

Regione Lazio

Atti della Giunta Regionale e degli Assessori

Deliberazione 3 luglio 2013, n. 159

Disciplina igienico-sanitaria del Settore Apistico.

Oggetto: *Disciplina igienico-sanitaria del Settore Apistico.*

La Giunta Regionale,

Su proposta del Presidente della Regione Lazio;

VISTA la Costituzione della Repubblica Italiana;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002, n. 6 “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale” e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Regolamento Regionale 6 settembre 2002 n. 1 “Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale” e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto T00012 del 21 marzo 2013 con il quale il Presidente della Regione Lazio si è riservato le competenze inerenti al settore organico di materie relativo alla Salute;

VISTA la Legge costituzionale 18 ottobre 2001, n.3;

VISTA la legge 24 dicembre 2004 n. 313 concernente “Disciplina dell’apicoltura”;

VISTA la legge regionale 21 Novembre 1988 n. 75 concernente: “Norme per l’incremento ed il potenziamento dell’ Apicoltura Laziale”;

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

VISTO in particolare l'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 con il quale si dispone che" ... Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell' articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro ... (*elabora, ndr*) ... un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale";

VISTA la DGR n. 298 del 24.06.2011 ”*D.G.R. n. 3 del 14 gennaio 2011 "Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. n. 59/CSR e approvazione delle -Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari- Revoca della D.G.R. 275/2006". Sostituzione dell'Allegato 1 con l'Allegato A*”;

CONSIDERATA la DGR n. 39 del 04.02.2011 “*Aggiornamento tariffario per le prestazioni in materia di Sanità Pubblica Veterinaria espletate dalle Aziende Unità Sanitarie Locali: sostituzione dell’Allegato C di cui alla D.G.R. n. 10740/1995 e relativa approvazione nuovo documento denominato “Tariffario per le prestazioni in materia di Sanità Pubblica Veterinaria (Allegato A)”*”;

VISTO in particolare il punto 3.20.6 “*Registrazione allevamento e comunicazione variazione*” della sopracitata deliberazione;

VISTO il decreto n. 5464 del 3.8.2011 del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante per oggetto: “*Norme in materia di leggibilità delle informazione inerenti l’origine dei prodotti alimentari*”;

VISTA la propria precedente deliberazione n. 101 del 25 marzo 2011 avente per oggetto “*Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi*”;

ATTESO che il predetto provvedimento delibera :

- di recepire, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, l’intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il “Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014”. Repertorio Atti n.: 236/CSR del 16/12/2010
- di programmare, a tal riguardo, per il quadriennio 2011 – 2014 un piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale;
- di approvare il documento denominato: “*Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi*” allegato A alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;
- di prevedere che il suddetto piano, per quel che riguarda i settori del Benessere Animale, della Sanità animale, della Farmacosorveglianza veterinaria e dei Sottoprodotti di origine animale dovrà essere integrato da ulteriori allegati tecnici al fine di disporre di un piano integrato dei controlli ufficiali esaustivo, in grado di coprire tutti gli ambiti di pertinenza della sicurezza alimentare;

RAVVISATA la necessità di adottare nell’ambito della programmazione dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento CE 882/2004 prevista dalla DGR n. 101 del 25 marzo 2011, una disciplina igienico-sanitaria uniforme anche nel settore apistico per ottemperare alle disposizioni previste dalle norme comunitarie, nazionali e per rendere uniformi le modalità di esecuzione dei controlli a livello regionale in tale contesto;

RITENUTO, pertanto, a tal riguardo di approvare il documento predisposto dalla competente Direzione Regionale, denominato “*Disciplina igienico-Sanitaria del Settore apistico*”;

RITENUTO, inoltre, di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella presente D.G.R., il documento di attuazione locale di tale provvedimento;

PRESO ATTO del parere favorevole espresso su tale documento dal COVAL, Comitato Veterinario Apistico del Lazio di cui alla Determinazione n. D3999 del 21/11/2008;

Delibera

Per le motivazioni indicate in premessa che qui si intendono riportate

Di approvare il documento allegato alla presente deliberazione denominato "Disciplina igienico-Sanitaria del Settore apistico" che forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

Di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella presente D.G.R., il documento di attuazione locale del Piano Regionale, contenente i dettagli di applicazione del presente provvedimento.

La Direzione regionale competente (Salute ed Integrazione Socio Sanitaria) provvederà all'adozione di tutti gli atti necessari all'attuazione della presente deliberazione.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il Presidente pone ai voti, a norma di legge, il suesteso schema di deliberazione, che risulta approvato all'unanimità.

ALLEGATO

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DEL SETTORE APISTICO

SEZIONE 1

IL CONTROLLO UFFICIALE NEL SETTORE APISTICO

INDICE SEZIONE 1

- 1. Protocolli per la sicurezza degli operatori**
 - 1.1 Dispositivi per le verifiche in apiario (DPI e operativi)**
 - 1.2 Come intervenire in caso di puntura da api o altri Imenotteri**

- 2. Verifiche in apiario**
 - 2.1 Verifica documentale**
 - 2.2 Verifica dello stato sanitario degli alveari**

- 3 Verifica tecnico-sanitaria dei laboratori di smielatura**

- 4. Procedure di campionamento in apiario**
 - 4.1 Campionamento di covata malata**
 - 4.2 Campionamento per diagnosi di varroatosi da api adulte**
 - 4.3 Campionamento per diagnosi di nosemiasi da api adulte**
 - 4.4 Campionamento per diagnosi di virosi da api adulte**
 - 4.5 Campionamento di miele in favo**
 - 4.6 Campionamento di api adulte in caso di sospetto avvelenamento**

CONTROLLI PRESSO GLI ALLEVAMENTI APISTICI DEL LAZIO

1. Protocolli per la sicurezza degli operatori

1.1 Dispositivi necessari per le verifiche in apiario (DPI e operativi)

Ciascun Servizio Veterinario ASL dovrà disporre per ogni operatore idonea attrezzatura (fig. 1): affumicatore, leva, guanti, stivali e tuta (o maschera o camiciotto con maschera).

 <p>Affumicator</p>	 <p>Leve</p>
 <p>Maschera</p>	 <p>Camiciotto con maschera</p>
 <p>Tuta completa</p>	 <p>Guanti</p>

Dispositivi necessari per le verifiche in apiario (DPI e operativi)

La raccomandazione è di utilizzare sempre la maschera o la tuta ogni qualvolta ci si avvicini ad un alveare. Premesso che per le persone che sanno di essere allergiche al veleno degli Imenotteri è sconsigliabile recarsi ad effettuare i controlli in apiario, sarà bene prevedere una dotazione minima di pronto soccorso da tenere sempre a portata di mano durante gli interventi sul campo.

E' comunque fondamentale sapere che, prendendo le opportune precauzioni e proteggendosi opportunamente con i dispositivi di protezione individuale sopra indicati, sarà improbabile essere punti.

1.2 Come intervenire in caso di puntura da api o da altri Imenotteri

In caso di puntura, esaminare la zona colpita ed asportare subito il pungiglione. Sarà bene prevedere un piccolo pronto soccorso da tenere sempre a portata di mano durante gli interventi sul campo come definito nel documento di valutazione del rischio (Dlgs 81/08).

2. Verifiche in apiario

2.1 Verifica documentale

I punti da prendere in considerazione per la verifica documentale sono:

- 1) iscrizione all'Anagrafe Apistica e Codice Aziendale;
- 2) denuncia degli alveari (SCHEDA 4 Scheda identificativa apiari Regione Lazio – denuncia degli alveari);
- 3) numerazione degli alveari;
- 4) presenza del codice aziendale sulle arnie;
- 5) presenza e corretta compilazione dei registri previsti dalla presente deliberazione: registro di consistenza degli apiari, dichiarazione di movimentazione delle api;
- 6) in caso di apicoltori con più di 10 alveari: registro dei trattamenti, registro degli alimenti somministrati alle api, registro delle analisi effettuate;
- 7) formazione del personale (attestati).

Per verificare la corretta conduzione degli alveari, sarà opportuno valutare l'applicazione delle buone pratiche di allevamento apistico (BPA, o "Good Beekeeping Management" – GBM). Queste coincidono con una serie d'interventi di tipo operativo/gestionale volti ad una appropriata conduzione degli apiari (Tabella sinottica) che favorisce il rispetto del benessere delle api e l'incremento della sanità degli alveari nonché un generale aumento quantitativo e qualitativo delle produzioni apistiche. L'adozione delle BPA in fase di allevamento, oltre che essere un concetto richiamato dalla recente normativa comunitaria (Reg. CE/852/2004), risulta di fondamentale importanza per la prevenzione e la diffusione sul territorio delle patologie delle api.

Tabella sinottica – Elenco delle principali buone pratiche di allevamento in apiario (BPA)

Critério da rispettare	Evidenze oggettive di rispetto dei criteri
<i>Corretto posizionamento degli apiari</i>	Rispetto delle distanze: 10 m da strade di pubblico transito; 5 m dai confini con altre proprietà. Esposizione degli alveari a sud/sud-est.
<i>Trattamento degli sciami naturali raccolti</i>	Trattamento antivarroa (es. con acido ossalico); tenere gli sciami sotto osservazione per un paio di mesi (possibilmente tenendoli isolati dagli altri alveari).
<i>Identificazione degli alveari</i>	Riportare sulle arnie il codice aziendale ed il numero progressivo di numerazione.
<i>Appropriata esecuzione dei trattamenti farmacologici antivarroa</i>	Effettuazione del trattamento estivo (subito dopo il raccolto. Es. con timolo); effettuazione del trattamento autunnale (es. con acido ossalico).
<i>Buon invernamento delle famiglie</i>	Riduzione del numero dei telaini nel nido, nutrizione delle famiglie (se necessario), riduzione porticine di volo, posizionamento del cassettino antivarroa.

<i>Appropriata alimentazione</i>	Somministrare, quando necessario, candito in autunno/inverno e sciroppo zuccherino in primavera/estate. Non somministrare mai miele per evitare la diffusione di malattie (es. peste americana).
<i>Manutenzione dell'attrezzatura apistica</i>	Materiale apistico in buono stato (es. arnie integre, verniciate) e pulito. Assenza di favi/alveari abbandonati all'interno dell'apiario.
<i>Periodico rinnovo dei telaini</i>	Rinnovo di 3 - 4 telaini da nido/anno/alveare.
<i>Prevenzione della sciamatura</i>	Divisione (sciamatura artificiale) delle famiglie in primavera.
<i>Sostituzione delle api regine</i>	Sostituzione delle regine ogni 2-3 anni ed ogni qualvolta non soddisfino i criteri previsti (es. resistenza alle malattie, docilità, produttività, etc.).
<i>Marchatura delle api regine</i>	Per riconoscere l'età delle regine, ogni anno queste vengono marchate con un colore diverso (azzurro se l'anno termina con il numero 0 o 5; bianco se termina con il numero 1 o 6; giallo se termina con il numero 2 o 7; rosso se termina con il numero 3 od 8; verde se termina con il numero 4 o 9).
<i>Evitare lo spostamento di telaini tra diverse famiglie</i>	Spostare telaini tra diverse famiglie solo quando necessario e quando si è certi del loro stato sanitario.

Per ulteriori approfondimenti, vedere il paragrafo sulle Buone Pratiche Apistiche nella SEZIONE 2 "Obblighi degli apicoltori e le buone pratiche di allevamento in apiario".

2.2 Verifica dello stato sanitario degli alveari

La verifica dello stato sanitario di un apiario per la ricerca delle patologie delle api prevede l'apertura degli alveari più deboli o comunque segnalati dall'apicoltore perché malati.

Per facilitare l'individuazione delle patologie è stato di seguito riportata una apposita check-list a risposta multipla ("Scheda sanitaria" della SCHEDA 2) che consente all'operatore sanitario di valutare lo stato di salute degli alveari e di decidere se procedere o meno a successivi campionamenti (SCHEDA 2 – Verbale di campionamento presso gli allevamenti apistici).

3. Verifica tecnico-sanitaria dei laboratori di smielatura

Questa verifica comporta la rilevazione dei requisiti igienico-sanitari e strutturali dei laboratori di smielatura. Anche per questi è prevista la compilazione di apposite check-list (SCHEDA 12) che sono riportate di seguito.

4. Procedure di campionamento in apiario

Al fine di facilitare le operazioni di campione in apiario è utile riempire la SCHEDA 2 "Verbale di campionamento presso gli allevamenti apistici".

A seconda del tipo di campionamento da realizzare, risulterà indispensabile il seguente materiale:

- 1) contenitori sterili in cui mettere le api (es. tipo quelli per le urine o buste di plastica per alimenti o buste presto-chiuse);
- 2) n. 1 coltello/taglierino-pulito o bisturi monouso;
- 3) contenitori puliti (es. buste di plastica per alimenti o sacchetti spazzatura) in cui mettere i favi da nido, affetti da patologie della covata, avvolti da carta assorbente per evitare la formazione di muffe;
- 4) buste di plastica per alimenti (o buste presto-chiuse) in cui mettere porzioni di favo contenente il miele da analizzare.

E' necessario identificare tutti i campioni tramite etichetta da apporre sui contenitori riportante: il nominativo dell'apicoltore, data del campionamento, l'identificativo del campione (es. telaino da nido, api adulte, favo con miele, etc...), l'identificazione dell'alveare di provenienza e della ASL che ha effettuato il prelievo.

Effettuare i campionamenti in presenza di condizioni atmosferiche favorevoli (giornate di sole, non particolarmente fredde); se il campionamento avviene durante il periodo invernale, realizzarlo nelle ore più calde della giornata per evitare di raffreddare le famiglie in glomere.

Se vogliamo accertare la presenza di malattie delle api, sarà opportuno visitare le famiglie più deboli e meno popolate.

In base alle finalità delle ricerche da effettuare, dovranno essere realizzati diversi tipi di campionamento (vedi sotto).

4.1 Campionamento di covata malata

Quando la covata delle api presenta quadri lesivi patologici (es. peste americana, peste europea, virosi, covata calcificata), andrà prelevato il telaino da nido contenente la covata malata od una sua porzione (sempre contenente la covata malata). E' importante che sia indicato sul legno di ogni telaio o sul contenitore delle porzioni di favo il rispettivo numero identificativo degli alveari di provenienza e la data di campionamento.

Il telaio o la porzione di favo saranno avvolti in carta assorbente e posti in contenitori puliti ben chiusi (es. buste presto-chiuse, buste di plastica per alimenti o sacchetti della spazzatura).

Il campione sarà trasportato nel più breve tempo possibile al laboratorio, avendo cura di conservarlo in un luogo asciutto, riparato dai raggi solari ed a temperatura di refrigerazione.

4.2 Campionamento per diagnosi di varroatosi da api adulte

In caso di sospetto di varroatosi massiva o qualora si volesse accertare il livello di infestazione da varroa delle api adulte, prelevare 300 api adulte (stando attenti che non sia presente la regina) prelevandole da un favo dal nido, preferibilmente con covata non opercolata e scuotendo le api lì presenti in un contenitore pulito (es. tipo quelli per le urine o buste presto-chiuse o buste di plastica per alimenti). Inviare quindi il campione in laboratorio a temperatura di refrigerazione nel più breve tempo possibile.

4.3 Campionamento per diagnosi di nosemiasi da api adulte

In caso di rinvenimento di famiglie spopolate o che non riescono ad andare a melario o che presentano imbrattamento di feci sul predellino od all'interno degli alveari, o comunque ogni qualvolta si vorrà verificare l'eventuale infezione da *Nosema* spp., si dovranno campionare almeno 30 api bottinatrici adulte/alveare prese direttamente dal predellino di volo (quindi senza necessità di apertura degli alveari); per aver a disposizione un maggior numero di api potrebbe risultare

utilechiudere per qualche minuto la porticina dell'arnia. Le api adulte catturate vanno poste in un contenitore pulito (es. tipo quelli per le urine o buste presto-chiuse o buste di plastica per alimenti) ed inviate al laboratorio vive od a temperatura di congelamento.

4.4 Campionamento per diagnosi di virosi da api adulte

In caso di rinvenimento di famiglie spopolate o che presentano elevata infestazione da varroa o che non riescono ad andare a melario, od in caso di rinvenimento di api con ali deformi, annerite o tremolanti o comunque ogni qualvolta si vorrà verificare l'eventuale infezione da virus delle api, sarà necessario effettuare un campionamento di 20 api adulte/alveare prese dal nido. Possibilmente, cercare di prelevare le api che evidenziano la patologia.

Le api vanno introdotte in un contenitore pulito (es. tipo quelli per le urine o buste presto-chiuse o buste di plastica per alimenti) ed inviate al laboratorio vive od a temperatura di congelamento.

4.5 Campionamento di miele in favo

Per escludere l'impiego di antibiotici per il trattamento delle malattie pestose delle api, è possibile prelevare campioni di favo con miele. A tal fine bisogna campionare due porzioni (almeno 15 cm X 15 cm) di favo da nido contenente miele possibilmente prelevando le 2 porzioni da 2 telaini diversi. Il campione sarà recapitato presso il laboratorio scortato da apposito verbale in duplice copia (una copia al laboratorio ed una agli atti della ASL che ha effettuato il prelievo).

I campioni dovranno essere immessi in buste di plastica chiuse e fatti pervenire quanto prima al laboratorio, mantenendoli a temperatura di congelamento.

4.6 Campionamento di api adulte in caso di sospetto avvelenamento

Per i campionamenti in caso di sospetto di avvelenamento, prelevare almeno 300 api (anche in pool) morte o morenti (meglio se morenti e/o con alterazioni comportamentali da avvelenamento) dagli alveari che presentano sintomi di avvelenamento (api tremolanti, alveari fortemente spopolati o con numerose api morte giacenti di fronte/dentro gli alveari), metterle in un contenitore pulito (es. tipo quelli per le urine o buste presto-chiuse o buste di plastica).

In tali circostanze è fondamentale l'intervento tempestivo in apiario e la conservazione del campione a temperatura di congelamento fino all'arrivo in laboratorio per evitare il decadimento dei principi attivi tossici.

Per ulteriori approfondimenti si rinvia alla Sezione 6 "Segnalazione dei casi di moria delle api" e si raccomanda di compilare la scheda allegata prevista.

SCHEDA 1

SCHEDA DI RILEVAZIONE TECNICO-SANITARIA DEGLI APIARI

GENERALITA' DELL'APICOLTORE

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

Ubicazione principale dell'Azienda Apistica Codice Aziendale: IT [][][] [][] [][][]
 Denominata _____
 Sita nel Comune di _____
 Loc. / Via _____
 Prov _____ Cap _____ Tel. _____

Conduzione: Familiare Dipendenti Autoconsumo: Si No
 Possiede in totale n. _____ Apiari così stanziati:

1) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

2) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

3) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

4) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

5) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

6) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

7) Comune di _____ ASL _____
 Località _____
 Via _____ N° alveari: _____

Viene effettuato nomadismo SI NO

per la fioritura di: _____

Nei seguenti comuni _____

Viene effettuato servizio di impollinazione SI NO

Per: CONTO PROPRIO CONTO TERZI
 IN FRUTTETI COLTURE IN SERRA

tipo di coltura _____

DATI RELATIVI ALL'APIARIO SOTTOPOSTO A RILEVAZIONE

APIARIO STANZIALE

APIARIO NOMADE proveniente dal Comune di _____
ASL _____

L'APIARIO SOTTOPOSTO A RILEVAZIONE è ubicato nel :

Comune di _____

Località _____

Via _____ N° alveari presenti: _____

VERIFICA DOCUMENTALE

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1) Presenza registri consistenza apiario | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 2) Presenza del registro dei trattamenti | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 3) Presenza del registro degli alimenti somministrati alle api | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 4) Presenza registro delle analisi effettuate | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 5) Presenza di ricette veterinarie in triplice copia | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 6) E' certificata la movimentazione animale
(Dichiarazione di movimentazione delle api) | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |

VERIFICA DELLA CONDUZIONE DELL'APIARIO

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1) Identificazione degli alveari con il codice aziendale | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 2) Numerazione degli alveari | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 3) Rispondenza della consistenza alveari a quanto precedentemente denunciato | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| 4) Utilizzo di arnie con fondo mobile antivarroa | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |

Collocazione dell'apiario

- Appropriata collocazione (esposizione a sud / sud-est) SI NO
- Zona umida o esposta a forti venti SI NO
- Le arnie sono correttamente orientate SI NO

Rispetto delle distanze

- Meno di dieci metri da strade di pubblico transito SI NO
- Meno di cinque metri dai confini di proprietà pubbliche o private SI NO

Possibili fonti di inquinamento per vicinanza < 1 Km

- impianti industriali discariche altro:.....

Sono state mai segnalate morie di api per sospetto avvelenamento? SI NO

Quale sostanza viene sospettata come responsabile dall'apicoltore?
(eventualmente, compilare il questionario "Scheda per la rilevazione delle morie di alveari" – SCHEDA 19).

Esiste agricoltura intensiva nelle immediate vicinanze dell'apiario? SI NO

Di quali colture? _____
(eventualmente, compilare il questionario "Scheda per la rilevazione delle morie di alveari" – SCHEDA 19).

Registrazione metodica dei trattamenti effettuati SI NO

Vengono registrati anche i prodotti che non richiedono ricetta veterinaria SI NO

Tecniche apistiche/manutenzione periodica

Impiego dell'apiscampo SI NO

Impiego escludiregina SI NO

Arnie in buono stato di manutenzione SI NO

Presenza di telaini con favi vecchi (> 4 anni) SI NO

Frequenza di sostituzione telaini vecchi (N° espresso in anni).....

Gestione delle api regine

Sostituzione delle api regine SI NO

In caso di sostituzione, ogni quanti anni? (specificare il numero).....

Marcatura delle regine SI NO

Regine di produzione propria SI NO

In caso di acquisto di api regine, da quale regione/Paese provengono?.....

Alimentazione delle apiL'apicoltore effettua alimentazione delle api? SI NO

In caso affermativo, viene effettuata:

 Alimentazione invernale, con (specificare)..... Alimentazione primaverile/estiva, con (specificare).....Nel caso venga impiegato miele, questo è: PROPRIO DI TERZI**Acquisto di sciami e famiglie** SI NO

In caso di acquisto sciami, da quale regione/Paese provengono?.....

Si previene la sciamatura con la divisione degli alveari? SI NO**INDIRIZZO PRODUTTIVO**

<input type="checkbox"/> cera	<input type="checkbox"/> propoli	<input type="checkbox"/> polline	<input type="checkbox"/> pappa reale
<input type="checkbox"/> sciami	<input type="checkbox"/> regine	<input type="checkbox"/> miele	<input type="checkbox"/> veleno

Il miele prodotto è di tipo _____

Quantità di miele prodotto nell'ultimo anno _____ autoconsumo vendita diretta in azienda vendita a dettaglianti vendita a grossisti **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. _____

Note

.....

Data _____

L'apicoltore

Il rilevatore

SCHEDA 2

REGIONE LAZIO
AZIENDA USL _____ - DISTRETTO: _____
VERBALE DI CAMPIONAMENTO PRESSO GLI ALLEVAMENTI APISTICI

In data: _____ alle ore: _____, il/i sottoscritto/i verbalizzante/i: _____

con la qualifica di: _____ si è/sono recato/i presso l'apiario:

del Sig.: _____ codice aziendale IT [][][] [][] [][][]

nel Comune di: _____ Prov. _____ via/loc. _____

Alla presenza del Sig.: _____ nato a: _____

il _____ residente a: _____ via/loc. _____

n. _____ tel. _____, preso atto che l'apiario è composto da N. _____ alveari,

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, il/i sottoscritto/i ha/hanno proceduto ad un campionamento dei prodotti degli alveari sotto riportati, dopo aver effettuato una rilevazione dello stato sanitario.

Verifica dello stato sanitario degli alveari

Malattie riscontrate in apiario dall'apicoltore negli ultimi 3 anni:.....

.....

Attualmente sono presenti in apiario famiglie che si sospetta ammalate? SI NO

In caso affermativo, quali malattie sono sospettate dall'apicoltore?.....

.....

Ricorso ad analisi di laboratorio

Ricorso a laboratorio di analisi per diagnosi malattie api SI NO

Ricorso a laboratorio di analisi per ricerca di residui nel miele SI NO

Visita sanitaria

Effettuare la visita sugli alveari più deboli o su quelli che l'apicoltore indica come ammalati adottando la specifica "Scheda sanitaria":

“Scheda sanitaria”
(da compilare per ogni alveare soggetto a visita)

Identificativo dell'alveare:.....

La famiglia, rispetto alle altre presenti in apiario si manifesta spopolata? SI NO

All'apertura dell'alveare si riscontrano materiali estranei?
(es. strisce di legno, polveri, dispositivi particolari, etc.). SI NO

In caso affermativo, descrivere : _____

Si notano api morte sul predellino di volo o sul fondo interno dell'arnia? SI NO
(in caso affermativo, è indicato campionare per avvelenamento, virosi o nosemiasi)

E' presente covata? SI NO
(in caso di assenza di covata, la famiglia è probabilmente orfana o sta sostituendo la regina)

Se presente, la covata manifesta quadri lesivi? SI NO
(es. opercoli forati/anneriti, distribuzione irregolare, odore anomalo, larve filanti, etc...).

In caso affermativo, prelevare tutto il telaino o sua porzione ed inviarlo al laboratorio.

Specificare il quadro lesivo che si presenta a carico della covata.....
.....

Si nota la presenza di adulti di varroa sulle api? SI NO
In caso affermativo (sospetto di varroatosi), prelevare api adulte o covata malata per il laboratorio

Si nota la presenza di api morte in fase di farfallamento? SI NO
In caso affermativo (sospetto di virosi) prelevare tutto il telaino o una sua porzione con covata malata ed inviarlo al laboratorio.

Si nota la presenza di api piccole, nere o con ali deformi? SI NO
In caso affermativo (sospetto di virosi), realizzare un campionamento di api adulte per virosi o per varroatosi.

Si notano escrementi diarroici sul predellino di volo e/o all'interno dell'alveare? SI NO
Si notano api morte all'interno dell'arnia o famiglie spopolate? SI NO
In caso affermativo, effettuare un campionamento di api adulte per diagnosi di nosemiasi e virosi.

Trattamento antivarroa effettuati: APISTAN® APIVAR® APIGUARD®
THYMOVAR® APILIFE VAR® API-BIOXAL® GOCCIOLATO
API-BIOXAL® SUBLIMATO

Quando (specificare):.....
.....

Note.....
.....

“Scheda di campionamento”

Si inviano i seguenti campioni:

⊙ N°CAMPIONE/I DI TELAINO/I o PORZIONE/I DI FAVO

(nota: è indispensabile la presenza di covata per la diagnosi di: peste americana, peste europea)

PRELEVATO/I DALL' ALVEARE/I N° (specificare identificativo alveari di provenienza): _____

per la ricerca di _____

⊙ N°CAMPIONE/I DI API ADULTE

(è indispensabile la presenza di api adulte per la diagnosi di: varroatosi, nosemiasi, virosi)

PRELEVATO/I DALL' ALVEARE/I N° (specificare identificativo alveari di provenienza): _____

per la ricerca di _____

⊙ ALTRO (specificare N° e tipologia del campione): _____

PRELEVATO/I DALL' ALVEARE/I N° (specificare identificativo): _____

per la ricerca di _____

Eventuali annotazioni del verbalizzante: _____

Eventuali annotazioni dell'apicoltore: : _____

FIRMA DELL'ALLEVATORE

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTI

SEZIONE 2

**OBBLIGHI DEGLI APICOLTORI
E LE BUONE PRATICHE DI ALLEVAMENTO IN APIARIO**

INDICE SEZIONE 2

- 1. Obblighi degli apicoltori**
- 2. Le buone pratiche di allevamento in apiario (BPA)**

1. Obblighi degli apicoltori

Nel territorio della Regione Lazio viene individuato nel numero di **10 unità** il limite massimo di alveari (famiglie o sciami) che possono essere detenuti al fine esclusivo della produzione primaria per uso domestico privato (**AUTOCONSUMO**). I prodotti dell'alveare da loro ottenuti non possono essere venduti.

Tutti i possessori di alveari per tale finalità devono:

- essere iscritti all'Anagrafe Apistica e risultare, quindi, in possesso di Codice Aziendale rilasciato dalla AUSL di appartenenza;
- comunicare al Servizio Veterinario la consistenza degli apiari, ai sensi della L 313/2004, per il tramite della "**Scheda Identificativa degli Apiari della Regione Lazio – Denuncia degli Alveari**" (SCHEDA 4);
- detenere il **Registro di consistenza degli apiari** (SCHEDA 5);
- utilizzare la **dichiarazione di provenienza e di destinazione delle api** (SCHEDA 6) nel caso di spostamenti a qualsiasi titolo di alveari, sciami, pacchi d'ape e regine. Tale dichiarazione deve essere sottoscritta sia dal detentore degli animali (apicoltore) che dal veterinario ufficiale.

Gli apicoltori che detengono un numero di alveari **superiore a 10** devono:

- essere iscritti all'Anagrafe Apistica e risultare, quindi, in possesso di Codice Aziendale rilasciato dalla AUSL di appartenenza (SCHEDA 3) ai sensi dell'art. 14 D.Lgs.16 marzo 2006 n. 158 e del D.lgs 336/99;
- devono notificare all'Autorità competente, al fine della registrazione, tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita da loro realizzate (vedi sezione 3-4-5);
- possedere i seguenti registri :
 - **Registro di consistenza degli apiari** (SCHEDA 5);
 - **Registro dei trattamenti** (SCHEDA 7) con obbligo di vidimazione da parte del Servizio Veterinario competente per territorio;
 - **Registro degli alimenti somministrati alle api** (SCHEDA 8);
 - **Registro delle analisi effettuate** (SCHEDA 9);
- di prevedere che la compilazione della **scheda di rilevazione moria alveari** (SCHEDA 19), possa essere compilata sia dai Servizi Veterinari che dai singoli apicoltori, i quali provvederanno a consegnare i campioni prelevati presso le sedi dell'IZS o altri laboratori autorizzati;
- di prevedere che la **scheda di rilevazione tecnico-sanitaria degli apiari** (SCHEDA 1) sia finalizzata all'espletamento delle operazioni di vigilanza da parte dei Servizi Veterinari in occasione dei loro sopralluoghi in apiario.

Gli apiari detenuti a fini di sperimentazione da Enti di ricerca devono essere dichiarati come tali al Servizio Veterinario ASL territorialmente competente e non sono adibiti alla produzione di alimenti per l'uomo.

2. Le Buone Pratiche di Allevamento in apiario (BPA)

Le *buone pratiche di allevamento in apiario* (BPA) consistono in una corretta gestione degli alveari posseduti, garantendo la salute delle api; al tempo stesso, l'applicazione delle buone pratiche apistiche permettono anche di ottenere prodotti dell'alveare di qualità, nel rispetto della salute del consumatore.

Le buone pratiche che normalmente dovrebbero essere adottate in apiario sono:

1. ubicare gli apiari in zone facilmente raggiungibili anche con la macchina, in luoghi soleggiati in inverno, ombreggiati in estate, non umidi, non esposti ai venti freddi e non soggetti a fonti di inquinamento ambientale (ad esempio, zone fortemente vocate per l'agricoltura intensiva o fortemente industrializzate);
2. non superare il numero di 40 - 50 alveari/apiario;
3. distanziare gli alveari tra loro di 30 - 40 cm per favorire riunioni delle famiglie e prevenire i fenomeni di deriva;
4. inclinare leggermente verso l'avanti le arnie per favorire la fuoriuscita di acqua eventualmente entrata e per facilitare l'allontanamento delle api morte dalle spazzine;
5. sollevare gli alveari da terra di circa 40 cm per evitare l'entrata di insetti/animali/acqua e per consentire una posizione più comoda dell'apicoltore durante la visita in apiario;
6. orientare la porticina di volo delle api a sud/sud-est per evitare l'esposizione a venti freddi;
7. alternare arnie di colore diverso e/o realizzare disegni/forme/colori diversi sul frontalino ed evitare di posizionare troppi alveari su una stessa fila, per diminuire i fenomeni di deriva;
8. effettuare una selezione dei fornitori;
9. rispettare un periodo di quarantena per tutte le introduzioni di nuovi sciami e famiglie in apiario;
10. identificare gli alveari mediante codice aziendale e numerazione progressiva;
11. verificare, nel corso dell'anno, lo stato di salute degli alveari e registrare le eventuali anomalie ricercandone la causa, anche ricorrendo al supporto di personale qualificato ed alle analisi di laboratorio;
12. adottare tecniche per la prevenzione ed il monitoraggio della varroatosi: effettuare i trattamenti quando previsti, su tutti gli alveari di ogni apiario e, lì dove possibile, contemporaneamente agli altri apicoltori della zona; ruotare i principi attivi; utilizzare arnie con fondo a rete antivarroa; monitorare il livello d'infestazione effettuando, a campione, la conta della caduta di varroa; fare ricorso anche alla lotta integrata ricorrendo al blocco della covata, all'asportazione della covata maschile, etc.;
13. effettuare un corretto impiego del farmaco: sempre in assenza di melario, utilizzando solo prodotti consentiti per l'apicoltura e rispettando la posologia, le modalità, le epoche di trattamento ed i tempi di sospensione (lì dove previsti) dei diversi principi attivi; registrare i trattamenti effettuati ed il numero di alveari trattati;
13. sostituire regolarmente i favi (almeno 3-4 favi per alveare/anno);
14. sostituire regolarmente le regine (al massimo ogni 2-3 anni);
15. adottare opportune tecniche per la selezione di regine che manifestano, nella specifica realtà ambientale (altitudine e temperatura) di ciascun allevamento, caratteri di resistenza alle malattie, comportamento igienico, docilità, bassa tendenza alla sciamatura ed elevata produttività;
16. verificare l'etichettatura ed il tipo di alimenti somministrati alle api, anche alla luce della salubrità del miele prodotto;
17. utilizzare acqua potabile per l'alimentazione delle api (es. nella produzione di sciroppo zuccherino);
18. lasciare a disposizione acqua da bere alle famiglie nei periodi particolarmente caldi e curare la nutrizione delle api in caso di condizioni meteorologiche sfavorevoli (es. durante il periodo invernale, oppure in caso di primavera fortemente piovosa);
18. non somministrare miele alle api per prevenire la trasmissione di malattie;
19. prevenire fenomeni di saccheggio: non tenere in apiario famiglie malate, indebolite e quindi predisposte ad essere saccheggiate; effettuare la manutenzione delle arnie; quando necessario, ad esempio, alla fine periodo di raccolta nettarifera, riposizionare nelle arnie le porticine di entrata con accessi ristretti;
20. effettuare un buon invernamento delle famiglie: ridurre il numero dei telaini, inserire il diaframma, inserire il cassetto diagnostico, ridurre le porticine, alimentare se necessario, etc.);
21. effettuare, nei limiti del possibile, un moderato impiego dell'affumicatore (per rispettare il benessere delle api e per evitare possibili rischi di residui nel miele);

- 22 utilizzare l'escludiregina;
- 23 verificare la non tossicità delle vernici e di tutte le sostanze destinate ad entrare in contatto con le api (es. disinfettanti, trattamenti chimici per il legno, etc.);
- 24 non trasferire favi da una famiglia ad un'altra (es. in caso di livellamento della forza) se non si è certi dello stato sanitario degli alveari;
- 25 effettuare il periodico sfalcio dell'erba davanti agli alveari per evitare difficoltà delle api ad accedere all'entrata dell'alveare e per evitare l'introduzione di animali estranei nell'arnia;
- 26 tenere in modo ordinato l'apiario e non lasciare incustodite attrezzature vecchie od infette;
- 27 curare la pulizia dell'abbigliamento e del materiale apistico in genere;
- 28 effettuare la dovuta manutenzione e, quando necessario, rinnovare il materiale apistico;
- 29 separare le arnie malate dalle sane;
- 30 eliminare, se necessario, le famiglie malate e allevare solo famiglie sane e forti;
- 31 alimentare/riunire le famiglie deboli o sprovviste di scorte;
- 32 raccogliere il miele solo quando sufficientemente disidratato dalle api (es. almeno $\frac{3}{4}$ delle cellette sono opercolate) ed evitare la sua contaminazione con sostanze repellenti (es. utilizzate per la smielatura) o comunque fortemente aromatiche;
- 33 richiedere l'assistenza sanitaria e ricorrere a personale qualificato ogni volta che risulti necessario.

L'applicazione delle buone prassi di allevamento in apiario comporterà una prevenzione delle malattie delle api ed una diminuzione dei costi necessari al rimpiazzo degli alveari, un aumento delle produzioni dal punto di vista quali-quantitativo ed un costante miglioramento del patrimonio genetico delle api possedute.

REGIONE LAZIO SCHEDA 3
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 _____

Rappresentante 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

SCHEMA 4

SCHEMA 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 PAPPAREALE 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:

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 _____

SCHEDA 5

REGISTRO CARICO/SCARICO ALVEARI

REGISTRAZIONE DI COMPETENZA DELL'ALLEVATORE

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.*

SCHEMA 6

DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA DELLE API¹

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
<i>Alveari</i>		
<i>Sciami</i>		
<i>Pacchi d'ape</i>		
<i>Regine</i>		

sono spostati per :

Compravendita Nomadismo Impollinazione 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.

**MODULISTICA PER GLI APICOLTORI
CHE POSSEGGONO PIU' DI 10 ALVEARI**

SCHEDA 7

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

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

**REGISTRAZIONE DI COMPETENZA
DELL'ALLEVATORE E DEL VETERINARIO**

NOTE PER LA COMPILAZIONE E LA TENUTA DEL REGISTRO

- o *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.*
- o *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.*
- o *Nell'indicare il tempo di sospensione va tenuto conto della tipologia produttiva e di eventuale "uso improprio".*
- o *Le date di inizio e fine trattamento vanno annotate entro 24 ore a cura dell'allevatore.*
- o *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.*
- o *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

SCHEDA 8

**REGISTRO DEGLI ALIMENTI
SOMMINISTRATI ALLE API**

REGISTRAZIONE DI COMPETENZA DELL'ALLEVATORE

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL REGISTRO ALIMENTI

- *Nella colonna relativa al N° 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.*

SCHEDA 9

REGISTRO DELLE ANALISI EFFETTUATE

**AUTOCONTROLLO – CONTROLLO UFFICIALE – PATOLOGIE
REFERTI DI LABORATORIO**

REGISTRAZIONE DI COMPETENZA DELL'ALLEVATORE

SEZIONE 3

**REGISTRAZIONE E CONTROLLO DEI LABORATORI DI SMIELATURA
NON CONTEMPLATI DAL REG. 852/2004**

Ad uso degli apicoltori che possiedono fino a 50 alveari.

INDICE SEZIONE 3

- 1. Registrazione e controllo ufficiale dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione**
- 2. Indicazioni operative per la registrazione**
- 3. Requisiti applicabili ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati**
- 4. Adempimenti dell'apicoltore**
- 5. Adempimenti del Servizio Veterinario**

1. Registrazione e controllo dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004.

Fatti salvi i campi di esclusione previsti dai nuovi regolamenti comunitari, tutte le attività di produzione primaria, trasformazione, commercio, vendita e somministrazione di alimenti e di bevande sono soggette a registrazione o a riconoscimento.

Il riconoscimento è previsto, ai sensi del Regolamento 853/04, per tutte le attività di lavorazione e di deposito refrigerato di alimenti di origine animale che, a differenza degli altri alimenti, prevedono requisiti strutturali ed igienico funzionali aggiuntivi o sistemi di controllo più articolati ed approfonditi. Per il miele tuttavia non sono stati previsti requisiti specifici dal Regolamento 853/04.

Il 9 febbraio c.a. sono state approvate in Conferenza Stato Regioni le prime indicazioni per l'applicazione dei Regolamenti 852 e 853/04, recepite nella Regione Lazio rispettivamente con le DGR n. 275/06 e DGR n. 326/06.

Come già specificato nelle linee guida regionali per l'applicazione del regolamento CE n. 852/04, tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura devono essere considerate produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura (laboratori di smielatura aziendali).

Le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria, ma comunque non essendo soggette a riconoscimento in quanto non contemplate dal regolamento CE n. 853/04, devono essere registrate ai sensi del Regolamento 852/04 come produzione post-primaria, secondo le indicazioni fornite con la DGR n. 275/06 e successive modifiche ed integrazioni.

La produzione del miele si caratterizza per essere un'attività stagionale con variazioni del periodo di produzione subordinate alle condizioni climatiche e naturalistiche del territorio. Il ridotto quantitativo di acqua libera e l'alto contenuto in zuccheri rendono il miele alimento stabile con rischi pressoché nulli di alterazioni microbiologiche; inoltre, l'estrazione del miele dai favi e le lavorazioni successive non comportano produzione di rifiuti liquidi e solidi significativi.

Nel Lazio la maggior parte degli operatori di questo settore svolge la propria attività solitamente presso edifici rurali con la vendita in loco di piccoli quantitativi di miele direttamente al consumatore finale o a commercianti locali (stesso Comune o comuni confinanti).

Pertanto nella nostra Regione diventa estremamente importante definire delle "regole" capaci di compensare il vuoto normativo derivante dall'esclusione dal campo di applicazione del pacchetto igiene degli apicoltori di cui all'articolo 1, comma 2 lettera c) del Regolamento 852/04, che possono essere individuati **fra coloro che possiedono fino a 50 alveari** si sottolinea che tale esclusione dal campo di applicazione non esime l'operatore alimentare, durante la sua attività, dall'adozione delle regole base di igiene e delle buone pratiche agricole, al fine di ottenere un prodotto sicuro.

L'attività di questi piccoli produttori è determinante per :

- il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni orticole e frutticole
- la salvaguardia dell'ambiente e la tutela della biodiversità del patrimonio di flora erbacea ed arbustiva spontanea con conseguente salvaguardia della fauna selvatica che di tali essenze si nutre.

Vista la crescente interazione dell'Apicoltura con i settori dell'Agricoltura, dell'Ambiente, del Turismo, dell'Artigianato, del Commercio, per favorire le attività imprenditoriali agricole nelle campagne e per promuovere le attività agrituristiche e la produzione alimentare del miele laziale, risulta quanto mai utile incentivare l'attività apistica regionale assicurando al tempo stesso al consumatore adeguate garanzie sull'origine del miele e sulle condizioni igienico-sanitarie di produzione.

2. Indicazioni operative per la registrazione

Nella Regione Lazio tutti i possessori di alveari devono essere registrati presso il Servizio Veterinario dell'Azienda Usl competente per territorio, ai sensi dell'art. 14 del decreto legislativo 158/06 specificando se trattasi di allevamento finalizzato alla produzione di miele o di altri prodotti dell'alveare, anche se per autoconsumo.

L'attività di smielatura e confezionamento operato dal produttore di cui all'articolo 1, comma 2, lettera c) dovrà essere registrata presso il Servizio Veterinario della Asl, ai sensi della presente delibera.

Considerata inoltre la stagionalità delle operazioni di smielatura, alla notifica di registrazione (scheda 10) dovrà essere allegata una scheda indicante i periodi di utilizzo dei locali di smielatura ed una relazione tecnica.

La registrazione non è soggetta a rinnovo, tuttavia proprio in considerazione della peculiare attività produttiva, ogni anno deve essere rinnovata la dichiarazione indicante i periodi di utilizzo dei locali di smielatura per consentire lo svolgimento della vigilanza.

3. Requisiti applicabili ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati.

- I locali destinati alle operazioni di smielatura, confezionamento e deposito dei prodotti dell'alveare devono essere ben areati ed illuminati, nonché mantenuti puliti in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
- Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (servizio igienico non necessariamente contiguo al laboratorio);
- 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;
- Devono essere presenti procedure scritte per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali;
- Deve 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;
- Durante le operazioni di smielatura e di confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture o materiali non lavabili e disinfettabili;
- 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, maturatori, 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;
- 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.
- 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.
- Tutte le attività e le operazioni svolte nell'ambito della propria attività di apicoltore, dall'allevamento alla produzione di alimento, dovranno essere descritte dettagliatamente in una procedura che consenta di attuare corrette prassi operative in materia di igiene e la eventuale

individuazione di rischi e loro rimozione. Tale procedura dovrà essere presente al momento della registrazione.

4. Adempimenti dell'apicoltore

Facendo riferimento alla normativa comunitaria vigente e soprattutto ai principi fondamentali su cui si basa la tutela del consumatore, l'apicoltore deve garantire:

la protezione dei prodotti o degli alimenti destinati alle api da contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche, da parassiti, animali ed insetti,
 le misure di pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature e delle arnie,
 il controllo delle malattie delle api
 la buona salute e formazione del personale addetto alla manipolazione,

Inoltre:

Il miele confezionato deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e deve essere garantita la tracciabilità del prodotto.

L'apicoltore deve detenere il registro dei trattamenti medicinali ai sensi del D. Lvo 158/06.

L'apicoltore deve consentire al Servizio Veterinario della ASL competente di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari ritenuti opportuni.

L'apicoltore deve seguire la procedura da lui descritta (un piano di autocontrollo) che può essere basata su manuali di corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

- Le procedure descritte dall'apicoltore dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:
 - il controllo della contaminazione dovuta a metalli pesanti e materiale radioattivo;
 - l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
 - l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
 - l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di mangimi e loro rintracciabilità;
 - le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
 - le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
 - le procedure relative alla tenuta delle registrazioni quali :
 - Misure adottate per il controllo dei pericoli,
 - Natura, quantità e origine degli alimenti somministrati alle api,
 - Uso di prodotti fitosanitari, medicinali veterinari, biocidi (disinfettanti in genere),
 - L'insorgenza di malattie infettive e parassitarie,
 - La pratica del nomadismo e il tipo di fioritura,
 - I risultati di campionamenti, analisi e controlli sulle api e prodotti primari
 - Modalità di formazione del lotto in fase di smielatura (per giornata, per tipo di miele, ecc.),
 - Registro dei clienti,
 - Procedure di ritiro e richiamo del prodotto dal mercato.

Relativamente all'adozione di buone prassi di allevamento si suggerisce :

- Verifica della condizione delle famiglie a inizio stagione e successivamente a intervalli regolari e registrazione delle eventuali anomalie riscontrate,

- Tecniche per la prevenzione della varroasi (trattamenti, conta della caduta, blocco della covata, asportazione della covata maschile, fondo a rete),
- Pratiche tese a rinforzare le famiglie più deboli,
- Verifica della provenienza di sciame, colonie d'api e regine,
- Utilizzo corretto dell'affumicatore (materiale non tossico per il miele),
- Scelta di una posizione idonea per l'apiario, lontana da fonti di possibili contaminazioni,
- Cura dell'invernamento delle api, controllando la provenienza dell'alimento e usando acqua potabile per la produzione di sciroppo,
- Verifica e cambio regolare della regina,
- Interventi atti a evitare il saccheggio
- Pulizia e ordine dell'apiario,
- Rinnovo regolare dei materiali dell'apiario e relativa manutenzione, verificando anche la non tossicità delle vernici,
- Cura dell'igiene delle attrezzature,
- Pratiche relative al corretto uso dei medicinali veterinari,
- Richiesta di intervento del Veterinario o del tecnico apistico in presenza di anomalie.

5. Adempimenti del Servizio Veterinario

Il personale del Servizio Veterinario dell'ASL competente dovrà compiere l'attività di vigilanza presso l'allevamento e la struttura di smielatura. Per la verifica di quest'ultima viene proposta in Allegato 11 la "check list 003" tratta dalla Determinazione n. D4392 del 18.12.06 "Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento".

Al fine di una corretta vigilanza sulla produzione si suggerisce di considerare quale indicatore di quantità di miele prodotto da ciascun alveare il valore medio di circa 20 Kg per una famiglia di api in buone condizioni di salute.

SCHEMA 10

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 Nome** _____
Partita IVA/C.F. _____ **Cittadinanza** _____
 Sesso M F
Luogo nascita: Stato _____ Provincia _____ Comune _____
 Data nascita _____ **Residenza:** Provincia _____ Comune _____
 Via, Piazza _____ n. _____
 C.A.P. _____ Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

In qualità di:

titolare dell'omonima impresa individuale Partita IVA _____
 con sede nel Comune di _____ Provincia _____
 Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____
 Tel. _____ N. di iscrizione al Registro imprese _____
 CCIAA _____
 Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

legale rappresentante della società C.F. _____ Partita IVA (se diversa da
 C.F.) _____ Denominazione o ragione sociale _____
 con sede nel Comune di _____ Provincia _____
 Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____
 Tel. _____ N. di iscrizione al registro imprese _____
 CCIAA _____
 Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

DENUNCIA

l'inizio della attività _____ sita nel Comune di _____ Provincia _____
 Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____
 Tel. _____ Fax. _____ e-mail _____

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del
 D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste 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 _____
(Spazio riservato all'ufficio)



Comunicazione di inizio attività annuale

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

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

via _____ Codice allevamento n. _____

via _____ Codice allevamento n. _____

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

COMUNICA

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

dal _____ al _____

dal _____ al _____

dal _____ al _____

Data e Firma _____

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

SCHEMA 11

Regione Lazio Az. U.S.L.
Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

CHECK LIST	ACCERTAMENTO DEI REQUISITI GENERALI: STRUTTURE MOBILI, BANCHI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE: **Vigilanza** **Audit Regionale**

Data della verifica: _____

Compilatore della lista: _____

DITTA _____

Pos.	Riferimento: Reg. 852/04, All II, Cap III	ACCERTAMENTO DEI REQUISITI GENERALI: STRUTTURE MOBILI, BANCHI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI	SI	NO	N.A. ¹	N.V. ²
	Le strutture mobili o temporanee e i distributori automatici sono:					
1		mantenuti puliti ?				
2		sottoposti a regolare manutenzione ?				
3		protetti da i animali infestanti. ?				
4		Esistono procedure di pulizia ?				
5		La procedura è facilmente comprensibile ?				
6		Il personale addetto alla pulizia conosce la procedura?				
7		esiste evidenza dell'addestramento specifico del personale sulla procedura?				
8		I prodotti per la pulizia/disinfezione sono conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti?				
9		La procedura per la pulizia/disinfezione è efficace?				
10		esiste un programma di manutenzione ?				
11		esiste una programma di lotta agli infestanti?				
12		esistono procedure per la pulizia/disinfezione degli utensili ?				
13		il lavaggio degli alimenti prevede l'uso di procedure codificate?				
14		il personale conosce dette procedure?				
15		c'è evidenza oggettiva dell'addestramento del personale?				

¹ N.A.: non applicabile

² N.V.: non verificato

SEZIONE 4

REGISTRAZIONE E CONTROLLO DEI LABORATORI DI SMIELATURA CONTEMPLATI DAL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE

(estratto dalla DGR 14/01/2011, n. 3)

Ad uso degli apicoltori che possiedono un numero superiore a 50 alveari.

INDICE SEZIONE 4

PARTE I LABORATORI DI SMIELATURA IN PROPRIO

- 1. Ambito di applicazione ed esclusioni**
 - 1.1 Produzione primaria**
 - 1.2 Ambito locale**
- 2. Registrazione SCIA**
 - 2.1 Notifica per l'inizio attività o per modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti**
 - 2.2 Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari**
- 3. Manuali di corretta prassi operativa**
- 4. Formazione**
- 5. Allegati**

PARTE II LABORATORI DI SMIELATURA CONTO TERZI, CONSORTILI O A LOCAZIONE TEMPORANEA

- 6. Introduzione**
- 7. Definizioni**
- 8. RegISTRAZIONI e comunicazione di inizio attività**
- 9. Requisiti per poter utilizzare i laboratori di smielatura**
- 10. Requisiti generali in materia di igiene**
- 11. Confezionamento e trasporto miele**
- 12. Piano di autocontrollo**
- 13. RegISTRAZIONI**
- 14. Responsabilità**
- 15. Scheda di rilevazione tecnico – sanitaria dei laboratori di smielatura conto terzi, consortili o a locazione temporanea**

PARTE I

LABORATORI DI SMIELATURA IN PROPRIO

Le disposizioni del Regolamento 852/2004 CE “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari” si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, apicoltori inclusi, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare. Spetta alle ASL condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dal presente documento.

1. Ambito di applicazione ed esclusioni

1.1 Produzione Primaria

Il Regolamento n. 852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e; nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

Produzione primaria: “tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici” (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).

Prodotto primario: “i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca” (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b)”.

Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, 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.

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione/SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti n. 852 e 853/2004.

1.2 Ambito locale

E' escluso dall'ambito di applicazione del Regolamento n. 852/2004 la “fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”.

Per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell' esercente, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Il concetto di “livello locale” viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini (limitrofe); ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento (e, quindi, degli obblighi che esso comporta) per il produttore primario che commercializza piccole quantità a livello locale,

non esima dall'applicazione delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro.

Il dettagliante, in ambito locale, ha comunque l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE e 882/2004 relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti.

Il dettagliante che acquista prodotti da produttore primario che commercializza piccole quantità a livello locale ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista.

2.Registrazione/SCIA

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione/SCIA, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti n. 852/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'Autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come “ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti” (art. 3 del). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

Il Regolamento n. 852/2004 non prevede, ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario (ai sensi della pregressa normativa ovvero di specifiche norme di settore) o di una Registrazione/SCIA, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/2004.

L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle ASL. Il titolare dell'industria alimentare effettua presso l'ASL in cui ha sede l'attività o in cui è residente (nel caso si tratti di attività prive di stabilimento, quali, ad esempio, il trasporto per conto terzi, o la vendita ambulante su aree pubbliche in assenza di laboratorio o deposito correlati), la notifica dell'apertura, della variazione di titolarità o di tipologia di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione/SCIA. L'ASL (i Servizi del Dipartimento di Prevenzione) effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui scheda 13, punti da 1 a 5.

Le modalità dettagliate della presentazione della notifica e la relativa modulistica sono quelle indicate nella DD 2145/06 salvo modificazioni.

2.1 Notifica per l'inizio attività o per modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti

La registrazione viene effettuata a seguito di una semplice notifica. L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta notifica. Presupposto della notifica è che al momento della presentazione il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento CE 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività. L'operatore del settore alimentare deve presentare la notifica accompagnata almeno da una relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

La registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole imprese devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, nella scheda 13 vengono elencati i dati minimi da registrare.

2.2 Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Le imprese alimentari di trasporto devono procedere alla notifica allegando l'elenco completo dei mezzi utilizzati, con i relativi dati di identificazione. Infatti, tenendo conto della definizione di stabilimento di cui all'art. 3 del Regolamento CE 178/02, è chiaro che il singolo automezzo non può in alcun modo rientrarvi, essendo da considerare un semplice bene strumentale inserito nel ciclo produttivo dell'azienda. Pertanto, l'impresa procederà alla notifica presso la ASL nel cui territorio ha sede il ricovero (assimilabile al concetto di stabilimento) dei mezzi utilizzati.

Resta inteso che eventuali modifiche dell'elenco dei mezzi in uso presso l'azienda devono essere prontamente comunicate alla ASL che ha provveduto alla registrazione.

3. Manuali di corretta prassi operativa

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

I manuali sono redatti dalle Associazioni di categoria o da altri enti che siano interessati alla loro utilizzazione. Nella loro elaborazione può essere prevista anche la collaborazione di settori della pubblica amministrazione deputati al controllo ufficiale. Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 CE prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

I manuali conformi alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di categoria proponente e provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n.852/2004".

Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente validati.

4. Formazione

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

- rischi identificati;

- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:

- misure correttive;
- misure di prevenzione;
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore possono diramare manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione del personale operante. L'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale, oltre a valutare la reale efficacia dei percorsi formativi seguiti attraverso interviste agli operatori ed altro personale.

A tale proposito, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori, nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

“Scheda di rilevazione tecnico – sanitaria dei laboratori di smielatura”

Ragione Sociale _____
 Rappresentante Legale _____ nato a _____ il _____
 Residente nel Comune di _____ Prov _____ Cap _____
 Loc. / Via _____
 C.F. / p.IVA _____
 Tel. _____ Cell. _____ e-mail _____

Ubicazione laboratorio di smielatura:

Denominato _____ Sito nel Comune di _____
 Loc. / Via _____ Prov _____ Cap _____ Tel. _____
 Sede legale _____
 Aut/DIA/S.C.I.A. prot. _____ del _____
 Con procedura Semplificata Ordinaria

Conto Proprio Conto Terzi

Personale Dipendente SI NO

Approvvigionamento Idrico

Acquedotto Pubblico SI NO
 Pozzo privato SI NO
 Certificazione Potabilità dell'acqua SI NO

Locali

Rispondenti alla piantina planimetrica ed alla relazione tecnico descrittiva

SI NO NON Verificato

Area disopercolatura separata SI NO
 sala di smielatura SI NO
 sala di confezionamento SI NO
 magazzino/deposito SI NO
 servizi igienici SI NO

pareti lavabili e disinfettabili SI NO

pavimenti lavabili e disinfettabili SI NO

Illuminazione sufficiente SI NO
 Naturale SI NO
 Artificiale SI NO

Areazione sufficiente	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Naturale	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Forzata	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Lavabi n° _____ situati in: _____

Provvisti di rubinetteria non manuale	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Acqua corrente calda e fredda	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Erogatore di sapone liquido	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Asciugamani a perdere	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Attrezzature ed utensili in materiale idoneo	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
----------------------------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Idonei dispositivi atti ad evitare la presenza di animali indesiderati	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Registro di Carico e Scarico aggiornato	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Presenza del piano di autocontrollo	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Piano di autocontrollo correttamente applicato	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Effettuato campionamento	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Note _____

Data _____

Il Responsabile del laboratorio di smielatura
(o delegato)

Il Verbalizzante

SCHEDA 13

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DELLA AZIENDA

USL _____

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI _____

**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 societàC.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 _____

DENUNCIA

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)**

SCHEMA 14

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE DELLA AZIENDA
USL _____

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI

- MODIFICA ATTIVITA' REGISTRATA**
 CESSATA ATTIVITA'

Il sottoscritto		Cognome _____	Nome _____
Partita IVA/C.F.	_____	Cittadinanza _____	Sesso M F
Luogo nascita:	Stato _____	Provincia _____	Comune _____
Data nascita _____			
Residenza:	Provincia _____	Comune _____	
Via, Piazza	_____	n. _____	CAP _____
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 di _____	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 _____

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 (specificare _____*);

DA _____

A _____

- CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

*Allegata breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo e, se necessario, planimetria dei locali, scala 1:100 con indicazione delle attrezzature principali e degli impianti

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *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.

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.

Il sottoscritto COMUNICA che la presente è in sostituzione della D.I.A./S.C.I.A. n. _____ del
 ___/___/___

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 Azienda Usi _____

(Spazio riservato all'ufficio)

SCHEMA 15

Istruzione per la compilazione della “relazione tecnica”

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti lo schema e le dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (potrà essere allegata eventualmente anche una planimetria in scala 1/100;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- Deve essere dichiarata la natura e l'idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

Descrizione ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- Deve essere dichiarata l'elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02)..

Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

SCHEMA 16

AZIENDA ASL		INDIRIZZO	N. TELEFONO	N. FAX
ROMA A	Dipartimento Prevenzione	Via Boncompagni 101, 00187	06/77305255	06/42882800
ROMA B	Dipartimento Prevenzione	V.le Bardanzellu 8, 00155	06/41434946	06/41434936
ROMA C	Dipartimento Prevenzione	Via Monza 2, 00182	06/51006549	06/5100667
ROMA D	Dipartimento Prevenzione	Via Dell'Imbrecciato 71/B-73, 00149	06/55192325-26	06/55192324
ROMA E	Dipartimento Prevenzione	P.zza S.Maria Della Pietà 5, 00135	06/30600444	638354828
ROMA F	Dipartimento Prevenzione	Via Terme Di Traiano 39/A, 00053 Civitavecchia	0766/591683	0766/591604
ROMA G	Dipartimento Prevenzione	Via F.lli Gualandi 35, 00012 Guidonia	0774/6545731	0774/355073
ROMA H	Dipartimento Prevenzione	P.zza Della Rotonda 4, 00041 Albano Laziale	06/93275330	06/93275317
LATINA	Dipartimento Prevenzione	V.le P.L. Nervi c/o centro comm.le LatinaFiori Torre 2 Girasoli - Latina	0773/6553491	0773/6553409 0773/6553409
RIETI	Dipartimento Prevenzione	V.le Maraini 5, 02100	0746/278870	0746/278800
VITERBO	Dipartimento Prevenzione	Via I.Garbini 29/G 01100	0761/236700	0761/236732
FROSINONE	Dipartimento Prevenzione	Via A.Fabi 2, 03100	0775/882358	0775/882301

PARTE II

LABORATORI DI SMIELATURA CONTO TERZI, CONSORTILI O A LOCAZIONE TEMPORANEA

6. Introduzione

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 considerazione 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 (pericolose) interpretazioni personali della normativa in materia.

E' 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.

7. 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.

8. Registrazione e comunicazione di inizio attività

- 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.

- Le Aziende che invece sono già in possesso di registrazione o autorizzazione devono presentare richiesta di modifica dell'attività.
- Le Aziende che usufruiscono di procedure semplificate (Determinazione 1 giugno 2007 n. 1948) non rientrano in tale campo di applicazione.

9. Requisiti per poter utilizzare i laboratori di smielatura

Gli apicoltori che intendono usufruire dei laboratori di smielatura 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.

10. Requisiti generali in materia di igiene

(Applicazione art. 5 e Allegato II° 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.

11. 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 sopraccitati. 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 di cui alla SCEDA 18 - **Documento di Trasporto Miele (DDT)**.

Detto allegato 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.

12. 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.

13. RegISTRAZIONI

Il locatore deve predisporre un il "Registro del Locatore" 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) (SCHEDA 18).

14. 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.

Areazione sufficiente	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Naturale	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Forzata	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Lavabi n° _____ situati in: _____

Provvisi di rubinetteria non manuale	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Acqua corrente calda e fredda	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Erogatore di sapone liquido	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Asciugamani a perdere	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Attrezzature ed utensili in materiale idoneo	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
----------------------------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Idonei dispositivi atti ad evitare la presenza di animali indesiderati	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Registro di Carico e Scarico aggiornato	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Presenza del piano di autocontrollo	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Piano di autocontrollo correttamente applicato	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

In caso di laboratori con registrazione Conto Terzi, Consortili o a locazione temporanea:

1. chi usufruisce del laboratorio è in possesso del codice aziendale?	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
2. il miele invasettato ed immesso in fusti:				
- è etichettato ai fini della tracciabilità?	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
- è accompagnato da un Documento di Trasporto (DDT)?	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
3. è presente, a cura del locatore, il "registro del locatore"?	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Effettuato campionamento	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------

Note _____

Data _____

Il Responsabile del laboratorio di smielatura
(o delegato)

Il Verbalizzante

SEZIONE 5

ETICHETTATURA MIELE

INDICE SEZIONE 5

- 1. Le denominazioni di vendita**
- 2. Sede, nome o ragione sociale**
- 3. Il Paese di origine del prodotto**
- 4. Il Peso netto**
- 5. L'identificativo di lotto**
- 6. Il termine minimo di conservazione (T.M.C)**
- 7. Altre indicazioni facoltative**
- 8. Miele per uso industriale**
- 9. Approfondimenti**

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, nonché la relativa pubblicità”*, che regola l’etichettatura dei prodotti alimentari in generale ed il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25.10.2011 ribadiscono, rispettivamente all’articolo 2 ed all’articolo 7, 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 possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche;
4. attribuire all’alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.

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 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 o dei paesi di origine;
- 4) il peso netto;
- 5) l’identificativo di lotto;
- 6) l’indicazione del termine minimo di conservazione.

1. Le denominazioni di vendita

La direttiva 2001/110/CE riporta la definizione di miele quale: *“sostanza dolce naturale che le api producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori, che si trovano su parti vive di piante, che esse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare”*.

La denominazione 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).

Alla denominazione “miele”, potranno anche essere aggiunte, ove presenti, eventuali criteri di qualità previsti dalla normativa comunitaria e posseduti dal prodotto (ad esempio, marchio DOP, IGP, etc.).

Vanno evitate altre denominazioni espressamente non previste dalla legislazione vigente (es. puro, purissimo, vergine integrale, ecc.).

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.

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” (cioè miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C), ecc.

Da ultimo, il miele che:

- possiede un gusto o un odore anomali;
 - ha iniziato un processo di fermentazione;
 - è effervescente;
 - è stato surriscaldato (trattato termicamente al di fuori della fase di estrazione);
- 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*”.

2. Sede, nome o ragione sociale

Nelle etichette deve essere sempre indicato il nome (o la ragione sociale o il marchio) e la sede di almeno uno dei seguenti soggetti: produttore o confezionatore o venditore. Inoltre deve essere indicata la sede della stabilimento (laboratorio) di confezionamento, se non coincide con l’informazione precedente già inserita in etichetta.

3. Il Paese di origine del prodotto

E’ obbligatorio menzionare in etichetta il Paese o i Paesi d’origine in cui il miele è stato raccolto. Nel nostro caso: “Paese di origine: Italia”. L’indicazione del Paese (o dei Paesi) di origine deve essere stampata con caratteri tipografici la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm ed è apposta in etichetta nello stesso campo visivo ed in prossimità della denominazione di vendita. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cmq l’altezza minima della parte mediana dei caratteri tipografici è pari o superiore a 0,9 mm.

4. Il Peso netto

Attualmente non è prescritto che le confezioni di miele debbano rispettare determinate gamme di peso.

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.

La disciplina metrologica (DPR 391/80) regola le altezze minime dei caratteri in base al peso (volume) del prodotto. Fino a 50 g o ml 2 mm. Da 50 g a 200 g o ml 3 mm. Da 200 g a 1000 g o ml 4 mm. Oltre 1000 g o ml 6 mm.

5. 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.

6. Il termine minimo di conservazione (T.M.C)

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. Il T.M.C. va indicato a discrezione del confezionatore. In pratica si ritiene valido per il miele un T.M.C. di 18 mesi (in questo caso va indicato con mese ed anno); alcuni però ritengono corretto un T.M.C. di due anni (in questo caso può essere indicato con il solo anno).

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.

7. Altre indicazioni facoltative:

Oltre alle informazioni obbligatorie possono essere incluse le seguenti informazioni relative a:

- modalità di conservazione;
- anno di produzione;
- l'etichettatura nutrizionale/composizione analitica
- gli adempimenti ambientali;
- consigli per l'uso;
- linguaggi/segni per i non vedenti.

8. Miele per uso industriale

Come specificato per le varie denominazioni, il miele per uso industriale è un miele che può:

- a) avere un gusto o un odore anomali;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
- c) essere stato surriscaldato.

APPROFONDIMENTI

“Aggiunta al miele di altre sostanze”

Il D.lgs 179/04, di attuazione della direttiva 2001/110/CE, vieta l'aggiunta al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, di qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, e l'effettuazione di qualsiasi altra aggiunta se non di miele (art. 4). Sulla base di tale principio, preparati ad esempio a base di nocciole e miele, non possono riportare in etichetta il termine “miele” ma, un nome di fantasia e/o “Preparazione alimentare a base di miele e nocciole” (con le relative %).

“La localizzazione regionale, territoriale o topografica”

La Commissione Europea, nella nota esplicativa n.61913.OTC.2005.EN sulla Dir. 2001/110/CE, ha espresso alcune puntualizzazioni; in particolare, se in etichetta viene rivendicata un'origine territoriale, è necessario indicare la precisa localizzazione regionale, territoriale o topografica del luogo. Alla luce di tale determinazione, la dizione “miele di bosco dell'Appennino centrale”, non appare sufficiente, data l'estensione di tale catena montuosa, a rivendicare, in assenza della localizzazione regionale e topografica, una precisa origine territoriale.

“I marchi di origine e di qualità”

I criteri di qualità possono essere individuati nelle DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazioni geografiche protette), STG (specialità tradizionali garantite) e produzioni con metodo biologico.

In tal 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 Alimentari e Forestali.

“La doppia indicazione floreale e/o vegetale”

Circa l'indicazione dell'origine floreale e/o vegetale nel caso di miele di duplice o multipla origine floreale si precisa, anche alla luce della *Nota esplicativa sulla direttiva 2001/110/CE della Commissione Europea del 22 gennaio 2006*, che:

- 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;
- ciascuna delle origini botaniche indicate deve essere significativa ed il miele deve provenire interamente o principalmente dalle due origini indicate;
- il miele deve avere, come nel caso dell'indicazione monofloreale, caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche riconducibili alla duplice origine da cui proviene.

L'indicazione in etichetta della doppia origine botanica e/o floreale, al posto del termine “millefiori” è pertanto consentita, a condizione che ricorrano le condizioni precedentemente richiamate.

Allorché i fiori indicati non abbiano lo stesso periodo di produzione di nettare e la stessa origine geografica, si ritiene possa essere indicata la duplice o multipla origine floreale a condizione che il termine “miscela” appaia chiaramente in etichetta.

Il termine “Miscela...”

Il termine “millefiori” (o multiflora o anche poliflora) si associa ad un ambiente multifloreale e definisce il miele che deriva dall'attività naturale dalle api ma che non può essere definito uniflorale. Tale termine non può invece essere utilizzato per un miele ottenuto dalla miscelazione artificialmente prodotta, da parte dell'uomo, di mieli unifloreali; in quest'ultimo caso, la dizione corretta da utilizzare è quella di “Miscela di mieli”.

Pertanto, il termine “Miscela...” implica l'intervento dell'uomo nel formare un prodotto finale.

“Millefiori”

La circolare MIPAF n. 4 del 31.05.2012 avente per oggetto “Applicazione del d.lgs 21 maggio 2004 n. 179, concernente produzione e commercializzazione del miele” definisce che:

- non può definirsi miele “Millefiori” un prodotto derivante dalla miscelazione di diversi mieli di origine monofloreale;
- 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 l’area di produzione, ai sensi dell’articolo 2 comma 4 della Direttiva 2001/110/CE, si fa riferimento al paese o i paesi in cui il miele è stato raccolto, i quali devono essere indicati in etichetta (art. 2 bis – legge n. 81 dell’11.03.2006);
- a salvaguardia dei interessi del consumatore deve essere garantito il pieno rispetto delle norme che disciplinano la tracciabilità delle produzioni;
- in analogia con le produzioni di origine monofloreali nell’etichettatura del termine “Millefiori” può essere utilizzato in associazione alla denominazione legale di vendita “Miele”;
- per il miele di produzione italiana, in merito all’obbligo di indicazione in etichetta del paese di origine del prodotto, questo è altresì da intendersi assolto anche attraverso la dizione “Miele Italiano”.

“Il sigillo di garanzia”

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. Sul sigillo di garanzia si possono riportare i dati dell’etichetta.

“Modifica del D.lgs 179/2004 in merito al Paese di origine”

La direttiva 2001/110/CE consente, nel caso di miele originario di più Stati membri o Paesi terzi, di sostituire le indicazioni degli Stati o Paesi stessi, a seconda dei casi, con le seguenti diciture:

- miscela di mieli originari della CE;
- miscela di mieli non originari della CE;
- miscela di mieli originari e non originari della CE.

Tale possibilità risulta ad oggi esclusa (per i prodotti italiani) ai sensi della legge 11.3.2006 n. 81 che ha modificato il D.lgs 21.10.2004 n.179, di recepimento della sopramenzionata direttiva, imponendo l’obbligo di indicazione in etichetta del Paese o dei Paesi di origine in cui il miele è stato raccolto.

“La dimensione dei caratteri”

Relativamente alla dimensione dei caratteri, occorre far riferimento alle seguenti misure minime:

- confezioni fino a 50 g: altezza minima 2 mm
- confezioni tra 50 e 200g: altezza minima 3 mm
- confezioni tra 200 e 1000g: altezza minima 4 mm
- confezioni superiori a 1000g: altezza minima 6 mm

“L’organizzazione dei dati”

La denominazione di vendita, il peso e il termine minimo di conservazione, devono comparire nello stesso campo visivo.

“Il termine minimo di conservazione: definizione”

Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso 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.

“Il periodo di produzione”

Non è obbligatorio, ma è sempre un utile dato informativo per il consumatore (ad esempio, scrivendo miele raccolto nella primavera del 2010).

“Le modalità di conservazione del miele”

Non è obbligatorio specificare le modalità di conservazione per il miele.

Per il miele va comunque benissimo la scritta "per mantenere questo prodotto più a lungo inalterato conservare il vasetto in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce".

“L’etichettatura nutrizionale”:

Non è obbligatoria ed è disciplinata da un apposito decreto (D.lgs n. 77/93). I valori da dichiarare in etichetta sono valori medi, generalmente ricavati dai dati ottenibili dalla vasta bibliografia esistente sul miele (anche se è ovviamente possibile mettere dati ricavati dall’analisi effettuata sull’alimento).

Un esempio di etichetta nutrizionale per 100 g di miele, può essere la seguente:

- valore energetico 320 Kcal - 1360 KJ

- proteine 0 g

- carboidrati 80 g

- grassi 0 g

“Adempimenti ambientali”

Nulla vieta che il suggerimento ambientale "non disperdere il vetro nell'ambiente" od il logo corrispondente, venga messo in etichetta. Altre possibili informazioni: simbologia relativa al riciclo dei vasetti ed alla assenza di piombo nel vetro.

“Miele per uso industriale”

Il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti». Per quanto riguarda il miele per uso industriale, utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto, può essere designato, nella denominazione di vendita, con il solo termine «miele»; tuttavia l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di “miele per uso industriale”.

SEZIONE 6

SEGNALAZIONE DEI CASI DI MORIA DELLE API

Introduzione

Alla luce delle forti preoccupazioni scaturite a livello internazionale e nazionale per le ingenti morie di alveari intervenute in questi ultimi anni, si è ritenuto di mettere a punto un questionario per la segnalazione ufficiale dei casi di moria degli alveari.

Con il termine di moria si dovranno intendere quei fenomeni che comportano la riduzione di almeno il 20% (valore di riferimento per la rimonta fisiologica) degli alveari posseduti in un apiario. Segue la scheda 11 che può essere utilizzata da tutti coloro che, a diverso titolo, operano nel settore apistico per la segnalazione di fenomeni di moria di alveari.

SCHEMA 12

SCHEMA PER LA RILEVAZIONE DELLE MORIE DI ALVEARI

Luogo e data: _____

DATI ANAGRAFICI: Viene segnalata moria di alveari presso l'apiario del sig./rappresentante legale/società:

_____ indirizzo email: _____

residente nel Comune di: _____ in via _____

_____ n. _____ CAP _____ Prov. _____ tel. _____, codice aziendale IT _____

UBICAZIONE DELL'APIARIO

L'apiario è sito nel Comune di _____ Prov. _____ CAP _____

Loc./Via _____

Coordinate geografiche dell'apiario (GIS) _____

Tipo di zona: Pianura Collina MontagnaDestinazione d'uso (specificare la percentuale): Agricoltura intensiva (____%) specificare _____ Agricoltura estensiva (____%) Boschi (____%) Pascoli (____%) Abitativa (____%) Industriale (____%) Altro _____**ENTITA' DELLA MORIA:**

A quando risale la mortalità? (specificare mese e anno) _____

L'apiario (prima della moria) era composto da N. totale di alveari: _____. Il N. di alveari riscontrati morti è di: _____

Sono eventualmente stati riscontrati alveari vivi ma spopolati/fortemente ridotti di numero? _____ Se sì, quanti? _____

Note _____ Da quanti anni è apicoltore? _____

Sono già stati segnalati dall'apicoltore altri casi di morie (mortalità superiore al 20% degli alveari posseduti) negli ultimi 5 anni? Sì, regolarmente Sì, occasionalmente No, è la prima volta

A chi/cosa è stata imputata la causa delle morie gravi (>20%) nel passato? (specificare : es. varroa, noseemiasi, avvelenamento, peste americana, peste europea, erroneo trattamento, etc.)? _____

Come venne accertata la causa di moria? laboratorio di analisi apicoltore più esperto è solo un sospetto**NELL'ATTUALE FENOMENO DI MORIA,** quale causa viene sospettata? _____Come è stata accertata la causa di moria? laboratorio di analisi apicoltore più esperto è solo un sospettoLe api morte sono state acquistate nell'ultimo anno? Sì No In parte

specificare quanti alveari sono morti rispetto al totale di quelli eventualmente acquistati: _____/_____

Sono presenti FONTI DI INQUINAMENTO NEL RAGGIO DI 1,5 KM DALL'APIARIO? No Sì, impianti industriali (specificare il tipo) _____ Sì, discariche

Sì, pesticidi impiegati in agricoltura intensiva (es. frutteti, mais, girasole, etc.): _____

Note (es. eventualmente includere informazioni sugli interventi fitosanitari/erbicidi/anticrittogamici eseguiti nelle 2 settimane precedenti la moria/spopolamento, se noti) _____

Sono presenti altri apiari nel raggio di 1,5 Km No Sì

PRATICHE DI ALLEVAMENTO:

In media, quanti telaini vengono sostituiti per arnia, ogni anno? (scrivere il numero) _____

L'apicoltore procede ad una periodica sostituzione delle regine? No Sì; in questo caso ogni quanti anni? _____

Le Regine sono di produzione propria? Sì No In parte (specificare la %) _____

Le api vengono alimentate con miele? No Sì. In tal caso, il miele è: proprio acquistato

Trattamenti eseguiti in apiario 1 mese prima della moria e durata del trattamento: _____

TRATTAMENTI ANTIVARROA REALIZZATI NELL'ULTIMO ANNO:

1) Trattamento Invernale: APISTAN ACIDO OSSALICO GOCCIOLATO

ACIDO OSSALICO SUBLIMATO (specificare il modello di sublimatore usato) _____

Altro (specificare): _____

eseguito nel mese di _____ anno _____, per un totale di (scrivere il numero di volte) _____

2) Trattamento Estivo: APISTAN ACIDO OSSALICO GOCCIOLATO

ACIDO OSSALICO SUBLIMATO (specificare il modello di sublimatore usato) _____

APIVAR APIGUARD APILIFE VAR TIMOLO IN CRISTALLI

Altro (specificare): _____

eseguito nel mese di _____ anno _____, per un totale di (specificare il numero di volte) _____

3) Altri Trattamenti Effettuati (cosa, quando e come) _____

DESCRIVERE I SEGNI OSSERVATI NELLE FAMIGLIE COLPITE (cerchiare i sintomi osservati): api morte sul predellino di volo o sul fondo dell'arnia; api con tremori, immobili, disorientate, aggressive, piccole, nere, con ali deformi, con varroa sul corpo; odori anomali all'apertura dell'arnia; annerimento favi; saccheggio; assenza di covata; larve e/o pupe morte davanti all'arnia o sul predellino; opercoli forati, favi anneriti, covata non compatta, larve filanti, api morte in fase di sfarfallamento; assenza di scorte; presenza di escrementi sul predellino di volo o nell'arnia; graduale spopolamento fino a morte; scomparsa improvvisa delle famiglia; sono morte le famiglie più forti

Altri segni: (descrivere) _____

FIRMA:

Si prega di restituire il questionario compilato al Servizio Veterinario territoriale competente