



**Linea Guida
per la gestione della rintracciabilità
dei prodotti dell'alveare**

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

Indice

Gruppo di lavoro.....	4
1. Introduzione.....	4
Scopi.....	4
Campo di applicazione.....	4
2. Materiali e metodi.....	4
3. Norme di riferimento.....	5
3.1 Disposizioni legali.....	5
3.1.1 Atti comunitari e nazionali.....	5
3.2 Norme e documenti tecnici.....	7
4. Definizioni.....	8
4.1 Termini di base.....	8
4.2 Definizioni relative all'azienda, all'allevamento e all'apicoltore.....	9
4.3 Definizioni relative agli obiettivi della rintracciabilità.....	10
4.3.1 Obiettivi specifici di igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi.....	11
4.3.2 Obiettivi specifici di sanità animale.....	11
4.4 Materie prime e prodotti dell'apicoltura.....	12
4.4.1 Api e alveari.....	13
4.4.2 Materiali e strumentazione.....	14
4.4.3 Alimenti per api, farmaci, sostanze biocide.....	15
4.4.4 Prodotti di apicoltura.....	15
5. Procedura.....	16
5.1 Obiettivi generali.....	16
5.2 Requisiti legali.....	17
5.2.1 Atti comunitari e nazionali.....	17
5.2.1.1 Identificazione e rintracciabilità delle api e degli alveari.....	17
5.2.1.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti alimentari dell'apicoltura e dei mangimi.....	17
5.2.1.2.1 Obblighi generali.....	17
5.2.1.2.2 Requisiti di informazione al consumatore.....	17
5.2.1.2.3 Requisiti sui contenuti informativi del processo produttivo.....	17
5.2.1.2.3.1 Requisiti generali.....	17
5.2.1.2.3.2 Requisiti specifici sui mangimi.....	17
5.2.1.2.3.3 Requisiti specifici sui farmaci veterinari.....	18
5.2.1.2.3.4 Requisiti specifici sui MOCA.....	18
5.2.1.2.3.5 Requisiti specifici sui biocidi/presidi medico-chirurgici.....	18

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

5.2.1.3	Requisiti di rintracciabilità funzionali alla gestione delle non conformità.....	18
5.2.1.3.1:	Gestione delle non conformità agli standard di sanità animale.....	18
5.2.1.3.2:	Gestione delle non conformità agli standard di sicurezza alimentare di alimenti e mangimi.....	18
5.3	Diagramma del sistema di identificazione e rintracciabilità.....	18
5.3.1	Apiario.....	19
5.3.1.1	Fasi di allestimento dell'apiario.....	19
5.3.1.2	Fasi di conduzione dell'apiario.....	20
5.3.2	Laboratorio/mielateria.....	21
5.3.2.1	Fase di introduzione della materia prima.....	21
5.3.2.2	Fasi di preparazione del prodotto finito per l'immissione in commercio.....	22
6	Allegati.....	24
6.1	Allegato 1: Requisiti legali della rintracciabilità dei prodotti dell'apicoltura.....	24
6.2.1.3	Requisiti di identificazione e rintracciabilità funzionali alla gestione delle non conformità...38	
6.2.1.3.1	Gestione delle non conformità agli standard di sanità animale.....	38
6.2.1.3.2	Gestione delle non conformità agli standard di sicurezza alimentare di alimenti e mangimi.....	39
	Bibliografia.....	43

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Gruppo di lavoro

Coordinamento:

D'Ascenzi Carlo (carlo.dascenzi@unipi.it)

Componenti:

Cabbri Riccardo, Ferrai Carlo, Formato Giovanni, Guido Giovanni, Milazzo Jacopo, Mosca Michela, Prestini Giovanni, Settecasì Daniela.

1. Introduzione

Scopi

La realizzazione della linea guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'apicoltura, api incluse, si è sviluppata a partire dal documento redatto dalla Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (UNAAPI) su *“Tracciabilità dell'alveare e dei suoi prodotti, problematiche e possibili soluzioni?”* ed in coerenza con la missione e le finalità statutarie della Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura (SVETAP). Il mandato è stato definito in occasione dell'Assemblea della Società nella seduta del 6 aprile 2017.

Lo scopo del documento è di definire i principi, gli strumenti e le modalità gestionali dell'identificazione e della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare, coerentemente alle norme vigenti in sanità animale e in sicurezza alimentare.

Nella sua prima edizione sono individuate le disposizioni normative e tecniche attinenti alla gestione della rintracciabilità in apicoltura. Nelle edizioni successive saranno definite le migliori pratiche funzionali all'ottemperanza dei requisiti legali, ottimizzando la semplificazione e l'operatività degli strumenti adottati. Allo stesso modo, il documento proporrà opzioni applicative valutate come appropriate alla libertà di scelta dell'apicoltore nel perseguire la sicurezza e la qualità dei propri prodotti nell'esercizio delle proprie facoltà imprenditoriali. Coerentemente agli scopi, e fatti salvi gli obiettivi prioritari dei sistemi di tutela vigenti, il documento descriverà anche delle ipotesi di semplificazione delle procedure applicate nel contesto dell'anagrafe apistica.

Campo di applicazione

Il documento è concepito per essere applicato all'identificazione e alla rintracciabilità dei prodotti dell'alveare nell'ambito delle attività condotte nelle fasi primarie. Il contesto produttivo/aziendale di riferimento è quindi la produzione primaria dei prodotti dell'apicoltura, come definita dall'Accordo CSR n. 59 del 29/04/2010: *“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”*.

Il documento tiene conto del livello di complessità che caratterizza le attività dell'apicoltore professionista.

2. Materiali e metodi

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

La redazione del documento segue la metodologia scientifica del confronto dialettico trasparente fra i componenti del gruppo di lavoro. Il confronto avviene su proposte di testo le cui affermazioni sono istruite con i riferimenti bibliografici o normativi. Allo stesso modo, gli emendamenti a proposte di testo sono accompagnati dai riferimenti bibliografici o normativi che ne sostengono le motivazioni. I riferimenti bibliografici e normativi, sono raccolti ed archiviati come parte integrante del documento nei paragrafi dedicati.

3. Norme di riferimento

Il capitolo è dedicato agli atti normativi e ai documenti tecnici, comprese le norme tecniche volontarie, che hanno rilevanza nella gestione dell'identificazione e della rintracciabilità dei prodotti dell'apicoltura.

3.1 Disposizioni legali

Il paragrafo è dedicato agli atti normativi che disciplinano l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti dell'apicoltura. Le informazioni riportate identificano il tipo di norma, il numero progressivo, la data di promulgazione ed il titolo. Il testo relativo al tipo di norma, numero e alla data di promulgazione contiene il collegamento ipertestuale al testo consolidato dell'atto normativo, aggiornato alla data di pubblicazione della presente Linea Guida.

3.1.1 Atti comunitari e nazionali

Decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317. Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva Unione Europea. Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.

Decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392. Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59.

Decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320. Regolamento di polizia veterinaria.

Decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29. Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti.

Decreto legislativo 14 settembre 2009, n. 142. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

Decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179. Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Decreto legislativo 3 febbraio 2017, n. 26. Disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 767/2009 del 13 luglio 2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

Decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190. Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193. Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari.

Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Direttiva 2001/110/CE, del 20 dicembre 2001, concernente il miele.

Direttiva 2011/91/UE, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Direttiva 82/494/CEE, concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità.

Legge 24 dicembre 2004, n. 313. Disciplina dell'apicoltura.

Legge 28 luglio 2016, n. 154. Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale. [Capo IV Disposizioni in materia di apicoltura].

Legge 30 aprile 1962, n. 283. Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Ministero della Salute. DGISAN, circolare 0018559-04/08/2017-DGSAF-MDS-P. Decreto ministeriale 28 giugno 2016 – Modello 4 informatizzato. Indicazioni operative.

Ministero della Salute. DGISAN, circolare 0023733-P-03/07/2012. Entrata in applicazione del Regolamento (UE) n. 931/2011 concernente la rintracciabilità degli alimenti di origine animale e del Regolamento (UE) n. 161/2012 per quanto riguarda i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano.

Ministero della Salute. DGISAN, circolare 0047556-MDS-P-15/12/2016. Regolamento (CE) 178/2002 - Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati.

Ministero della Salute. DGSAF. Circolare 0016168-31/07/2014-DGSAF-COD_UO-P. Linee guida per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari connesse all'utilizzo di agrofarmaci.

Ministero della Salute. DGSAF. Circolare 0029915-30/11/2015-DGSAF-COD_UO-P. DM 11 agosto 2014. Elementi di chiarimento e implementazione anagrafe apistica.

Ministero della Salute. DGSAF. Circolare 14 agosto 1996, n. 11. Norme tecniche di indirizzo per l'applicazione del Decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317: "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa alla identificazione e alla registrazione degli animali".

Ministero della Salute. Decreto 11 agosto 2014. Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante: «Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale».

Ministero della Salute. Decreto 28 giugno 2016. Modifica dell'allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317, recante: «Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE, relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali».

Ministero della Salute. Decreto 4 dicembre 2009. Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale.

Ministero della Salute. Ordinanza 17 febbraio 1995. Norme per la profilassi della varroasi.

Ministero della Salute. Ordinanza 20 aprile 2004. Norme per la profilassi dell'*Aethina tumida* e del *Tropilaelaps* spp.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Ministero della Salute. Ordinanza 21 aprile 1983. Norme per la profilassi della varroasi. GU n. 120 del 04/05/1983.

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Decreto 10 settembre 1999, n. 356. Regolamento recante misure per la lotta obbligatoria contro il colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*), nel territorio della Repubblica.

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Decreto 25 marzo 2016, n. 2173. Disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli per quanto concerne il Programma Nazionale Triennale a favore del settore dell'apicoltura.

Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265. Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie.

Regolamento (CE) n. 1069/2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002. (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).

Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.

Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano».

Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (UE) 2016/429, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»). [*Il regolamento si applica a decorrere dal 21 aprile 2021, tranne per quanto riguarda gli articoli 270, paragrafo 1, e 274, che si applicano dalla data della sua entrata in vigore*]

Regolamento (UE) 528/2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi.

Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Regolamento (UE) n. 931/2011, relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.

3.2 Norme e documenti tecnici

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Il paragrafo è dedicato ai documenti tecnici, comprese le norme tecniche volontarie. Le citazioni identificano il documento tecnico, indicando gli autori ed il titolo. La citazione, quando il testo è svincolato da diritti di terzi ed è accessibile su siti web istituzionali, è dotata del collegamento ipertestuale alla versione aggiornata. Il coordinatore mette a disposizione del gruppo di lavoro i testi dei documenti non accessibili su siti pubblici.

Codex Alimentarius Commission. 2006. Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System. CAC/GL 60-2006.

Confederazione Nazionale Coldiretti. Manuale di corretta prassi operativa per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi. Regolamenti CE n. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 183/2005.

Conferenza Stato/Regioni. Accordo Stato/Regioni n. 147/CSR del 25/07/2012. "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004".

Conferenza Stato/Regioni. Accordo Stato/Regioni n. 2334 del 28/07/2005. "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.

Conferenza Stato/Regioni. Accordo, Stato/Regioni n. 59 del 29 aprile 2010. "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI). Norma UNI EN ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione".

UNAAPI (2017) "Tracciabilità dell'alveare e dei suoi prodotti, problematiche e possibili soluzioni?"

4. Definizioni

Il capitolo è dedicato alla terminologia necessaria alla redazione della presente Linea Guida. Le definizioni riportano in modo sintetico il significato dei termini utilizzati nel testo, con lo scopo essenziale di chiarirne gli aspetti attinenti alle finalità della presente Linea Guida. Le citazioni attingono da disposizioni legali o, in mancanza, dagli usi registrati in letteratura scientifica, o anche dal linguaggio comune professionale. In ogni caso, la citazione riporta i riferimenti che identificano la fonte.

4.1 Termini di base

Prodotto: risultato di un processo (UNI EN ISO 22005:2008).

Processo: insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita (UNI EN ISO 22005:2008).

Identificazione del lotto: processo di assegnazione di un codice unico a un lotto (UNI EN ISO 22005:2008).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Art. 3, Reg. 178/2002).

Filiera agroalimentare: Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione e movimentazione del mangime e dell'alimento, dalla produzione primaria al consumo. (UNI EN ISO 22005:2008).

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Flusso di materiali: Movimento di qualsiasi materiale in un qualsiasi punto della filiera agroalimentare (UNI EN ISO 22005:2008).

Sistema di rintracciabilità: Totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della sua filiera di produzione e utilizzo (UNI EN ISO 22005:2008).

Partita o lotto di mangimi: una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'identità dell'imballatore, quella dello spediteore o l'etichettatura e, nel caso di un processo produttivo, un'unità di produzione prodotta in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate nello stesso impianto (Art. 3 Reg. 767/2009)

Partita o Lotto di prodotti alimentari: insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (Art. 13 D.lgs. 109/1992; Art. 1 Direttiva 2011/91/UE)¹.

4.2 Definizioni relative all'azienda, all'allevamento e all'apicoltore

Il paragrafo è dedicato alle definizioni che qualificano le tipologie di allevamento di api e di apicoltore, comprese le attività che li caratterizzano. In coerenza alle finalità del documento, l'area di riferimento è quella della produzione primaria.

Allevamento (di api): detenzione di uno o più apiari, anche collocati in postazioni differenti, appartenenti ad un unico proprietario (Art. 2 Decreto MINSAL 4/12/2009). Nella forma di "allevamento d'autoconsumo" consiste nella detenzione di uno o più apiari ad esclusivo uso domestico privato. Alcune regioni hanno definito i limiti. Es.: <10 alveari (es.: Art. 6 L.R. Marche n. 33/2012).

Apicoltore: chiunque detiene e conduce alveari (Art. 3, comma 1 Legge 313/2004). Nella forma di "apicoltore nomade" pratica il nomadismo (gruppo SVETAP). Nella forma di "apicoltore professionista" esercita l'attività di apicoltore (Art. 2, Legge 313/2004) a titolo principale (Art. 3, comma 3 Legge 313/2004).

Azienda [di allevamento animali]: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, ivi comprese stalle di sosta e mercati (Art. 1 DPR 317/1996).

Codice di registrazione: codice assegnato dall'autorità competente del Controllo Ufficiale al momento della registrazione dell'allevamento, costituito da: 1) due lettere per la sigla dello Stato (IT); 2) tre cifre per il codice ISTAT del Comune (es. 001); 3) due lettere per la sigla della Provincia (es. RM); 4) numero progressivo assegnato all'azienda su base comunale (es. 002). Tale codice identifica univocamente, su tutto il territorio nazionale, l'attività di apicoltura indipendentemente dalla collocazione dei diversi apiari, che potrebbero trovarsi sul territorio di competenza di differenti servizi veterinari (DPR 30 aprile 1996, n. 317; Circolare del Ministero della sanità 14 agosto 1996, n. 11; Decreto 11 agosto 2014).

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Art. 3, Reg. 178/2002).

Detentore di animali: persona fisica o giuridica responsabile degli animali, anche temporaneamente (Art. 1 DPR 317/1996).

¹ Definizione giuridicamente e tecnicamente sovrapponibile a quella di "partita" ai sensi della Direttiva 2011/91/UE.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (Art. 3, Reg. 178/2002).

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Art. 3, Reg. 178/2002).

Imprenditore apistico: Detiene e conduce alveari ai sensi dell'articolo 2135 del Codice Civile. (Art. 3, comma 2 Legge 313/2004).

Impresa alimentare: 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.2 Reg. 178/2002).

Impresa nel settore dei mangimi, ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produca, trasformi o immagazzini mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali (Art. 3 Reg. 178/2002).

Nomadismo: la conduzione dell'allevamento apistico a fini di incremento produttivo che prevede uno o più spostamenti dell'apiario nel corso dell'anno (Art. 2, comma 3, lettera e) Legge 313/2004).

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Art. 3, Reg. 178/2002).

Operatore del settore dei mangimi: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo (Art. 3, Reg. 178/2002).

Operatore [degli animali]: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile di animali o prodotti, anche per un periodo limitato, eccetto i detentori di animali da compagnia e i veterinari (Reg. 2016/429).

Postazione: il sito di un apiario (Art. 2, comma 3 lettera d) Legge 313/2004).

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 e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Art. 3, Reg. 178/2002).

Professionista degli animali: una persona fisica o giuridica che di professione si occupa di animali o di prodotti, diversa dagli operatori o dai veterinari (Reg. 2016/429).

Proprietario dell'allevamento: qualsiasi persona fisica o giuridica proprietaria degli alveari. Ciascun proprietario viene univocamente identificato dal suo codice fiscale e dal codice identificativo attribuito all'atto della registrazione (Art. 2 Decreto MINSAL 4/12/2009).

Stabilimento [di allevamenti animali]: i locali e le strutture di qualsiasi tipo o, nel caso dell'allevamento all'aria aperta, qualsiasi ambiente o luogo in cui sono detenuti animali o materiale germinale, su base temporanea o permanente (Reg. 2016/429).

Trasportatore [di animali]: un operatore che trasporta animali per proprio conto o per conto terzi (Reg. 2016/429).

4.3 Definizioni relative agli obiettivi della rintracciabilità

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

Il paragrafo è dedicato agli termini relativi agli obiettivi della rintracciabilità nel contesto delle attività primarie condotte dall'apicoltore.

4.3.1 Obiettivi specifici di igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi

Alimenti a rischio: alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano (Art 14 Reg. 178/2002).

Autorità competente: il Ministero della salute e, ciascuno per le proprie competenze, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie locali (Art. 2 Decreto MINSAL 4/12/2009).

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Art. 3, Reg. 178/2002).

Etichettatura (dei prodotti alimentari): qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento (Reg. 1169/2011).

Igiene degli alimenti: Misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (art 2 Reg. 852/2004).

Informazione al consumatore: informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1, del Reg. 178/2002/CE, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o, in alternativa, delle modalità di richiamo dell'alimento (Accordo S/R n. 2334/2005).

Manuali di corretta prassi igienica: documenti tecnici in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP elaborati ai sensi dell'articolo 7 del Regolamento CE 852/2004, che gli stati membri valutano al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste.

Pericolo alimentare: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (Reg. 178/2002).

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute (Accordo S/R n. 2334/2005).

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute (Accordo S/R n. 2334/2005).

Rischio alimentare: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. 178/2002).

Ritiro del mangime: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi (Accordo S/R n. 2334/2005).

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare (Accordo S/R n. 2334/2005).

4.3.2 Obiettivi specifici di sanità animale

Agente patogeno (agente di malattia): un patogeno trasmissibile agli animali o all'uomo in grado di provocare una malattia negli animali (Reg. 2016/429).

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

Anagrafe apistica: il sistema di identificazione e di registrazione degli apicoltori e degli apiari (Art. 2 Decreto MINSAL 04/12/2009).

Animali: animali vertebrati e invertebrati. Gli “*animali terrestri*” sono identificati nei volatili, mammiferi terrestri, api e calabroni. Gli “*animali detenuti*” sono animali detenuti dall'uomo. Gli “*animali selvatici*” sono diversi dagli animali detenuti (Reg. 2016/429).

Biosicurezza: l'insieme delle misure gestionali e fisiche volte a ridurre il rischio di introduzione, sviluppo e diffusione delle malattie (Reg. 2016/429).

Caso: la conferma ufficiale, su qualsiasi animale o carcassa, di una delle malattie elencate nell'allegato I (Direttiva 82/494/CEE).

Focolaio primario: focolaio epidemiologicamente non collegato con un altro focolaio manifestatosi in precedenza nella stessa regione di uno Stato membro, ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE, o il primo focolaio in un'altra regione dello stesso Stato membro (Direttiva 82/494/CEE).

Focolaio: l'azienda o il luogo situati nel territorio della Comunità in cui sono riuniti animali e in cui uno o più casi sono stati ufficialmente confermati (Direttiva 82/494/CEE).

Malattia: la presenza di infezioni e infestazioni negli animali, con o senza manifestazioni cliniche o patologiche, causata da uno o più agenti patogeni (Reg. 2016/429).

Malattie elencate [soggette a denuncia]: malattie degli animali per le quali si applicano le disposizioni delle norme vigenti in materia di sanità animale (Reg. 2016/429 corretto da gruppo SVETAP). Le malattie elencate delle api sono: peste europea, peste americana, noseemiasi, acariasi (DPR 320/1954), varroasi (Ordinanza MinSal 21/04/1983 e s.m.i.); *Aethina tumida* e acaro *Tropilaelaps* (Ordinanza MinSal 20/04/2004).

Pericolo: un agente patogeno in un animale o un prodotto o una condizione di un animale o un prodotto che potrebbe avere un effetto nocivo sulla salute umana o animale (Reg. 2016/429).

Rischio: la probabilità dell'insorgenza e la probabile entità delle conseguenze biologiche ed economiche di un effetto nocivo per la sanità animale o pubblica (Reg. 2016/429).

Unità epidemiologica: un gruppo di animali con la stessa probabilità di esposizione ad un agente patogeno (Reg. 2016/429).

Veterinario ufficiale: un veterinario autorizzato dall'autorità competente e adeguatamente qualificato per eseguire le attività ufficiali conformemente alle norme che tutelano la salute animale (Reg. 2016/429).

Zona di protezione: una zona che circonda e comprende il luogo di un focolaio, in cui si applicano misure di controllo volte ad impedire la diffusione della malattia al di là della stessa (Reg. 2016/429).

Zona di sorveglianza: una zona, istituita attorno alla zona di protezione, dove si applicano misure di controllo volte ad impedire la diffusione della malattia al di là della zona di protezione (Reg. 2016/429).

Zona soggetta a restrizioni: una zona in cui si applicano restrizioni ai movimenti di taluni animali o prodotti e altre misure di controllo delle malattie, al fine di prevenire la diffusione di una malattia particolare ad aree cui non si applicano restrizioni; una zona soggetta a restrizioni può, se del caso, comprendere zone di protezione e di sorveglianza (Reg. 2016/429).

4.4 Materie prime e prodotti dell'apicoltura

Il paragrafo è dedicato:

ai materiali che, in quanto utilizzati nei processi produttivi dell'apicoltura, costituiscono le materie prime;

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

ai materiali che, in quanto output dei processi produttivi dell'apicoltura, costituiscono prodotti finiti o semilavorati per ulteriori destinazioni produttive.

4.4.1 Api e alveari

Il paragrafo è dedicato alle api nel contesto in cui si trovano, compresi i contenitori in cui vivono.

Alveare: l'arnia contenente una famiglia di api (Art. 2, comma 3, lettera b) Legge 313/2004). Nella forma di "alveare da pappa reale, starter e/o finitore" è destinato prioritariamente alla produzione di celle reali, api regine e pappa reale; può essere transitoriamente privo di ape regina; periodicamente viene sottoposto ad asportazione di celle reali o pappa reale, così come all'aggiunta di favi di covata; può avere durata limitata; dotato di contenitore durevole e a volte di dimensioni e fogge particolari (gruppo SVETAP).

Ape regina: in *Apis mellifera spp.* è l'unico individuo di sesso femminile presente nella colonia dotato di capacità riproduttiva; è responsabile della coesione e dell'armonico sviluppo della famiglia. Generalmente ve ne è solo una feconda per colonia. Sviluppate naturalmente in occasione della sciamatura o del rinnovo, le api regine sono anche allevate dagli apicoltori con specifiche tecniche. Può essere oggetto di cessione e commercio, oltre che inclusa nella famiglia d'api, come ape regina con api accompagnatrici e come "pupa" di ape regina in cella reale opercolata (Gruppo SVETAP).

Apiario: un insieme unitario di alveari (Art. 2, comma 3, lettera c) Legge 313/2004). Nella forma di "apiario nomade" viene spostato una o più volte nel corso dell'anno, mentre nella forma di "apiario stanziale" non viene spostato nell'arco dell'anno (Art. 2 LR Toscana n. 21/2009).

Famiglia d'api o colonia d'api: insieme unitario di api costituito da api operaie (femmine), centinaia di fuchi (maschi), una ape regina, organizzato in modo da sviluppare in modo armonioso rispetto al contesto (così detto: "superorganismo"), provvedendo alla costruzione di favi sui quali far sviluppare la covata e immagazzinare le riserve di cibo (nettare, miele, pappa reale, polline). Nell'apicoltura razionale, le riserve di cibo sono accumulate in maniera ed in quantità tale da poter essere raccolte dall'apicoltore senza compromettere il sostentamento della stessa. Insieme al contenitore (arnia), rappresenta l'alveare. Rappresenta in apicoltura il "capo zootecnico" (gruppo SVETAP).

Favo: struttura in cera costruita dalle api al fine di soddisfare le dinamiche dell'alveare, quali immagazzinamento delle scorte alimentari o deposizione e sviluppo della covata. Secondo la visione olistica dell'alveare è considerato lo scheletro del "superorganismo", costituendo il sostegno fisico e mezzo di trasmissione dei messaggi vibratorii per tutte le api della famiglia. Il favo di covata si caratterizza per contenere prevalentemente uova deposte, larve e pupe; può andare a costituire nuclei o sciami artificiali con lo sviluppo o l'aggiunta di una regina, destinati ad essere ceduti o riutilizzati in azienda (gruppo SVETAP).

Nucleo: nuova colonia di api (api operaie, fuchi ed ape regina) derivata da sciame naturale o artificiale, che, a pieno sviluppo, è composto da favi con covata di diversa età e da favi con riserve alimentari (miele e polline), una regina solitamente dell'anno di formazione del nucleo e da una quantità di api tale da coprire completamente tutti e cinque i favi in entrambe le facce; i nuclei vengono di norma collocati provvisoriamente in arnie più piccole di legno o di polistirolo. Le produzioni di miele, polline e pappa reale che realizza sono destinate al solo sostentamento della colonia. Tuttavia, il nucleo si distingue dallo sciame originario per essere dotato di sufficiente stabilità ed autonomia della famiglia, cosicché possa essere destinato ad attività produttive in azienda, o fatto oggetto di cessione a terzi. Nella forma di "nucleo da impollinazione" è destinato ad essere impiegato tal quale per il servizio di impollinazione, in alcuni casi "a perdere"; nella forma di "nucleo di fecondazione" è destinato alla produzione di api regine per riutilizzo aziendale o per commercializzazione (gruppo SVETAP).

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

Pacco d'api: gruppo di api adulte (da 1kg fino a 2,5 kg), con o senza ape regina (nel caso di presenza l'ape regina è solitamente presente in una gabbietta da trasporto collocata all'interno del pacco d'api), contenuti in un contenitore adatto al trasporto e normalmente provvisto di un nutritoire con sciroppo zuccherino o candito, per una durata limitata a qualche giorno. È destinato ad essere ceduto o riutilizzato in azienda (gruppo SVETAP).

Sciame: la colonia di api, in fase di sviluppo, composta da api operaie, fuchi, con una regina, oppure in procinto di averla. Nella forma di "sciame naturale" deriva dalla migrazione da una colonia popolosa. Nella forma di "sciame artificiale" deriva dalla divisione di una famiglia d'api operata dall'apicoltore. Può essere senza favi, o con pochi favi (fino a 6-7), comunque insufficienti a riempire il nido di un'arnia. Il contenitore dello sciame può avere dimensione ridotta (detto portasciami) in funzione del numero di favi e talvolta è costituito da materiale poco durevole. Lo stato di sviluppo che lo caratterizza non lo rende immediatamente destinabile alla produzione, fino al raggiungimento dello stato di nucleo (gruppo SVETAP).

4.4.2 Materiali e strumentazione

Il paragrafo è dedicato ai materiali inerti e agli strumenti impiegati nella gestione degli alveari, compresi i contenitori per i prodotti.

Apiscampo: strumento in grado di allontanare in 24-48 h le api dai melari nel nido o in altri melari sottostanti, mediante un sistema-trappola. Viene applicato fra il nido e i melari al momento della raccolta dei melari per la successiva smielatura (gruppo SVETAP).

Arnica: il contenitore per api (Art. 2, Legge 313/2004).

Escludi-regina: griglia, solitamente fatta da materiale plastico o metallico, utilizzata per consentire il passaggio selettivo delle sole api operaie dal nido al melario (gruppo SVETAP).

Foglio cereo: lamina di cera fusa, prestampata, che l'apicoltore monta sul telaio da nido o da melario e mette a disposizione delle api perché vi costruiscano le celle esagonali di cera (favi), destinati a contenere le scorte (nettare, miele o polline) o covata (gruppo SVETAP).

Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA): materiali e oggetti, allo stato di prodotti finiti, che sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari o che sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine, o di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili (Art. 1 Reg. 1935/2004 modificato da gruppo SVETAP).

Melario: porzione dell'arnia/alveare destinata a contenere il miele in assenza di covata, prelevato periodicamente dall'apicoltore per trasformarlo in alimento (gruppo SVETAP).

Nido: porzione dell'arnia/alveare destinata all'allevamento della covata ed all'immagazzinaggio delle scorte alimentari finalizzate al sostentamento della colonia nel corso dell'anno (gruppo SVETAP).

Nutritoire: recipiente applicabile sul coprifavo o all'interno dell'arnia con il fine di somministrare mangimi, acqua e farmaci. Possono essere del tipo "a tasca", collocabile nello spazio di un telaino di nido o di melario, "frontale" applicabile all'interno dell'arnia attraverso la porticina, "cilindrico", generalmente da 500-2000 cc applicabile sul coprifavo" o del tipo "jumbo", rettangolare, da 6 litri, collocabile sul coprifavo (gruppo SVETAP).

Portasciami: arnietta di dimensioni ridotte, di legno o altro materiale, impiegata per il contenimento ed il trasporto di sciami (gruppo SVETAP).

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

Recipienti/involucro/capsule/tappi per miele, polline e altri prodotti alimentari di apicoltura: Contenitori di prodotti alimentari dell'apicoltura conformi ai requisiti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) (gruppo SVETAP).

Telaino da melario: intelaiatura destinata ad essere inserita nel melario, solitamente in legno, predisposta ad albergare il rispettivo favo (gruppo SVETAP).

Telaino da nido: intelaiatura destinata ad essere inserita nel nido, solitamente in legno, predisposta ad albergare il rispettivo favo (gruppo SVETAP).

Trappola da polline: strumento apistico rappresentato da un sistema-trappola impiegato per la raccolta in campo del polline (gruppo SVETAP).

4.4.3 Alimenti per api, farmaci, sostanze biocide.

Il paragrafo è dedicato ai mangimi, ai farmaci somministrati alle api, ed alle sostanze impiegate nella pulizia e disinfezione di superfici ed ambienti.

Biocida: qualsiasi sostanza o miscela utilizzata allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica (Reg. 528/2012, modificato da gruppo SVETAP).

Candito: mangime in pasta per api. Nella forma di mangime complementare può essere composto solo da saccarosio, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio e acqua in proporzioni variabili. Nella forma di mangime completo per api presenta anche una quota proteica (es. da farine di soia, lievito) e vitaminica (gruppo SVETAP).

Disinfettante: Sostanza capace di distruggere microrganismi nocivi. In apicoltura viene impiegato in qualità di presidio medicochirurgico/biocida per la disinfezione di attrezzature ed ambienti, come arnie, laboratorio dove si trattano i prodotti alimentari dell'apicoltura (gruppo SVETAP).

Mangime o alimento per animali: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (Reg. 178/2002). In forma di "mangime complementare per api" è un mangime composto per api con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera soltanto se utilizzato in associazione con altri mangimi (Reg. 767/2009, modificato). In forma di "mangime completo per api" è un mangime composto per api che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera (Reg. 767/2009, modificato da gruppo SVETAP).

Medicinale veterinario: ogni sostanza o associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e profilattiche delle malattie animali (Dlgs 193/2006).

Miele somministrato alle api: Miele utilizzato nell'alimentazione delle api, in qualità di mangime (gruppo SVETAP).

Polline somministrato alle api: Polline utilizzato nell'alimentazione delle api in qualità di mangime (gruppo SVETAP).

Sciroppo: mangime complementare per api costituito da una soluzione liquida di zuccheri, quali glucosio, fruttosio e saccarosio (gruppo SVETAP).

4.4.4 Prodotti di apicoltura

Il paragrafo è dedicato ai prodotti dei processi produttivi dell'apicoltura.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

Animale destinato alla produzione di alimenti: qualsivoglia animale nutrito, allevato o detenuto per la produzione di alimenti destinati al consumo umano, ivi inclusi animali che non sono destinati al consumo umano, ma appartengono alle specie che possono essere normalmente destinate al consumo umano nella Comunità (Reg. 767/2009).

Animali non destinati alla produzione di alimenti: qualsivoglia animale nutrito, allevato o detenuto, ma non destinato al consumo umano, ad esempio animali da pelliccia, animali da compagnia e animali detenuti in laboratori, giardini zoologici o circhi (Reg. 767/2009).

Cera d'api: prodotto ottenuto dalle api per la costruzione di favi o di opercoli o di altre strutture necessarie alla vita dell'alveare. Dopo una prima lavorazione in azienda (es. separazione dalle impurità, fusione, pressatura) si può prestare a molti usi alimentari, ma anche in settori produttivi diversi quale, ad esempio, la cosmetica. Può inoltre essere utilizzata come additivo alimentare con codice E 901 (Punto 2, DGR Emilia Romagna n. 65/2017, modificato da gruppo SVETAP).

Derivati dei prodotti dell'alveare: alimenti derivati dai prodotti dell'alveare quali, ad esempio, idromele, aceto di mele, estratti da larve, estratti da larve con pappa reale, etc. (gruppo SVETAP)

Miele: la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (Art. 1 D.lgs. 179/2004).

Pappa (o gelatina) reale: elaborata dalle api nutrici attraverso la secrezione delle ghiandole ipofaringee e mandibolari. Costituisce il nutrimento esclusivo di tutte le larve dalla schiusa al terzo giorno di vita e dell'ape regina per tutta la durata della sua vita (Punto 2, DGR Emilia Romagna n. 165/2017).

Polline: risultato dell'agglutinazione di pollini floreali realizzata dalle api operaie, con nettare (e/o miele) e secrezioni salivari, raccolto all'ingresso dell'arnia, attraverso l'impiego di trappole per polline (Gruppo SVETAP).

Prodotti dell'alveare: prodotti dell'allevamento delle api e loro derivati quali il miele, la cera d'api, la pappa reale o gelatina reale, il polline, il propoli, il veleno d'api, le api e le api regine, l'idromele e l'aceto di miele (Art. 2 Legge regionale (Toscana) n. 21/2009).

Prodotti d'origine animale: alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue (...) (Reg. 853/2004).

Propoli: è il prodotto raccolto ed elaborato dalle api a partire dalla resinosa che ricopre le gemme di certi alberi (es. pioppo), che le api adoperano per rivestire e proteggere l'arnia; viene utilizzata in farmacologia, in dietologia e in cosmetica. (Gruppo SVETAP).

Sottoprodotti di origine animale: corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma (Reg. 1069/2009).

Veleno d'api: prodotto dell'alveare rappresentato da una secrezione ottenuta da specifiche ghiandole velenifere delle api di sesso femminile, ape regina inclusa. Può essere raccolto per l'impiego in preparati farmaceutici o cosmetici (gruppo SVETAP).

5. Procedura

5.1 Obiettivi generali

1. Determinare la storia e l'origine delle api e dei prodotti dell'apicoltura.
2. Gestire efficacemente ed in modo appropriato il ritiro e/o il richiamo di prodotti non conformi.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

3. Gestire efficacemente ed in modo appropriato l'individuazione delle cause di non conformità.
4. Gestire efficacemente ed in modo appropriato l'identificazione degli operatori della filiera dei prodotti dell'alveare.
5. Gestire efficacemente ed in modo appropriato la verifica di informazioni specifiche sul prodotto.
6. Gestire efficacemente ed in modo appropriato la comunicazione con gli OSA, le Autorità Competenti del CU e con i consumatori.
7. Migliorare l'efficacia, la produttività e la redditività dell'azienda.

5.2 Requisiti legali

I requisiti legali sono riportati integralmente nell'Allegato 1.

In sintesi:

5.2.1 Atti comunitari e nazionali

5.2.1.1 Identificazione e rintracciabilità delle api e degli alveari

Legge 24 dicembre 2004, n. 313	Art. 6. Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività; Art. 10. Sanzioni.
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009	Art. 1 Oggetto e finalità; Art. 3 Anagrafe apistica; Art. 4 Cartello identificativo; Art. 5 Manuale operativo; Art. 6 Compiti del proprietario; Art. 7 Compiti del servizio veterinario delle ASL; Art. 8 Compiti delle regioni e delle province autonome
Decreto MINSAL 11 agosto 2014	Allegato (Manuale operativo per la gestione della anagrafe apistica nazionale 4. Generazione di un account per operare in BDA; 6. Registrazione dell'apicoltore nella anagrafe apistica nazionale; 6.1 Registrazione in BDA ed assegnazione del codice univoco identificativo dell'apicoltore; 6.2 Cartello identificativo; 8. Tipologia attività e di allevamento, classificazione apiari, specie e sottospecie allevata; Allegato C documento d'accompagnamento (identificazione alveari, sciame/nuclei, pacchi d'api, regine).
Decreto MINSAL 28 giugno 2016.	Art. 2 Modalità operative. <i>[n.d.r.: dal 2 settembre 2017 la compilazione del modello 4 [assimilato a Allegato C, n.d.r.] dovrà essere effettuata esclusivamente in modalità informatica]</i>
Legge 28 luglio 2016, n. 154.	Capo IV Disposizioni in materia di apicoltura. Art. 34 Disposizioni in materia di apicoltura e di prodotti apistici.

5.2.1.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti alimentari dell'apicoltura e dei mangimi

5.2.1.2.1 Obblighi generali

Reg. 178/2002.	Art. 18 Rintracciabilità.
Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334	Art. 5 Rintracciabilità; Art. 8 Gestione della rintracciabilità e documentazione correlata; Art. 10 Controllo ufficiale. Verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitari.
Reg. 931/2011	Art. 3 Requisiti di rintracciabilità
Dlgs. 5 aprile 2006, n. 190	Art. 2 Violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità

5.2.1.2.2 Requisiti di informazione al consumatore

Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109	Art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati; Art. 13 Lotto; Art. 14 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati; Art. 16 Vendita dei prodotti sfusi; Art. 17. Prodotti non destinati al consumatore; Art. 18 Sanzioni
Direttiva 2011/91/UE	Art. 1; Art. 2; Art. 3; Art. 4; Art. 5; Art. 6.
Dlgs maggio 2004, n. 179	Art. 3;

5.2.1.2.3 Requisiti sui contenuti informativi del processo produttivo

5.2.1.2.3.1 Requisiti generali

Reg. 852/2004	Allegato I. Produzione Primaria. Parte A: Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate. III. Tenuta delle registrazioni.
Dlgs 6 novembre 2007, n. 193	Art. 6. Sanzioni

5.2.1.2.3.2 Requisiti specifici sui mangimi

Reg. n. 183/2005	Allegato I. Produzione Primaria, Parte A Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1. II. Tenuta di registri; Allegato III. Buona pratica di alimentazione degli animali
Dlgs 14 settembre 2009, n. 142.	Art. 5. Violazioni relative ad obblighi specifici
Reg. 767/2009	Art. 4 Prescrizioni in materia di sicurezza e di commercializzazione; Art. 11 Principi per l'etichettatura e la presentazione; Art. 15 Prescrizioni obbligatorie generali in materia di etichettatura.
Dlgs 3 febbraio 2017, n. 26	Art. 4 Violazioni riguardanti le responsabilità e gli obblighi delle imprese nel settore dei mangimi; Art. 8 Violazioni riguardanti i principi per l'etichettatura e la presentazione; Art. 11 Violazioni riguardanti la presentazione delle

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017
		Pagg. 28

	indicazioni di etichettatura; Art. 12 Violazioni riguardanti le prescrizioni obbligatorie in materia di etichettatura.
--	--

5.2.1.2.3.3 Requisiti specifici sui farmaci veterinari

Dlgs 6 aprile 2006, n. 193	Art. 79. Registro dei trattamenti di animali destinati alla produzione di alimenti; Art. 108. Sanzioni.
----------------------------	---

5.2.1.2.3.4 Requisiti specifici sui MOCA

Reg. 1935/2004	Art. 2 Definizioni; Art. 15 Etichettatura; Art. 16 Dichiarazione di conformità; Art. 17 Rintracciabilità;
Dlgs 10 febbraio 2017, n. 29	Art. 4 Violazione degli obblighi in materia di etichettatura di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1935/2004; Art. 5 Violazione degli obblighi in materia di rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari derivanti dall'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004; Art. 11 Violazioni di lieve entità.

5.2.1.2.3.5 Requisiti specifici sui biocidi/presidi medico-chirurgici

Reg. (UE) n. 528/2012	Articolo 69 Classificazione, imballaggio ed etichettatura dei biocidi
DPR 6 ottobre 1998, n. 392	Art. 9. Pubblicità dei presidi
Legge 283/1962	Art. 9 (<i>Divieto di detenzione nei locali di lavorazione di sostanze il cui impiego non è consentito</i>)

5.2.1.3 Requisiti di rintracciabilità funzionali alla gestione delle non conformità

5.2.1.3.1: Gestione delle non conformità agli standard di sanità animale

REGIO DECRETO 27 luglio 1934, n. 1265	CAPO III. Delle misure contro la diffusione delle malattie infettive degli animali Art. 264.
DPR 8 febbraio 1954, n. 320	Art. 2; Art. 3; Art. 154.
Ministero della Salute. Ordinanza 21 aprile 1983	Art. 2
Ministero della Salute. Ordinanza 17 febbraio 1995, Art. 1	Art. 1
Ministero della Salute. Ordinanza 20 aprile 2004	Art. 1; Art. 2

5.2.1.3.2: Gestione delle non conformità agli standard di sicurezza alimentare di alimenti e mangimi

Reg. 178/2002	Art 14 Requisiti di sicurezza degli alimenti; Art.15 Requisiti di sicurezza dei mangimi; Art. 19 Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare; Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi: operatori del settore dei mangimi.
Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334	Art. 6 Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari; Articolo 7 Ritiro e richiamo dei mangimi; Art. 9 Ritiro e richiamo di un prodotto;
Accordo CSR 25 luglio 2012 n. 147	3.7.2. Procedura per il ritiro dal mercato delle merci non idonee
Dlgs 5 aprile 2006, n. 190	Art. 3 Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato; Art. 4. Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori di cui agli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002; Art. 5. Violazione degli obblighi nei confronti dell'operatore che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento ai sensi degli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002; Art. 6. Violazione degli obblighi specifici a carico degli operatori del settore dei mangimi di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 178/2002.

5.3 Diagramma del sistema di identificazione e rintracciabilità

Descrizione grafica del processo di produzione con l'evidenziazione dei passaggi critici ai fini della rintracciabilità. Il paragrafo ha la finalità di rappresentare in modo semplice ed immediato il sistema di rintracciabilità conforme ai requisiti legali e tecnici.

5.3.1 Apiario

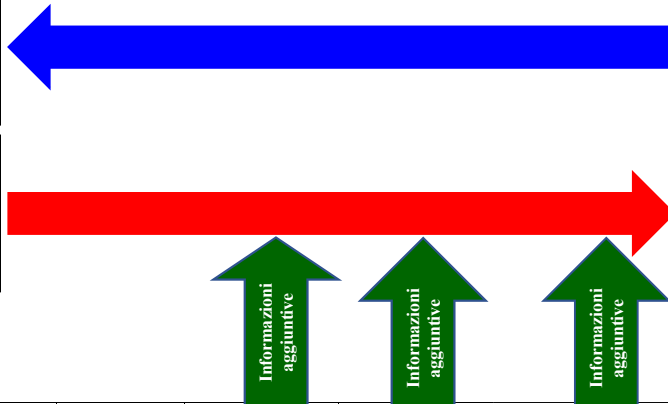
5.3.1.1 Fasi di allestimento dell'apiario

N	Oggetto dell'identificazione	Requisiti normativi e obiettivi gestionali aziendali	Rischi di non conformità coinvolti
5.3.1.1.1	Azienda/Apicoltore primario professionista	<p>Iscrizione Banca Dati Anagrafe Apistica Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Legge 28 luglio 2016, n. 154</p> <p>Apposizione cartello identificativo Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Legge 28 luglio 2016, n. 154</p>	<p>Mancanza presupposti di sanità animale e sicurezza alimentare. Attività clandestina</p>
5.3.1.1.2	Apiari/alveari/postazioni	<p>Denuncia annuale Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Legge 28 luglio 2016, n. 154 Legge 24 dicembre 2004, n. 313 [norme regionali]</p>	<p>Mancanza presupposti di sanità animale e sicurezza alimentare. Attività clandestina</p>
5.3.1.1.3	Arnie, telaini, fogli cerei, altri dispositivi connessi acquistati nuovi	<p>Garanzie sulla tutela della salute animale (biosicurezza) e sulla tutela della sicurezza alimentare. DPR 08 febbraio 1954, n. 320. Reg. 178/2002, Art 17. Reg. 852/2004.</p>	<p>Malattie diffuse delle api. (es. Altre malattie delle api (tecnopatie). Mancanza di benessere delle api. Contaminazione inaccettabile dei prodotti dell'apicoltura.</p>
5.3.1.1.4	Api/alveari completi acquistati da altri allevamenti.	<p>Dichiarazione di provenienza e destinazione a cura dello spediteiro DPR 08 febbraio 1954, n. 320 Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Decreto MINSAL 28 giugno 2016 Legge 28 luglio 2016, n. 154</p> <p>Attestazione sanitaria DM 11 agosto 2014 Circolare MINSAL 30/11/2015 Obbligo solo per disposizioni specifiche MINSAL e norme regionali, o in caso di zona sottoposta a restrizioni sanitarie; come integrazione al (Allegato C) è un obbligo dello spediteiro</p>	<p>Malattie diffuse delle api</p>
		<p>Garanzie sull'applicazione delle buone pratiche di allevamento finalizzate alla tutela della salute animale e sulla sicurezza alimentare. DPR 08 febbraio 1954, n. 320. Regolamento (UE) 2016/429. Reg. 178/2002, Art 17. Reg. 852/2004.</p>	<p>Malattie diffuse delle api. (es. Altre malattie delle api (tecnopatie). Mancanza di benessere delle api. Mancanza requisiti di sicurezza alimentare.</p>

Codice identificativo univoco dell'apicoltore.
Tipologia attività; modalità di allevamento;
classificazione dell'apiario detenuto; specie e sottospecie allevata; ubicazione apiario con georeferenziazione

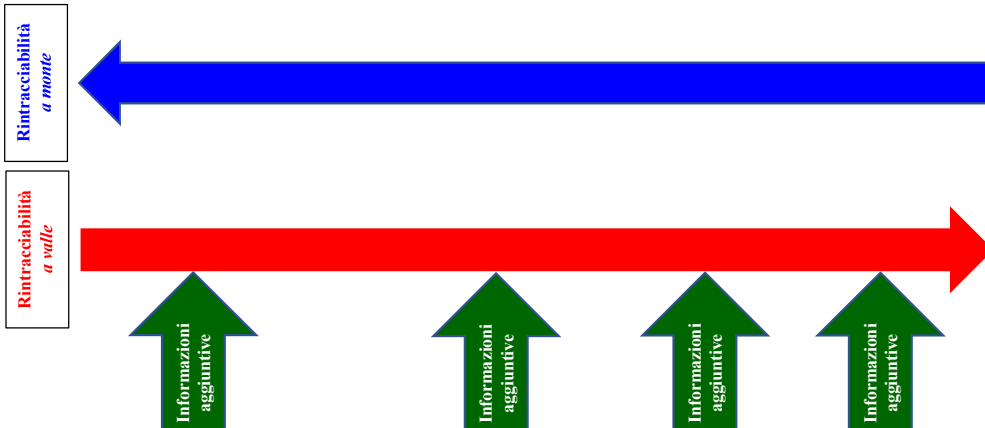
Rintracciabilità
a valle

Rintracciabilità
a monte



SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP.2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

		Regolamento (UE) n. 931/2011	
		Regolamento (UE) n. 931/2011	
5.3.1.2 Fasi di conduzione dell'apiario			
N	Oggetto dell'identificazione	Requisiti normativi e obiettivi gestionali aziendali	Rischi di non conformità coinvolti
5.3.1.2.1	Localizzazione della postazione entro il raggio massimo di volo delle api (1,5 km) o il raggio minimo della zona di protezione: Varroa: 5 km; Peste Americana: 1 km; Aethina tumida: 20 km.	Ottemperanza ai divieti di spostamento DPR 08 febbraio 1954, n. 320 Decreto MIPAF 10 settembre 1999, n. 356. Garanzie sull'applicazione delle buone pratiche di allevamento finalizzate alla tutela della salute animale e della sicurezza alimentare. DPR 08 febbraio 1954, n. 320. Regolamento (UE) 2016/429. Reg. 178/2002, Art. 17. Reg. 852/2004. Regolamento (UE) n. 931/2011	Malattie diffuse delle api. Malattie delle piante (colpo di fuoco batterico delle pomacee) Malattie diffuse delle api. Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare, con particolare riferimento a: residui di prodotti fitosanitari; residui di biocidi; metalli pesanti; radionuclidi; PCB e Diossine; alcaloidi pirrolizidinici.
5.3.1.2.2	Arnie/Alveari	Garanzie sulle unità produttive che compongono l'apiario	Mancanza di requisiti di rintracciabilità.
5.3.1.2.3	Mangimi.	Garanzie sul corretto impiego dei mangimi Reg. 178/2002. Reg. 852/2004. Reg. 183/2005.	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare e di salute e benessere animale.
5.3.1.2.4	T Trattamenti farmaceutici.	Garanzie sul corretto impiego dei farmaci veterinari. Reg. 178/2002. Reg. 852/2004. Dlgs. 6 aprile 2006, n. 193	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare e di salute e benessere animale. Residui di farmaci veterinari superiori agli MRL.
5.3.1.2.5	Impiego di biocidi (detergenti, disinfettanti, rodenticidi ecc.).	Garanzie sul corretto impiego dei biocidi/presidi medico-chirurgici Legge 30 aprile 1962 n. 283 Reg. 178/2002. Reg. 852/2004. DPR 6 ottobre 1998, n. 392 Reg. (UE) n. 528/2012	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare, di salute e benessere animale e di tutela ambientale.



SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura		Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare		SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
5.3.1.2.6	Impiego di recipienti per la raccolta e il trasporto di prodotti alimentari dell'apicoltura.	Garanzie sull'idoneità e sul corretto impiego dei MOCA Reg. 1935/2004	Accreditamento fornitore/prodotto Dichiarazione di conformità	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare.

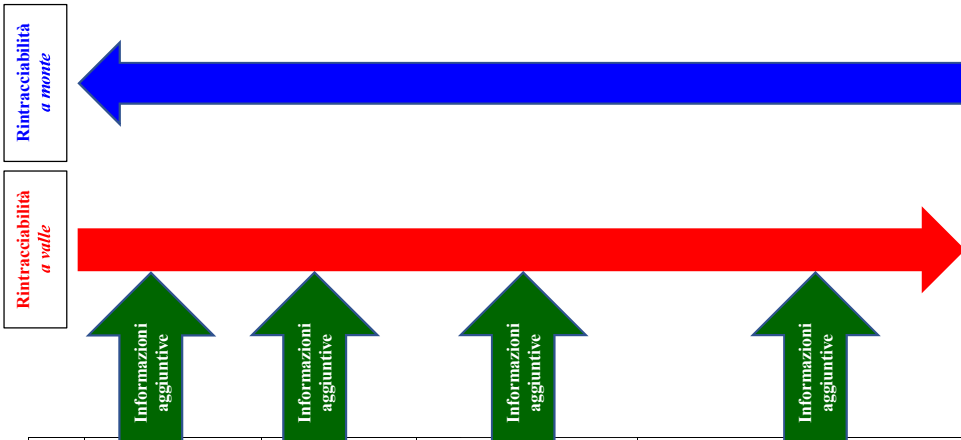


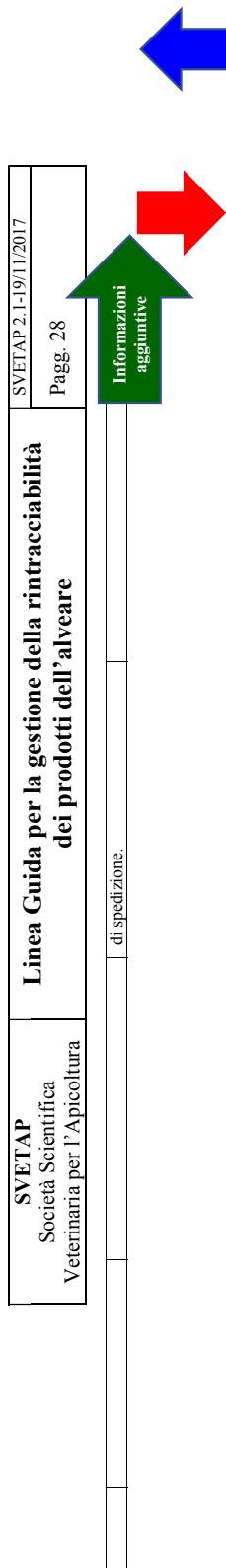
5.3.2 Laboratorio/mieleria
5.3.2.1 Fase di introduzione della materia prima

N	Oggetto dell'identificazione	Requisiti normativi e obiettivi gestionali aziendali	Rischi di non conformità coinvolti
5.3.2.1.1	Laboratorio dell'apicoltore	Registrazione del laboratorio Reg. 852/2004, [norme regionali]	Mancanza presupposti di sicurezza alimentare. Attività clandestina.
5.3.2.1.2	Materia prima introdotta	Mantenimento della qualifica di attività primaria. Reg. 852/2004. Rintracciabilità durante trasporto e consegna. Reg. 178/2002 Differenziazione in base all'origine floreale o vegetale. Dlgs maggio 2004, n. 179. Differenziazione in base all'origine regionale, territoriale o topografica. Dlgs maggio 2004, n. 179. Rintracciabilità. Reg. 178/2002	Mancanza presupposti di sicurezza alimentare. Attività clandestina. Mancanza dei requisiti di rintracciabilità.
5.3.2.1.3	Deposito in laboratorio.	Dimostrazione della correlazione fra localizzazione dell'apiario e caratteristiche palmologiche della materia prima (miele o polline). Dimostrazione che l'origine della materia prima deriva da un apiario con localizzazione attesa. Dimostrazione dell'identificazione della materia prima durante il deposito. Applicazione delle Buone Pratiche di Produzione con dimostrazione di corrette condizioni ambientali di conservazione della materia prima.	Frode commerciale. Frode commerciale. Mancanza dei requisiti di rintracciabilità. Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare.

5.3.2.2 Fasi di preparazione del prodotto finito per l'immissione in commercio

N	Oggetto dell'identificazione	Requisiti normativi e obiettivi gestionali aziendali	Rischi di non conformità coinvolti
5.3.2.2.1	Materia prima, semilavorati e prodotti finiti.	Rintracciabilità. Reg. 178/2002. Requisiti di sicurezza alimentare generali e specifici. Reg. 178/2002. Reg. 852/2004. Dlgs maggio 2004, n. 179.	Mancanza di requisiti di sicurezza alimentare e rintracciabilità.
5.3.2.2.2	Condizioni di produzione	Applicazione delle Buone Prassi di Produzione, ed eventualmente del sistema HACCP.	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare.
5.3.2.2.3	Semilavorato in fase di confezionamento.	Rintracciabilità. Reg. 178/2002.	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare e rintracciabilità.
5.3.2.2.4	Impiego di involucri ed altro materiale di confezionamento idonei.	Garanzie sull'idoneità e sul corretto impiego dei MOCA Reg. 1935/2004	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare.
5.3.2.2.5	Corretta comunicazione al cliente/consumatore	Requisiti di sicurezza alimentare Reg. 178/2002. Partita/Lotto di produzione Reg. 1169/2011. Dlgs. 109/1992. Direttiva 2011/91/EU. Requisiti generali e specifici di etichettatura Reg. 1169/2011 Dlgs maggio 2004, n. 179.	Mancanza dei requisiti igienici e commerciali.
5.3.2.2.6	Clienti precedenti alla vendita al dettaglio.	Rintracciabilità (a valle). Reg. 178/2002. Reg. (UE) 931/2011	Mancanza dei requisiti di sicurezza alimentare e rintracciabilità.





SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

6 Allegati

6.1 Allegato 1: Requisiti legali della rintracciabilità dei prodotti dell'apicoltura

6.2.1 Atti comunitari e nazionali	
6.2.1.1 Identificazione e rintracciabilità delle api e degli alveari	
Legge 24 dicembre 2004, n. 313 Art. 6. Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività.	<p>1. Al fine della profilassi e del controllo sanitario, è fatto obbligo a chiunque detenga apiari e alveari di farne denuncia, anche per il tramite delle associazioni degli apicoltori operanti nel territorio, specificando collocazione e numero di alveari, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, entro il 31 dicembre degli anni nei quali si sia verificata una variazione nella collocazione o nella consistenza degli alveari in misura percentuale pari ad almeno il 10 per cento in più o in meno. Chiunque intraprenda per la prima volta l'attività nelle forme di cui all'articolo 3 è tenuto a darne comunicazione ai sensi del comma 2 del presente articolo.</p> <p>2. Le denunce e le comunicazioni di cui al comma 1 sono indirizzate ai servizi veterinari dell'azienda sanitaria locale competente.</p> <p>3. I trasgressori all'obbligo di denuncia o di comunicazione non possono beneficiare degli incentivi previsti per il settore.</p>
Legge 24 dicembre 2004, n. 313 Art. 10. Sanzioni.	<p>1. Per le violazioni delle disposizioni della presente legge e delle leggi regionali in materia, le regioni provvedono alla determinazione di sanzioni amministrative, fatta salva l'applicazione delle sanzioni per illeciti di natura tributaria di cui ai decreti legislativi 18 dicembre 1997, n. 471 e n. 472, e successive modificazioni, per le quali la competenza resta affidata agli organi statali.</p>
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 1 Oggetto e finalità	<p>1. Il presente decreto promuove e regolamenta l'anagrafe apistica.</p> <p>2. Le principali finalità dell'anagrafe apistica nazionale sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tutela economico-sanitaria e valorizzazione del patrimonio apistico; b) supporto nella trasmissione di informazioni, a tutela del consumatore, del prodotto miele e degli altri prodotti dell'alveare; c) miglioramento delle conoscenze del settore apistico sotto il profilo produttivo e sanitario, anche in riferimento alle politiche di sostegno e alla predisposizione di piani di profilassi e di controllo sanitario. <p>3. I contenuti e le modalità relative alle finalità di cui al comma 2 che riguardano gli aspetti sanitari sono stabiliti con decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, di natura non regolamentare, da adottare entro 180 giorni dall'effettiva attivazione della banca dati dell'anagrafe apistica.</p>
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 3 Anagrafe apistica	<p>1. Nel sistema dell'anagrafe zootecnica nazionale è attivata la sezione dedicata agli apicoltori e agli apiari esistenti sul territorio nazionale, detta anagrafe apistica nazionale.</p> <p>2. L'anagrafe apistica nazionale comprende i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) denuncia e registrazione degli apicoltori e degli allevamenti apistici; b) la banca dati dell'anagrafe apistica, di seguito detta BDA; c) il cartello identificativo; d) registro d'allevamento o qualsiasi altra documentazione atta a registrare informazioni rilevanti ai fini dell'anagrafe apistica nazionale (documenti di trasporto, bolle, fatture, ecc). <p>3. L'anagrafe apistica nazionale si basa:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) sulle denunce e comunicazioni annuali del proprietario degli alveari; b) sull'assegnazione di un codice univoco identificativo ad ogni proprietario di apiari; c) sulla registrazione dei dati nella BDA, da realizzarsi nei tempi e con le modalità stabiliti dal manuale operativo, di cui all'art. 5. <p>4. Sono responsabili del funzionamento del sistema, ciascuno per le proprie competenze secondo quanto stabilito dal presente decreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) il proprietario degli alveari o la persona da lui delegata; b) le Associazioni apicoltori e altre strutture accreditate ad operare nella BDA; c) il CSN; d) i Servizi veterinari delle aziende sanitarie locali; e) l'AGEA quale responsabile del coordinamento e della gestione del SIAN; f) le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano; g) il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali e il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. <p>5. Titolare del trattamento dei dati è il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali per il tramite del Centro servizi nazionale di Teramo.</p>
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 4 Cartello identificativo	<p>1. Ogni apiario è identificato da un cartello identificativo, le cui modalità di gestione e caratteristiche sono stabilite nel manuale operativo, di cui all'art. 5, contenente almeno il codice identificativo univoco per ogni proprietario di apiari.</p> <p>2. Tutti i proprietari hanno l'obbligo di apporre le tabelle in prossimità di ogni apiario secondo quanto precisato nel manuale operativo e comunque in un luogo chiaramente visibile.</p> <p>3. I costi relativi all'acquisto e all'apposizione della/e tabella/e sono a carico del proprietario degli alveari.</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 5 Manuale operativo	<p>1. Le procedure operative di attuazione del presente decreto sono definite con un apposito manuale operativo, comprensivo della necessaria modulistica, da emanarsi entro novanta giorni dalla pubblicazione del presente decreto, secondo quanto disposto dalle procedure previste dall'art. 9, con decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano.</p> <p>2. Il manuale operativo definisce in particolare:</p> <ol style="list-style-type: none"> la procedura di iscrizione nell'anagrafe apistica nazionale; la comunicazione di variazioni dei dati allevamento; la comunicazione di cessazione di attività; la procedura di accreditamento delle Associazioni apicoltori e eventualmente di altri enti; le variazioni da apportarsi alla BDA per comunicazione errate; le aggregazioni dei dati; l'accessibilità ai dati secondo il diverso profilo di utenza; la composizione e l'assegnazione di un codice univoco identificativo di ogni proprietario di alveari; la gestione dei cartelli identificativi. 	
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 6 Compiti del proprietario	<p>1. Il proprietario dell'apiario o la persona da lui delegata:</p> <ol style="list-style-type: none"> denuncia la propria attività all'ASL, e richiede l'attribuzione del codice identificativo; comunica le variazioni riguardanti il proprio allevamento sia direttamente collegandosi alla BDA sia tramite le associazioni nazionali degli apicoltori o altri soggetti delegati. 	
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 7 Compiti del servizio veterinario delle ASL	<p>1. Il servizio veterinario delle ASL competenti per territorio:</p> <ol style="list-style-type: none"> attribuisce il codice identificativo all'apicoltore e registra l'allevamento in BDA; è connesso alla BDA secondo modalità definite dal manuale operativo; provvede all'inserimento delle denunce e comunicazioni degli apicoltori secondo le modalità previste dal manuale operativo; effettua controlli per verificare l'applicazione del presente decreto e ne registra gli esiti in BDA; utilizza i dati contenuti nella BDA per ogni attività finalizzata ai controlli sanitari. 	
Decreto MINSAL 4 dicembre 2009 Art. 8 Compiti delle regioni e delle province autonome	<p>1. Le regioni e le province autonome:</p> <ol style="list-style-type: none"> sono connesse alla BDA anche al fine di utilizzare i dati della stessa per la programmazione di competenza; effettuano la vigilanza ed il controllo per garantire il rispetto dell'applicazione del presente decreto. <p>2. La vigilanza ed il controllo di cui al comma 1 viene svolta sulla base di linee di indirizzo stabilite dal Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali di concerto con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano.</p>	
Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Allegato (Manuale operativo per la gestione della anagrafe apistica nazionale, 4 - Generazione di un account per operare in BDA;	<p>1. I soggetti responsabili del funzionamento del sistema di cui all'art. 3 comma 4 del «decreto» devono presentare richiesta di account alla BDA tramite la compilazione dei moduli digitali predisposti dal Centro Servizi Nazionale in ambiente Internet dopo essersi autenticati mediante la CNS o altro strumento di identificazione informatica di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.</p> <p>2. Il modulo di registrazione on-line prevederà l'inserimento dei propri dati identificativi ed il ruolo che si intenderà assumere, in particolare il richiedente dovrà fornire le seguenti informazioni:</p> <p>nome e cognome; data di nascita; indirizzo per la ricezione di informazioni; indirizzo di posta elettronica; codice fiscale e partita I.V.A. se imprenditore apistico; ruolo che si intende assumere (tra quelli previsti nelle categorie di cui al punto 3 comma 1); consenso al trattamento dei dati personali.</p> <p>Il sistema predisposto dal CSN verifica le informazioni immesse e, superati positivamente i controlli, provvede a generare in BDA l'account richiesto ed a restituire all'indirizzo di posta elettronica riportato nel modulo gli elementi necessari per accedere all'anagrafe apistica (user-id e password). Un operatore del CSN supervisionerà l'iter della richiesta.</p> <p>(...)</p> <p>4. Il CSN provvederà a conservare per almeno 5 anni la documentazione relativa alla richiesta di registrazione.</p>	
Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Allegato 6 - Registrazione dell'apicoltore nella anagrafe apistica nazionale	<p>1. Ogni proprietario di alveari che non sia già registrato presso il servizio veterinario competente è tenuto a dichiarare, accedendo alla BDA, direttamente o tramite persona delegata, l'inizio dell'attività di apicoltura e a richiedere l'assegnazione di un codice identificativo, univoco su tutto il territorio nazionale, che sarà assegnato dal servizio veterinario dell'USL territorialmente competente, in base alla sede legale dell'apicoltore. La dichiarazione deve essere effettuata entro 20 giorni dall'inizio dell'attività di apicoltura. Ai proprietari di alveari già in possesso di un codice aziendale assegnato con regole, modalità e caratteristiche diverse da quelle stabilite nel presente decreto, deve essere assegnato un nuovo codice identificativo secondo le specifiche descritte ai punti 6 e 6.1. Tale aggiornamento dovrà avvenire entro la data di cui al punto 5.1 del presente decreto.</p> <p>2. Il proprietario degli alveari, o suo delegato, dovrà inoltre comunicare alla BDA, all'atto della richiesta di cui al punto 1, se intende egli stesso operare l'aggiornamento della Banca</p>	

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<p>dati Apistica o se intende avvaltersi della facoltà di delegare, ad uno ed uno solo dei soggetti come definiti dal presente manuale operativo, il compito di aggiornare la BDA con le informazioni relative agli eventi di cui ha obbligo di segnalare l'accadimento, nei termini previsti dal presente manuale, indicando gli estremi del proprio delegato individuato. A tal fine l'apicoltore che intende avvaltersi di delega ad altro soggetto dovrà conservare ricevuta con la data di inizio del rapporto e con il visto, per accettazione, del delegato. Il proprietario degli alveari che intenda variare la scelta del proprio delegato dovrà prioritariamente dare formale disdetta dal precedente e quindi indicare il nuovo delegato, nel caso in cui il proprietario degli alveari non operi direttamente in BDA, tale operazione potrà essere effettuata direttamente dal nuovo delegato previa acquisizione di esplicita autorizzazione da parte del proprietario degli alveari. Il nuovo delegato registrerà quindi in BDA, così come già descritto al punto 4.3, il nominativo del proprietario degli alveari conservando agli atti la delega ricevuta nonché l'autorizzazione precedentemente citata. La BDA restituirà al precedente soggetto delegato l'informazione inerente la suddetta variazione.</p> <p>3. Con la dichiarazione di cui al punto 1 si intende assolto l'obbligo della comunicazione di inizio attività di cui all'art.6 della legge n. 313/04 «Disciplina dell'apicoltura».</p> <p>Inoltre, al fine di semplificare le comunicazioni tra i cittadini e la pubblica amministrazione, nei territori in cui è operante lo sportello unico delle attività produttive (SU/AP) sarà possibile attivare lo scambio di informazioni tra BDN e SU/AP tramite meccanismi di cooperazione applicativa per quanto riguarda l'obbligo di registrazione effettuata ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 inerente l'igiene dei prodotti alimentari.</p> <p>1. Ai fini della registrazione dell'apicoltore nell'anagrafe apistica nazionale e dell'assegnazione del codice identificativo univoco, il proprietario di alveari deve registrare, direttamente o tramite delega ad un soggetto delegato, tramite la compilazione dei moduli digitali predisposti dal centro servizi nazionale in ambiente Internet, le informazioni contenute nell'allegato A del presente manuale operativo.</p> <p>Nel caso in cui il proprietario degli alveari si avvalga di un detentore, di cui al punto 3 del presente manuale, le relative informazioni devono essere registrate in BDA secondo quanto previsto nell'allegato A.</p> <p>Il servizio veterinario territorialmente competente, verificata la presenza e la correttezza di tutte le informazioni necessarie, in particolare degli identificativi fiscali del proprietario o legale rappresentante se trattasi di persona giuridica, provvede ad assegnare il codice identificativo individuale ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317 e della Circolare del Ministero della sanità 14 agosto 1996, n. 11.</p> <p>2. Tale codice assegnato sarà utilizzato per identificare univocamente, su tutto il territorio nazionale, l'attività di apicoltura indipendentemente dalla collocazione dei diversi apiari, che potrebbero trovarsi sul territorio di competenza di differenti servizi veterinari.</p> <p>3. La chiave di ricerca dell'attività di apicoltura, pertanto, sarà costituita dall'identificativo fiscale dell'apicoltore a cui corrisponde un codice identificativo alfanumerico.</p> <p>4. Per identificativo fiscale dell'apicoltore deve intendersi il codice fiscale del proprietario degli alveari se trattasi di persona fisica o di ditta individuale oppure il codice fiscale attribuito alla persona giuridica proprietaria degli alveari stessi.</p> <p>5. La struttura del codice identificativo (di 10 caratteri in totale) prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. I primi 2 caratteri rappresentano il codice ISO dello stato italiano (IT); 2. I successivi 3 caratteri identificano il codice ISTAT numerico del comune nel territorio di competenza del servizio veterinario che assegna, in base alla sede legale dell'apicoltore, il codice aziendale a seguito della richiesta effettuata in BDA; 3. I caratteri successivi 3 rappresentano il numero progressivo del numero progressivo su base comunale assegnato dall'apicoltore o suo delegato, le due lettere successive rappresentano la sigla della provincia, i successivi 3 caratteri rappresentano il numero progressivo su base comunale assegnato all'azienda. <p>6. L'assegnazione del codice identificativo rappresenta l'attività propedeutica ad ogni comunicazione di eventi legati all'anagrafe apistica nazionale.</p>
Decreto MINSAL 11 agosto 2014 Allegato 6.1 - Registrazione in BDA ed assegnazione del codice univoco identificativo dell'apicoltore	<p>1. Il cartello identificativo deve avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di materiale resistente agli agenti atmosferici e non deteriorabile nel tempo; • dimensioni minime equivalenti al formato A4; • colore del fondo bianco; • riportante la scritta "anagrafe apistica nazionale - decreto ministeriale 4 dicembre 2009" e il codice identificativo univoco dell'apicoltore; • caratteri della scritta di colore nero e di altezza minima centimetri quattro, stampati o scritti con inchiostro/vernice indelebile. <p>2. Gli apicoltori hanno l'obbligo di apporre il cartello identificativo in un luogo chiaramente visibile in prossimità di ogni apiario.</p> <p>3. I costi relativi all'acquisto e all'apposizione dei cartelli identificativi sono a carico del proprietario degli alveari.</p> <p>Tutti gli apicoltori, direttamente o tramite persona delegata, devono inoltre registrare/aggiornare in BDA le informazioni relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipologia di attività; • modalità di allevamento; • classificazione degli apiari detenuti; • specie e sottospecie allevata.
Decreto MINSAL 28 giugno 2016. Art. 2 Modalità operative [Dal 2 settembre 2017 la compilazione del modello 4 dovrà essere effettuata esclusivamente in modalità informatica.]	<p>1. La compilazione della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, fatto salvo quanto previsto dall'ordinanza del Ministro della salute 28 maggio 2015, art. 3 comma 7, è effettuata esclusivamente in modalità informatica a partire da 12 mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.</p> <p>2. In deroga al comma 1, sono esentate dalla compilazione in modalità informatica della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, le aziende site in zone di cui sia accertata la mancanza di copertura di rete (fissa/mobile), fino a che non avvenga l'adeguamento tecnologico necessario. Le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano rendono pubblico l'elenco aggiornato di dette zone.</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

		<p>3. La consegna di copia della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, ai Servizi veterinari competenti per territorio, così come previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, si intende assolta dalla compilazione dello stesso modello mediante la funzionalità predisposta nella Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica.</p> <p>4. In sede di prima applicazione del presente decreto e sino alla piena operatività della funzionalità informatica, permangono l'obbligo di scortare gli animali durante il trasporto fino alla loro destinazione finale con una copia cartacea del modello informatizzato della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, stampata dalla Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica.</p> <p>5. Al fine di consentire la compilazione della sezione D della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, da parte del trasportatore direttamente nella Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica, è attivata nel sistema informativo veterinario la specifica sezione per la registrazione degli autotrasportatori degli animali.</p> <p>6. Il Servizio veterinario competente nei casi previsti effettua la validazione della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, informatizzata e, ove necessario, completa la stessa mediante compilazione della sezione E (attestazioni sanitarie).</p> <p>7. Al fine di garantire la compilazione in modalità informatica della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, nella Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica sono esposti i servizi web necessari per garantire la cooperazione applicativa con le Banche dati regionali ovvero con altre Amministrazioni dotate di autonomo sistema informativo.</p> <p>8. Le informazioni sulla catena alimentare (CA) di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 sono inserite in apposita sezione dell'allegato al presente decreto.</p> <p>9. Dalla data di entrata in vigore del presente decreto, la compilazione della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4), di cui all'allegato al presente decreto, assolve alla compilazione ed alla presentazione del documento «informazioni sulla catena alimentare» (ICA).</p> <p>10. Il monitoraggio dell'applicazione delle misure previste dal presente decreto è effettuato da un gruppo di lavoro composto da due rappresentanti del Ministero della salute e cinque rappresentanti delle regioni e delle provincie autonome di Trento e Bolzano individuati dal coordinamento interregionale. La partecipazione al suddetto gruppo è senza oneri a carico dell'Amministrazione.</p> <p>2. È fatto obbligo a chiunque detiene alveari di farne, a proprie spese, denuncia e comunicazione di variazione alla banca dati dell'anagrafe apistica nazionale (BDA), di cui al decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali 4 dicembre 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 93 del 22 aprile 2010. Chiunque contravviene all'obbligo di denuncia della detenzione di alveari o di comunicazione della loro variazione all'anagrafe apistica nazionale è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 4.000 euro.</p> <p>3. Agli apicoltori colpiti dalla presenza del parassita <i>Aethina tumida</i> che, a seguito dei provvedimenti adottati dall'autorità sanitaria, hanno distrutto la totalità dei propri alveari è consentita l'immediata reintroduzione dello stesso numero di alveari perduti nella zona di protezione. Tali alveari devono provenire da allevamenti dichiarati indenni dalla presenza del parassita <i>Aethina tumida</i> ed essere accompagnati da idoneo certificato sanitario dei servizi veterinari territorialmente competenti.</p>
Legge 28 luglio 2016, n. 154. [Capo IV Disposizioni in materia di apicoltura] Art. 34 Disposizioni in materia di apicoltura e di prodotti apistici		
Legge 28 luglio 2016, n. 154. [Capo IV Disposizioni in materia di apicoltura] Art. 34 Disposizioni in materia di apicoltura e di prodotti apistici		
6.2.1.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti alimentari dell'apicoltura e dei mangimi.		
6.2.1.2.1 Obblighi generali		
Reg. 178/2002 Art. 18, comma 1		È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
Reg. 178/2002 Art. 18, comma 2		Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
Reg. 178/2002 Art. 18, comma 3		A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
Reg. 178/2002 Art. 18, comma 4		Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.
Reg. 178/2002 Art. 18, comma 4		Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.
Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334 Art. 5 Rintracciabilità		1. Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Nel comma successivo vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competenti. Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei commi 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito ...". Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<p>Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte, ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18, ma non il comma 3.</p> <p>2. Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.</p> <p>Nel caso in cui venga riscontrato, infatti, un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto, fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/riciamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori, derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.</p> <p>Peraltro, l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto da ritirare.</p> <p>Spetta, quindi, agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi, dividendo lo stesso rischio sanitario.</p> <p>Bisogna, tuttavia, considerare quanto disposto all'art. 14, comma 6: "se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio, a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio".</p> <p>3. Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolare la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.</p> <p>4. I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda, che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.</p> <p>Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets - questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto; - all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto. <p>Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.</p> <p>Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo.</p> <p>5. L'articolo 18 si applica a partire dal 1° gennaio 2005. A tale data le imprese devono aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.</p> <p>Resta inteso che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono dimostrare il possesso, preesistente alla data d'entrata in applicazione del Regolamento, di alimenti, materie prime, additivi, mangimi ecc., stoccati.</p> <p>Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005, da quelli introdotti successivamente a tale data.</p> <p>6. Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed onofruitticoli) • 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, prodotti "da consumarsi entro 11"; • 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro"; • 12 anni successivi, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data. <p>Ovviamente vanno conservate sia le informazioni, come anche le fonti dalle quali, le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.</p> <p>1. Il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere tale obiettivo.</p> <p>Gli operatori devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del
<p>Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334 Art. 8 Gestione della rintracciabilità e documentazione correlata</p>	

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
--	--	-----------------------------------

	<p>consumatore finale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consistere di: <ol style="list-style-type: none"> 1) individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito al comma 2 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a monte); 2) individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti, come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle); 3) mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti, come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento. Come già precedentemente evidenziato, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi. 2. Gli operatori devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni, per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime: <ol style="list-style-type: none"> 1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale, ecc.); 2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.); 3. indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita lotto, consegna ecc.) ai sensi dell'art. 18, comma 1; 3. altre informazioni previste da norme specifiche. Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L. per poter procedere alle verifiche dell'efficacia delle operazioni di ritiro/ricambio, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono; esse diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro, come definito agli art. 14 e 15. 3. Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti. Ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es. raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di: <ul style="list-style-type: none"> - tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.); - tutte le forniture/cliente; - modalità/mezzo di distribuzione Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti, è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente; • Numero di telefono; • Numero di fax e indirizzo E-mail; • La disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare. È opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione, inoltre, l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio, al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità, o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare. Anche per quanto riguarda i trasportatori è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutte le informazioni necessarie: <ol style="list-style-type: none"> a) Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore; b) Numero di telefono; c) Numero di fax; d) Indirizzo E-mail. Le informazioni che devono essere rese disponibili alle competenti autorità di controllo, ai fini della rintracciabilità dei prodotti, sono quelle di cui al precedente comma. 4. Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.), si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo. 5. Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi provvedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità, al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, cliente/prodotto consegnato e per quanto possibile, come già detto le procedure interne di rintracciabilità.
Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334 Art. 10. Controllo ufficiale. Verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitari	1. Con il Regolamento (CE) 178/2002 è sancito che la responsabilità primaria per garantire ai consumatori prodotti sicuri, che quindi rispondano pienamente ai requisiti di sicurezza alimentare, spetta agli operatori del settore alimentare ed agli operatori del settore mangimistico. Pertanto, l'intervento degli organi di controllo deve consistere nel: <ul style="list-style-type: none"> • verificare che rispetti tutte le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare colui che importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi; • verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità; • verificare, in caso in cui un alimento o un mangime non risponda o si abbia motivo di ritenere che non risponda ai requisiti di sicurezza, come definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15, che ciascun operatore, per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli da 18 a 20; • prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza;

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<p>• adottare, in caso di mancato ritiro/richiamo del prodotto da parte dell'operatore, ogni iniziativa necessaria, al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;</p> <p>• sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico, nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare all'art.17.</p> <p>Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività, dovranno verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite all'importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi (es. per le carni fresche il decreto legislativo 286/94), come previsto dall'art.17 del Regolamento ed inoltre verificare il rispetto degli obblighi degli artt. da 18 a 20 del citato Regolamento.</p> <p>Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende, ai fini della rintracciabilità, gli organi di controlli dovranno verificare che siano soddisfatte le esigenze del Regolamento rispetto al raggiungimento dell'obiettivo, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria, come detto, spetta all'operatore.</p> <p>2. Le verifiche da parte degli Organi di controllo del Servizio Sanitario Nazionale sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti, disciplinato dalle norme in vigore.</p> <p>In particolare, si richiama il decreto legislativo 3 marzo 1993, n.123 che, all'art 2 definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della lavorazione, del magazzino, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.</p> <p>Pertanto, finché rimane in vigore il citato decreto legislativo n. 123 del 1993, esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto con gli articoli 18 e 19 del Regolamento, mentre per quanto riguarda l'art. 20, si fa riferimento al decreto legislativo n. 223 del 2003, relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.</p> <p>Sempre ai sensi del citato art. 2 del decreto legislativo 123/93, gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame, dandone menzione nel verbale di ispezione. Si tratta di un mandato "a tutto campo", che non riguarda soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell'ambito di emergenze sanitarie, ma che comprende anche le attività ordinarie di carattere sistematico, così come previsto dall'art. 3 del citato decreto Legislativo. D'altra parte, la norma richiamata prevede che le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.</p> <p>E' appena il caso di ricordare che, a fronte dell'ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti "sensibili", gli organi di controllo - fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali - sono tenuti all'osservanza del segreto professionale.</p> <p>Per effetto della normativa vigente e del Regolamento 178/2002, i responsabili di industrie alimentari e mangimistiche, che, a seguito dell'autocontrollo, constatino che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, devono provvedere:</p> <p>a) al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili;</p> <p>b) ad informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.</p> <p>Ciò premesso e chiarito nella prima parte del presente documento l'oggetto della norma, i soggetti obbligati ed i due obblighi derivanti (- chi è il fornitore e che cosa ha consegnato all'operatore alimentare/mangimista;</p> <p>- quali sono i clienti e quali prodotti hanno ricevuto), si tratta di definire un protocollo d'intervento per gli organi incaricati del controllo ufficiale, in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.</p> <p>In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l'obbligo, a carico degli operatori di registrare o documentare approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita.</p> <p>Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica sono, pertanto, le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • natura e quantità della materia prima • nome e recapito dei fornitori • data di ricevimento • natura e quantità dei prodotti commercializzati • nome e recapito dei clienti • data di consegna dei prodotti. <p>E' necessario evidenziare che, ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento, non sono compresi, nel campo di applicazione i vegetali prima della raccolta e, com'è stato chiarito a livello comunitario, i prodotti veterinari ed i fitofarmaci ecc. Per tale motivo questi non sono assoggettati alle prescrizioni dell'articolo 18 del Regolamento, ma a norme specifiche.</p> <p>3. Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo, in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.</p> <p>Al riguardo si ritiene opportuno richiamare l'attenzione sul fatto che l'implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l'efficienza e l'efficacia degli interventi di ritiro e richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale, ma di considerare l'obiettivo sanitario della norma, valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.</p> <p>Nel caso in cui le procedure interne di gestione non si siano dimostrate sufficientemente efficaci a raggiungere l'obiettivo sanitario della norma, è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dal decreto legislativo n. 123 del 1993 e delle indicazioni del decreto legislativo n. 155 del 1999, prescriva il miglioramento delle procedure in essere a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.</p>
--	--

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

Reg. 931/2011 Art. 3, comma 1			<p>Per agevolare ed uniformare gli interventi di controllo ufficiale sul tema della rintracciabilità e della gestione degli aliteria sanitari, si propone un modello di registrazione dell'attività di verifica svolta, utile a documentare l'attività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL che hanno competenza in materia di sicurezza alimentare (allegato II).</p> <p>Gli operatori del settore alimentare garantiscono che le seguenti informazioni concernenti le partite di alimenti di origine animale siano messe a disposizione dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti vengono forniti e dell'autorità competente, se lo richiede:</p> <ol style="list-style-type: none"> una descrizione dettagliata degli alimenti; il volume o la quantità degli alimenti; il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti; il nome e l'indirizzo dello speditore (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti; il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti; il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti; un riferimento di identificazione del lotto o della partita, se necessario; e la data di spedizione.
Reg. 931/2011 Art. 3, comma 2			<p>Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono fornite in aggiunta a qualsiasi informazione richiesta dalle disposizioni della normativa dell'Unione relative alla rintracciabilità degli alimenti di origine animale.</p>
Reg. 931/2011 Art. 3, comma 3			<p>Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono aggiornate quotidianamente e rese disponibili finché può essere ragionevolmente presunto che gli alimenti siano stati consumati.</p> <p>Su richiesta dell'autorità competente, l'operatore del settore alimentare fornisce le informazioni senza indebiti ritardi. Un modulo adeguato in cui vanno fornite le informazioni è a discrezione del fornitore degli alimenti, a condizione che le informazioni di cui al paragrafo 1 siano chiaramente e inequivocabilmente disponibili e consultabili per l'operatore del settore alimentare al quale sono forniti gli alimenti.</p>
Dlgs 5 aprile 2006, n. 190 Art. 2 Violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità			<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro.</p>
6.2.1.2.2 Requisiti di informazione al consumatore			
Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati			<p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto; il volume o la quantità del prodotto; Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.
Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 13 Lotto			<p>1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.</p> <p>2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.</p> <p>3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.</p> <p>4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostata.</p> <p>5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.</p> <p>6. L'indicazione del lotto non è richiesta:</p> <ol style="list-style-type: none"> quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese; per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono: <ol style="list-style-type: none"> venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio, avviati verso organizzazioni di produttori o raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione; per i prodotti alimentari preincariati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata; per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm (Elevato al Quadrato). <p>7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse (<i>con la menzione almeno del giorno e del mese</i>) nonché la menzione di cui all'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391 ("Indicazioni metrologiche", n.d.r.) qualora conforme al disposto del comma 1.</p> <p>8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'Industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 14 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati	del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari. 4. Le indicazioni di cui all'art. 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate. 5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7. 6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati. 7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.
Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 16 Vendita dei prodotti sfusi	(c.) 7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.
Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 17 Prodotti non destinati al consumatore	1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), e) ed h). 2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali. 2-bis. Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'articolo 3, comma 2. <i>Jobbiglio della lingua italiana, n.d.r.</i>
Dlgs 27 gennaio 1992, n. 109 Art. 18 Sanzioni	1. La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diecimila. 2. La violazione delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento. 3. La violazione delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento. 4. La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.
Direttiva 2011/91/UE ² Art 1	4-bis. Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato centrale repressivo frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative. 1. La presente direttiva concerne l'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare. 2. Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
Direttiva 2011/91/UE Art 2	1. Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione come previsto dall'articolo 1, paragrafo 1. 2. Il paragrafo 1 non si applica: a) ai prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono: i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento; ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione; b) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono preconfezionate, sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono preconfezionate ai fini della loro vendita immediata; c) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm ² ; d) alle porzioni individuali di gelato alimentare. L'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple.
Direttiva 2011/91/UE Art. 3	La partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione. Le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, sono determinate e apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati operatori. Esse sono precedute dalla lettera «L», salvo nel caso in cui si distinguono chiaramente dalle altre indicazioni in etichetta.
Direttiva 2011/91/UE Art. 4	Quando le derrate alimentari sono preconfezionate, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera «L» figurano sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta che a esso si accompagna. Quando le derrate alimentari non sono preconfezionate, le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera «L» figurano sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali. Esse figurano in tutti i casi in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.
Direttiva 2011/91/UE Art. 5	Quando il termine minimo di conservazione o la data limite per il consumo figurano in etichetta, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, può non accompagnare la derrata alimentare, purché la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese.

² Direttiva ancora non formalmente recepita nell'ordinamento giuridico Italiano. Le disposizioni sul lotto sono sovrapponibili a quelle riportate dal Dlgs 109/1992, le cui Direttive di riferimento sono state abrogate dal Regolamento 1169/2011, che ha sostituito il Dlgs 109/1992, ma non nei riguardi degli obblighi in materia di indicazioni del lotto.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

Direttiva 2011/91/UE, Art. 6 Dlgs maggio 2004, n. 179 Art. 3	La presente direttiva si applica fatte salve le indicazioni previste dalle disposizioni specifiche dell'Unione. La Commissione pubblica e aggiorna l'elenco delle disposizioni in questione 1. Al miele si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, e le disposizioni indicate ai commi 2 e 3. 2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni: a) la denominazione di vendita "miele" è riservata al miele definito nell'articolo 1, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto; b) la denominazione di vendita di cui all'articolo 1, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla denominazione di vendita "miele", ad eccezione del miele filtrato, del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale; c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione "destinato solo alla preparazione di cibi cotiti"; d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento: 1) all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche; 2) all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata; 3) a criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria; e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto può essere designato con il solo termine "miele" nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale; f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto; g) ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'articolo 1, comma 2, lettera b), numero 6), e comma 3; g-bis) il polline non è considerato un ingrediente, ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei prodotti di cui all'articolo 1 del presente decreto, essendo una componente naturale specifica del miele. (3) 3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), devono figurare in lingua italiana. 4. Il miele destinato ai consumatori deve essere preconfezionato all'origine in contenitori chiusi. 4-bis. <i>Le disposizioni di cui al comma 2, lettera f), non si applicano ai mieli prodotti e confezionati in altri Stati membri nel rispetto delle definizioni e delle norme di cui alla direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001.</i>
6.2.1.2.3 Requisiti sui contenuti informativi del processo produttivo 6.2.1.2.3.1 Requisiti generali	7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta. 8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti: a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali; b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione; c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale; d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale. 9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti: a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocida; b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana. 10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni. 4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 853/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500. 5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (4).
Dlgs 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. Sanzioni.	Dlgs 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. Sanzioni.

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP.2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

<p>Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i></p> <p>Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i></p> <p>Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i></p>	<p>6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 852/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.</p> <p>7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.</p> <p>8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.</p>
<p>6.2.1.2.3.2 Requisiti specifici dei mangimi</p> <p>Reg. n. 183/2005. Allegato I. Produzione Primaria, Parte A Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1. II. Tenuta di registri</p>	<p>1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi. Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.</p> <p>2. Gli operatori del settore dei mangimi devono in particolare tenere registrazioni di:</p> <ol style="list-style-type: none"> ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi; l'uso di sementi geneticamente modificate; ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari; i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi; la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. <p>3. Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole possono assistere gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.</p>
<p>Reg. n. 183/2005 Allegato III. Buona pratica di alimentazione degli animali</p>	<p>Pascolo Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi Somministrazione dei mangimi</p> <ol style="list-style-type: none"> Stoccaggio Distribuzione Mangimi e acqua Personale
<p>Dlgs. 14 settembre 2009, n. 142. Art. 5. Violazioni relative ad obblighi specifici</p>	<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore dei mangimi attivo a livello di produzione primaria ed operazioni correlate che non rispetta i requisiti generali di cui all'Allegato - Parte A, Allegato I, del regolamento è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.</p> <p>(...)</p> <p>4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'allevatore che non si conforma alle disposizioni di cui all'allegato III del regolamento, per l'alimentazione di animali produttori di alimenti è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.</p> <p>(...)</p> <p>6. Fermo restando l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dal presente articolo, quando accerta la violazione di una delle disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3 e 4, l'autorità competente per i controlli fissa un termine entro il quale l'operatore del settore dei mangimi deve adeguarsi alle prescrizioni del regolamento. In caso di mancato adeguamento nel termine fissato, l'operatore del settore dei mangimi è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 ad euro 6.000.</p>
<p>Reg. 76/7/2009, Art. 4 Prescrizioni in materia di sicurezza e di commercializzazione</p>	<p>1. I mangimi possono essere immessi sul mercato ed utilizzati unicamente:</p> <ol style="list-style-type: none"> se sono sicuri; se non hanno effetti nocivi diretti sull'ambiente o sul benessere degli animali. <p>Le condizioni di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 178/2002 si applicano, mutatis mutandis, ai mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti.</p> <p>2. Oltre alle condizioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo, gli operatori del settore dei mangimi che immettono sul mercato i loro prodotti garantiscono che i mangimi:</p> <ol style="list-style-type: none"> siano sani, genuini, di qualità leale, adatti all'impiego previsto e di natura commerciabile; siano etichettati, imballati e presentati conformemente alle disposizioni del presente regolamento e alla legislazione comunitaria in vigore. <p>Le condizioni di cui all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 178/2002 si applicano, mutatis mutandis, ai mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti.</p> <p>3. I mangimi sono conformi alle disposizioni tecniche relative ad impurità e ad altri determinanti chimici di cui all'allegato I al presente regolamento.</p> <p>(...)</p>
<p>Reg. 76/7/2009 Art. 11 Principi per l'etichettatura e la presentazione</p>	<p>2. Le materie prime per mangimi o i mangimi composti commercializzati sfusi o in imballaggi o recipienti non sigillati conformemente all'articolo 23, paragrafo 2, sono corredati di un documento recante tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura prescritte dal presente regolamento.</p> <p>(...)</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

<p>Reg. 767/2009 Art. 15 Prescrizioni obbligatorie generali in materia di etichettatura</p>	<p>Le materie prime per mangiami o i mangiami composti sono immessi sul mercato solo se nell'ambito dell'etichettatura sono fornite le seguenti indicazioni: a) il tipo di mangime: «materia prima per mangiami», «mangime completo» o «mangime complementare», a seconda del caso. — per «mangime completo» può, se del caso, essere utilizzata l'indicazione «mangime completo da allattamento», — per «mangime complementare» possono essere utilizzate, se del caso, le seguenti indicazioni: «mangime minerale» o «mangime complementare d'allattamento»; — per animali da compagnia diversi da gatti e cani le denominazioni «mangime completo» o «mangime complementare» possono essere sostituite dalla denominazione «mangime composto»; b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore dei mangiami responsabile dell'etichettatura; c) il numero di riconoscimento, se disponibile, dello stabilimento della persona responsabile per l'etichettatura, assegnato conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1774/2002 per gli stabilimenti autorizzati a norma dell'articolo 23, paragrafo 2, lettere a), b) e c), del regolamento (CE) n. 1774/2002 o dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1774/2002 oppure dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005; La persona responsabile dell'etichettatura che abbia diversi numeri di riconoscimento utilizza quello assegnatogli in conformità del regolamento (CE) n. 183/2005; d) il numero di riferimento della partita o del lotto; e) il quantitativo netto espresso in unità di massa, per i prodotti solidi, e in unità di volume, per i prodotti liquidi; f) l'elenco degli additivi per mangiami preceduti dalla dicitura «additivi» conformemente al capo I dell'allegato VI o VII, a seconda del caso, e fatte salve le norme in materia di etichettatura stabilite dall'atto giuridico che autorizza l'uso dell'additivo per mangiami corrispondente; e g) il tenore di umidità conformemente al punto 6 dell'allegato I.</p>
<p>Digs 3 febbraio 2017, n. 26. Art. 4 Violazioni riguardanti le responsabilità e gli obblighi delle imprese nel settore dei mangiami</p>	<p>1. La persona responsabile dell'etichettatura che non fornisce alle autorità competenti ogni informazione concernente la composizione o le proprietà dichiarate dei mangiami che immette sul mercato, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, è soggetta alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 1.000 a euro 6.000.</p>
<p>Digs 3 febbraio 2017, n. 26. Art. 8 Violazioni riguardanti i principi per l'etichettatura e la presentazione</p>	<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore dei mangiami che viola le disposizioni di cui all'articolo 11, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 3.000 a euro 12.000. 2. L'operatore del settore dei mangiami che viola le disposizioni di cui all'articolo 11, paragrafi 2 e 3, del regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 1.000 a euro 6.000. 3. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore dei mangiami che prepara o immette in commercio materie prime o mangiami composti che, a seguito di un controllo ufficiale, non risultano rispettare uno o più margini di tolleranza ammessi di cui all'articolo 11, paragrafo 5, e contenuti nell'allegato IV, parte A, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 500 a euro 3.000. 4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore dei mangiami che prepara o immette in commercio materie prime o mangiami composti che, a seguito di un controllo ufficiale, non risultano rispettare uno o più margini di tolleranza ammessi di cui all'articolo 11, paragrafo 5, e contenuti nell'allegato IV, parte B del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 1.000 a euro 6.000.</p>
<p>Digs 3 febbraio 2017, n. 26. Art. 11 Violazioni riguardanti la presentazione delle indicazioni di etichettatura</p>	<p>1. Il responsabile dell'etichettatura che viola le disposizioni di cui all'articolo 14, paragrafi 1 e 2, del regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 500 a euro 3.000.</p>
<p>Digs 3 febbraio 2017, n. 26. Art. 12 Violazioni riguardanti le prescrizioni obbligatorie in materia di etichettatura</p>	<p>1. Il responsabile dell'etichettatura che immette sul mercato materie prime per mangiami, mangiami composti, mangiami destinati a particolari fini nutrizionali o alimenti per animali da compagnia privi di una o più indicazioni obbligatorie di etichettatura o con una o più indicazioni non rispondenti, in violazione delle disposizioni di cui agli articoli 15, 16, 17, 18 e 19 e di cui agli allegati II, V, VI e VII del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 1.000 a euro 6.000, salvo quanto previsto dall'articolo 21 del regolamento. 2. L'operatore del settore dei mangiami che immette sul mercato materie prime per mangiami o mangiami composti oltre la durata minima di conservazione da indicarsi ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 2, lettera c), e dell'articolo 17, paragrafo 1, lettera d), del regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma da euro 250 a euro 2.500.</p>
6.2.1.2.3.3 Requisiti specifici dei farmaci veterinari	
<p>Digs 6 aprile 2006, n. 193 Art. 79 Registro dei trattamenti di animali destinati alla produzione di alimenti</p>	<p>1. Fatti salvi gli obblighi di registrazione da parte del veterinario, di cui all'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE, i proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) numero di lotto; d) quantità; e) nome e indirizzo del fornitore del medicinale;</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<p>f) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; g) data di inizio e di fine del trattamento. 2. Il registro di cui al comma 1, a pagine numerate e vidimato dalla ASL, unitamente alle copie delle prescrizioni medico-veterinarie di cui all'articolo 76, comma 1, ed alla documentazione di acquisto è conservato per cinque anni dall'ultima registrazione anche in caso di abbattimento degli animali prima della scadenza di tale periodo, ed è esibito a richiesta della ASL, per i controlli. 3. Almeno una volta l'anno la ASL esegue una ispezione nel corso della quale accerta anche la tenuta del registro di cui al comma 1 e la sua regolarità.</p> <p>13. Salvo che il fatto costituisca reato, il veterinario o il farmacista o il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio o la persona di cui deve disporre il titolare medesimo o chiunque altro vi è tenuto che non rispetta gli obblighi di comunicazione e di segnalazione previsti dagli articoli 91 e 96, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.600,00 a euro 15.500,00. 17. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto al pagamento della sanzione di cui al comma 13 il fabbricante o il distributore autorizzato che non osserva l'obbligo di registrazione previsto dall'articolo 69, comma 5. È soggetto al pagamento della medesima sanzione il titolare dell'autorizzazione alla vendita diretta che non osserva le prescrizioni imposte dall'articolo 71, il proprietario o il responsabile di animali destinati alla produzione di alimenti che non osserva le disposizioni dell'articolo 79, il titolare degli impianti di cui all'articolo 65 e il veterinario responsabile che non osservano gli obblighi di tenuta del registro stabiliti dall'articolo 80 e dagli articoli 81 e 82.</p>
	<p>6.2.1.2.3.4 Requisiti specifici dei MOCA</p> <p>1. Ai fini del presente regolamento si applicano le pertinenti definizioni di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, fatta eccezione per i termini «rintracciabilità» e «immissione sul mercato» per i quali valgono le seguenti definizioni: a) per «rintracciabilità» s'intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione. (...) 1. Fatte salve le misure specifiche, di cui all'articolo 5, i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue: (...) d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17; e (...) 3. Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile. (...) 7. Al momento della vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili: a) sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi; o b) su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi; o c) su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti; (...). 8. Nelle fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili: a) sui documenti di accompagnamento; o b) sulle etichette o sugli imballaggi; o c) sui materiali e sugli oggetti stessi. (...).</p>
Reg. 1935/2004 Art. 15 Etichettatura	
Reg. 1935/2004 Art. 16 Dichiarazione di conformità	<p>1. Le misure specifiche di cui all'articolo 5 prevedono che i materiali e gli oggetti cui esse si riferiscono siano corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Una documentazione appropriata è disponibile per dimostrare tale conformità. Detta documentazione è resa disponibile alle autorità competenti che la richiedono. 2. In difetto di misure specifiche, il presente regolamento non impedisce agli Stati membri di mantenere in vigore o adottare disposizioni nazionali relative alle dichiarazioni di conformità per materiali e oggetti.</p>
Reg. 1935/2004 Art. 17 Rintracciabilità	<p>1. La rintracciabilità dei materiali e degli oggetti è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità. 2. Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<p>stati forniti i materiali e gli oggetti e se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione. Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano.</p> <p>3. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.</p> <p>Dlgs. 10 febbraio 2017, n. 29 Art. 4 Violazione degli obblighi in materia di etichettatura di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1935/2004</p> <p>Dlgs. 10 febbraio 2017, n. 29 Art. 5 Violazione degli obblighi in materia di rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari derivanti dall'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004</p> <p>Dlgs. 10 febbraio 2017, n. 29 Art. 11 Violazioni di lieve entità</p>
	<p>1. Per il commercio in Italia l'operatore economico indica in lingua italiana le informazioni di cui all'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento.</p> <p>2. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento, l'operatore economico che non ottempera alle disposizioni di cui al comma 1, ed alle prescrizioni previste dall'articolo 15, paragrafi 1, 3, 7 e 8, del regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 1.500 a euro 15.000.</p> <p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che, avendo importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito materiali o oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, essendo a conoscenza o potendo presumere, in base alle informazioni proprie del professionista di settore, la loro non conformità al regolamento ed alle normative vigenti, non avvia immediatamente o comunque prima che intervenga la verifica dell'autorità competente, le operazioni di ritiro dei prodotti difettosi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 ad euro 25.000. La medesima sanzione si applica all'operatore economico che non fornisce ai consumatori immediatamente e, in ogni caso, prima che intervenga la verifica dell'autorità competente, adeguate informazioni sui gravi rischi per la salute umana che possono derivare, direttamente o indirettamente, dai materiali o oggetti di cui al periodo precedente.</p> <p>2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che non dispone di sistemi e di procedure conformi a quanto previsto dall'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 5.000 a euro 60.000.</p> <p>3. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che non rende disponibili alle autorità competenti che ne facciano richiesta le informazioni di cui all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 5.000 a euro 50.000.</p> <p>4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che non ottempera alle disposizioni di cui all'articolo 17, paragrafo 3, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 5.000 a euro 40.000.</p> <p>1. Quando l'organo che procede all'accertamento rileva una o più violazioni di lieve entità, in relazione alle modalità della condotta e all'esiguità del danno o del pericolo, procede alla contestazione a norma dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689, diffidando il trasgressore a regolarizzare le violazioni, ad adoperarsi per elidere o attenuare le eventuali conseguenze dannose o pericolose dell'illiceito, fornisce altresì al trasgressore le prescrizioni necessarie per ottemperare alla diffida. Trascorso il termine fissato nella diffida per l'attuazione delle prescrizioni in essa contenute, l'organo verifica l'effettiva ottemperanza alla diffida stessa. L'ottemperanza alla diffida determina l'estinzione degli illeciti, limitatamente alle violazioni oggetto della stessa. In caso di mancata ottemperanza alla diffida, si procede alla contestazione e notificazione della violazione e alla irrogazione della sanzione a norma delle disposizioni del Capo I, Sezione seconda, della legge 24 novembre 1981, n. 689.</p> <p>2. Il potere di diffida di cui al presente articolo spetta a tutti gli organi che esercitano poteri di accertamento nella materia oggetto del presente decreto a norma delle leggi vigenti. In ogni caso il potere di diffida compete agli ufficiali e agli agenti di polizia giudiziaria che procedono a norma dell'articolo 13, della legge 24 novembre 1981, n. 689.</p>
	<p>6.2.1.2.3.5 Requisiti specifici dei biocidi/presidi medicochirurgici</p> <p>Reg. (UE) n. 528/2012 Articolo 69 Classificazione, imballaggio ed etichettatura dei biocidi</p> <p>1. I titolari dell'autorizzazione provvedono affinché i biocidi siano classificati, imballati ed etichettati conformemente al sommario approvato delle caratteristiche dei biocidi, in particolare alle frasi di rischio e ai consigli di prudenza di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera f), e se applicabile, di cui alla direttiva 1999/45/CE e, se del caso, al regolamento (CE) n. 1272/2008.</p> <p>Inoltre, i prodotti che possono essere confusi con alimenti, incluse le bevande, o i mangimi sono imballati in modo da ridurre al minimo la possibilità di confusione. Se sono accessibili al pubblico, essi contengono componenti che ne scoraggiano il consumo e, in particolare, non sono attraenti per i bambini.</p> <p>2. Oltre a ottemperare al paragrafo 1, i titolari dell'autorizzazione provvedono affinché le etichette non siano ingannevoli riguardo ai rischi che il prodotto comporta per la salute umana, la salute animale o l'ambiente, ovvero riguardo alla sua efficacia, e in nessun caso esse riportano le diciture «biocida a basso rischio», «non tossico», «innocuo», «naturale», «rispettoso dell'ambiente», «rispettoso degli animali» o diciture analoghe. Inoltre, sull'etichetta devono figurare in modo chiaro e indelebile le seguenti informazioni:</p> <p>a) l'identità di ciascun principio attivo e la sua concentrazione in unità metriche;</p> <p>b) gli eventuali nanomateriali contenuti nel prodotto e ogni specifico rischio correlato e il termine «mano» tra parentesi dopo ogni riferimento ai nanomateriali;</p> <p>c) il numero di autorizzazione attribuito al biocida dall'autorità competente o dalla Commissione;</p> <p>d) il nome e l'indirizzo del titolare dell'autorizzazione;</p> <p>e) il tipo di formulazione;</p> <p>f) gli usi per i quali il prodotto è autorizzato;</p> <p>g) le modalità d'uso, la frequenza di applicazione e la dose, espressa in unità metriche, in maniera significativa e comprensibile per l'utilizzatore, per ogni tipo di uso previsto secondo i termini dell'autorizzazione;</p> <p>h) i particolari sui probabili effetti collaterali negativi diretti o indiretti ed eventuali istruzioni per interventi di pronto soccorso;</p> <p>i) qualora sia allegato un apposito foglio di istruzioni, la dicitura «Prima dell'uso leggere le istruzioni accluse» e, se del caso, le avvertenze destinate alle categorie vulnerabili;</p> <p>j) le istruzioni per lo smaltimento in sicurezza del biocida e del relativo imballaggio, incluso, se del caso, l'eventuale divieto di riutilizzo dell'imballaggio;</p> <p>k) il numero di lotto della formulazione o la denominazione e la data di scadenza in condizioni normali di immagazzinamento;</p>

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

			<p>l) se applicabile, il tempo d'azione necessario al bioecida, l'intervallo da rispettare tra le applicazioni del bioecida o tra l'applicazione e l'uso successivo del prodotto trattato, o l'accesso successivo degli esseri umani o degli animali all'area dove è stato impiegato il bioecida, compresi i particolari relativi ai mezzi e alle disposizioni di decontaminazione nonché alla durata di aerazione necessaria delle zone trattate; particolari relativi alla pulizia specifica degli apparecchi; particolari relativi alle precauzioni da prendere durante l'uso e il trasporto;</p> <p>m) se applicabile, le categorie di utilizzatori cui è limitato l'uso del bioecida;</p> <p>n) se applicabili, le informazioni su eventuali pericoli specifici per l'ambiente, con particolare riguardo alla tutela di organismi non bersaglio e alle disposizioni per evitare la contaminazione delle acque;</p> <p>o) per i bioecidi che contengono microrganismi, i requisiti in materia di etichettatura di cui alla direttiva 2000/54/CE.</p> <p>In deroga al primo comma, quando necessario a causa delle dimensioni o della funzione del bioecida, le informazioni di cui alle lettere e), g), h), j), k), l) e n) possono figurare sull'imballaggio o su un foglio di istruzioni allegato all'imballaggio e che ne è parte integrante.</p> <p>3. Gli Stati membri possono chiedere:</p> <p>a) che siano forniti modelli o progetti dell'imballaggio, dell'etichetta e dei fogli di istruzioni;</p> <p>b) che i bioecidi messi a disposizione sul mercato nel loro territorio siano dotati di etichette redatte nella o nelle loro lingue ufficiali.</p> <p>1. L'elenco dei presidi autorizzati al commercio nel corso dell'anno è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana entro il 31 dicembre.</p> <p>2. È vietato l'uso di etichette o stampati illustrativi che non corrispondono a quelli approvati.</p> <p>3. La pubblicità con qualsiasi testo o immagine dei presidi è soggetta ad autorizzazione del Ministero, ai sensi dell'articolo 201 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni.</p> <p>4. Il Ministero, nel caso di inosservanza delle disposizioni contenute nei commi 2 e 3, diffida la ditta produttrice e, nei casi più gravi, dispone la revoca dell'autorizzazione all'immissione in commercio del presidio ai sensi e con le modalità di cui all'articolo 8.</p> <p>Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non possono essere detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi. I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 1.000.000 a lire 5.000.000 [51.000-2582,00 euro].</p> <p>4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 853/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.</p> <p>7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.</p> <p>8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.</p>
			<p>6.2.1.3 Requisiti di identificazione e rintracciabilità funzionali alla gestione delle non conformità</p> <p>6.2.1.3.1 Gestione delle non conformità agli standard di sanità animale</p> <p>I veterinari, i proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, nonché gli albergatori e conduttori di stalle di sosta, debbono denunciare immediatamente al podestà del luogo, dove si verificano, qualunque caso di malattia infettiva diffusiva del bestiame, accertata o sospetta, e qualunque caso di morte improvvisa di animale non riferibile a malattia comune già accertata.</p> <p>Il contravventore è punito con l'ammenda da lire cento a mille. [Agg.: da lire 50.000 a lire un milione]</p> <p>(...)</p> <p>Qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva e diffusiva degli animali di cui all'art. 1, ad eccezione di quelle contemplate ai numeri 25 e 26, deve essere immediatamente denunciata al sindaco che ne dà subito conoscenza al veterinario comunale.</p> <p>Sono tenuti alla denuncia:</p> <ul style="list-style-type: none"> i veterinari comunali e consorziati che comunque siano venuti a conoscenza di casi di malattia infettiva e diffusiva; i veterinari liberi esercenti; i proprietari e i detentori di animali anche in temporanea consegna ed a qualsiasi titolo; <p>(...)</p> <p>La denuncia è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifica entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.</p> <p>(...)</p> <p>La denuncia delle malattie infettive e diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. La denuncia per iscritto, quando non è consegnata a mano, deve essere fatta pervenire all'ufficio comunale in modo da provarne l'avvenuto recapito. Su richiesta del denunciante l'ufficio è tenuto a lasciare ricevuta della denuncia. In tale denuncia devono essere indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la natura della malattia accertata o sospetta; b) il cognome e nome del proprietario degli animali morti, ammalati o sospetti, l'ubicazione precisa del ricovero o del pascolo in cui questi si trovano, il numero e l'eventuale recente provenienza, il numero dei rimanenti animali sospetti o sani, il giorno in cui cominciò la malattia o avvenne la morte;
DPR 6 ottobre 1998, n. 392 Art. 9. Pubblicità dei presidi			
Legge 30 aprile 1962 n. 283 Art. 9			
Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i>			
Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i>			
Dlgs. 6 novembre 2007, n. 193 Art. 6. <i>Sanzioni.</i>			
DPR 8 febbraio 1954, n. 320 TITOLO PRIMO. Norme generali di polizia veterinaria. CAPO II. Denuncia delle malattie infettive e diffuse Art. 2			
DPR 8 febbraio 1954, n. 320 TITOLO PRIMO. Norme generali di polizia veterinaria. CAPO II. Denuncia delle malattie infettive e diffuse Art. 3			

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare
	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28

		<p>c) le eventuali osservazioni del veterinario e le precauzioni adottate d'urgenza per prevenire la diffusione della malattia. I veterinari devono fare sempre la denuncia per iscritto.</p> <p>I comuni sono tenuti a fornire gratuitamente ai veterinari esercenti o a chiunque ne faccia richiesta appositi moduli stampati per la denuncia al sindaco. Le denunce verbali devono essere trascritte dall'ufficio comunale sui moduli sopra indicati.</p> <p>Nei casi di malattie delle api (peste europea, peste americana, acariosi, nosemiassi) [aggiornate con le ordinanze riportate di seguito] il sindaco, ricevuta la denuncia, dispone i seguenti provvedimenti:</p> <p>a) divieto di lasciare a portata delle api il miele, i favi e qualsiasi materiale possibile veicolo di contagio;</p> <p>b) divieto di rimuovere, vendere o comunque alienare o di occultare le api, le arnie, gli attrezzi ed il materiale in genere degli apicoltori infetti o sospetti;</p> <p>c) divieto di asportare il miele e la cera se non sottoposti ad appropriata sterilizzazione;</p> <p>d) chiusura delle arnie vuote;</p> <p>e) divieto di rinnovare o di immettere nuove famiglie nell'apiario infetto prima che i relativi impianti siano stati disinfettati.</p> <p>Sono da considerare sospetti tutti gli apicoltori situati nel raggio di volo delle api, calcolato in almeno 3 chilometri dall'apiario infetto.</p> <p>All'elenco delle malattie a carattere infettivo e diffusivo previste dall'art. 1 del vigente regolamento di polizia veterinaria è aggiunta la varroasi.</p>
DPR 8 febbraio 1954, n. 320 TITOLO II Norme sanitarie speciali contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Capo XXIX. Malattie delle api Art. 154	Ministero della Salute. Ordinanza 21 aprile 1983, Art. 2	
	Ministero della Salute. Ordinanza 17 febbraio 1995, Art. 1	
	Ministero della Salute. Ordinanza 20 aprile 2004, Art. 1	
	Ministero della Salute. Ordinanza 20 aprile 2004, Art. 2	
<p>6.2.1.3.2 Gestione delle non conformità agli standard di sicurezza alimentare di alimenti e mangimi</p> <p>Reg. 178/2002, Art. 19, comma 1</p>		
	Reg. 178/2002, Art. 19, comma 3	
	Reg. 178/2002, Art. 19, comma 4	
	Reg. 178/2002, Art. 20, comma 1	
	Reg. 178/2002, Art. 20, comma 3	
	Reg. 178/2002, Art. 20, comma 3	
	Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334 Art. 6 Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari	

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2. I-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	------------------------------------

	<p>1. Identificare il prodotto;</p> <p>2. Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/Paesi);</p> <p>3. Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito;</p> <p>4. Informare immediatamente l'A.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;</p> <p>5. Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;</p> <p>6. Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;</p> <p>7. Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato, o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato, al consumatore, e provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.</p> <p>L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).</p> <p>2 Il comma 2 dell'art.19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un'etichetta sul prodotto, ecc.</p> <p>In particolare, questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:</p> <p>a) Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;</p> <p>b) Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;</p> <p>c) Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, con il fornitore e con l'A.S.L. competente, ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;</p> <p>d) Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.</p> <p>3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità competenti, nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana.</p> <p>In particolare, essi devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e del fine di evitare dei rischi per il consumatore; - mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili, ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate; - collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito. <p>1. Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi, mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponde ai requisiti di sicurezza. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro, se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'articolo.</p> <p>Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra, sicurezza per la salute umana o animale, l'operatore del settore dei mangimi, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:</p> <p>a) Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito;</p> <p>b) Informare immediatamente l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;</p> <p>c) Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;</p> <p>d) Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;</p> <p>e) Informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata, dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato all'utente.</p> <p>L'informazione all'utente del mangime deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta).</p> <p>2. Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc.</p> <p>In particolare, questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono. • Procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore competente;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore; • Collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione e con il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare; • Collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare. <p>3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle A.S.L. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica.</p> <p>In particolare, essi devono:</p>
<p>Accordo S/R 28 luglio 2005 n. 2334 Articolo 7 Ritiro e richiamo dei mangimi</p>	

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

<p>Accordo CSR 28 luglio 2005 n. 2334 Art. 9 Ritiro e richiamo di un prodotto</p>	<p>- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso</p> <p>1. L'obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi, volti ad escludere che un determinato alimento o mangime, che può costituire un rischio per la salute umana od animale, possa esplicare i suoi effetti.</p> <p>Nel caso in cui il ritiro/richiamo debba essere effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o che coinvolga la sicurezza dei mangimi, dovrà esser data immediata comunicazione al competente servizio dell'A.S.L.</p> <p>Il successo del ritiro/richiamo degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche.</p> <p>La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'attuazione di un piano testato di richiamo/ritiro può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.</p> <p>Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda, all'interno del pro sistema di qualità.</p> <p>La responsabilità delle azioni di ritiro/richiamo di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative, adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.</p> <p>2. Gli operatori del settore alimentare e mangimistico coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali: a tal fine, a titolo esemplificativo, si riporta un modello che può essere utilizzato per la raccolta e la comunicazione del maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio (allegato I).</p> <p>Qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.</p> <p>3. La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione di prodotto.</p> <p>Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale: essa deve dare infatti l'immediata percezione dell'urgenza e pertanto riportare la seguente dicitura: "URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO" o "URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO".</p> <p>4. La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, rientra nelle responsabilità degli operatori. L'Autorità sanitaria competente valuterà, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro/richiamo dell'alimento o mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva, nel caso di gestione delle procedure non idonea, alla luce delle vigenti disposizioni legislative.</p> <p>L'operatore deve informare l'autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.</p> <p>5. L'operatore del settore alimentare, nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l'informazione sia tempestiva, e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.</p> <p>Anche il dettagliante o il laboratorio di trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento, controllo delle temperature, ecc), nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc., devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.</p> <p>La portata dell'informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione, ricorrendo anche a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.</p>	<p>Accordo CSR 25 luglio 2012 n. 147 3.7.2. Procedura per il ritiro dal mercato delle merci non idonee</p>
---	---	--

Al fine di garantire in ogni circostanza il rintraccio e il ritiro dal mercato dei prodotti non conformi alla "legge alimentare", l'OSA deve disporre di una procedura scritta di attribuzione e identificazione dei lotti di produzione (cfr art. 18 e 19, Reg. CE n. 178/2002).

Il lotto viene definito dal d.lgs. n. 109/92 come "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". Il lotto può essere identificato prendendo come riferimento i seguenti parametri:

- le materie prime impiegate;
- la produzione giornaliera;
- la linea di produzione;
- le condizioni di stoccaggio;
- la destinazione commerciale dei prodotti;
- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Per poter avviare le procedure di ritiro dal mercato dei prodotti non conformi, l'OSA deve inoltre disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei clienti e di una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun lotto immesso sul mercato.

In ogni caso l'OSA è tenuta a formalizzare la procedura di intervento ritenuta più idonea per una rapida informazione dei clienti in caso di potenziali pericoli per i consumatori.

La procedura di rintracciabilità deve essere predisposta e attuata anche dalle imprese alimentari che trattano prodotti non confezionati o imballati.

L'OSA può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:

- modalità di attribuzione dei lotti e per il ritiro dal mercato delle merci non idonee, comprensiva delle misure di coordinamento con l'organo di controllo;

SVETAP Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura	Linea Guida per la gestione della rintracciabilità dei prodotti dell'alveare	SVETAP 2.1-19/11/2017 Pagg. 28
---	---	-----------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • registrazione della distribuzione dei prodotti, correlata con l'identificazione del lotto; • identificazione del responsabile della procedura; • elenco clienti aggiornato; • misure di gestione del prodotto ritirato.
D.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 Art. 3. Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato	<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a diciottomila euro.</p> <p>2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali, avendo attivato la procedura di ritiro di cui al comma 1 non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.</p> <p>3. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a dodicimila euro.</p>
D.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 Art. 4. Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori di cui agli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002	<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, avendo importato, prodotto, trasformato o distribuito un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza poi pervenuto al consumatore od all'utilizzatore, non informano questi ultimi circa i motivi dell'attivazione della procedura per il ritiro dal mercato, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a dodicimila euro.</p>
D.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 Art. 5. Violazione degli obblighi nei confronti dell'operatore che non incide sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento ai sensi degli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002	<p>1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi svolgenti attività di vendita al dettaglio o distribuzione di alimenti o mangimi, che non incidono sulla sicurezza o integrità dell'alimento o del mangime, i quali non avviano procedure, nei limiti della propria attività, per il ritiro dal mercato di prodotti di cui siano a conoscenza che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.</p> <p>2. La sanzione di cui al comma 1 si applica anche nelle ipotesi in cui gli stessi operatori non attuino, per quanto di competenza, gli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi.</p>
D.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 Art. 6. Violazione degli obblighi specifici a carico degli operatori del settore dei mangimi di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 178/2002	<p>1. Fatte salve le eventuali diverse disposizioni impartite dall'autorità competente, gli operatori del settore dei mangimi i quali, dopo il ritiro dal mercato di mangime non conforme ai requisiti di sicurezza, non provvedono alla distruzione della partita, del lotto o della consegna di tale mangime, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.</p>

Bibliografia

Campos Maria G. R., Bogdanov Stefan, de Almeida-Muradian Ligia Bicudo, Szczesna Teresa, Mancebo Yanina, Frigerio Christian, Ferreira Francisco. 2008. Pollen composition and standardisation of analytical methods. *Journal of Apicultural Research and Bee World* 47(2): 156–163 (2008).

Contessi Alberto. 2010. Le api. Biologia, allevamento, prodotti. Edagricole-New Business Media, Milano.

D'Ascenzi C. 2017. La sicurezza alimentare del polline. In Metalori A. "Guida pratica alla produzione del polline in Italia". Ed. Montaonda, Firenze.

Formato G.; Smulders F.J.M. 2011. Risk management in primary apicultural production. Part 1: bee health and disease prevention and associated best practices. *Veterinary Quarterly*, Vol. 31, No. 1, March 2011, 29–47.

Formato G.; Zilli R.; Condoleo R.; Marozzi S.; Ivor Davis I; Smulders F.J.M. 2011. Risk management in primary apicultural production. Part 2: a Hazard Analysis Critical Control Point approach to assuring the safety of unprocessed honey. *Veterinary Quarterly*, 2011, 1–12, iFirst.

Tautz J. 2008. Il ronzio delle api. Ed. Springer, Berlino.

UNAPI. 2017. Tracciabilità dell'alveare e dei suoi prodotti, problematiche e possibili soluzioni? Atti I Convegno Nazionale SVETAP, "La veterinaria in apicoltura: opportunità e prospettive", Teramo 6- 7 aprile 2017.

ISBN 9788893650052