengono **più di 50 alveari**
- Coloro i quali, pur detenendo meno di 51 alveari, conferiscono il **miele prodotto a grossisti o fuori dal territorio di appartenenza** (provincia e province contermini)
- I laboratori dove viene lavorato miele di terzi (**laboratori conto terzi**)





ATTIVITÀ PRODUTTIVA PER CESSIONE A TERZI

Ne deriva come, secondo quanto previsto dal Reg. 852/04 e succ., tutti gli operatori appena elencati, debbano inoltrare **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)**, ai fini della registrazione in Banca Dati.

Cosa è cambiato?

Non vengono più autorizzati solo i laboratori di smielatura ma vengono **registrati tutti gli apicoltori** che operano nel campo di applicazione del Reg. 852/04, indipendentemente dal ruolo che rivestono nella filiera produttiva.

Ma vediamo le norme di riferimento.... !!!



LA LEGISLAZIONE COMUNITARIA FINALITA'



Garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, e la libera circolazione delle merci nella Comunità ...

**DAL LIBRO BIANCO
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**



PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

REG CE N.178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare

REG CE N.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

DECRETO L.VO N.179/2004 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.



PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO



DECRETO L.VO N.158/2006



DECRETO L.VO N.193/2006

"Attuazione della direttiva
2004/28/CE recante codice
comunitario dei medicinali
veterinari"



REGOLAMENTO (CE) 178/02



... disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi

Considera l'intera catena della produzione alimentare (filiera)



REGOLAMENTO (CE) 178/02



Definisce responsabilità legali ed obblighi degli operatori e organi di controllo nel campo degli alimenti e dei mangimi

Ha introdotto nuovi principi/strumenti (analisi del rischio, precauzione, **rintracciabilità**, trasparenza ed informazione ai cittadini)



REGOLAMENTO (CE) 178/02



RINTRACCIABILITA'

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, , attraverso tutte le fasi della **produzione**, della **trasformazione** e della **distribuzione**.



L'unità di prodotto a garanzia della rintracciabilità è il **lotto di produzione**





LOTTO DI PRODUZIONE

Per **lotto di produzione** si intende la complessità del prodotto ottenuto in condizioni analoghe, dalla produzione in arnia alla lavorazione in laboratorio.



Attraverso l'identificazione sul barattolo di un numero di lotto si deve poter risalire fino alle diverse localizzazioni e produzioni di miele sul territorio.





REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

ALLEGATO I

Produzione primaria

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 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.



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004



ALLEGATO I

III. *Tenuta delle registrazioni*

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere 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 su animali o prodotti di origine animale.

TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

ART. 1 D.L.VO 193/06



Definizioni

1. Ai fini del presente decreto, si intende per:
 - a) **Medicinale veterinario:**
 - 1) ogni sostanza o associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e profilattiche delle malattie animali;
 - 2) ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere usata sull'animale o somministrata all'animale allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, oppure di stabilire una diagnosi medica;



TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

D.L.vo 158/06



ALLEGATO I (previsto dall'art. 1, comma 3, lettera n)

..... Omissis

Categoria B - Medicinali veterinari [1] e agenti contaminanti

- 1) Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici, chinoloni.
- 2) Altri prodotti medicinali veterinari:
 - a) Antielmintici;
 - b) Cocci diostatici, compresi i nitroimidazoli;
 - c) Carbammati e piretroidi;
 - d) Tranquillanti;
 - e) Antinfiammatori non steroidei (AINS);
 - f) Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica.
- 3) Altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente:
 - a) Composti organoclorurati, compresi i PCB;
 - b) Composti organofosforati;
 - c) Elementi chimici;
 - d) Micotossine;
 - e) Coloranti;
 - f) Altri.

[1] Compresa le sostanze non registrate utilizzabili a fini veterinari.



TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

DECRETO LEGISLATIVO 158/2006 ART. 15

Registrazioni da effettuare a cura dei veterinari

1. **Il veterinario** che cura gli animali annota, su un registro tenuto nell'azienda diverso da quello di cui all'articolo 4, comma 3, la **data, la natura dei trattamenti** terapeutici prescritti o eseguiti, **l'identificazione degli animali** trattati ed i **tempi di sospensione** corrispondenti.
2. **L'allevatore** annota sul registro di cui al comma 1 la data e la natura dei trattamenti eseguiti **entro le 24 ore dall'inizio e dalla fine del trattamento.**
3. Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 119, e successive modificazioni, **e' detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni.**

Escluso autoconsumo





ART. 79 D.L.VO 193/06

COME MODIFICATO DAL DLVO 143/2007

Registro dei trattamenti di animali destinati alla produzione di alimenti

1. ..., i **proprietari e i responsabili** di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni:
 - a) data;
 - b) identificazione del medicinale veterinario;
 - c) **numero di lotto**; ••• ► **eliminato da Dlvo 143/07**
 - d) quantità;
 - e) nome e indirizzo del fornitore del medicinale;
 - f) identificazione degli animali sottoposti a trattamento;
 - g) data di inizio e di fine del trattamento.

2. Il registro di cui al comma 1, a pagine prenumerate e vidimato dalla ASL, unitamente alle copie delle prescrizioni medico-veterinarie **di cui all'articolo 76, comma 1**, ed alla documentazione di acquisto è conservato per cinque anni dall'ultima registrazione anche in caso di abbattimento degli animali prima della scadenza di tale periodo, ed è esibito a richiesta della ASL per i controlli.

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

Copertina verde



retro copertina

NOTE PER LA COMPILAZIONE E LA TENUTA DEL REGISTRO

- (a) **Allegare le ricette veterinarie** con cui sono stati prescritti i medicinali sottoposti all'obbligo di ricetta in triplice copia, che vanno conservate per almeno cinque anni.
- (b) **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.
- (c) Nell'indicare il tempo di sospensione va tenuto conto della tipologia produttiva e di eventuale "uso improprio".
- (d) Le **date di inizio e fine trattamento** vanno annotare entro 24 ore a cura dell'allevatore.
- (e) 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 previsti dall'art. 15 del D.L.vo 158/06 avendo cura di annotare nella colonna "fornitore del medicinale" la dicitura "rimanenza".
- (f) Nella colonna relativa all'identificazione degli animali va indicato il numero progressivo col quale risultano contrassegnate le arnie trattate.





REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più **procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.**

omissis

Il paragrafo 1 si applica **unicamente** agli operatori del settore alimentare che intervengono **in qualsivoglia fase** della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti **successiva alla produzione primaria** e alle operazioni associate di cui all'allegato I.



AUTOCONTROLLO

ART. 14 D.L.VO 158/06



...

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

... omissis

- 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



REGOLAMENTO (CE) 852/04



4. **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:**
- a) tenere puliti tutti gli **impianti** utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, ... 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;





REGOLAMENTO (CE) 852/04

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

L'**obiettivo della formazione** consiste nel far acquisire a tutti coloro che svolgono o devono svolgere attività di produzione, somministrazione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di prodotti alimentari (titolari delle aziende, collaboratori, anche familiari, stagionali e occasionali, soci, associati in partecipazione, dipendenti, ecc) le conoscenze fondamentali e le relative competenze circa i principali rischi sanitari di ordine microbiologico, chimico e fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti, i requisiti strutturali, la gestione degli alimenti stessi, l'igiene della persona e dell'ambiente, nonché la prevenzione e la sicurezza dei lavoratori del comparto.



REGOLAMENTO (CE) 852/04



- 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) **prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti**;
- 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.



REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI

- 1) Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
- 2) Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
 - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;





REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI

d) ove necessario, ... temperatura controllata ... *omissis*

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.





REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione ...
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.



REGOLAMENTO (CE) 852/04



Il regolamento 852/2004, come già accennato, non si applica:

c) alla fornitura diretta di **piccoli quantitativi** di prodotti primari dal produttore al **consumatore finale** o a **dettaglianti locali** che forniscono direttamente il consumatore finale.

Questa ultima fattispecie è stata regolamentata nella regione Lazio con Determinazione Regione Lazio D1948 del 01-06-08 (**Laboratori di smielatura aziendali**).



DETERMINAZIONE R.L. D1948 DEL 01 GIUGNO 2007

“LINEE GUIDA PER LA REGISTRAZIONE ED IL CONTROLLO UFFICIALE DEI LABORATORI CHE NON RIENTRANO NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004

- 1. Notifica di registrazione attività di smielatura e confezionamento presso il Servizio Veterinario della ASL di competenza:**

Allegato A/1 + relazione tecnica + Comunicazione di inizio attività annuale

La comunicazione di inizio attività annuale va successivamente rinnovata ogni anno





지리산 토종꿀

APICOLTURA**NOTIFICA REGISTRAZIONE**

(Art.1, comma 2 lettera c) del Regolamento CE n. 852/04)

Il sottoscritto firmatario della presente Cognome Nome _____

Partita IVA/C.F. _____ Cittadinanza _____ Sesso M F

Luogo nascita: Stato _____ Provincia _____ Comune _____

Data nascita _____

Residenza: Provincia _____ Comune _____

Via, Piazza _____ n. _____

C.A.P. _____ Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

In qualità di:**titolare dell'omonima impresa individuale** Partita IVA _____

con sede nel Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ N. di iscrizione al Registro imprese _____

CCIAA _____

Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

legale rappresentante della società C.F. _____ Partita IVA (se diversa

da C.F.) _____ Denominazione o ragione sociale _____

con sede nel Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ N. di iscrizione al Registro imprese _____

CCIAA _____

Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

DENUNCIA

l'inizio della attività _____ sita nel Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ Fax. _____ e-mail _____

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsetta in atti* e *uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare. Di chiara altresì di essere informato che la presente comunicazione è vali da esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a versare all'Azienda USL la tariffa quando verrà determinata dalla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva ed a notificare ogni variazione relativa all'attività produttiva.

Data _____

In fede

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)



Data e numero di protocollo presso la Usl _____
(Spazio riservato all'ufficio)



Comunicazione di inizio attività annuale

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov. _____
via _____ n° _____
cod.fiscale _____ P.Iva _____
tel _____

Possessore di complessivi n. _____ alveari suddivisi nei seguenti apiari ubicati in
via _____ Codice allevamento n. _____
via _____ Codice allevamento n. _____

in possesso di laboratorio di smielatura ubicato in _____
prov. _____ via _____ n° _____

COMUNICA

che procederà alle operazioni di smielatura e confezionamento del miele e degli altri prodotti
dell'alveare nei propri apiari nei seguenti periodi:

dal _____ al _____
dal _____ al _____
dal _____ al _____

Data _____ Firma _____

Data e numero di protocollo presso la Usl _____
(Spazio riservato all'ufficio)

Determinazione R.L. D1948 del 01 giugno 2007

“Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale dei laboratori che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento CE n. 852/2004

Adempimenti dell'apicoltore

L'apicoltore deve ottemperare a quanto prescritto dalla normativa comunitaria vigente nel rispetto dei principi fondamentali su cui si basa la tutela del consumatore:

Autocontrollo su tutta la filiera produttiva (igiene, contaminazioni, malattie ...)

Tracciabilità del prodotto

Rispetto **normativa** concernente l'utilizzo del **farmaco**

Rispetto normativa sull'**etichettatura**

Rispetto **buone pratiche** di allevamento e produzione



RIASSUMENDO:



Come da Determinazione R.L. 2546 del 24.08.09

Coloro i quali detengono alveari per solo autoconsumo (fino a 5) debbono:

- ❖ essere iscritti all'Anagrafe Regionale e risultare in possesso di Codice Aziendale rilasciato dalla AUSL di appartenenza;
- ❖ comunicare annualmente al Servizio Veterinario la consistenza degli apiari per il tramite della “Scheda Identificativa degli Apicoltori – Denuncia degli Apiari”;
- ❖ detenere il registro di consistenza degli apiari





DETERMINAZIONE R.L. 2546 DEL 24.08.09

Gli apicoltori che detengono un numero di arnie superiore a 5 devono:

- **essere iscritti all'Anagrafe Regionale e risultare in possesso di Codice Aziendale rilasciato dalla AUSL di appartenenza;**
- **comunicare annualmente al Servizio Veterinario la consistenza degli apiari per il tramite della “Scheda Identificativa degli Apicoltori – Denuncia degli Apiari”;**
- **Possedere i seguenti registri:**
 - **Registro di consistenza degli apiari**
 - **Registro dei trattamenti**
 - **Registro degli alimenti somministrati alle api**
 - **Registro delle analisi**
- **Mettere in atto tutto quanto previsto dalla normativa in merito di commercializzazione di miele (autocontrollo etc)**



MIELE

D. LVO 179/04 ART.4



1. **E' vietato aggiungere al miele**, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, **ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta** se non di miele.
 2. Nei limiti del possibile **il miele immesso sul mercato** in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano **deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee** alla sua composizione.
- ... *omissis*
5. E' fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni.



LEGGE 283/62



5. È **vietato** impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:
- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
 - b) in cattivo stato di conservazione;
 - c) con cariche microbiche superiori ai limiti ...
 - d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;



LEGGE 283/62



... omissis

- g) **con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego.** I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;
- h) **che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.** Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo (5/b).



ETICHETTATURA DEL MIELE

INDICAZIONI OBBLIGATORIE



- denominazione di vendita;
- quantità netta;
- nome e indirizzo del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento laddove questo sia differente dal nominativo posto in etichetta;
- numero di lotto;
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- l'indicazione del Paese o dei Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

D.L.GS 179/2004



La denominazione di vendita «**miele**» e' riservata alla

«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»

Nella commercializzazione di miele in favo, miele con pezzi di favo e miele filtrato, la denominazione di vendita minima dovrà essere:

- MIELE in favo
- MIELE con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele
- MIELE Filtrato



DENOMINAZIONE DI VENDITA

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

D.L.GS 179/2004



Denominazioni facoltative sono:

- Miele di nettare
- Miele di fiori
- Miele di melata
- Miele scolato
- Miele centrifugato
- Miele torchiato

Oppure si può far riferimento all'origine botanica:

- Miele di castagno, miele di tiglio etc.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

D.L.GS 179/2004



Oppure si può far riferimento all'**origine botanica**:

- Miele di castagno, miele di tiglio etc.

Ammessi anche:

- Miele millefiori (Circolare MIPAAF 8 marzo 2005, n. 1)
- Miele di bosco (Circolare MIPAAF 12 luglio 2007, n. 3)

O ancora all'**origine geografica** se il miele proviene totalmente dall'area indicata:

- Miele dei castelli romani



LA QUANTITÀ NETTA (PESO NETTO)

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

D.P.R 26.05.1980 N. 391



Le unità di misura da utilizzare devono essere:

- grammi (o g)
- chilogrammi (o kg)

Dopo l'indicazione dell'unità di misura **non va messo il punto**, ad es. “g.” o “kg.”.

Considerato che la quantità da indicare sull'imballaggio è in ogni caso quella netta o nominale, non è necessario far precedere l'indicazione dalle diciture “peso netto”, “contenuto netto”, o da diciture simili.

La disciplina metrologica (D.P.R. 391/80) regola le altezze minime dei caratteri in base al peso (volume) del prodotto.



LA QUANTITÀ NETTA (PESO NETTO)



**Quantità nominale (Qn)
in grammi**

Fino a 50

Oltre 50 fino a 200

Oltre 200 fino a 1.000

Oltre 1.000

**Altezza minima
in mm**

2

3

4

6



NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE



L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'**operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'**importatore nel mercato dell'Unione**.

SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O CONFEZIONAMENTO

Deve essere indicata la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento **laddove sia differente dal nominativo posto in etichetta**.



IL LOTTO

D.L.GS 109/1992



Il lotto va indicato facendo precedere il codice dalla lettera “L” non puntata.

- Il codice può essere composto da:
- Numeri
- Lettere
- Numeri + lettere

“L’indicazione del lotto non è richiesta quando il TMC figura con la menzione almeno del giorno e del mese”.



IL LOTTO



SI

L 48/11

L aca 48/11

L a 48/11

L Rocca di Papa 1

L B104

**Da consumarsi preferibilmente
entro il 25/03/2013**

NO

(L) 48/11

L. 48/11

numero di lotto 48



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE REG. UE 1169/2011



Il **termine minimo di conservazione** rappresenta la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Viene indicato a discrezione del confezionatore.

La data deve essere preceduta dalle seguenti espressioni:

“**da consumarsi preferibilmente entro il...**” quando la data comporta l’indicazione del giorno (in questo caso il T.M.C. può sostituire il lotto) → **giorno/mese/anno**

“**da consumarsi preferibilmente entro fine...**” negli altri casi.



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE



SI

- Da consumarsi preferibilmente entro fine 2013
- Da consumarsi preferibilmente entro fine dicembre 2013
- Da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2013

NO

- Da consumarsi entro il 2013
- Da consumarsi preferibilmente entro il 2013

INDICAZIONE PAESE/PAESI DI ORIGINE



REG. UE 1169/2011 - D.L.GS 179/2004 (come modificato dall'art. 2-bis della L. 81/2006)

Art. 2-bis.

Etichettatura del miele

1. All'articolo 3, comma 2, del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, la lettera f) e' sostituita dalla seguente:

«f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele e' stato raccolto;».

La dizione “**Miele italiano**” può essere sufficiente a definire il Paese di origine (Circolare 31 maggio 2012, n. 4)



Paese di origine: Italia

L O104

MIELE
DI CASTAGNO
DEI CASTELLI ROMANI



1000 g

prodotto e confezionato da

Mario Rossi, via xxxx xxxxxx 103, 00040 Rocca di Papa (RM)

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce

Da consumarsi preferibilmente entro fine *dicembre 2013*

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE !

