

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI</i>	Data stesura 16/10/2021
	Pagina 1 di 5	

LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI

PREMESSA

L'entrata in vigore della normativa europea relativa alla sicurezza alimentare, Regolamento (CE) 178/2002 e Regolamenti (CE) 852, 853, 625/2017, 183/2005 e successive modifiche ed integrazioni, che nel loro complesso sono stati definiti "Pacchetto Igiene", ha profondamente mutato la disciplina relativa alla sicurezza alimentare.

Al pari degli altri settori alimentari, anche l'apicoltura si deve confrontare con l'attuale assetto legislativo, che prevede il controllo di tutte le fasi di allevamento/produzione, compresa la produzione primaria: sintetizzando, si può affermare che il controllo per questo specifico settore deve avvenire "dal fiore al vasetto di miele".

Per quanto riguarda il miele e gli altri prodotti dell'alveare, questo legame è particolarmente importante, dato che le contaminazioni si presentano nella maggioranza dei casi nella fase di allevamento.

Gli obiettivi di questo documento sono molteplici:

1. fornire indicazioni agli apicoltori in merito alle procedure di registrazione;
2. fornire un indirizzo al personale incaricato dei controlli ufficiali al fine di garantire appropriatezza e omogeneità nei comportamenti ed ottenerne maggiore efficacia;
3. supportare gli apicoltori e i loro consulenti (es. veterinari aziendali, tecnici agricoli e/o apistici, personale delle Associazioni di categoria) ad assolvere gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza alimentare in relazione alla produzione di miele e/o degli altri prodotti dell'apiario, con indicazioni circa i requisiti generali e specifici di igiene, rintracciabilità e gestione di prodotti non conformi.

GLOSSARIO

Viene fornita una elencazione non esaustiva dei principali termini di uso comune nel settore apistico:

Apicoltura: attività di conduzione zootecnica delle api, considerata a tutti gli effetti attività agricola ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, anche se non correlata necessariamente alla gestione del terreno (come indicato dalla Legge 313/2004).

Apicoltore: chiunque detiene e conduce alveari (come indicato dalla Legge 313/2004).

Arnia: il contenitore per api, (come indicato dalla Legge 313/2004), che può essere in legno o altro materiale.

Alveare: l'arnia contenente una famiglia di api (come indicato dalla Legge 313/2004), che costituisce l'unità zootecnica di base.

Gli alveari attualmente allevati sono definiti "razionali" e sono molto diversi da quelli allevati un tempo (cosiddetti "bugni villici"), nei quali non era possibile l'estrazione e lo scambio dei favi in essi inseriti; rispetto al passato, l'applicazione delle svariate tecniche apistiche rende ora possibili numerose e differenti pratiche di allevamento.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI</i>	Data stesura 16/10/2021
	Pagina 2 di 5	

Le moderne tecniche apistiche hanno aumentato la produttività e migliorato il controllo di molte patologie però, in determinate situazioni, possono costituire una criticità.

La conoscenza delle buone pratiche d'allevamento da parte degli apicoltori si rende necessaria al fine di impedire che tecniche apistiche scorrette, possano diventare un elemento di diffusione delle malattie e/o contaminazioni, piuttosto che un elemento di prevenzione.

Apiario: un insieme unitario di alveari (come indicato dalla Legge 313/2004): può essere nomade o stanziale.

Postazione: il sito di un apiario (come indicato dalla Legge 313/2004).

Azienda: qualsiasi luogo in cui gli animali sono allevati o detenuti anche transitoriamente (come indicato dal DLgs 158/2004).

Allevamento: uno o più apiari, anche collocati in differenti postazioni, appartenenti ad un unico proprietario (come da Decreto 04/12/2009).

Nomadismo: la conduzione dell'allevamento apistico a fini di incremento produttivo che prevede uno o più spostamenti dell'apiario nel corso dell'anno (come da Legge 313/2004).

Anagrafe Apistica: il sistema di identificazione e di registrazione degli apicoltori e degli apiari; si fa riferimento alla anagrafe apistica nazionale (come da Decreto 04/12/2009).

Banca dati Apistica (BDA): La banca dati dell'anagrafe apistica nazionale gestita dal Centro Servizi Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica (CSN) già istituito presso l'IZS Abruzzo e Molise di Teramo (come da Decreto 04/12/2009).

SUAP: sportello unico delle attività produttive attivo presso i Comuni.

Bottinare: indica la raccolta, da parte delle api operaie bottinatrici, di vari tipi di sostanze naturali come pollini e nettari.

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" (Decreto legislativo 21/05/2004 n.°179).

Miele in favo: il miele contenuto nei favi o in pezzi di favo.

Favo (da nido o da melario): costruzione in cera, costituita dall'insieme delle celle, in cui le api allevano la covata e immagazzinano miele e polline.

Cera d'api: è una sostanza prodotta dalle api indicativamente dal decimo al diciottesimo giorno di vita, tramite le ghiandole ceripare a partire da una trasformazione degli zuccheri contenuti nel miele e viene impiegata per la costruzione dei favi.

Melario: parte mobile che viene posta sopra l'alveare (detto anche "nido"), contenente i favi da melario, destinati a contenere il miele.

Disopercolatura: operazione che precede la smielatura e che consiste nell'asportazione degli opercoli di cera che ricoprono il miele maturo contenuto nei favi.

Smielatura: estrazione del miele dai favi mediante utilizzo dello smielatore, che agisce senza distruggere i favi, per forza centrifuga.

Maturatore: recipiente utilizzato per decantare il miele, dopo la smielatura (contrariamente al nome non è destinato alla maturazione, che avviene all'interno dell'alveare).

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI</i>	Data stesura 16/10/2021
	Pagina 3 di 5	

Polline: l'insieme delle cellule fecondanti delle piante (granelli di polline).

Propoli: è il prodotto raccolto ed elaborato dalle api a partire dalla patina resinosa che ricopre le gemme di certi alberi (es. pioppo).

Pappa (o gelatina) reale: deriva dalla trasformazione del polline, 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.

REQUISITI DI CARATTERE GENERALE PER TUTTE LE AZIENDE DI APICOLTURA E PRODUZIONE MIELE E ALTRI MATERIALI DERIVATI DALL'APICOLTURA

Gli apicoltori, in quanto operatori del settore alimentare (OSA) devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, in particolare sono tenuti al rispetto dei requisiti previsti dall'allegato I Reg. CE 852/2004, comprese le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dall'alimento artificiale, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai fitosanitari, e biocidi.

Ogni allevatore è tenuto a denunciare gli alveari in possesso, ricadenti nel territorio dei distretti sanitari di appartenenza, ai fini del controllo sanitario.

1) In apiario devono rispettare le normative in materia di utilizzo del farmaco veterinario, in particolare:

- a) utilizzare farmaci autorizzati e/o registrati per l'apicoltura;
- b) rispettare le indicazioni d'uso del prodotto utilizzato per i trattamenti;
- c) rispettare i tempi di sospensione;
- d) registrare tutti i trattamenti effettuati in apiario secondo quanto previsto dal decreto legislativo 193/2006 (obbligo di disporre del registro dei trattamenti).

2) Evitare di posizionare gli apiari nelle immediate vicinanze di zone caratterizzate da fonti d'inquinamento chimico e industriale conosciute e osservare le distanze minime.

3) Provvedere alla rimozione dei melari in maniera igienica onde evitare la contaminazione dei favi con materiale straneo.

4) Effettuare il trasporto con mezzi puliti ed adeguati.

5) Adottare misure igieniche per mantenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria.

6) Effettuare lo smaltimento di api e di sottoprodotti apicoli secondo quanto previsto dall'allegato VI, sezione 3 e utilizzare i sottoprodotti apicoli secondo quanto previsto dall'allegato XIII, CAPO IX, del Reg. (CE) 142/2011.

REQUISITI PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE E PRODOTTI APISTICI.

Si ricorda che il Regolamento CE N. 852/04 non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato ed alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale, senza esimersi l'operatore dall'applicazione delle disposizioni generali del Reg. CE 178/02 e Reg. CE 625/2017,

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI</i>	
	Data stesura 16/10/2021	
Pagina 4 di 5		

nonché dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base d'igiene e delle buone pratiche apistiche al fine di ottenere un alimento sicuro (alleg. I Reg. Ce 852/04).

Inoltre le normative vigenti considerano tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, raccolta del miele la lavorazione il confezionamento e/o l'imballaggio, qualora avvengono nel Contesto dell'Azienda dell'Apicoltore, come produzione primaria, rispettando i requisiti generali in materia di igiene dell'alleg. I del Reg. CE 852/04.

Invece tutte le attività di lavorazione, confezionamento, miscelato a cereali, ed imballaggio del miele non prodotto dall'apicoltore non rientra nella produzione primaria ma post primaria, pertanto deve rispettare i requisiti dettati dall'allegato II Reg. Ce 852/04.

DEFINIZIONE DELLE TIPOLOGIE PRODUTTIVE DI MIELE E DERIVATI

TIPOLOGIA 1 (produzione primaria di competenza del SSA):

- a) Apicoltori che effettuano operazioni connesse alla raccolta del miele, qualora avvengono nel contesto della propria azienda, esclusivamente da propri apiari per uso domestico privato (autoconsumo) ed alla fornitura diretta di piccoli quantitativi (attività marginale) di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.
- b) Apicoltori che non effettuano nessuna lavorazione e che conferiscono i propri prodotti apistici ad altri laboratori e/o cooperative registrate per attività di smielatura, confezionamento e commercializzazione.

Devono rispettare tutti i requisiti generali stabiliti all'Allegato I del Reg. CE 852/2004 e adempiere a quanto previsto dal Reg. CE 178/02 in materia di rintracciabilità e seguire le regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un alimento sicuro.

Devono trasmettere pratica SCIA ai sensi della L. 122/10 come attività di allevamento con la modulistica prevista al SUAP, il quale dopo le verifiche di pertinenza, invia la pratica ai Servizi Veterinari del Distretto di competenza.

La registrazione dell'allevamento viene eseguita dal Dirigente Veterinario del SSA. Il Controllo Ufficiale nelle aziende che hanno previsto la vendita a dettaglianti locali, potrà essere eseguito congiuntamente con il personale del SIAOA, del SIAPZ e del SSA.

TIPOLOGIA 2 (attività di competenza del SIAOA):

1) Apicoltore con laboratorio che effettua attività di smielatura, confezionamento miele, produzione di pappa reale, polline, propoli nonché produzione e confezionamento di prodotti composti contenenti miele, polline e pappa reale, **senza limiti quantitativi ed territoriali di vendita.**

2) Apicoltori o aziende con laboratori che effettuano attività di smielatura, confezionamento miele, produzione di pappa reale, polline, propoli nonché produzione e confezionamento di prodotti composti o derivati contenenti miele, polline e pappa reale, **provenienti da apicoltori terzi.**

Gli OSA di cui al punto 1 e 2 dovranno rispettare, nei laboratori di lavorazione, i requisiti previsti dall'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004, presentare la SCIA (notifica ai fini della registrazione art. 6, Reg. CE n. 852/2004) al SUAP del

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>LINEE GUIDA PER IL SETTORE APISTICO AI FINI DELLA REGISTRAZIONE SIA COME ALLEVAMENTO NONCHE' COME PRODUZIONE MIELE E DERIVATI</i>	Data stesura 16/10/2021
	Pagina 5 di 5	

Comune dove ha sede la ditta per la registrazione dell'attività (chiaramente gli apicoltori devono essere in possesso anche della registrazione come allevatori).

Il SUAP dopo le verifiche previste invia la pratica ai Servizi Veterinari del Distretto che effettuerà la registrazione entro 30 gg dal ricevimento della pratica ed entro 60 gg effettuerà la categorizzazione del rischio.

Il Direttore SIAOA
Lorenzo Alfano

