QUADERNI DI ZOOPROFILASSI

NUMERO **11** GIUGNO **2014**

PERIODICO DELL'**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE** DELLE **REGIONI LAZIO** E **TOSCANA**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

SEDE CENTRALE
Roma/Capannelle
via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma
telefono 0039 06 79099.1

Applicazione dell'autocontrollo nella filiera del miele nella Regione Lazio

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

Con il patrocinio della REGIONE LAZIO

QUADERNI DI ZOOPROFILASSI

QUADERNI DI ZOOPROFILASSI

PERIODICO DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

Applicazione dell'autocontrollo nella filiera del miele nella Regione Lazio

Anno 6
Numero 11
Giugno 2014
Registrazione al tribunale di Roma
n.192/2008 del 02/05/2008

Direttore responsabile: Remo Rosati
Direttore editoriale: Antonella Bozzano
Progetto grafico e impaginazione: Arianna Miconi
Stampa: ??????????????????????????????

Gli autori

Giovanni Formato
Medico Veterinario
Responsabile U.O. Apicoltura
IZS Lazio e Toscana

Carlo Ferrari
Medico Veterinario
referente Apicoltura
Servizio Veterinario
ASL Roma G

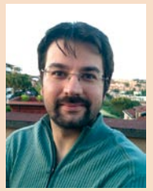
Massimo Benvenuti
Dottore Agronomo Ministero
delle politiche agricole alimentari e forestali
Dipartimento delle politiche europee
ed internazionali e dello sviluppo rurale
Direzione generale dello sviluppo
rurale. DISR VII – Produzioni animali

Stefano Trovò
Biologo,
CHRI.VA. srl

Roberto Condoleo
Medico Veterinario
Centro Studi per la Sicurezza Alimentare
IZS Lazio e Toscana

Ringraziamenti

Si ringrazia per le foto l'apicoltore e fotografo Fabrizio Badoni dell'Azienda L'Antica Alchimia, Nunzio Ferrigno e Carlo Ferrari. Si ringrazia inoltre, per la disponibilità delle strutture in cui sono state effettuate diverse foto del presente volume, l'apicoltore Marco Tullio Cicero di 'Apicoltura Cicero'.



Fabrizio Badoni
Fotografo

Nunzio Ferrigno
Fotografo

Marco Tullio Cicero
Apicoltore professionista

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

QUADERNI DI ZOOPROFILASSI

Applicazione dell'autocontrollo nella filiera del miele nella Regione Lazio

A cura dell'IZS Lazio e Toscana:
- Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione Antonella Bozzano, Marzia Romolaccio e Arianna Miconi
- Unità Operativa di Apicoltura Giovanni Formato
- Centro Studi per la Sicurezza Alimentare Roberto Condoleo

Regione Lazio:
Ugo Della Marta

Sommario

Prefazione 3

PARTE I **IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IN FASE DI ALLEVAMENTO** 5
La richiesta di attribuzione del codice aziendale e la denuncia annuale degli alveari 6
Le Buone Pratiche di Allevamento (BPA) 7
Individuazione dei pericoli per le salubrità delle produzioni 16

PARTE II **IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IN FASE DI SMIELATURA** 22
La registrazione semplificata per gli apicoltori che possiedono fino a 50 alveari 22
La registrazione per gli apicoltori che possiedono piu' di 50 alveari 25
Laboratori di smielatura conto terzi, consorti o a locazione temporanea 28

PARTE III **PROGETTAZIONE DI UN PIANO HACCP NEI LABORATORI DI SMIELATURA**
Come deve essere progettato un manuale HACCP 32
Norme di buona prassi igienica di lavorazione 41
Modulistica HACCP 48

PARTE IV **ETICHETTATURA DEL MIELE** 64

Allegati
Allegato I - Richiesta di attribuzione del codice di identificazione aziendale 71
Allegato II - Scheda identificativa apiari Regione Lazio. Denuncia degli alveari 72
Allegato III - Registro carico e scarico alveari 75
Allegato IV - Registro dei trattamenti 79
Allegato V - Registro degli alimenti somministrati alle api 83
Allegato VI - Registro delle analisi effettuate 86
Allegato VII - Dichiarazione di provenienza delle api 89
Allegato VIII - Segnalazione certificata inizio attività settore alimentare 91
Allegato IX - Modifica attività registrata - Cessata attività 95
Allegato X - Notifica registrazione 100
Allegato XI - Registro del locatore 102
Allegato XII - Documento di trasporto miele 103

Appendice normativa Regolamento 825/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari 104

Glossario 115

Prefazione

Questo numero di Quaderni di Zooprofilassi, ottenuto grazie alla sinergia di più figure professionali, è dedicato all'intera filiera del miele: dall'allevamento delle api all'etichettatura del prodotto finito.
Tale iniziativa, tra le tante intraprese per il settore apistico dal nostro Istituto, continua a rimarcare la posizione assunta, già in tempi non sospetti, dal Prof. Mariano Aleandri a cui dedichiamo, nel centenario della fondazione, il nome del nostro IZS.
Mi fa piacere, anche in questa occasione, evidenziare il filo diretto che è stato realizzato tra gli Enti pubblici e le Associazioni di Apicoltori. È proprio in virtù di tale collaborazione che abbiamo ricevuto un forte impulso a predisporre le presenti linee guida. Ed oggi è una vera soddisfazione rispondere alle esigenze di questo settore produttivo, fornendo agli apicoltori uno strumento che spero risulti il più pratico ed esaustivo possibile.

Remo Rosati
(Direttore Generale f.f. IZS Lazio e Toscana)

Il presente lavoro, in linea con la recente 'Disciplina igenico-sanitaria del settore apistico' della Regione Lazio emanata con Deliberazione n. 159 del 3/7/2013, vuol rappresentare uno strumento di indirizzo per gli operatori del settore affinchè riescano ad adempiere quanto previsto dalla normativa Comunitaria Nazionale e Regionale per l'applicazione dei sistemi di autocontrollo nella filiera del miele.
Nel volume vengono infatti descritti sia gli adempimenti previsti in fase della 'produzione primaria' (allevamento delle api, raccolta, confezionamento e/o imballaggio del miele nel contesto dell'Azienda di Apicoltura), che gli adempimenti previsti per le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda apistica, compreso il confezionamento e/o l'imballaggio del miele ai sensi del Regolamento 852/04 (produzione post-primaria).

Ugo Della Marta
(Responsabile dei Servizi Veterinari della Regione Lazio)

Ringraziamo i co-autori di questo lavoro, auspicando che possa dare un contributo nel facilitare agli apicoltori l'ardua fatica di attuare quanto previsto dalla normativa sanitaria dell'Unione Europea, non sempre di immediata comprensione.
Siamo grati al Dr. Francesco Coarelli, *past-President* dell'ARAL, per il suo costante stimolo a portare a termine questo lavoro.

Giovanni Formato e *Antonella Bozzano*
(IZS del Lazio e della Toscana)

Parte I: Il sistema di autocontrollo in fase di allevamento

Nella produzione primaria l'Operatore del Settore Apistico è tenuto ad adottare sistemi di autocontrollo con procedure basate sulla realizzazione di registrazioni ben precise (moduli, schede, registri, ecc.) e sulla adozione di 'Buone Pratiche' nella conduzione dell'allevamento e della produzione in generale.
Dette procedure devono essere parte integrante del piano di autocontrollo per essere rispettate durante tutta la lavorazione.
Le 'buone pratiche', in apicoltura sono finalizzate, da un lato a tutelare la salute delle api e dall'altro a garantire l'assenza di pericoli (chimici, fisici o biologici) nei prodotti dell'alveare, come ad esempio:
1) protezione del prodotto (miele) da contaminazioni dovute ai medicinali veterinari utilizzati in apiario attraverso l'uso corretto di prodotti registrati per le api;
2) protezione del miele da contaminazioni dovute all'impiego di repellenti chimici o eccessivo utilizzo di fumo per l'allontanamento delle api dai melari;
3) protezione da contaminazioni (polvere, gas di scarico, etc.) durante il trasporto dei melari dall'apiario ai locali di lavorazione e nella fase di stoccaggio prima della lavorazione del miele;
4) procedure di sanificazione, lotta contro agenti infestanti;
5) procedure di tracciabilità.
La registrazione delle misure adottate è spesso richiesta da norme UE nazionali o regionali. Tali registrazioni variano in funzione del fatto se l'apicoltore alleva api per autoconsumo, oppure per la vendita.

Per gli apicoltori della Regione Lazio le registrazioni da effettuare comprendono:
1) l'iscrizione all'Anagrafe Apistica (per ottenere il Codice Aziendale rilasciato dalla ASL di appartenenza), vedi Allegato I del presente volume;
2) la scheda relativa alla Denuncia degli alveari, ('Scheda Identificativa degli Apiari della Regione Lazio – Denuncia degli Alveari' – Allegato II del presente volume);
3) il Registro di consistenza degli apiari ('Registro carico/scarico alveari'Allegato III del presente volume);
4) la dichiarazione di provenienza e di destinazione delle api (Allegato VII del presente volume) nel caso di spostamenti a qualsiasi titolo di alveari, sciami, pacchi d'ape e regine.

Oltre a queste registrazioni gli apicoltori che non allevano api per autoconsumo e detengono un numero di alveari superiore a 10, dovranno:
5) notificare all'Autorità competente, al fine della registrazione, tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita da loro realizzate ('Segnalazione Certificata Inizio Attività' - SCIA- Allegato VIII del presente volume);
6) possedere il Registro dei trattamenti (Allegato IV del presente volume) con obbligo di vidimazione da parte del Servizio Veterinario competente per territorio;
7) possedere il Registro degli alimenti somministrati alle api (Allegato V del presente volume);
8) possedere il Registro delle analisi effettuate (Allegato VI del presente volume).

La richiesta di attribuzione del codice aziendale e la denuncia annuale degli alveari

Per registrarsi presso i Servizi Veterinari, gli apicoltori dovranno:

1) richiedere un codice aziendale al Servizio Veterinario dell'Azienda Usl competente per il territorio in cui è ubicato l'apiario[1], compilando l'apposito modulo (Allegato 1 della Circolare 2 del 28/03/2003), reperibile in appendice del presente volume (Allegato I).

2) indicare, al 31 dicembre di ogni anno[2], il numero di alveari posseduto inviando ai Servizi Veterinari competenti per territorio l'apposito modulo (vedi Allegato II del presente volume).

[1] ai sensi del D. Lgs 336/99
[2] ai sensi dell'art. 6 della L 313/2004 (recepito in Regione Lazio con la 'Scheda identificativa apicoltori regione Lazio – denuncia degli apiari').

Le Buone Pratiche di Allevamento (BPA)

Una corretta analisi a livello di apiario non può non tener conto delle buone pratiche di allevamento (BPA). Queste infatti giocano un ruolo importante nel controllare i potenziali pericoli per la salute dei consumatori e sono la base sulla quale il sistema di autocontrollo viene costruito. Le BPA consistono in una serie di operazioni pratiche e procedure gestionali ben conosciute dagli apicoltori più esperti e indispensabili per la corretta gestione degli alveari. La loro applicazione, infatti, migliora la salute degli alveari aumentandone la produttività. Il risultato finale sarà quello di avere un migliore stato sanitario dell'allevamento a vantaggio della qualità del miele prodotto.
Le BPA, includono:

1. **Adeguato posizionamento degli apiari**: gli apiari devono essere posizionati lontano da luoghi ad alto rischio di inquinamento, quali aree industriali, discariche, strade principali o da strade caratterizzate da alto traffico, aeroporti, ecc, come pure da zone ad agricoltura intensiva. Inoltre, è importante evitare le aree caratterizzate da eccessiva umidità o esposte ai venti freddi.

Figura 1. Apiario

2. Identificazione degli alveari: ogni alveare deve essere identificato con un numero per facilitarne l'individuazione durante i trattamenti farmacologici, per le registrazioni del carico/scarico e per la movimentazione, nonché per l'annotazione delle pratiche apistiche giornaliere.

3. Selezione dei fornitori: vanno scelti solo i fornitori rispettosi delle BPA, i cui alveari sono stati registrati presso i servizi veterinari ASL e che sono esenti da gravi malattie delle api, quali la peste americana e la peste europea.

4. Ispezione degli alveari: al momento della raccolta degli sciami naturali e prima dell'acquisto di nuovi sciami o famiglie di api, deve essere verificato lo stato sanitario della covata e delle api adulte mediante adeguata ispezione. In particolare, la covata deve essere compatta ed esente da malattie; i favi da nido devono essere nuovi. Quando viene immesso in apiario un nuovo sciame o un nuovo alveare, è necessario che sia rispettato un tempo di osservazione sanitaria (quarantena).
Nel corso dell'anno è buona prassi effettuare visite periodiche degli alveari verificando, in particolare, sintomi di malattia, la forza delle famiglie e la presenza della regina. Sono segno di sanità delle famiglie la presenza di numerose api che affollano il predellino di entrata degli alveari. La visita della famiglia deve essere realizzata ogni volta che si apre l'alveare, ma un esame più approfondito deve essere effettuato in alveari deboli e quando la produzione è inferiore a quella prevista.

5. Trattamenti farmacologici: devono essere realizzati impiegando esclusivamente farmaci autorizzati per l'apicoltura (Tabella 1) e devono essere sempre eseguiti in assenza di melario. L'impiego dei farmaci deve essere realizzato in conformità alle istruzioni specificate nell'etichetta di medicinali o deve essere conforme alle indicazioni fornite dagli Enti preposti.
I trattamenti contro *Varroa destructor* sugli sciami naturali dovrebbero essere applicati immediatamente dopo la loro raccolta.
Dopo ogni trattamento antivarroa dovrebbe essere ispezionato il cassettino diagnostico sul fondo degli alveari per verificare l'efficacia del trattamento e per determinare il livello di infestazione delle api. Tutti i trattamenti devono essere registrati in un apposito registro dei trattamenti, in cui vengono identificati: gli alveari trattati, il nome di chi ha somministrato i trattamenti, il tipo di farmaco impiegato, la data di impiego e il tempo di sospensione (quando presente). Il tutto nel rispetto della normativa vigente (D. L.vo 193/06 e successive modificazioni). Alla fine di ogni trattamento, eventuali supporti (per esempio, strisce, spugnette, etc) necessari all'applicazione del principio attivo, devono essere rimossi dall'alveare.

Tabella 1 - Acaricidi consentiti in Italia

	ApiLife Var ® Chemicals Laif	**Apiguard ®** Vita Europe	**Thymovar ®** Andermatt Bio Vet
Principio attivo	Timolo, levomentolo, eucalipto olio,canfora racemica	Timolo	Timolo
Periodo di trattamento	Estate Intervenire dopo aver tolto i melari	Estate Intervenire dopo aver tolto i melari	Estate Intervenire dopo aver tolto i melari
Tempo di sospensione	0 giorni	0 giorni per il miele	0 giorni per il miele
Temperatura esterna	Temperatura esterna ideale 20-25°C. Oltre i 30°C si può avere un eccesso di evaporazione, mal tollerato dalle api. Sotto 15°C ci si può attendere un'efficacia insufficiente. Effettuare i trattamenti sempre la sera o il mattino presto evitando le ore più calde della giornata.	Non oltre i 35°C Non al di sotto i 15°C Il prodotto è ben tollerato alle alte temperature, mentre la sua efficacia può risultare ridotta sotto 20°C.	Temperatura esterna ideale 20-25°C Sotto 15°C ci si può attendere un'efficacia insufficiente. L'inizio del trattamento è raccomandato a temperature non superiori ai 30°C.
Dosaggio	1 tavoletta per alveare ogni 7gg per 4 volte consecutive. Per permettere alle api di tollerare meglio il prodotto, porre un pezzo di tavoletta sui favi, la sera precedente il trattamento	1 vaschetta da 50 g di gel per alveare per 2 volte a distanza di 10-12 giorni.	1 striscia e mezza per alveare per 2 volte consecutive a distanza 3-4 settimane. Le strisce possono essere tagliate con un paio di forbici.
Somministrazione	Spezzare la tavoletta in 3- 4 parti e porre ogni parte sui listelli dei telaini, agli angoli dell'arnia, lontano dalla covata. Non utilizzare contemporaneamente con altri farmaci anti-varroa.	Strappare il coperchio e porre la vaschetta sopra i favi. Rovesciare il coprifavo in modo che si formi un'intercapedine che possa accogliere la vaschetta.	Posizionare 3 metà sui listelli dei telaini a formare un triangolo che circoscriva l'area della covata (distanza consigliata 4 cm dalla covata). Accertarsi che ci sia una distanza minima di 5 mm tra le strisce e il coprifavo.

– fonte FNOVI

segue Tabella 1 - **Acaricidi consentiti in Italia**

	ApiLife Var ® Chemicals Laif	**Apiguard ®** Vita Europe	**Thymovar ®** Andermatt Bio Vet
Precauzioni	Assenza di melario Usare il prodotto su famiglie forti. Evitare il trattamento durante un saccheggio. Rimuovere i residui alla fine del trattamento.	Assenza di melario Non utilizzare quando l'attività della colonia è molto debole.	Intervenire dopo aver tolto i melari. L'inizio del trattamento è raccomandato a temperature non superiori ai 30°C.
Effetti indesiderati	Fuoriuscita delle api dall'arnia, se la temperatura esterna è troppo elevata. Cercare di abituare le api ponendo un pezzo di tavoletta la sera precedente il trattamento. Blocco di deposizione Odori anomali a cera e miele	Bassa efficacia del prodotto se l'attività della colonia è molto debole. Odori anomali a cera e miele. A dosi superiori si potrebbero avere disturbi nel comportamento della colonia (agitazione, fughe, aumento della mortalità)	L'utilizzo in caso di temperature medie superiori ai 30°C può determinare leggera agitazione nella colonia e provocare un moderato aumento della mortalità della covata e delle api. In alcuni casi può verificarsi che le api spostino il cibo posto sotto la striscia
Avvertenze	Evitare l'inalazione, l'ingestione ed il contatto con la pelle.	Evitare il contatto con la pelle e con gli occhi. Non inalare.	Evitare il contatto con la pelle e con gli occhi. Non inalare.
Distributore per l'Italia	Chemicals Life, Vigonza (PD) 049 626281 info@chemicalslaif.it ConfezioneFILOZOO srl - CARPI (MO)VITA- ITALIA Verona 059-637311 fatticciati@filozoo.com 045 8104150 vitaitalia@vitatitalia.191.it		Busta con 2 tavolette
Scatola da 10 vasc. da 50 g. Busta contenente 10 strisce			
Ricetta	No Conservare i documenti di acquisto del prodotto Acquisto nelle rivendite autorizzate	No Conservare i documenti di acquisto del prodotto Acquisto nelle rivendite autorizzate	No Conservare i documenti di acquisto del prodotto Acquisto nelle rivendite autorizzate
Apicoltura Biologica	Sì	Sì	Sì
Costo indicativo	1 sacc. con 2 tav. euro 2,00-2,60	Scat. 10 vasc. 50 g euro 20-26,00	Conf. da 10 strisce euro 13,50-17,50

segue Tabella 1 - - **Acaricidi consentiti in Italia**

	Apivar ® Laboratories Biovè S.A.	**Apistan ®** Vita Europe
Principio attivo	Amitraz	Tau-fluvalinate
Periodo di trattamento	Estate Preferibilmente in assenza di covata	È più efficace in assenza di covata, quindi inizio autunno-fine inverno. Se usato per il trattamento estivo in presenza di covata, va considerato che il prodotto è efficace sulla varroa man mano che esce dalla covata nascente.
Tempo di sospensione	0 giorni	0 giorni non trattare le api durante il periodo di produzione del miele
Temperatura esterna	Nessuna indicazione d'uso	Conservare il prodotto a temperatura inferiore di 40 °C Nessuna indicazione sulla temperatura d'uso
Dosaggio	Due strisce ogni arnia da 10 telaini. Lasciare le striscia in loco per 6 settimane.	2 strisce per alveare poste entro i telaini 3 e 4 e 7 e 8 in un periodo compreso tra 6 e 10 settimane a seconda delle condizioni ambientali e della presenza o meno di covata
Somministrazione	2 strisce per alveare: inserire le strisce tra due telaini dell'arnia composta da 10 favi.	Inserire tra i favi. Mantenere le strisce in loco per 6-10 settimane. Mantenerle oltre le 6-10 settimane può favorire l'avvio di di eventuali processi di resistenza.
Precauzioni	Non ingerire ed evitare il contatto con la pelle e con gli occhi. Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Assenza di melario	Assenza di melario Non utilizzare a scopi alimentari il miele raccolto durante il trattamento
Effetti indesiderati	Efficacia discontinua Farmaco-resistenza	Farmaco-resistenza Non utilizzare la cera del nido prima che siano trascorsi 180 giorni dalla sospensione del trattamento.

– fonte FNOVI

segue Tabella 1 **- Acaricidi consentiti in Italia**

	Apivar ® Laboratories Biovè S.A.	**Apistan ®** Vita Europe
Avvertenze	Indossare i guanti ed evitare di bere, mangiare e fumare durante la manipolazione delle strisce. Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici	Il prodotto può dare sensibilizzazione allergica nell'operatore.
Distributore per l'Italia	FILOZOO srl - CARPI (MO) 059-637311 atticciati@filozoo.com	
ConfezioneVITA- ITALIA Verona 10 strisce per confezione Busta con 10 strisce	SI, semplice non ripetibile Conservare i documenti di acquisto del prodotto e fotocopia della ricetta per 5 anni	No Conservare i documenti
Ricetta	Acquisto in farmacia	Acquisto nelle rivendite autorizzate
Apicoltura Biologica	No	No
Costo indicativo	Conf. da 10 strisce euro 27,00-33,00	Busta da10 strisce euro 23,00-30,00

– fonte FNOVI

Tabella 1 - Acaricidi consentiti in Italia

	Api-Bioxal ® Chemicals Laif
Principio attivo	Ac. Ossalico biidrato
Periodo di trattamento	In estate con blocco di covata artificiale. In inverno con blocco di covata naturale. La presenza di covata può ridurre sensibilmente l'efficacia del prodotto.
Tempo di sospensione	0 giorni per il miele
Temperatura esterna	Nessuna indicazione d'uso
Dosaggio	Busta da 35 g per 10 alveari da sciogliere in 500 cc di sciroppo Busta da 175 g per 50 alveari da sciogliere in 2,5 litri di sciroppo Busta da 350 g per 100 alveari da sciogliere in 5,0 litri di sciroppo Per gocciolamento: 5ml/favo coperto di api in un'unica somministrazione (dose massima 50 ml/alveare). Preparazione dello sciroppo: miscelare acqua e saccarosio (comune zucchero da cucina) in parti uguali. Per sublimazione: 2,3 g/alveare X 3 minuti di trattamento e 10 minuti di chiusura dell'arnia dopo il trattamento.
Somministrazione	Per gocciolamento: gocciolare la soluzione con una siringa, sopra i favi, trasversalmente alla loro direzione. Per sublimazione: sublimare la polvere in un sublimatore a resistenza elettrica. Versare la dose di polvere nel sublimatore spento. Introdurre l'apparecchio profondamente, attraverso l'apertura di volo, evitando il contatto coi favi. Sigillare per evitare la fuoriuscita delle api e dei fumi. Dopo ogni utilizzo raffreddare e ripulire l'apparecchio con acqua potabile. Effettuare il trattamento su tutto l'apiario e in assenza di melari.
Precauzioni	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Preparare di volta in volta la giusta quantità di soluzione occorrente per il trattamento col gocciolato. Non ingerire, evitare il contatto con la pelle e con gli occhi, non inalare. Proteggersi sempre con maschera protettiva tipo FFP2, guanti impermeabili e occhiali protettivi nelle fasi pre, durante e post trattamento. Maneggiare la polvere con la stessa precauzione.
Effetti indesiderati	La colonia può agitarsi durante il trattamento. Ogni effetto indesiderato va segnalato al veterinario.

– fonte FNOVI

segue Tabella 1 - **Acaricidi consentiti in Italia**

	Api-Bioxal ® Chemicals Laif
Avvertenze	N.B. L'utilizzo per sublimazione, è meno efficace che per gocciolamento e più pericoloso per l'operatore/ veterinario. I microcristalli di ossalico prodotti dalla sublimazione permangono dentro l'arnia anche a distanza di tempo dal trattamento. L'operatore/il veterinario dovranno quindi proteggersi sempre durante le visite successive per evitare di inalare i microcristalli di acido ossalico dannosi per la mucosa respiratoria. L'inalazione dei microcristalli può avvenire in concomitanza anche soltanto del controllo del fondo dell'arnia.
Distributore per l'Italia	Chemicals Laif srl - Via dell'Artigianato,13 - 35010 Vigonza (PD) 049 - 626281 - info@chemicalslaif.it
Confezione	Busta da 35 g per 10 alveari da sciogliere in 500 cc di sciroppo Busta da 175 g per 50 alveari da sciogliere in 2,5 litri di sciroppo Busta da 350 g per 100 alveari da sciogliere in 5,0 litri di sciroppo Il numero di alveari per busta è stato calcolato considerando 10 telaini occupati da api e con il metodo di somministrazione per gocciolamento.
Ricetta	NO Conservare i documenti di acquisto del prodotto Acquisto nelle rivendite autorizzate
Apicoltura Biologica	Sì
Costo indicativo	Busta 35 g per 10 alveari euro 9,00-13,00 Busta 175 g per 50 alveari euro 40,00-45,00 Busta 350 g per 100 alveari euro 65,00-70,00

– fonte FNOVI

6. Selezione della regina: è indirizzata verso l'ottenimento di regine con maggiore 'resistenza' alle malattie, con minor tendenza alla sciamatura, all'aggressività ed in grado di ottenere livelli produttivi più elevati.
La sostituzione delle regine deve essere effettuata ogni 2 o 3 anni. Ogni regina dovrebbe essere marcata con il colore dell'anno di nascita, al fine di semplificare la sua localizzazione tra le altre api. Inoltre, la marcatura, consente di capire se la regina è stata sostituita o se la famiglia ha sciamato.

7. Invernamento e manutenzione del materiale apistico: in autunno dovrebbe essere verificata l'integrità delle arnie e la quantità di scorte dei diversi alveari; inoltre, andrebbe ridotto il numero di telaini nel nido e le dimensioni della porticina di entrata, come pure si dovrebbe aggiungere un diaframma. Ogni anno sostituire almeno il 30% dei favi del nido.

8. Tecniche apistiche di base: al fine di mantenere un livello di crescita omogeneo tra le diverse famiglie, è importante bilanciare la loro forza mediante sottrazione/aggiunta di telaini. Tale tecnica, denominata 'bilanciamento delle famiglie', aiuta, infatti, a ridurre i fenomeni di saccheggio e sciamatura. I telaini dovrebbero essere trasferiti dagli alveari più forti a quelli più deboli, sempre dopo aver controllato la loro sanità.
La tecnica di 'prevenzione della sciamatura' deve essere effettuata in primavera, adottando le seguenti strategie:
- dare fogli cerei alle api per soddisfare la loro naturale tendenza a produrre cera,
- bilanciare la forza delle famiglie;
- realizzare dei nuclei dividendo le colonie;
- selezione delle regine non predisposte alla sciamatura.

9. Benessere delle api: la salute e il benessere generale delle colonie possono essere migliorati e mantenuti con i seguenti accorgimenti:
- impiego dell'affumicatore per ammansire le api,
- uso regolare dell'escludi-regina quando sono aggiunti i melari;
- evitare visite degli alveari durante la stagione invernale, con il maltempo o dopo il tramonto;
- garantire una quantità adeguata di scorte per gli alveari. È particolarmente importante fornire cibo a sufficienza alle colonie molto giovani, soprattutto durante l'inverno e le primavera particolarmente piovose;
- falciare le erbacce che impediscono alle api di avere accesso alle arnie.

10. **La raccolta del miele**: un miele di alta qualità può essere ottenuto asportando i melari al momento giusto. Questo infatti deve avvenire né troppo presto, per evitare un eccessivo contenuto d'acqua nel miele, né troppo tardi per evitare fenomeni di saccheggio. L'uso del refrattometro può essere di ausilio per verificare quando il miele è effettivamente pronto per essere raccolto (umidità inferiore al 18%). Durante la raccolta dei melari è importante limitare l'uso dell'affumicatore (utilizzare piuttosto l'apiscampo e la spazzola) per evitare residui nel miele o odori non graditi; al tempo stesso è anche molto importante evitare qualsiasi contatto tra i melari ed il suolo o le polveri (ad esempio, durante il trasporto) per evitare la contaminazione del miele con spore del Clostridium botulinum.

11. **Movimentazione alveari o sciami**: gli alveari o sciami assoggettati a movimentazione devono essere sani e movimentati nel rispetto della disciplina igienico-sanitaria del settore apistico della Regione Lazio (Delibera del 3/7/2013 n.159- Allegato VII del presente volume).

12. **Formazione degli operatori**: la formazione degli operatori deve essere documentata e devono essere previsti eventi formativi periodici sugli aspetti igienico-sanitari e gestionali da adottare negli apiari e nei laboratori di smielatura.

Individuazione dei pericoli per la salubrità delle produzioni

Per applicare nell'allevamento delle api un criterio di analisi e prevenzione dei pericoli per la sicurezza del miele prodotto, come previsto dall'articolo 9 e dal considerata 11 del Reg. (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, è opportuno suddividere nelle sotto elencate fasi operative (Figura 1) le attività in apiario.

L'obiettivo è quello di individuare i pericoli che possono insorgere in ogni fase operativa per poi focalizzare quale possa essere la migliore strategia per prevenirli. Infatti, anche se per la produzione primaria l'applicazione di sistemi di autocontrollo con le procedure HACCP non è obbligatoria, il sistema HACCP, se applicato in modo semplice e corretto, è la metodologia più esaustiva per implementare l'autocontrollo in qualsiasi tipologia di azienda anche se in produzione primaria.

Allevamento delle api dopo la raccolta dei melari: in questa fase è importante realizzare i trattamenti antivarroa per evitare una eccessiva infestazione degli alveari. I rischi connessi alla contaminazione chimica del miele in conseguenza dei trattamenti antivarroa sono effettivamente non rilevanti in questa fase per la sicurezza del miele, non essendo presenti i melari. Devono essere seguite le BPA specifiche per la raccolta dei melari ed i trattamenti antivarroa.

Allevamento delle api in autunno: in questa fase, l'ispezione degli alveari e un trattamento contro la varroa sono altamente raccomandati. Durante la visita delle famiglie, infatti, si porrà particolare attenzione a verificare la presenza della regina e di una adeguata quantità di scorte. Inoltre è opportuno ridurre le famiglie su 4-5 favi (si potrebbe approfittare di questa operazione per allontanare i favi vecchi) inserendo un diaframma. Il trattamento autunnale antivarroa è particolarmente importante dal momento in cui si sfrutta la minor quantità di covata, tipica di questo periodo dell'anno.
Devono essere seguite le BPA specifiche per le visite degli alveari ed i trattamenti antivarroa.

Invernamento delle api: dal momento che le api sono meno attive durante l'inverno e risentono molto delle basse temperature, è buona prassi evitare le visite degli alveari per non raffreddare le famiglie e rompere il glomere. In caso di necessità, alimentare le famiglie deboli o con poche scorte.
Anche in questa fase non ci sono pericoli rilevanti per la sicurezza del miele.
Devono essere seguite le BPA specifiche per l'invernamento degli alveari.

Allevamento di nuclei e di sciami: per acquistare nuclei e sciami è importante ricorrere a fornitori selezionati e verificare le condizioni sanitarie del materiale apistico che si acquista. Il trattamento antivarroa di sciami raccolti è opportuno ed è possibile raggiungere un'attività acaricida quasi pari al 100% per l'assenza di covata opercolata.
Anche in questa fase non è possibile rilevare rischi chimici per il miele.
Devono essere seguite le BPA specifiche relative all'acquisto/gestione di nuclei e sciami.

Allevamento delle api in primavera, prima del posizionamento dei melari: con la ripresa primaverile è opportuno realizzare una visita alle famiglie per verificare, dopo il periodo invernale, le condizioni sanitarie delle api e la presenza della regina.
In questa fase è infatti molto importante una diagnosi precoce nei confronti della peste americana e della peste europea; al tempo stesso è anche importante sostituire i telaini vecchi con fogli cerei nuovi e sfruttare la tendenza naturale delle api, in questo periodo a produrre cera. Devono essere seguite le BPA specifiche relative alle visite primaverili.

Allevamento delle api in presenza dei melari: in questa fase tutti i trattamenti farmacologici sono proibiti dal momento che rappresenta un punto di controllo critico (CCP) per quanto riguarda i pericoli chimici.

Al fine di controllare questi ultimi, devono essere individuati i seguenti limiti critici:
1. per i farmaci senza un periodo di sospensione: la fine del trattamento,
2. per i farmaci con un periodo di sospensione: la fine del trattamento e del periodo di sospensione.

Figura 1. Diagramma di flusso dell'allevamento apistico

Per effettuare un monitoraggio su questo CCP sarà necessario verificare, subito prima del posizionamento dei melari:
1. che i trattamenti non siano ancora in corso;
2. che siano stati rispettati i tempi di sospensione, quando presenti;
3. che siano stati allontanati gli eventuali supporti (per esempio, strisce, spugnette, etc.) necessari alla applicazione del principio attivo.

Quali azioni correttive si devono prevedere:
1. un ritardo del posizionamento dei melari fino a che i trattamenti farmacologici non vengano terminati;
2. un ritardo del posizionamento dei melari fino a che non sia trascorso il tempo di sospensione;
3. l'allontanamento degli eventuali supporti (per esempio, strisce, spugnette, etc.) necessari alla applicazione del principio attivo.

Il sistema di registrazione dovrebbe prevedere:
1. un registro dei trattamenti in conformità con quanto previsto dal D. L.vo 193/06 e successive modificazioni;
2. l'annotazione delle azioni di monitoraggio realizzate (verifica che non ci siano trattamenti in corso e che siano stati allontanati eventuali supporti necessari alla applicazione dei principi attivi);
3. l'annotazione delle date di posizionamento dei melari sugli alveari;
4. l'annotazione delle azioni correttive adottate.

Le procedure di verifica devono prevedere, al momento della raccolta dei melari:
1. il controllo dei registri sopra elencati previsti dal sistema di registrazione;
2. il campionamento per la ricerca di residui nel miele del melario (almeno da un melario per apiario).

Raccolta dei melari: il miele è un alimento (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179) che contiene una elevata percentuale di zuccheri e di sostanze in grado di ostacolare la proliferazione di batteri ed agenti patogeni per il consumatore.
Questa fase rappresenta un potenziale CCP connesso al rischio microbiologico associato a spore di *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*). Questo agente patogeno effettivamente non può moltiplicarsi o produrre tossine, ma può sopravvivere nel miele sotto forma di spore. Fortunatamente è di raro riscontro. Nei bambini con meno di un anno di età può causare il botulismo infantile che è una malattia grave, anche se caratterizzata da mortalità molto bassa.

Figura 2. Stoccaggio di telaini da nido montati con foglio cereo su cui è annotato l'anno di produzione

Possono rappresentare fonti di contaminazione primaria del miele con spore di *C. botulinum*: il polline, il nettare, sciroppi o candido che vengono somministrati alle api, la polvere, l'aria e la terra. Tali fonti di contaminazione non possono essere controllate in alcun modo.
Le fonti secondarie di contaminazione del miele da spore di *C. botulinum*, invece, sono connesse alle attività degli operatori quali: il trasporto non protetto dei melari, la manipolazione scorretta durante la loro asportazione (es. poggiandoli al suolo), il contatto con indumenti non puliti, etc. Per quanto riguarda questo secondo tipo di contaminazioni, la fase di raccolta dei melari potrebbe apparire un CCP per le spore di *C. botulinum*. Ma, a causa della impraticabilità di un monitoraggio microbiologico durante le attività apistiche dovute ai costi elevati delle analisi e la bassa probabilità di riscontrare il patogeno, questo pericolo può essere prevenuto solamente attraverso l'applicazione delle BPA e programmi di formazione specifici per gli operatori.

Il sistema di registrazione di questo CP (Punto Critico) prevederà quindi:
1. la registrazione delle date di formazione per gli operatori;
2. la predisposizione di procedure standard per una appropriata raccolta dei melari al fine di evitare contaminazioni con spore di *C. botulinum*.
Le procedure di verifica, infine, comporteranno, almeno una volta all'anno, un controllo in apiario per verificare che la raccolta dei melari sia effettuata secondo le procedure previste.

Figura 3. Stoccaggio melari in cella refrigerata prima della smielatura

Parte II: Il sistema di autocontrollo in fase di smielatura

Nel 2004 la Commissione Europea ha adottato il così detto "pacchetto igiene", ovverosia un insieme di normative comunitarie costituite da diversi regolamenti con l'obiettivo di rivedere e coordinare la legislazione in materia di igiene degli alimenti.
Tra questi, sono degni di nota per l'argomento trattato in questo testo, il:
• Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
• Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

1. La registrazione semplificata per gli apicoltori che possiedono fino a 50 alveari

Le aziende apistiche della Regione Lazio possano rientrare nell'iter autorizzativo semplificato per i laboratori di smielatura purchè non posseggano più di 50 alveari, secondo quanto previsto nelle: "Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale del laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004" (Delibera n.159 del 3/7/2013, Sezione 3).
L'iter autorizzativo prevede:
1) registrare l'attività di smielatura e confezionamento presso il Servizio Veterinario della Asl competente per territorio mediante la compilazione di una 'notifica di registrazione' (Allegato X)[3] in cui viene anche fatta la 'Comunicazione di inizio di attività annuale' con i giorni di impiego dei locali di smielatura, da compilarsi ogni anno per consentire ai Servizi Veterinari lo svolgimento della vigilanza.
2) Allegare infine, alla notifica di registrazione, una procedura di corretta prassi operativa in materia di igiene che verrà applicata nell'ambito della attività di apicoltore, dall'allevamento delle api alla produzione di alimenti. Tale procedura, deve consentire di individuare, controllare e rimuovere i pericoli per la salute dei consumatori. A tal fine è bene tener presente a livello di allevamento delle api.

[3] Scheda 10 della Delibera n.159 del 3/7/2013.

I requisiti strutturali per i laboratori di smielatura con registrazione semplificata

Secondo la normativa Regionale, ai fini della registrazione, i locali dovranno possedere i seguenti requisiti:
I locali destinati alle operazioni di smielatura, confezionamento e deposito dei prodotti dell'alveare devono:
1) essere ben areati ed illuminati, nonché mantenuti puliti in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di insetti e di animali infestanti;
2) essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (deve essere presente un servizio igienico, non necessariamente contiguo al laboratorio).
Durante le operazioni di smielatura e di confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture o materiali non lavabili e disinfettabili.
Il locale utilizzato per la smielatura ed il confezionamento potrà essere adibito anche al deposito del miele confezionato, delle attrezzature e dei melari durante la stagione invernale, nonché all'attività di vendita, purché le attività siano effettuate in tempi diversi ed a conclusione di ogni precedente operazione.

Le superfici di lavoro devono: essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
Tutte le attrezzature, mobili ed utensili devono essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e di manutenzione.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura ed al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, decantatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da permettere una facile pulizia.
Nei locali di lavorazione non devono essere presenti detersivi, disinfettanti o altri prodotti che potrebbero comunque alterare o contaminare il miele.
Devono essere presenti procedure scritte per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali. Devono essere adottate le regole base di igiene.
Deve inoltre essere disponibile acqua potabile calda e/o fredda.
I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.
Il miele confezionato, i barattoli e gli altri contenitori vuoti ed i melari devono essere depositati in locali facilmente pulibili e mantenuti in buone condizioni igieniche.

Figura 4. Linea automatica di smielatura (veduta parziale)

L'apicoltore, dal canto suo, dovrà garantire:
• La regolare manutenzione (con programmi ad hoc) e pulizia (procedure di pulizia) delle attrezzature e delle strutture mobili o temporanee e degli utensili;
• di conoscere le procedure previste;
• la lotta agli animali infestanti;
• che i prodotti per la pulizia ed i disinfettanti sia conservati in luoghi idonei;
• la protezione dei prodotti o degli alimenti destinati alle api da contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche, da parassiti, animali ed insetti;
• il controllo delle malattie delle api mediante l'applicazione delle BPA;
• la buona salute e la formazione del personale addetto alla manipolazione dei prodotti dell'alveare.
Inoltre:
• il miele confezionato deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente (vedi parte III);
• deve essere garantita la tracciabilità mediante attribuzione del numero di lotto e devono essere descritte le procedure di ritiro e richiamo del miele dal mercato in caso di non conformità;
• l'operatore deve seguire, a livello della produzione primaria e delle operazioni associate, la procedura da lui descritta nel suo piano di autocontrollo (anche con l'aiuto di manuali di corretta prassi igienica), ai fini del controllo dei rischi. In altre parole, le procedure descritte dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli.

2. La registrazione per gli apicoltori che possiedono più di 50 alveari

Nella regione Lazio ai sensi della Determina n.1948 del 1/6/2007, gli apicoltori che possiedono più di 50 alveari (OSA) devono effettuare la registrazione della propria attività di smielatura con la usuale procedura eseguita ai sensi del Regolamento 852/2004 che viene di seguito riportato per le parti di competenza (vedi Appendice normativa). È quindi necessario che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) effettui una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) da presentare al Comune di appartenenza (Allegato VIII), allegando:
• una relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo;
• una relazione tecnica sull'eventuale impianto di aerazione firmata e timbrata da un professionista abilitato e iscritto al relativo Albo;
• una piantina planimetrica scala 1:50 o 1:100 dei locali ove si svolge l'attività firmata da un tecnico abilitato;
• una attestazione di versamento ai Servizi Veterinari della ASL;
• una copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

I requisiti dei laboratori di smielatura per gli apicoltori che posseggono più di 50 alveari

I requisiti strutturali di un laboratorio di smielatura sono definiti dalla legislazione europea ed in particolare dal Regolamento CE 852 del 2004. Tale normativa stabilisce le norme igieniche generali di tutti i prodotti alimentare ed è quindi rivolto a tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), a prescindere dall'alimento che producono o dal loro ruolo nella filiera alimentare. I requisiti igienici che gli OSA devono rispettare per quanto riguarda i locali di produzione, le attrezzature, il trasporto degli alimenti, il personale, i rifiuti e il confezionamento.
Negli allegati sono riportate le caratteristiche strutturali e funzionali minime che un qualsiasi impianto destinato alla produzione di alimenti (quindi anche un laboratorio di smielatura) deve possedere per garantire l'igiene del processo produttivo e la sicurezza alimentare del prodotto finito.

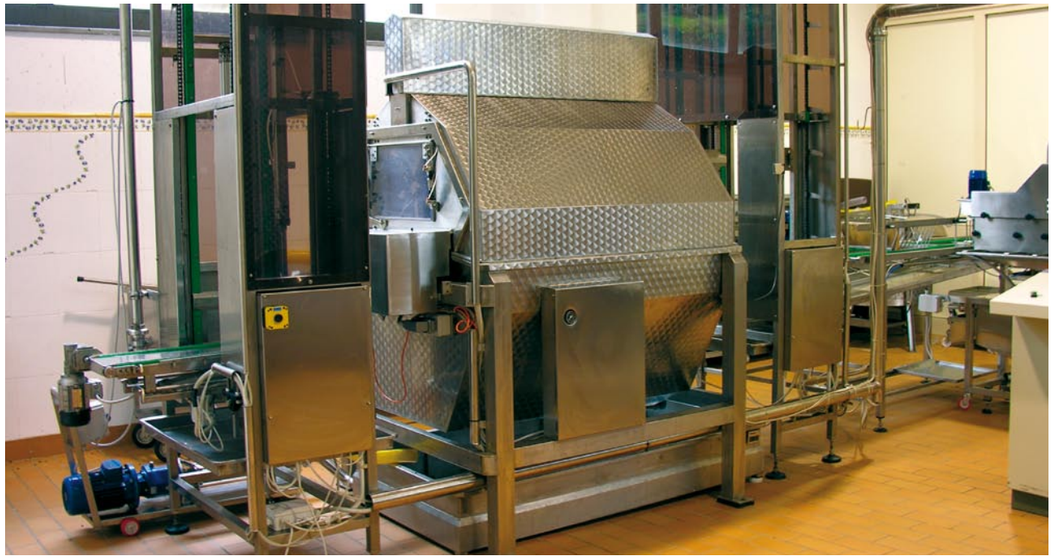
I locali devono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche del laboratorio, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione. In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo un criterio di successione logica delle attività da realizzare, dalla ricezione melari sino al deposito del prodotto finito, cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni 'sporche' e percorsi e operazioni 'pulite'.
Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi da evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

A tal fine, i locali necessari sono:
1) **locale per il deposito delle materie prime**. Le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo da avere sufficienti spazi liberi per la circolazione;
2) **locale di produzione, preparazione e confezionamento**. Il locale deve essere sufficientemente aerato; i raccordi tra pavimento e pareti dovranno essere provvisti di sgusci concavi; deve essere presente un lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere; i piani di lavoro devono essere in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile;
3) **locale per il deposito dei prodotti finiti**. La capacità del locale deve essere adeguata all'entità dello stoccaggio dei prodotti finiti; i raccordi tra pavimento e pareti dovranno essere provvisti di sgusci concavi; le scaffalature, gli armadietti, i contenitori ed i sistemi per il deposito devono essere sollevate da terra e fatti di materiale lavabile e disinfettabile.
4) **servizi igienici**. Deve essere presente un antibagno con porta di accesso a ritorno automatico; le pareti devono essere lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza; deve essere presente un lavabo con comando non manuale e con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere; deve essere presente un sistema di ventilazione naturale o forzata.
5) **spogliatoio**. Deve essere presente un sistema di ventilazione naturale o forzata; devono essere presenti armadietti a doppio scomparto.

Le pareti, le porte, gli infissi ed i pavimenti devono possedere superfici lisce, essere chiari, lavabili e disinfettabili. Devono essere presenti dispositivi che impediscano l'accesso agli insetti a livello delle aperture verso l'esterno. Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle stesse e del locale in cui sono installate. Inoltre devono essere lavabili, disinfettabili ed in materiale idoneo al contatto con gli alimenti. In uno spazio dedicato devono essere conservate le sostanze non destinate all'alimentazione (es. detersivi, disinfettanti, strumenti per la pulizia, etc.)

Approfondimenti: le dimensioni dei locali devono essere proporzionate alle caratteristiche produttive, alla quantità dei dipendenti ed ai loro orari di lavoro, alla tipologia ed all'entità delle lavorazioni. Deve essere garantito il rispetto delle norme di igiene a livello di: strutture (esterne ed interne), servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico), impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, deumidificatori, ecc.), attrezzature fisse e mobili e mezzi di trasporto degli alimenti. Gli operatori devono garantire il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto. Devono essere presenti procedure documentate di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti ed attrezzature. La procedura dovrà essere revisionata entro 2 anni dalla data di validazione e comunque ogni volta che vengono variati i requisiti legislativi e/o gli aspetti organizzativi che ne hanno determinato la definizione. La documentazione agli atti deve essere completa: riconoscimento, planimetria, relazione tecnica, autorizzazione allo scarico acque reflue, ecc…
Nell'appendice normativa del presente volume viene riportato l'Allegato relativo ai 'Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare' del Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, per ulteriori approfondimenti.

Figura 5. Linea di smielatura automatica (veduta parziale)



3. Laboratori di smielatura conto terzi, consortili o a locazione temporanea

Il settore produttivo apistico ha recentemente manifestato l'esigenza di disporre di laboratori di smielatura a locazione temporanea al fine di poter smielare autonomamente pur non disponendo di propri locali.
A tale riguardo è necessario prendere in considerazioni le varie disposizioni legislative che nel corso di vari anni sono intervenute in merito all'argomento in oggetto.
Tali provvedimenti hanno fornito indicazioni non solo ai fini strettamente igienico-sanitari, ma anche commerciali e di promozione allo sviluppo economico e sociale dell'apicoltura.
L'individuazione di requisiti igienico sanitari minimi per effettuare tale attività risulta pertanto necessaria al fine di evitare una sua pratica in assenza di regole e controlli con il rischio conseguente di interpretazioni personali della normativa in materia.
È indispensabile inoltre assicurare la qualità igienico sanitaria del prodotto e la tutela della salute del consumatore attraverso il controllo degli allevamenti e l'igiene di tutto il processo produttivo.

Figura 6. Melario con telaini pieni di miele

Definizioni

Ai fini della presenti Linee Guida si intende per:
• locatore: il proprietario del laboratorio di smielatura conto terzi, consortile o a locazione
temporanea;
• fruitore o locatario: apicoltore che usufruisce dei locali per la smielatura in maniera temporanea.
• laboratori di smielatura conto terzi: laboratori di smielatura di proprietà privata o di Enti Pubblici e/o Associazioni di Categoria il cui personale provvede alle procedure di smielatura conto terzi;
• laboratori di smielatura a locazione temporanea: laboratori di smielatura di proprietà privata o di Enti Pubblici e/o Associazioni di Categoria che viene concesso in locazione a terzi solo per il tempo necessario alla smielatura;
• laboratorio di smielatura consortile: laboratorio realizzato nel rispetto delle norme inerenti le società consortili il cui scopo mutualistico è la smielatura e viene utilizzato esclusivamente dai consorziati;
• laboratorio di smielatura consortile a locazione temporanea (con attività esterna): è quel laboratorio di smielatura consortile che viene concesso in locazione a terzi, solo per il tempo necessario alla smielatura.

Registrazione

• Le Aziende che intendono iniziare l'attività di laboratorio di smielatura conto terzi, consortile o locazione temporanea devono presentare istanza di registrazione ai sensi del Reg. CE 852 del 2004 (Allegato V), specificando la possibilità di realizzare smielatura conto terzi, consortili o a locazione temporanea.
• Le Aziende che invece sono già in possesso di registrazione o autorizzazione devono presentare richiesta di modifica dell'attività (Allegato IX).
• Le Aziende che usufruiscono di procedure semplificate (Delibera n.159 del 3/7/2013) non rientrano in tale campo di applicazione.

Requisiti per poter utilizzare i laboratori di smielatura

Gli apicoltori che intendono usufruire dei laboratori di smielatura conto terzi, consortili o a locazione temporanea devono essere in possesso del codice aziendale ai sensi della D.lgs 158/2006 art.14 ed essere registrati come produttore primario di miele (SCIA Allegato VIII).

Requisiti generali in materia di igiene

(Applicazione art. 5 e Allegato II del Reg. CE 852/04)
Fatto salvo quanto previsto dal Reg CE 852 del 2004 e relative linee guida applicative regionali (DGR 298 del 24/06/2011) i laboratori di smielatura conto terzi, consortili o a locazione temporanea devono disporre di un sufficiente numero di locali costruiti e gestiti in modo tale da garantire:
• condizioni igieniche e di pulizia soddisfacenti e tali da non influire negativamente sulle operazioni di smielatura e manipolazione del miele.
Inoltre i locali devono essere:
• puliti e ben mantenuti in qualsiasi momento;
• dotati di pavimenti e pareti lavabili fino al soffitto e relativa sagoma smussa di raccordo fra i due;
• dotati di sistemi atti a combattere ed impedire la presenza di animali indesiderati e infestanti;
• sufficientemente areati ed illuminati;
• provvisti di attrezzature ed utensili destinati alla smielatura e al confezionamento del miele facilmente pulibili e disinfettabili;
• dotati di un numero sufficiente di servizi igienici con relativo antibagno;
• dotati di spogliatoio per il personale;
• provvisti di prodotti per la pulizia e disinfezione conservati in aree/armadi dedicati;
• dotati di un numero sufficiente di lavabi con erogazione di acqua potabile calda e fredda, provvisti di erogatori di sapone e asciugamani a perdere.
• dotati di impianti di scarico idonei allo scopo.

Confezionamento e trasporto miele

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto, il miele deve essere invasettato o immesso in fusti per alimenti obbligatoriamente etichettati presso i laboratori sopracitati. I fruitori in possesso di registrazione con procedura semplificata presso la ASL di competenza, sempre nel rispetto delle norme sull'etichettatura e tracciabilità del prodotto, possono invasettare e/o riconfezionare il miele ottenuto presso i propri locali.
Il miele deve essere trasportato in condizioni che non ne pregiudichino le qualità organolettiche e la salubrità. I contenitori del miele prodotto devono essere debitamente etichettati ed accompagnati da un documento di trasporto miele (DDT-Allegato XII), detto documento deve essere redatto in triplice copia, di cui una rimane presso il laboratorio di smielatura, le altre due dovranno accompagnare la merce fino a destinazione e verranno trattenute una dal destinatario e l'altra dal trasportatore.
Tale documento deve essere tenuto a disposizione delle autorità di controllo.

Piano di autocontrollo

I responsabili dei laboratori di cui sopra devono implementare ed applicare un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP che includa:
• ciclo di lavorazione con diagramma di flusso, identificazione e prevenzione dei pericoli e punti critici di controllo;
• procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
• procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per le attività di smielatura e lo stoccaggio del miele;
• procedure di disinfestazione e derattizzazione;
• procedure relative all'igiene del personale;
• attività di formazione per gli operatori.
I responsabili dei laboratori di smielatura a locazione temporanea devono avere un piano di autocontrollo che prenda in considerazione l'utilizzo dei locali da parte di diversi operatori.

Registrazioni

Il locatore deve predisporre un il 'Registro del Locatore' (vedi Allegato XI) nel quale siano riportati i seguenti dati del fruitore:
1. nome e cognome e/o ragione sociale;
2. residenza dell'apicoltore;
3. ubicazione dell'azienda apistica;
4. codice aziendale;
5. estremi registrazione come produttore primario di miele presso la ASL di appartenenza;
6. data, ora di entrata ed ora di uscita dalla sala;
7. condizioni igienico sanitarie degli ambienti e delle apparecchiature al momento dell'utilizzo;
8. numero dei melari in entrata;
9. identificazione dei maturatori e numero di lotto del miele;
10. quantitativo e specifica dei contenitori di miele prodotto;
11. copia del Documento di Trasporto Miele (DDT-Allegato XII).

Responsabilità

Il locatario è responsabile dei prerequisiti dei locali e delle attrezzature del laboratorio di smielatura.
I fruitori invece, nel momento di utilizzo dei locali, sono responsabili del prodotto ottenuto (tracciabilità inclusa), dell'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.

Parte III: Progettazione di un piano HACCP nei laboratori di smielatura

Premessa
L'Operatore del Settore alimentare, è tenuto ad adottare sistemi di autocontrollo con procedure basate sui principi del sistema HACCP per le fasi successive alla produzione primaria.
Quindi l'applicazione del Sistema HACCP è obbligatoria per chi produce per la vendita ed effettua la smielatura, l'invasettamento, il confezionamento e/o imballaggio al di fuori dal contesto della propria Azienda di apicoltura.

- **Presentazione**
Deve essere descritto il criterio con il quale è impostato il Sistema HACCP della specifica attività.

Come deve essere progettato un manuale HACCP

Il manuale HACCP deve rispettare un indice ben preciso:

- **Presentazione**.
- **Gruppo di lavoro**.
- **Informazioni relative all'azienda:**
  - Tipologia di lavorazione.
  - Descrizione dei prodotti finiti.
  - Valutazione del rischio.
  - Programma di lavaggio e disinfezione.
  - Programma di lotta contro agenti infestanti.
- **Diagramma di flusso con descrizione delle fasi lavorative:**
  - Processo di lavorazione.
  - Pericoli
  - Punti critici/ Punti critici di controllo
  - Limiti critici
  - Monitoraggio dei CCP
  - Azioni preventive/Azioni correttive
  - Documentazione
  - Verifiche periodiche.
- **Norme di buona prassi igienica di lavorazione**
  - Norme igieniche di lavorazione.
  - Circuiti del personale.
  - Monitoraggio dei CCP;
  - Controllo del prodotto finito;
- **Raccolta della documentazione:**
  - Schede HACCP
- **Glossario**

- **Descrizione del gruppo di lavoro**
Il gruppo di lavoro è rappresentato dal personale tecnico specializzato alla realizzazione del piano HACCP, dai tecnici che effettuano le verifiche HACCP, nonchè i laboratori autorizzati dalla Regione per l'esecuzione delle analisi ai fini dell'autocontrollo.
Inoltre è necessario elencare l'organigramma aziendale, in particolare con l'indicazione dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare), ovvero l'amministratore o titolare dell'attività, il Responsabile HACCP ed eventualmente il sostituto del Responsabile HACCP.

- **Informazioni relative alla realtà aziendale**
Devono essere descritti tutti i locali di lavorazione, confezionamento, immagazzinamento ed eventualmente anche il trasporto dei prodotti finiti.

Esempio:

Magazzino Transito e stoccaggio Melari, Sala Smielatura

n.1 Macchina disopercolatrice;
n.1 Banco disopercolatrice automatica con accatastatore di telai;
n.1 Banco stoccaggio telaini in attesa di smielatura;
n.1 Smielatore radiale;
n.1 Vasca di filtraggio;
n.1 Pompe per miele e relativa tubazione;

Sala Stoccaggio ed invasettamento miele e prodotti apistici

- n.1 Pompa del vuoto per pappa reale;
- n.1 Filtro per pappa reale;
- n.1 Essiccatoio;
- n.1 Invasettatrice automatica;
- n.1 Fondi miele;
- n.1 Essiccatore per polline;
- Filtri vari;
- n.1 decantatori descrivere

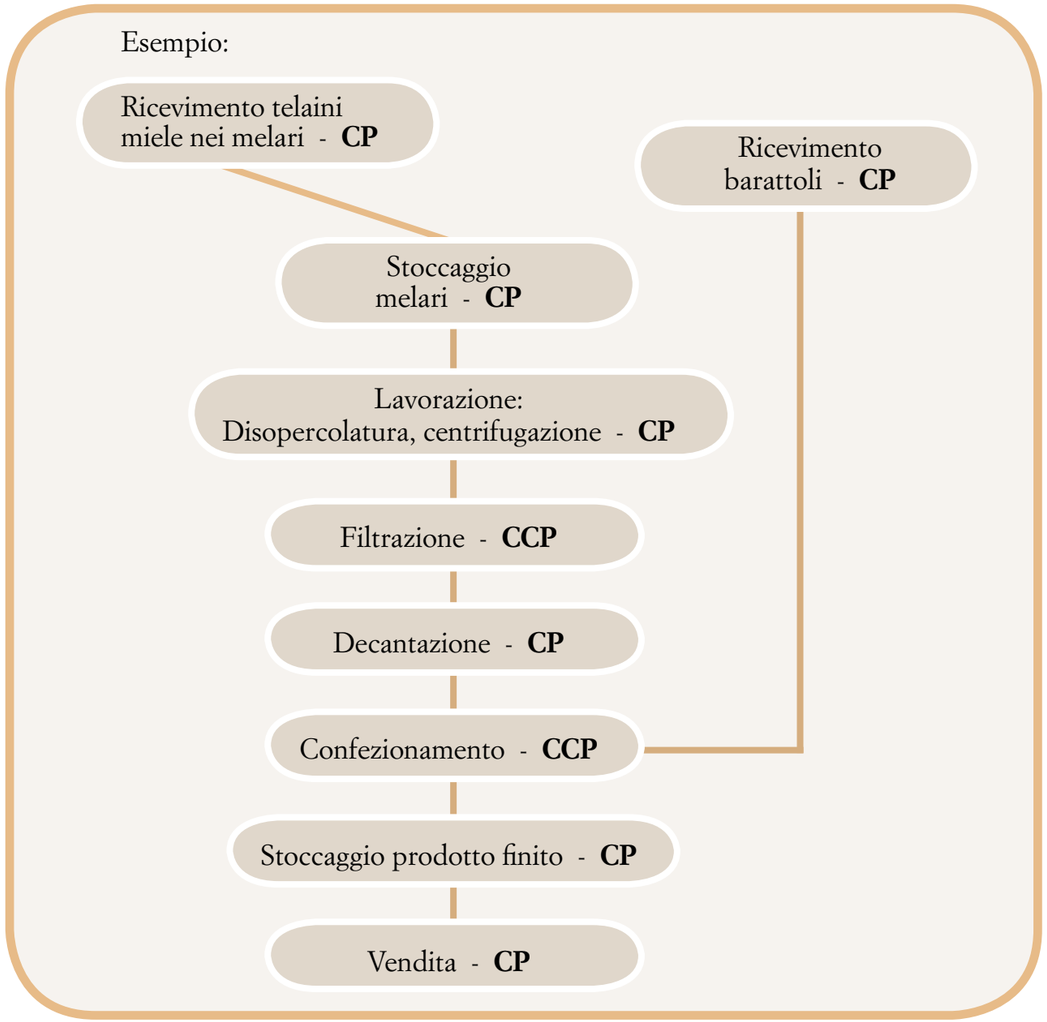
Figura 9. Miscelatore a camera calda

Deve inoltre essere descritto il prodotto finito, con la relativa valutazione del Rischio (biologico, fisico, chimico) per la salute dei consumatori, le modalità di conservazione, le modalità di utilizzo.

Esempio:

Tipo di prodotto	Rischio	Modalità di conservazione	Utilizzo
MIELE	Basso rischio per pericolo per pericolo Biologico (proliferazione microrganismi); Medio rischio per pericolo chimico (residui lavaggio, pesticidi, antibiotici) Medio rischio per pericolo fisico (presenza corpi estranei)	Temperarura Ambiente, al riparo da fonti di calore e dalla luce	Generalmente da consumarsi tal quale.

Diagramma di flusso
Deve essere descritto in modo semplice e schematico il flusso delle lavorazioni con l'indicazione per ogni fase dell'individuazione di un CCP (Punto Critico di Controllo) o CP (Punto Critico).



Descrizione delle fasi lavorative:
Deve essere indicato lo schema del piano di autocontrollo, in modo che siano ben evidenti: la fase di lavorazione, la tipologia di pericolo individuata (biologico, chimico, fisico) per il miele prodotto, l'individuazione se la fase è un CCP o un CP, l'indicazione eventuale del limite critico e del monitoraggio (solo se la fase è un CCP), le azioni correttive e preventive, la documentazione e le registrazioni correlate alla fase specifica, le verifiche periodiche effettuate.

Esempio:

Fase	Pericolo CP	CCP/	Limite critico	Monitoraggio preventive	Azioni correttive/	Documentazione	Verifiche periodiche
Ricevimento melari	Contaminazione chimica (farmaci, metalli pesanti, pesticidi) Contaminazione biologica (microbica) Contaminazione fisica (presenza di corpi estranei)	CP			Procedere alla raccolta del miele prima di ogni trattamento farmacologico negli alveari. Procedere alla raccolta del miele quando i telaini da melario sono completamente opercolati. Rifiuto del prodotto in caso di non conformità.	Schede: Scheda ricevimento merci non deperibili Rilevazione delle non conformità.	Analisi chimiche sul prodotto ogni 12 mesi; soprattutto se il miele è acquisito da terzi, altrimenti fa fede il registro dei trattamenti Analisi della documentazione e verifica delle procedure ogni 12 mesi.

Fase	Pericolo	CCP/ CP	Limite critico	Monitoraggio	Azioni correttive/ preventive	Documentazione	Verifiche periodiche
Ricevimento contenitori	Contaminazione biologica (microbica) Contaminazione chimica Contaminazione fisica (presenza corpi estranei quali: frammenti di vetro)	CP			Rifiuto del prodotto in caso di non conformità	Scheda ricevimento merce contenitori Check list	Analisi della documentazione e verifica delle procedure ogni 12 mesi Analisi della documentazione e verifica delle procedure ogni 12 mesi.
Stoccaggio melari	Contaminazione fisica (polvere) Contaminazione biologica (batterica)	CP			Rispetto delle procedure di lavaggio e disinfezione Formazione del personale GMP	Schede Rilevazione delle non conformità Scheda sanificazione Rapporti di prova Schede di lotta contro agenti infestanti	Analisi della documentazione ogni 12 mesi. Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi.

Fase	Pericolo	CCP/ CP	Limite critico	Monitoraggio	Azioni correttive/ preventive	Documentazione	Verifiche periodiche
Disopercolatura, centrifugazione	Contaminazione biologica (microbica); Contaminazione chimica (residui di lavaggio) Contaminazione fisica (corpi estranei)	CP			Formazione del personale. GMP (vedi sez. buona prassi igienica di lavorazione)	Schede di sanificazione Schede di lotta contro agenti infestanti Rapporti di prova	Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi. Tamponi microbiologici sulle mani del personale, sulle attrezzature ogni 12 mesi Analisi della documentazione ogni 12 mesi
Lavorazione, filtrazione	Contaminazione biologica (microbica); Contaminazione chimica (residui di lavaggio) Contaminazione fisica (corpi estranei)	CCP	Utilizzo del filtro (da 2 – 0.2 mm)	Controllo posizionamento filtro e pulizia filtro	Formazione del personale. GMP (vedi sez. buona prassi igienica di lavorazione)	schede di sanificazione schede di lotta contro agenti infestanti Filtrazione/ decantazione/ confezionamento	Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi. Tamponi microbiologici sulle mani del personale, sulle attrezzature ogni 12 mesi Analisi della documentazione ogni 12 mesi

Fase	Pericolo	CCP/ CP	Limite critico	Monitoraggio	Azioni correttive/ preventive	Documentazione	Verifiche periodiche
Decantazione	Contaminazione fisica (polvere) Contaminazione biologica (microbica)	CP			Decantazione del miele almeno 7gg Rispetto delle procedure di lavaggio e disinfezione. Formazione del personale. GMP (vedi sez. buona prassi igienica di lavorazione)	Schede: rilevazione delle non conformità Scheda sanificazione Rapporti di prova Scheda lavorazione miele schede di lotta contro agenti infestanti	Analisi della documentazione ogni quattro mesi. Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi.
Confezionamento	Contaminazione fisica (corpi estranei)	CCP	Presenza delle confezioni vuote capovolte prima del confezionamento Assenza corpi estranei	Controllo di ogni barattolo dell'assenza di corpi estranei. Controllo del corretto posizionamento delle confezioni prima dell'invasettamento	Assenza corpi estranei	Schede di sanificazione Filtrazione/ decantazione/ confezionamento rilevazione delle non conformità. Rapporti di prova	Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi. Tamponi microbiologici sulle mani del personale, sulle attrezzature ogni 12 mesi.
Stoccaggio prodotto finito	Contaminazione fisica (polvere) Contaminazione biologica (microbica)	CP			Stoccaggio in luogo asciutto, al riparo dei raggi solari	Check list. Schede di sanificazione Schede di lotta contro agenti infestanti	Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi. Analisi microbiologiche, chimiche, fisiche sul prodotto finito ogni 12 12 mesi in funzione delle problematiche riscontrate in passato

Fase	Pericolo CP	CCP/	Limite critico	Monitoraggio preventive	Azioni correttive/	Documentazione periodiche	Verifiche
Vendita al minuto ed all'ingrosso	Contaminazione fisica (polvere) Contaminazione biologica (microbica)	CP			Rispetto GMP	Schede di sanificazione Schede di lotta contro agenti infestanti	Verifica delle procedure di lavorazione e sanificazione ogni 12 mesi. Analisi microbiologiche, chimiche, fisiche sul prodotto finito ogni 12 mesi in funzione delle problematiche evidenziate in passato

Norme di buona prassi igienica di lavorazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare, mediante il costante rispetto delle proprie procedure di buone pratiche igieniche, un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene la sicurezza del miele.
Devono inoltre valutare l'efficacia delle buone prassi igieniche da loro adottate.
Dovranno anche realizzare:
a) il monitoraggio delle temperature;
b) una sorveglianza dell'efficienza delle macchine. Al fine di prevenire imprevisti quali guasti ed inefficienza degli stadi produttivi, il responsabile delle macchine, deve assicurarsi che la manutenzione tecnica degli impianti sia eseguita regolarmente secondo quanto predisposto nelle schede tecniche di ciascun macchinario. Gli utensili non più idonei ed i macchinari fuori uso devono essere rimossi dall'ambiente di lavoro;
c) una sorveglianza dell'efficienza degli stadi produttivi;
d) il monitoraggio dei CCP:per ogni fornitura i responsabili di reparto devono assicurarsi che il controllo dei CCP sia registrato sugli appositi moduli. Il monitoraggio prevede il controllo di:
– merce in entrata, (Su apposita scheda di registrazione);
– processo di filtrazione/decantazione del miele (Su apposita scheda di registrazione);
– processo di confezionamento del miele (Su apposita scheda di registrazione);

e) registrazione delle non conformità: le eventuali anomalie riscontrate negli impianti devono essere segnalate sul modulo di registrazione e segnalate al responsabile di produzione, il quale al più presto deve provvedere all'eliminazione del problema, segnalando la registrazione della non conformità sul modulo apposito.
f) il controllo del prodotto finito.

Procedure di lavaggio e disinfezione delle superfici:

Una superficie è perfettamente pulita se risponde ai seguenti requisiti:

A. assenza di tracce di contaminanti;
B. assenza di odori sgradevoli;
C. assenza, al tatto, di sensazione di sporco.

Deve essere descritta nel dettaglio ed in modo semplice la procedura di lavaggio e disinfezione dei locali, delle attrezzature e degli automezzi, dei servizi igienici e degli spogliatoi.
Le operazioni di lavaggio e sanificazione per la lavorazione del miele, in genere comprendono i seguenti passaggi:
• lavaggio con acqua;
• disinfezione con opportuno disinfettante (sali quaternari di ammonio, anfotero). Questa fase è consigliata specie prima dell'inizio della stagione delle attività lavorative ed alla fine di tutte le lavorazioni;
• rispetto del tempo di contatto (tempo necessario affinché il disinfettante agisca), che è in funzione della tipologia di prodotto usato (consultare la scheda tecnica del prodotto);
• risciacquo accurato con acqua potabile.
Le operazioni di sanificazione devono essere registrate in un apposito modulo di registrazione.

Approfondimenti: per quanto riguarda le procedure di lavaggio e disinfezione, l'operatore del settore alimentare dovrà porsi le domande di seguito elencate. Sono descritte le modalità con cui vengono effettuate le operazioni di pulizia e disinfezione ? Sono identificate le aree e gli utensili da sottoporre alla procedura? Sono stati individuati frequenza, modalità e responsabili delle operazioni di pulizia? Esiste un piano di pulizia straordinario da mettere in atto quando si richiede un intervento supplementare (es. per esiti di analisi sfavorevoli, altri eventi imprevisti)? Sono presenti le schede tecniche dei prodotti impiegati? Sulla scheda tecnica sono riportate le modalità di utilizzo (concentrazione, temperatura, precauzioni, ecc.). comprensibili per l'operatore? Sono state individuate le azioni correttive da adottare in caso di non conformità? Il personale addetto alla pulizia ed alla disinfezione ha ricevuto una formazione specifica sulla procedura e sulle modalità operative relativamente a pulizia e disinfezione?

Igiene del personale

Al fine di evitare contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche, è importante che la manipolazione dei prodotti alimentari, sia eseguita sempre in condizioni igieniche ottimali. Pertanto è opportuno applicare tutte le procedure igieniche di lavaggio e disinfezione elencate nella sezione specifica del presente manuale.

Tutto il personale addetto alla lavorazione dei prodotti, è tenuto ad indossare abiti di lavoro (camici, tute, grembiule, copri capo, scarpe) sempre puliti.
È preferibile non usare guanti monouso, pertanto per l'igiene delle mani, si adottano le seguenti precauzioni:

- le mani sono sprovviste di anelli e bracciali;
- le unghie sono corte e prive di cosmetici;
- il lavaggio delle mani è eseguito con acqua tiepida e con saponi non irritanti per un tempo che va da 45 secondi ad un minuto. Per l'asciugatura sono utilizzati asciugamani di carta a perdere.

L'adozione dei guanti monouso è obbligatoria quando sulle mani sono presenti ferite infette.
Il personale è tenuto a segnalare alla direzione condizioni di malessere, quali turbe gastroenteriche, infiammazioni cutanee, stati influenzali, congiuntiviti.

Approfondimenti: per quanto concerne l'igiene del personale, l'operatore dovrà porsi le domande di seguito elencate.
È presente una procedura relativa all'igiene del personale?
È disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, forniti di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura?
Sono previste, ove necessario, istallazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale?
Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale ed indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi?

Circuiti del personale

Gli addetti alla lavorazione dei prodotti, non possono entrare nei locali di lavorazione sprovvisti degli opportuni indumenti di lavoro, pertanto sono obbligati ad entrare prima negli spogliatoi, cambiarsi e successivamente entrare nei locali di produzione.
E' assolutamente vietato uscire ed entrare dai locali di produzione con gli indumenti di lavoro ancora indossati.
Tutto il personale deve assolvere un compito specifico nel proprio reparto di lavorazione.
Il personale di un reparto, deve limitare per quanto possibile di accedere in altri reparti di lavorazione.
Durante la lavorazione, il prodotto deve seguire il percorso del diagramma di flusso e non dovrebbe essere trasportato in locali relativi a fasi precedenti di lavorazione.

Figura 8 e 9.
Filtrazione del miele

Formazione del personale

L'attività di formazione deve essere continua e appropriata alle attività effettivamente svolte dagli operatori del settore alimentare. I corsi di formazione dovranno essere impartiti almeno ogni due anni ed avranno lo scopo sia di istruire il personale che di valutare il livello raggiunto da ogni operatore sulla sua formazione in merito alle buone prassi igieniche di lavorazione.
Gli argomenti trattati per gli operatori saranno i seguenti:
- il sistema HACCP;
- cenni generali di microbiologia degli alimenti: batteri indicatori, batteri patogeni, spore batteriche, tossine batteriche;
- tossinfezioni alimentari;
- norme di igiene personale;
- norme di igiene degli ambienti di lavorazione;
- circuiti del personale;
- azioni preventive;
- azioni correttive;
- monitoraggio giornaliero dei CCP;
- pericoli biologici, chimici e fisici sui prodotti dell'alveare.

Ogni corso avrà la durata di circa 6 ore per gli addetti alla gestione degli alimenti, 20 ore per l'OSA, così come previsto dalla Determinazione della Giunta Regionale del Lazio n. 825/09.
I corsi HACCP online o i corsi a distanza non sono da considerarsi validi in quanto la Regione Lazio non ha ancora regolarizzato tali modalità formative.
Approfondimenti: per quanto concerne la formazione del personale, l'operatore dovrà porsi le domande di seguito elencate. È presente una procedura relativa alla formazione del personale in materia d'igiene? La procedura descrive l'attività formativa prevista (date, argomenti, docenti, partecipanti), i livelli di formazione a seconda delle maestranze coinvolte, modalità di aggiornamento e di verifica, obiettivi? Sono reperibili gli attestati della formazione svolta dal personale? Sono documentati almeno date ed orari degli incontri, temi trattati, docenti? Sono stati trattati i temi attinenti i principi dell'autocontrollo dell'HACCP?

Programma di lotta contro agenti infestanti

Devono essere descritte tutte le operazioni attuate al fine di prevenire e combattere gli agenti infestanti (es. ratti, topi, insetti volanti, inseti striscianti).
In particolare devono essere descritte le operazioni preventive, le azioni di monitoraggio e le operazioni di controllo.

Esempi di azioni preventive:
• Le porte sono mantenute sempre chiuse;
• le finestre sono dotate di protezione a rete fitta metallica;
• pareti, pavimenti e soffitti sono realizzati in materiali lisci.
Il monitoraggio ha lo scopo di individuare tempestivamente ogni eventuale infestazione e si può attuare effettuando delle ispezioni dei locali per scorgere tracce di insetti infestanti (insetti vivi o morti, ooteche, ecc.), o di roditori infestanti (escrementi, tane, rosicchiamenti).

Figura 10. Invasettatrice automatica

Figura 11. Api operaie su favo

Le attività di monitoraggio devono essere registrate su un apposito modulo.
Il controllo ha lo scopo di eliminare l'infestazione nel più breve tempo possibile. Si può attuare autonomamente predisponendo una apposita planimetria dei locali e dell'azienda, nella quale è descritto nel dettaglio il posizionamento delle esche e delle trappole. Queste ultime devono essere a cattura.
L'eventuale uso di rodenticidi deve essere indicato nella procedura. Inoltre devono essere reperite e conservate le schede tecniche e di sicurezza delle esche utilizzate.
Se ci rivolge ad una ditta specializzata, la stessa deve fornire tutta la procedura che utilizza per il controllo, non che la frequenza di intervento, le specie controllate, le modalità di intervento, l'esito del controllo e le eventuali azioni correttive in caso di riscontro di infestanti.
Approfondimenti: per quanto concerne la lotta agli animali infestanti ed indesiderati, l'operatore dovrà porsi le domande di seguito elencate. È stata redatta una procedura relativa alle attività di controllo adottate nei confronti dei parassiti/ animali infestanti ed indesiderati? Tale procedura è adeguata per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali indesiderati di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati? È stato stipulato un contratto con una ditta per l'effettuazione delle operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione? In caso di autogestione degli interventi di disinfestazione e/o derattizzazione è dimostrabile la formazione e l'addestramento del personale incaricato? Sono presenti le schede tecniche e tossicologiche aggiornate dei prodotti/presidi sanitari che vengono utilizzati?

Tutti i dispositivi di cattura o monitoraggio sono riportati, numerati, sulla planimetria; lo stesso numero è riportato sul singolo dispositivo? Al fine di dimostrare il costante rispetto della procedura sono state predisposte apposite schede di controllo? Le finestre e le altre aperture sono, qualora necessario, munite di barriere antinsetti?

Procedura di rintracciabilita'

La procedura di tracciabilità deve comprendere (per ogni fase deve essere specificato il responsabile della procedura):
1) le modalità di accettazione delle merci;
2) le modalità di controllo etichettatura ed identificazione degli alimenti;
3) le modalità di gestione del lotto;
4) le modalità di ritiro/richiamo dei prodotti non conformi;
5) le modalità di gestione dei beni e servizi non conformi;
6) le modalità di gestione degli alimenti ritirati/richiamati;
7) le modalità di riesame del manuale della rintracciabilità – verifiche ispettive interne – formazione.

Modulistica HACCP

Scheda di controllo aggiornamento formazione HACCP.

NOME	COGNOME	DATA	USL DI APPARTENENZA

Scheda registrazione contenitori in arrivo

Data	Fornitore	Categoria Prodotto	Lotto n.	Integrità confezioni		Condizioni igieniche prodotto		Certificazione di garanzia		Accettazione del prodotto		
				C	NC	C	NC	si	no	si	no	Firma

Figura 12. Veduta di un apiario nel periodo invernale, con alveari privi di melario

Scheda di filtrazione/decantazione/confezionamento del miele

Data	Ftrazione	Data inizio decantazione	Data di confeziona-mento	Umidità 18%	Quantità	Lotto n.	Assenza di corpi estranei	Firma
	C NC			C NC			C NC	

Figura 13. Alveari provvisti di melario

Scheda gestione delle non conformità

Data

Fase/Reparto in cui è avvenuta la Non Conformità

Indicare la Non Conformità

Autore della NC
(ove possibile)

Firma

Rilevatore della non conformità

Firma

Azione correttiva

Azione preventiva

Data risoluzione della NC

Firma Responsabile HACCP

Scheda sanificazione/Controllo preoperativo/operativo/postoperativo SSOP-operativo adozione GMP/SSOP (Esecuzione/Controllo)

Anno: Mese:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Magazzino transito melari																															
Pareti/pavimenti																															
Sala smielatura																															
Pareti/pavimenti																															
Macchina disopercolatrice																															
Banco porta disopercolatrice aut. e accatastatore																															
Banco stoccaggio telaini in attesa di smielatura																															
Smielatore radiale																															
Vasca di filtraggio																															
Pompe per miele e relativa tubazione																															
Sala stoccaggio/ Invasettamento																															
Pareti/pavimenti Invasettatrice automatica																															
Fondi miele																															
Decantatore 1																															
Filtri vari																															

Anno: Mese:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Adozione GMP/SSOP operativo																															
Presenza carta mani e sapone liquido nel dispenser																															
Assenza agenti infestanti																															
Bagni e spogliatoi																															
Pareti/pavimenti																															
Strutture varie																															
Firma esecutore sanificazione																															
Firma Controllo preoperativo C= Conforme; NC= Non conforme																															
Firma Controllo operativo C= Conforme; NC= Non conforme																															

Scheda manutenzione macchine

Reparto			Locale			
Data intervento	**Impianto**	**Marca**	**Modello**	**Tipo di intervento**	**Data prossimo intervento**	**Firma**

Figura 14. Macchina invasettatrice

Scheda fornitore

Ragione sociale fornitore
Indirizzo sede legale
Indirizzo sede operativa
Nominativo referente/i
Tel.
Fax
e mail
Tipologia/categoria prodotti forniti:
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.

NOTE

Scheda richiamo - ritiro prodotto

Nome commerciale prodotto		
Lotto/partita		
Ingredienti/additivi/rif.scheda tecnica prodotto		
Elenco clienti destinatari	**Indirizzi di destinazione prodotti veduti/consegnati**	**Quantità fornita/DDT.N°**
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

- Attivazione procedura di richiamo/ritiro prodotto in data _____
- Data comunicazione ad Asl _____
- Data inizio campagna informativa a clienti _____

Scheda per la raccolta e comunicazione all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi
(Reg.178/2002 art. 19 e 20)

C. A. ASL di			
Data			
Notificante			
N° di riconoscimento comunitario			
Ragione sociale			
Sede legale			
Sede stabilimento			
Recapito	Tel	Fax	E mail
PRODOTTO : Alimento ☐			
Denominazione di vendita/identificazione del prodotto			
Marchio di fabbrica/nome commerciale			
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata			
Presentazione			
Informazioni in etichetta			
Ingredienti			
Immagine/logo (descrizione)			
Quantitativo totale (espresso in unità di misura)			
N° pallets Peso per pallet	N°colli Peso per collo	N° unità singole Peso delle unità singole	

LOTTO

N° totale di lotti non conformi

Identificativo del/i lotto/i

Scadenza | Da consumarsi entro: | Da consumarsi preferibilmente entro: | Da vendersi entro.

Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze indicare per relative singole date:

Altre informazioni utili

Non conformità ai requisiti di sicurezza degli alimenti

Natura della non conformità 1) pericolo diretto per la salute ☐
2) non conformità di etichettatura ☐ 3) Altro ☐

1) Pericolo

Natura del pericolo Biologico ☐ Fisico ☐ Chimico ☐

Descrizione

Rilevato in data:

Rilevato a seguito di:

Se da campionamento: data prelievo
Matrice
Campioni
Metodo
Data del referto
laboratorio

Altre informazioni utili

2) Non conformità di etichettatura o altro

Descrizione:

3) Individuazione del fornitore

Fornitore/produttore

Recapito/i

L'alimento può aver raggiunto il consumatore finale?

SI NO

Procedure attivate

Ritiro Descrizione riassuntiva

Richiamo Descrizione riassuntiva

Informazioni trasmesse Descrizione riassuntiva

Altro Descrizione riassuntiva

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

Distribuzione-lista di distribuzione
contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica

Cliente/i	Nazione
	Ragione sociale
	Indirizzo (Via, CAP, Comune, Prov.)
	Recapito (tel, fax, e mail)

Documento di trasporto
n°…….. del …….

Certificato sanitario	Numero
	Data

Trasportatore (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)
Dati identificativi dell'impresa di trasporto

Numero di targa del mezzo di trasporto

Recapito/i

Comunicazione di chiusura ritiro/richiamo
del prodotto non conforme (Reg. 178/2002 art.19 e 20)

Data

Alla C. A. ASL di

Spett.le

Notificante

N° di riconoscimento comunitario

Ragione sociale

Sede legale

Sede stabilimento

Recapito	Tel	Fax	E mail

Prodotto : Alimento

Denominazione
di vendita/identificazione del prodotto

Marchio di fabbrica/nome commerciale

Natura del prodotto
e relativa descrizione dettagliata

N. lotto/scadenza

Immagine/logo (descrizione)

Quantitativo totale (espresso in unità di misura)

N° pallets	N°colli	N° unità singole
Peso per pallet	Peso per collo	Peso delle unità singole

Data di chiusura Ritiro/Richiamo

Timbro e firma

Registrazione
I responsabili di ogni settore della lavorazione sono tenuti a raccogliere le schede di monitoraggio in appositi raccoglitori e metterli a disposizione degli enti preposti alla verifica dell'implementazione dell'autocontrollo.

L'apicoltore deve applicare costantemente e correttamente le procedure attraverso:
— le registrazioni relative alle attività svolte, ai controlli effettuati, alle eventuali non conformità riscontrare ed alle conseguenti azioni correttive intraprese;
— la documentazione relativa alle attività svolte ed ai controlli effettuati, come ad esempio:
• tracciati (CD rom, stampate, ecc.) riportanti data ed indicazione dell'impianto;
• tempi di conservazione dei tracciati,
• esiti analisi chimiche e microbiologiche eseguite in autocontrollo;
• registrazioni periodiche della manutenzione e di taratura strumenti di rilevazione;
• registrazioni periodiche di valutazione dei risultati delle attività di controllo.

L'apicoltore deve tenere agli atti la seguente documentazione:
— qualifiche tecnico-professionali dei responsabili delle procedure e degli addetti;
— documentazione relativa agli eventi formativi e di addestramento;
— planimetria/e dell'impianto aggiornata/e con individuazione, ove necessario:
• dei punti di controllo infestanti,
• della rete di distribuzione interna dell'acqua, numerazione dei punti di erogazione ed evidenziazione delle tubazioni di acqua non potabile,
• degli impianti a temperatura controllata e di trattamento termico;
— schede tecniche e tossicologiche degli eventuali prodotti utilizzati nella lotta attiva agli infestanti e degli eventuali prodotti utilizzati per la pulizia e disinfezione;
— eventuali contratti di appalto con ditta specializzata per lotta agli infestanti e/o per le pulizie,
— numero di registrazione alla Camera di Commercio del/i responsabile/i delle procedure per la lotta agli infestanti e delle pulizie e/o della ditta incaricata;
— protocollo riassuntivo riportante la descrizione dell'impianto di approvvigionamento idrico: modalità di approvvigionamento acqua, evidenziazione di eventuali depositi intermedi, sistemi di addolcimento acqua, sistemi di disinfezione, pozzi privati, ecc.; idonea documentazione attestante l'allacciamento all'acquedotto, se del caso; in caso di presenza

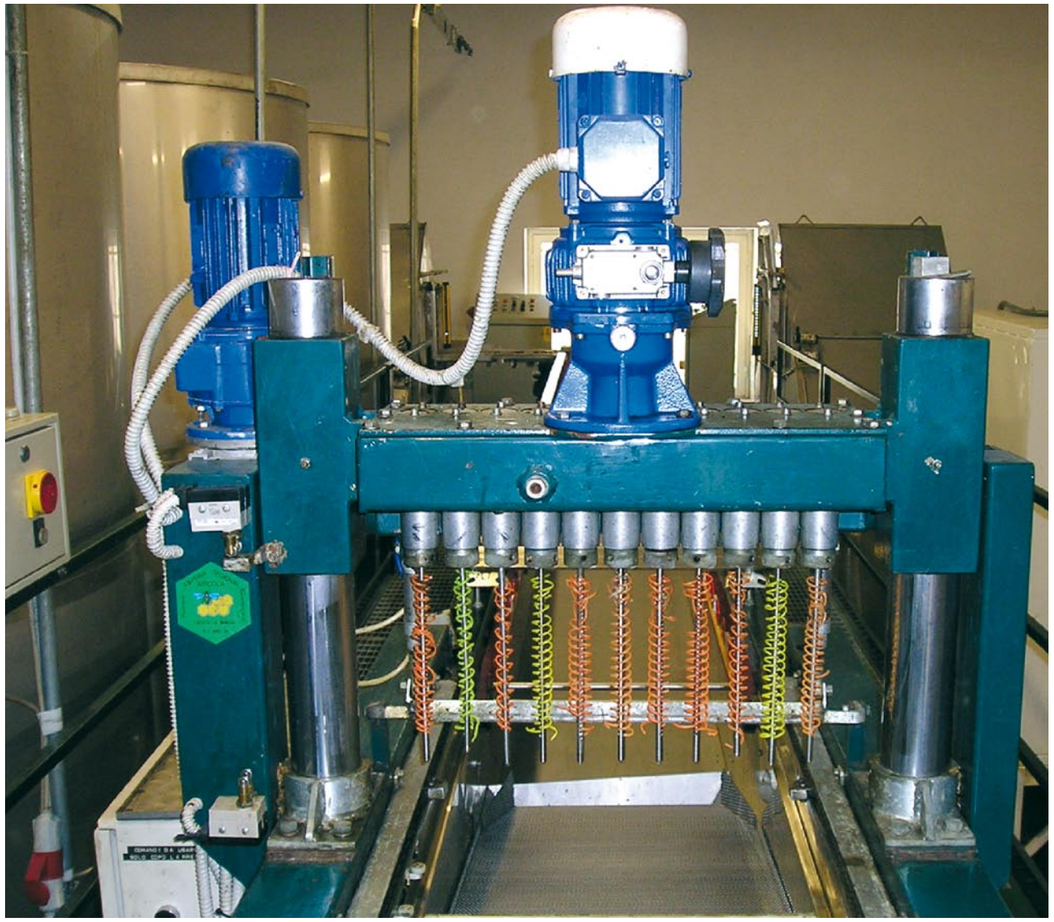


Figura 15. Disopercolatrice automatica

di impianto di potabilizzazione documentazione tecnica relativa all'impianto e procedura scritta per il controllo del suo funzionamento;
— relazione tecnica con descrizione degli impianti a temperatura controllata e impianti di trattamento termico e destinazione d'uso degli stessi.

Parte IV: Etichettatura del miele

Il **Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003**: 'Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonchè la relativa pubblicità', che regolamenta l'etichettatura dei prodotti alimentari in generale, ribadisce all'articolo 2, il concetto che l'etichettatura non deve:

1) indurre in errore l'acquirente;
2) attribuire all'alimento effetti o proprietà che non possiede;
3) suggerire che l'alimento possegga caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche;
4) attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.

La sanzione prevista per la pubblicità ingannevole va da 3.500 a 18.000 euro.

Il Decreto Legislativo n.179 del 21 maggio 2004: 'Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele', richiama espressamente le disposizioni del D.lgs 27 gennaio 1992 n. 109, che è parzialmente modificato dal D.lgs n.181/2003.
Sull'etichetta, come peraltro già previsto dalla normativa precedente al 2004 anche per gli altri alimenti, deve obbligatoriamente comparire:

1) la denominazione di vendita (es. miele);
2) il nome o la ragione sociale e la sede o del produttore, o del confezionatore o di un venditore. Inoltre: la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, laddove questo sia differente dal nominativo del produttore già posto in etichetta;
3) l'indicazione del Paese di origine;
4) il peso netto;
5) l'identificativo di lotto;
6) l'indicazione del termine minimo di conservazione.

La denominazione di vendita corretta da utilizzare per legge è, semplicemente: 'miele'.
Alla denominazione 'miele', possono essere aggiunte specificazioni riguardanti l'origine botanica e l'origine geografica (che, logicamente, dovranno sempre corrispondere al vero).

Per quanto riguarda l'origine geografica, è necessario indicare la precisa localizzazione regionale, territoriale o topografica del luogo.
Alla denominazione 'miele', potranno anche essere aggiunte, lì dove presenti, eventuali criteri di qualità previsti dalla normativa comunitaria e posseduti dal prodotto (ad esempio, marchio DOP, IGP, STG) e le produzioni con metodo biologico. In quest'ultimo caso l'etichettatura dovrà rispettare:
• le diciture previste dal decreto legislativo n° 179/del 21/05/2004;
• l'indicazione 'agricoltura biologica-regime di controllo CE';
• l'indicazione dell'organismo di controllo che ha certificato il prodotto, insieme agli estremi dell'autorizzazione ed al codice di identificazione attribuito, in Italia, dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Vanno evitate altre denominazioni espressamente non previste dalla legislazione vigente (es. puro, purissimo, vergine integrale, artigianale, ecc.).
Esempi corretti: 'miele'; 'miele millefiori'; 'miele di nettare'; 'miele di melata'; 'miele di fiori'; 'miele di fiori di montagna'; 'miele di castagno'; 'miele di castagno della Toscana'; 'miele di castagno di Monte Livata'; 'miele di Bosco'; 'miele di castagno e tiglio'.
Sanzione prevista da 600 a 6000 euro.

Esempi errati: 'miele puro di api'; 'miele naturale'; 'miele purissimo integrale'; 'miele vergine integrale'; miele espettorante di eucalipto/ miele di prato/ miele di montagna /miele di flora mediterranea.

La dizione 'miele millefiori', in un primo tempo giudicata non ammissibile, è invece pienamente utilizzabile dagli apicoltori, come chiarito dalla Circolare MI.P.A.A.F. n.1 dell'8 marzo 2005 e n. 4 del 31.5.2012. In particolare:

• Non può definirsi miele "Millefiori" un prodotto derivante dalla miscelazione di diversi mieli di origine monoflorale.
• Si dice miele 'Millefiori' il prodotto rispondente al Decreto legislativo n. 179 del 21 maggio 2004 - recante 'Attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele' - e per il quale non sia definibile una esclusiva (monoflora) o precisa (fiori/nettare o melata) origine botanica.

Per quanto riguarda, invece, la doppia indicazione floreale e/o vegetale, può essere utilizzata a condizione che i fiori e/o i vegetali indicati abbiano lo stesso periodo di produzione di nettare e/o melata e siano della stessa origine geografica;inoltre, ciascuna delle origini botaniche

indicate deve essere significativa ed il miele deve provenire interamente o principalmente dalle due origini indicate.
Sanzione prevista da 600 a 6.000 euro.

La normativa in vigore prevede la possibilità di inserire anche altre informazioni sulla presenza del favo nel miele, quali: 'miele in favo', 'miele con pezzi di favo' o 'sezioni di favo nel miele', 'miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo', 'miele scolato'.

Possono anche essere fornite informazioni sul metodo di estrazione del miele, quali: 'miele centrifugato' (cioè miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati), 'miele torchiato', oppure 'miele filtrato' (intendendo con questo termine il miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini).

Da ultimo, il miele che: possiede un gusto o un odore anomali; ha iniziato un processo di fermentazione; è effervescente;è stato surriscaldato; può essere destinato all'industria della pasticceria, ma in questo caso, alla denominazione di 'miele per uso industriale', deve anche essere aggiunta la menzione di: 'destinato solo alla preparazione di cibi cotti'.

Il sigillo di garanzia non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. Garantisce il consumatore ed il produttore da eventuali manipolazioni. Inoltre sul sigillo di garanzia si possono riportare i dati dell'etichetta.
Sanzione prevista da 600 a 3.500 euro.

Nelle etichette deve essere sempre indicato il nome del produttore (o la ragione sociale o il marchio) e la sede del produttore o del confezionatore. Nel caso il miele sia stato estratto e confezionato in un luogo diverso da quello del produttore indicato in etichetta, occorre indicare la sede del laboratorio di confezionamento (lavorazione conto terzi).
Sanzione prevista da 600 a 6.000 euro.

Esempi corretti: 'Mario Rossi, via Fiori 4, Marino (RM)'; 'prodotto e confezionato da Mario Rossi, via Fiori 4, Marino (RM)'; 'prodotto da Mario Rossi, via Fiori 4, Marino (RM) e confezionato da Andrea Bianchi, via delle Camelie 2, Genzano (RM)';

Esempi errati: 'prodotto e confezionato da Mario Rossi'; 'prodotto e confezionato da Mario Rossi, per sé e per gli amici'; 'apicoltura Mario Rossi, zona dei Castelli Romani';

Esempio di etichetta
in caso di **miele millefiori** (**italiano**)

È obbligatorio menzionare in etichetta il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto.
Soluzione prevista da 600 a 6.000 euro.

Nel nostro caso: 'Paese di origine: Italia'.
Esempi: 'Paese d'origine: Argentina'; 'Paese d'origine: Italia'; 'Paesi di origine: Italia e Romania'; 'Paesi di origine Cina e Ungheria'.
La legge 22.4.2006 n.81 impone l'obbligo di indicazione in etichetta del Paese o dei Paesi di origine in cui il miele è stato raccolto.

Attualmente non è prescritto che le confezioni di miele debbano rispettare determinate gamme di peso. La tolleranza di errore nel peso ammessa è del 3% per confezioni fino a 250 g; del 2% fino a 1000 g; dell'1% da 1000 a 5000 g. Nell'etichetta va indicato il peso netto, indicato con il simbolo 'g' senza alcuna punteggiatura (si può usare anche la misura in Kg) che segue il peso. La dicitura 'Peso netto' può essere omessa.
Per confezioni da 200 grammi ad 1 chilogrammo, i caratteri di stampa devono essere alti almeno 4 mm. Per confezioni fino a 50g, l'altezza minima dei caratteri è di 2 mm. Per confezioni tra 50 e 200 g, l'altezza minima dei caratteri deve essere di 3 mm (DPR 391/80).
Sanzione prevista da 600 a 6.000 euro.

L'identificativo di lotto va indicato sempre. Rappresenta una tutela merceologica e sanitaria.
I caratteri di stampa devono essere chiaramente leggibili.
Nel caso in cui, nell'indicazione del 'termine minimo di conservazione', viene messa una data, espressa con giorno/mese/ anno, la stessa costituisce l'identificativo di lotto.
Lo si esprime indicandolo con la lettera 'L', seguita da:
- numeri;
- lettere;
- numeri e lettere.

La lettera 'L' può essere omessa solo se il lotto è ben distinto dalle altre indicazioni in etichetta.
esempi corretti: 'L 120/02'; 'L aca 120'; 'L a 120/05'; 'L 222 500 g';
'da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2013'.
esempi errati: 'numero di lotto 1333'; '(L) 120/02'; L.120/09
Sanzione prevista da 600 a 3.500 euro.

La nuova legge sul miele introduce obbligatoriamente l'indicazione sulla durabilità. Tale dato fa riferimento al 'termine minimo di conservazione' (T.M.C.) e non alla 'scadenza', che per il miele non esiste. Si ricorda che il termine preferenziale di consumo è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; essa va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro". Per il miele tale termine non è definito e va deciso sotto la responsabilità di chi lo mette in commercio.
Nei casi in cui si indica nel T.M.C. solo l'anno, si scrive: 'da consumarsi preferibilmente entro la fine...(specificare l'anno)'; nel caso in cui viene attribuito un T.M.C. inferiore ai 18 mesi, occorre indicare mese/anno e si scrive quindi: 'da consumarsi preferibilmente entro … (specificare mese ed anno)'. Se il T.M.C. comprende anche il giorno, si scrive: 'da consumarsi preferibilmente entro...(specificare il giorno, il mese e l'anno)'; in quest'ultimo caso, essendo indicata come T.M.C. una data composta da giorno/mese/anno, questa può sostituire il numero di lotto.
Sanzione prevista da 600 a 3.500 euro.

Esempi corretti: 'da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2014';
'da consumarsi preferibilmente entro la fine di dicembre 2014';
'da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2014'.

Il periodo di produzione non è obbligatorio, ma è sempre un dato informativo per il consumatore (ad esempio, scrivendo miele raccolto nella primavera del 2012).

Oltre alle informazioni obbligatorie possono essere incluse informazioni relative a:
- modalità di conservazione (ad esempio, 'per mantenere questo prodotto più a lungo inalterato conservare il vasetto in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce').
- anno di produzione;
- l'etichettatura nutrizionale/composizione analitica (disciplinata dal D.lgs n. 77/93);
- gli adempimenti ambientali (ad esempio, "non disperdere il vetro nell'ambiente);
- consigli per l'uso;
- la lettera e;
- linguaggi/segni per i non vedenti.

Per eventuali approfondimenti: www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4083

Allegati

Allegato I

REGIONE LAZIO
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____ DISTRETTO _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizi di Medicina Veterinaria

Prot. _____

RICHIESTA DI ATTRIBUZIONE DEL CODICE DI IDENTIFICAZIONE AZIENDALE AI SENSI DEL D.Lgs 158/06 art. 14 e D.lgs 336/99

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Indirizzo _____ Comune _____ prov _____
Cap _____ telefono _____ CF/p IVA _____
In qualità di Responsabile dell'Azienda agricola
(Notizie riguardanti l'ubicazione dell'Azienda)

Denominazione _____
Rappresentante legale (per Società) _____
Indirizzo _____ Comune _____ prov _____
Cap _____ telefono _____ CF/p IVA _____

Specie allevate e/o detenute Equidi ☐ Volatili da cortile ☐ Conigli ☐
Ruminanti selvatici ☐ Ratiti ☐ Api ☐

Chiede l'attribuzione del codice aziendale ai sensi del D.Lgs. 336/99 impegnandosi a comunicare ogni variazione dei dati entro il termine massimo di 7 giorni.
A tal fine dichiara che:

Quadro A (da compilare solo nel caso in cui il proprietario non coincida con le figure precedenti)
Il proprietario è _____ nato a _____ il _____
Rappresentate legale (per Società) _____
Indirizzo _____ Comune _____ prov _____
Cap _____ telefono _____ CF/p IVA _____
Specie di proprietà _____

Quadro B (da compilare solo nel caso in cui il detentore non coincida con le figure precedenti)
Detentore / responsabile degli animali _____
Indirizzo _____ Comune _____ prov _____
Cap _____ telefono _____ CF/p IVA _____
Specie detenute _____

Dichiara inoltre che l'Azienda ha le seguenti finalità:
☐ Autoconsumo
☐ Altri fini. Specificare _____

Data _____ Firma del responsabile _____
Firma per accettazione _____
di eventuali comproprietari _____

CODICE AZIENDALE ATTRIBUITO

IT ___ ___ ___ Codice ISTAT ___ ___ ___ Codice Provincia ___ ___ ___ ___ Numero progressivo su base comunale

Data _____ IL VETERINARIO RESPONSABILE

Allegato II

SCHEDA IDENTIFICATIVA APIARI REGIONE LAZIO

-DENUNCIA DEGLI ALVEARI-

(L. 313 del 24/12/2004; L. R. Lazio n. 75 del 21/11/1988)

IDENTIFICATIVO FIGURA ANAGRAFICA

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Rappresentante Legale (Società) _____
Residente nel Comune di _____ Prov_____ Cap _____
Loc./ Via _____ C.F. / p. IVA _____
Tel. _____ Cell. _____ e-mail _____

UBICAZIONE ALLEVAMENTO PRINCIPALE

In qualità di Responsabile dell'Azienda Apistica
Codice Aziendale IT [_][_][_] [_][_] [_][_][_]
Denominata _____ Sita nel Comune di _____
Loc. / Via _____ Prov _____ Cap _____
Tel. _____

DETENTORE
(da compilare solo nel caso in cui il detentore non coincida con le figure precedenti)

Detentore _____ nato a _____ il _____
Residente nel Comune di _____ Prov_____ Cap _____
Loc./ Via _____ C.F. / p. IVA _____
Tel. _____ Cell. _____ e-mail _____

CONDUZIONE:
☐ Familiare ☐ Dipendenti N°:_____ ☐ Autoconsumo: ☐ Si ☐ No
Effettua Nomadismo ◎ SI ◎ NO

INDIRIZZO PRODUTTIVO

MIELE ◎ PROPOLI ◎ PAPPA REALE ◎ POLLINE ◎
REGINE ◎ SCIAMI ◎ CERA ◎ VELENO ◎

Il miele prodotto è di tipo_____
Quantità di produzione ultimo anno _____

ATTIVITA' DI SMIELATURA

IN PROPRIO:
Autorizzazione/S.C.I.A prot. _____ rilasciata/presentata il _____
al Comune di _____ Prov. _____
Laboratorio _____
Ubicato nel Comune di _____ Prov_____ Cap _____
Loc./ Via _____ Tel. _____

PRESSO TERZI:

Laboratorio _____
Codice Aziendale IT [_][_][_] [_][_] [_][_][_] ASL n. _____ di _____
Ubicata nel Comune di _____ Prov _____ Cap _____
Loc. / Via _____ Tel. _____

APIARI

Dichiara sotto la propria responsabilità di possedere n. _____ alveari, così stanziati:

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data apertura _____ Data chiusura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data apertura _____ Data chiusura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data apertura _____ Data chiusura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data apertura _____ Data chiusura _____

SEZIONE PER CHI EFFETTUA NOMADISMO

Di tali Alveari n. _____ sono soggetti a Nomadismo:

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
Tipo di fioritura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
Tipo di fioritura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
Tipo di fioritura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____

presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
Tipo di fioritura _____

n. _____ nel Comune di _____ località _____ASL _____
presso il fondo di proprietà di _____Comune di _____
Prov_____ Cap _____Loc./ Via _____ Tel. _____
Data prevista trasferimento _____ periodo di permanenza _____
Tipo di fioritura _____

Data _____ Firma _____

Allegato III

REGISTRO CARICO/SCARICO ALVEARI

Registrazione di competenza dell'allevatore

Titolare dell'apiario-Ragione sociale della ditta .....

Sede legale della Ditta .....

Detentore .....

Codice allevamento IT [_][_][_] [_][_][_][_][_]

Finalità allevamento: o Miele o Propoli o Polline o Pappa reale o veleno
o Famiglie o Sciami o Regine o Pacchi d'api o cera

Firma del titolare/legale rappresentante .....

Firma del responsabile della tenuta del registro .....

Carico/scarico alveari Identificazione apiario:

Data variazione	Carico n. famiglie	Carico n. sciami	Scarico n. famiglie	Scarico n. sciami	Causale

Note per la compilazione del registro carico/scarico alveari

• Il carico e lo scarico vengono effettuati allegando copia del mod. 4 di ingresso o di uscita dall'azienda. Tale modello deve essere conservato per cinque anni e tenuto a disposizione dell'Autorità competente

• Qualora la consistenza al 31 dicembre vari del 10% in più o in meno rispetto all'anno precedente dovrà essere data comunicazione per iscritto su apposito modulo al Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente

• Data variazione: va segnalata la data in cui c'è stata variazione della consistenza e comunque sempre al 31 dicembre.

• Non è variazione di consistenza l'eventuale riduzione degli alveari a seguito di nomadismo.

• E' da considerare variazione di consistenza l'acquisizione/produzione di sciami, morte, furto da indicare nella causale.

Allegato IV

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

(Art. 15 D.Lvo 158/06 – Art. 79 D.Lvo 193/06)

REGISTRAZIONE DI COMPETENZA DELL'ALLEVATORE E DEL VETERINARIO

REGISTRO DEI TRATTAMENTI
(Art. 15 D.Lvo 158/06 – Art. 79 D.Lvo 193/06)

REG: N°.....

Titolare dell'apiario - Ragione sociale della ditta .....

Sede legale .....

Detentore .....

Codice allevamento IT [_][_][_] [_][_][_][_][_]

Finalità allevamento: o Miele oPropoli o Polline o Pappa reale o Veleno

o Famiglie o Sciami o Regine o Pacchi d'api o Cera

Firma del titolare/legale rappresentante .....

Firma del responsabile della tenuta del registro .....

REGISTRO DEI TRATTAMENTI
Art. 15 D.Lvo 158/06 - Art. 79 D.Lvo 193/06 - Reg. CE 852/2004

Data	Motivo del trattamento alveari trattati	Numero / identificazione	Nome commerciale del medicinale*	Tempo di sospen-sione*	Firma del veterinario curante*	Data Inizio trattam.	Data fine trattam.	Fornitore del medicinale numero lotto	Numero Confez. Residue

*** Da compilare a cura del medico veterinario curante solo in caso di farmaci ricettabili.**

Note per la compilazione e la tenuta del registro

• 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.
• 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 e 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.
• Nella colonna relativa all'identificazione degli animali va indicato il numero progressivo col quale risultano contrassegnate le arnie delle famiglie o sciami trattati.

Spazio riservato alla vidimazione

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

Dalla pagina n° ..... alla pagina n° ..... .

Data ..... L'ufficio vidimante .....

Allegato V

REGISTRO DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI ALLE API

REGISTRAZIONE DI COMPETENZA DELL'ALLEVATORE

REGISTRO DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI ALLE API

Titolare dell'apiario - Ragione sociale della ditta

.....

Sede legale della Ditta

.....

Detentore .....

Codice allevamento IT [_][_][_] [_][_] [_][_][_]

Finalità allevamento: o Miele o Propoli o Polline o Pappa reale o Veleno
o Famiglie o Sciami o Regine o Pacchi d'api o Cera

Firma del titolare/legale rappresentante .....

Firma del responsabile della tenuta del registro .....

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL REGISTRO ALIMENTI

• Nella colonna relativa al numero identificativo degli alveari vanno indicati i numeri identificativi individuali delle singole arnie delle famiglie o sciami sottoposti a somministrazione di alimenti. Indicare il caso in cui sia interessato tutto l'apiario.

• Nella colonna fornitore e nella colonna lotto, vanno indicati il nominativo della Ditta fornitrice e del lotto della partita.

Allegato VI

REGISTRO DELLE ANALISI EFFETTUATE

AUTOCONTROLLO - CONTROLLO UFFICIALE - PATOLOGIE REFERTI DI LABORATORIO

Registrazione di competenza dell'allevatore

REGISTRO DELLE ANALISI EFFETTUATE
AUTOCONTROLLO – CONTROLLO UFFICIALE –
PATOLOGIE REFERTI DI LABORATORIO

Titolare dell'apiario - Ragione sociale della ditta .....

Sede legale della Ditta .....

Detentore .....

Codice allevamento IT [_][_][_] [_][_][_][_][_]

Finalità allevamento: o Miele o Propoli o Polline o Pappa reale o Veleno
o Famiglie o Sciami o Regine o Pacchi d'api o Cera

Firma del titolare/legale rappresentante .....

Firma del responsabile della tenuta del registro .....

Numero progressivo	Data del prelievo	Matrice	Tipo accertamento	numero identificativo famiglie/sciami o lotto di prodotto	Ubicazione apiario/ Laboratorio di smielatura	Esito	Gestione di eventuali non conformità e/o Patologie

Allegato VII

DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA DELLE API[1]

Il sottoscritto ..... residente a .....

via ..... tel. ..... e-mail .....

in qualità di proprietario degli alveari dell'apiario 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		
Sciami		
Pacchi d'ape		
Regine		

sono spostati per :

o Compravendita o Nomadismo o Impollinazione o 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'apiario del Sig. .....

sito nel Comune di ..... Via .....

località .....

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

data ..... Il Veterinario .....

[1] 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 dall'arrivo.
Il modello deve essere conservato per almeno un anno.

Allegato VIII

AL COMUNE DI.....
UFFICIO S.U.A.P.

SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE REGISTRAZIONE (Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 298 del 24.06.2011)

Il sottoscritto firmatario della presente Cognome e 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 (se già iscritto)_____

con sede nel Comune di_____ Provincia_____

Via, Piazza_____ n._____ CAP_____

Tel._____ N. di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto)_____

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 (se già iscritto)_____

CCIAA_____

Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

D E N U N C I A

l'inizio della/e attività (1) _____

_____

a far data da_____:

(1) indicare le attività specificate nell'elenco ALLEGATO A/6, in caso di diversa attività indicare quella prevalente;

sita/e in 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 dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità 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, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.
Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Si allega breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo.

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 di € 50,00 alla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.

Data _____

In fede
(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

_____

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

Data di presentazione al SUAP del Comune _____

Data e numero di protocollo presso la Usl _____

(Spazio riservato all'ufficio)

FAC-SIMILE DELLA RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto_____ nato a _____il_____
Titolare dell'impresa denominata _____
Legale rappresentante della Ditta/Società_____
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.
In particolare dichiara :

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività:*

- ☐ Produzione primaria (specificare_____);
- ☐ Trasformazione (specificare_____);
- ☐ Commercio ingrosso/dettaglio specificare _____);
- ☐ Somministrazione (specificare _____);
- ☐ Trasporto (specificare _____);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche**:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

3) che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

4) che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

*specificare l'attività prevalente;
** è possibile anche allegare una planimetria dei locali e degli impianti 1:100.

Data _____

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Allegato IX

Al comune di .....
UFFICIO S.U.A.P.

• MODIFICA ATTIVITÁ REGISTRATA
• CESSATA ATTIVITÁ

Il sottoscritto Cognome e Nome……..……....
Codice Fiscale ……. Cittadinanza…….. Sesso M o F o
Luogo nascita:Stato……Provincia……Comune……Data nascita…….
Residenza: Provincia…….. Comune……
Via, Piazza, ecc……. N……
Cell…… Fax ……..e-mail…….

In qualità di:

4. **titolare dell'omonima impresa individuale**

Partita IVA (se già iscritto)……
Con sede nel Comune di ……Provincia……...
Via, Piazza, ecc……N……CAP……...
Tel..... N.di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto)…….....
CCIAA di ..... Cell .....Fax.....
e-mail .....

5. **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, ecc……N.....CAP.....
Tel ..... N. di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto).....
CCIAA di .....
Cell ..... Fax .....
e-mail…….....

NOTIFICA

Per la/e seguente/i attività sita/e in Via .....
n. ……C.A.P……Comune ……Provincia .....

• CAMBIO DEL NOME DELLA DITTA
• CAMBIO DELLA SEDE LEGALE
• CAMBIO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE
• MODIFICA DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA (01.25.3*)

DA……
A……

• CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

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 dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.
Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 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 allega:
1. Attestazione di versamento di €50,00 su c/c postale n. 82501008 intestato alla Asl, indicando nella causale:
• "SIAN – registrazione SCIA" (per le notifiche di cui è competente la UOC IAN)
• "Servizio Veterinario" Registrazione SCIA" (per le notifiche di cui è competente la L'Area Sanità Pubblica Veterinaria)
2. Copia del documento di riconoscimento in corso di validità

Soltanto se si sono verificate variazioni strutturali e/o produttive:

3. Relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo
4. Piantina planimetrica scala 1:50 o 1:100 dei locali ove si svolge l'attività redatta e firmata da un tec. abilitato
5. Relazione tecnica sull'eventuale impianto di areazione firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all' attività produttiva svolta, nonchè la chiusura dell'unità di impresa.

Il sottoscritto COMUNICA che la presente è in sostituzione della SCIA n. ..... del ...../...../.....

Data …….. In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

……

Data e numero di protocollo presso la Asl…….....

(Spazio riservato all'ufficio)

* - Allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura.
- Laboratori di confezionamento e imballaggio di miele prodotto da altri.

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE
(Da presentare soltanto se si sono verificate variazioni strutturali e/o produttive)

Il sottoscritto ..... nato a ..... il .....
Titolare dell'impresa denominata .....
Legale rappresentante della Ditta/Società .....
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.
In particolare dichiara:

• di voler attivare la seguente tipologia di attività:*
o Produzione primaria (specificare .....);
o Trasformazione (specificare .....);
o Commercio ingrosso/dettaglio specificare .....);
o Somministrazione (specificare .....);
o Trasporto (specificare .....);

• che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

• Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

• Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

*specificare l'attività prevalente descritta in allegato 6

Data .....

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

.....

Allegato X

Al Servizio Veterinario – Area C

Azienda Usl _____

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

Il sottoscritto firmatario della presente Cognome e Nome _____
Partita IVA/C.F. _____ Cittadinanza _____
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 _____

D E N U N C I A

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 dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di falsità 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. Dichiara altresì di essere informato che la presente comunicazione è valida 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

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 e Firma _____

Data e numero di protocollo presso la Usl
Spazio riservato all'Ufficio

Allegato XI

REGISTRO DEL LOCATORE

Dati relativi al fruitore

Nome e cognome
Ragione sociale
Residenza
Ubicazione azienda apistica
Codice aziendale
Data ed ora di entrata in sala smielatura
Condizioni igienico-sanitarie degli ambienti e delle apparecchiature al momento dell'utilizzo
Identificazione dei maturatori
Specifica e quantità dei contenitori di miele prodotto
Documento di trasporto allegato n°

Allegato XII

DOCUMENTO DI TRASPORTO MIELE

Mittente e indirizzo di provenienza	Documento di trasporto N. _____ del _____
Causale: trasporto miele	Destinatario
Luogo di destinazione:	

Descrizione contenitore	Capacità	Numero	Lotto

Trasporto a mezzo:	Data partenza	Data arrivo
o Mittente o Trasportatore o Destinatario		

Nome trasportatore
Annotazioni
Firma mittente
Firma trasportatore
Firma destinatario

Appendice normativa

Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (Allegato II)

Introduzione

I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III;
- il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III;
- il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo;
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.

Capitolo I

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;
d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

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. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

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.

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. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

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.

Capitolo II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) 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 sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) 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 anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

Capitolo III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:
a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità

competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Capitolo IV

Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Capitolo V

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
b) essere costruiti in materiale tale de rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Capitolo VI

Rifiuti alimentari

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Capitolo VII

Rifornimento idrico

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.

2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

Capitolo VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

Capitolo IX

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.
Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

Capitolo X

Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Capitolo XI

Trattamento termico

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

Capitolo XII

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e

3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Glossario

Analisi dei pericoli: Raccolta di informazioni sul processo al quale è sottoposto un alimento, sull'impianto usato, per valutare l'impatto di vari fattori sulla sicurezza dell'alimento stesso, tenendo conto anche di elementi che possono sfuggire al controllo immediato e considerando il rischio e la gravità di ciascun potenziale pericolo.

Autocontrollo: insieme delle attività che l'operatore del settore alimentare deve garantire per una gestione igienica (a livello di produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, somministrazione) dei prodotti alimentari.

Azione correttiva: Procedura da seguire quando si verifica uno scostamento.

Azione preventiva: Procedura che consente la riduzione della probabilità del pericolo.

CCP: Punto, fase o procedura che è possibile tenere sotto controllo ed in cui si può prevenire, eliminare, o ridurre a livelli accettabili il pericolo per la sicurezza di un alimento.

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.

Contaminazione crociata: Contaminazione dovuta alla trasmissione di agenti microbici, chimici, fisici, da un ambiente di lavorazione contaminato al prodotto alimentare e viceversa.

Controllo: Situazione che si verifica quando vengono seguite le corrette procedure ed osservati i criteri stabiliti.

CP: Punto, procedimento, o fase della lavorazione ove è possibile individuare un rischio consistente di contaminazione del prodotto.

Criterio: Limite esplicito, legato a una caratteristica di tipo fisico, chimico, biologico o microbiologico.

Diagramma di flusso: Diagramma che illustra le fasi di lavorazione del prodotto; Comprende ogni componente dei macchinari, ogni ingrediente usato e le altre attivi- tà necessarie.

Difetto critico: Scostamento che può configurare un pericolo in corrispondenza di un CCP.

HACCP: Metodo efficace e razionale per garantire la sicurezza degli alimenti, aven- do come obbiettivo essenziale, la prevenzione.

Limite critico: Criterio che deve essere osservato per ogni misura preventiva legata ad un CCP. Ad ogni misura preventiva sono associati limiti critici, che fungono da confini di sicurezza per ciascun CCP.

Monitoraggio: Sequenza pianificata di osservazioni o rilevamenti per valutare se un CCP sia o meno sotto controllo. Essa deve inoltre fornire una registrazione accurata da utilizzare in seguito, nel corso della verifica.

Operatore del settore alimentare: persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Piano HACCP: Documento scritto, redatto in base ai principi dell'HACCP, che delinea le procedure da seguire per garantire il controllo di un dato processo o procedura.

Procedura di controllo: Procedura da determinare a livello di ciascun CCP per defi- nire il modo in cui viene garantito il controllo.

Produzione primaria in apicoltura: 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.

Rintracciabilità: possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Rischio: probabilità di un avvenimento, che può causare il pericolo.

Sistema HACCP: Risultato dell'attuazione del piano HACCP.