



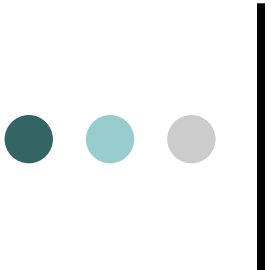
Regione Lombardia

Decreto n°7361 del 24-07-2009:

Linee guida per
l'applicazione delle norme
del “Pacchetto igiene” al
settore dell'apicoltura

Dott.ssa Alice Gaggi

APAS - Associazione Produttori
Apistici della provincia di Sondrio



Il miele è un prodotto primario e di origine animale

Il regolamento 852/2004 stabilisce le norme igieniche che devono essere rispettate da tutti gli operatori del settore alimentare distinguendo tra:

- Operatori che effettuano la
PRODUZIONE PRIMARIA e le
operazioni connesse



Parte A dell'Allegato I del
Regolamento

- Operatori che effettuano
ogni altra fase della
produzione, trasformazione e
distribuzione degli alimenti



Allegato II del Regolamento



- Le Linee guida della Commissione Europea precisano che “tutte le attività dell’apicoltura devono essere intese quali produzione primaria
- Questo include l’apicoltura (anche 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 es. confezionamento ed imballaggio del miele) **NON** possono essere considerate quale produzione primaria



Cosa devono fare gli OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (nel settore dell'apicoltura)

Attività svolta	adempimenti	Inquadramento Reg. 852/2004	applicazione Reg. 852/2004
Apiari di nuova attivazione	Registrazione presso l'ASL entro 20 gg dall'attivazione con modello allegato 1	Produzione primaria	Allegato I Reg. 852/2004
Apiari già presenti	Denuncia annuale all'ASL (entro il 31 gen.)	Produzione primaria	Allegato I Reg. 852/2004

<p>Laboratori destinati a: Smielatura e confezionamento miele Pappa reale, polline, propoli</p> <p>Provenienti esclusivamente da apiari dello stesso operatore</p>	<p>Nuova attivazione: presentazione DIAP al comune dove ha sede il laboratorio</p> <p>Già attivi: Nessun adempimento</p>	<p>Produzione primaria</p>	<p>Allegato I Reg. 852/2004</p>
<p>Laboratori destinati a: Smielatura e confezionamento miele Pappa reale, polline, propoli</p> <p>Provenienti anche da apiari non di proprietà dello stesso operatore</p>	<p>Nuova attivazione: presentazione DIAP al comune dove ha sede il laboratorio</p> <p>Già attivi: Nessun adempimento</p>	<p>Fase successiva alla produzione primaria</p>	<p>Allegato II Reg. 852/2004</p>



<p>Laboratori che effettuano:</p> <ul style="list-style-type: none">-Produzione e confezionamento di prodotti composti (es.miele e frutta, miele e propoli)-trasformazione e confezionamento di polline e pappa reale <p>Anche se da apiari non di proprietà dello stesso operatore</p>	<p>Nuova attivazione: presentazione DIAP al comune dove ha sede il laboratorio</p> <p>Già attivi: Nessun adempimento</p>	<p>Fase successiva alla produzione primaria</p>	<p>Allegato II Reg. 852/2004</p>
--	--	---	--



Gli operatori la cui attività rientra nella produzione primaria non hanno quindi l'obbligo di adottare le procedure basate sul sistema HACCP, ma requisiti più generali in materia di igiene indicati nell'Allegato I (tracciabilità delle operazioni effettuate dalla fase di produzione a quella di confezionamento)



Requisiti dei laboratori

- Controllo dei rischi nella produzione:
(controllo della contaminazione di aria, acqua, suolo, mangimi, fertilizzanti, medicinali, prodotti fitosanitari, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti)

in apiario...farmaci veterinari, REGISTRARE I TRATTAMENTI EFFETTUATI (allegato 2), evitare contatto favi con materiale estraneo



Adottare misure adeguate per:

- Tenere puliti tutti gli impianti

laboratorio di smielatura realizzato in modo da garantire una facile pulizia, dai macchinari, alle pareti, soffitti e pavimenti, finestre, ecc...

- Utilizzare acqua potabile o pulita;

- Personale addetto deve essere in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

- evitare la contaminazione da parte di altri animali e insetti

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



Laboratori ad attività temporanea

- Apicoltori hobbisti (meno di 50 famiglie in pianura e 35 in montagna)
- Chi commercializza direttamente al consumatore il miele prodotto nel proprio apiario
- Chi ha presentato regolare comunicazione di possesso degli alveari all'ASL
- Chi utilizza i locali:
 - per non più di due giorni consecutivi per volta
 - per non più di 8 gg l'anno per smielatura e 3 per il confezionamento