

**BUONE PRATICHE
PER LA PRODUZIONE PRIMARIA DI
MIELE**

NEL LABORATORIO di SMIELATURA

Io sottoscritto/a.....
Nata/o a.....prov.....il.....
residente in Via.....n°.....
Comune.....prov.....C.A.P.....
tel.....cell.....e-mail.....
C.F./P.I.V.A.....P. IVA.....

in qualità di Titolare
dell' AZIENDA.....
con sede legale in Via.....n°.....
Comune.....prov.....C.A.P.....
Tel e FAXcell.....e-mail.....
C.F./P.I.V.A.....P.IVA.....

dichiaro quanto di seguito riportato:
che **il proprietario/detentore** degli alveari è

NOME COGNOME.....
nato a.....prov.....il.....
residente in Via/P.zza.....n°.....
Comune.....prov.....C.A.P.....
tel.....cell.....e-mail.....
C.F./P.I.V.A.....

di avere i seguenti **collaboratori/dipendenti**:

NOME COGNOME.....
nato a.....prov.....il.....
residente in Via/P.zza.....n°.....
Comune.....prov.....C.A.P.....
tel.....cell.....e-mail.....
C.F./P.I.V.A.....

NOME COGNOME.....
nato a.....prov.....il.....
residente in Via/P.zza.....n°.....
Comune.....prov.....C.A.P.....
tel.....cell.....e-mail.....
C.F./P.I.V.A.....

che **la sede operativa** (ubicazione degli apiari) e **il n° degli alveari** sono dichiarati all'Anagrafe apistica nazionale (Banca Dati Apicoltura), come da decreto ministeriale 04/12/2009.

Allegata in copia è la scheda "Attività di apicoltura" aggiornata all'ultimo censimento obbligatorio.

L'**attività di NOMADISMO** annuale, se effettuata, è altresì dichiarata all'Anagrafe apistica nazionale.

CODICE/I DI REGISTRAZIONE AZIENDALE:

IT ____

Associazione/Consorzio Apistico.....
Veterinario Aziendale:Dr.....Tel/cell.....
Laboratorio di analisi accreditato.....

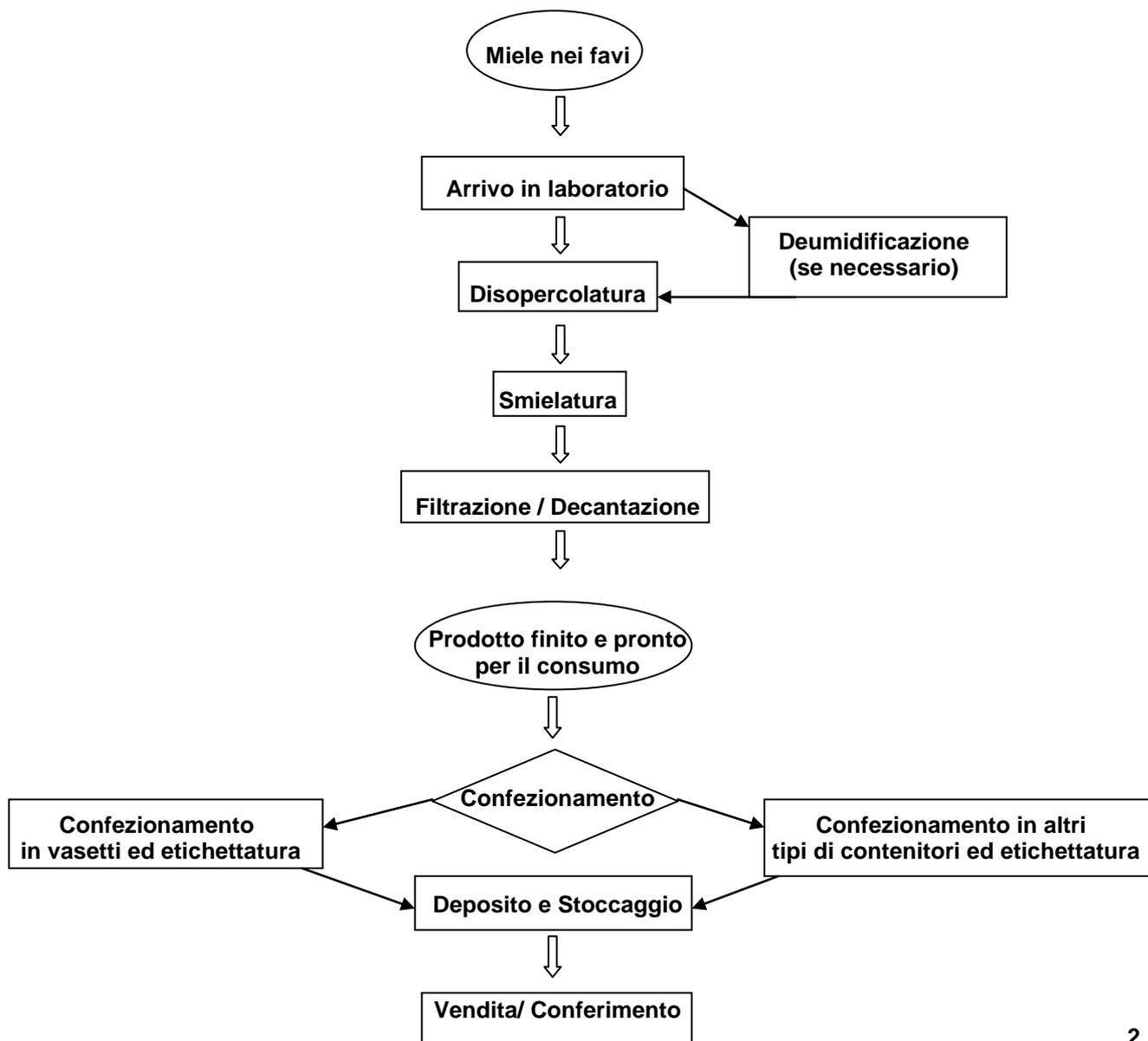
Data inizio attività:.....

Copia della registrazione aziendale/anagrafe agli atti.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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;
- Decreto legislativo 27.01.1992, 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 23.06.2003, n. 181 (Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità);
- Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,.....;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179 (Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele);
- Legge 24.12.2004 n. 313 (Disciplina dell'apicoltura);
- Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari);
- Decreto legislativo 16 marzo 2006 n. 158 (Attuazione della direttiva 2003/74/CE che modifica la direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.....);
- Decreto Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 04.12.2009 (Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale);
- Legge Regionale 19/11/2012 n. 33 "Disposizioni regionali in materia di apicoltura";
- Decreto Dir. P.F. veterinaria e sicurezza alimentare n. 44/VSA del 19/03/2019 "Linee guida per la registrazione e il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico e in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nell'ambito della produzione primaria di cui al regolamento CE n. 852/2004".

DIAGRAMMA di FLUSSO della LAVORAZIONE del MIELE



BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE IN LABORATORIO

OBIETTIVO	AZIONI INTRAPRESE
<ul style="list-style-type: none"> Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni. 	<p>Effettuo il recupero, il trasporto e il magazzinaggio dei melari evitando accuratamente il contatto di questi con il terreno, con la polvere o con superfici sporche. Nel trasporto proteggerò i melari da possibili contaminazioni. Il mezzo di trasporto viene adeguatamente pulito.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate. Tenere puliti e ove necessario, dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature e i contenitori. 	<p>Utilizzo attrezzature idonee all'uso alimentare (vedi relazione tecnica) nelle varie fasi di lavorazione e confezionamento.</p> <p>Prima e dopo le operazioni di smielatura pulisco adeguatamente il locale di lavoro e le attrezzature (Smielatore, Maturatori, Tavolo per la Disopercolatura, Coltelli e Forchette);</p> <p>Utilizzo acqua potabile per le operazioni di pulizia di attrezzature e ambienti e provvedo ad un'adeguata asciugatura delle attrezzature prima del loro uso.</p> <p>I maturatori per il miele sono muniti di coperchio a protezione da eventuali contaminazioni.</p> <p>Controllo attentamente i contenitori in vetro prima del riempimento, per evidenziare/eliminare eventuali corpi estranei.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari. 	<p>Sono informato sui rischi igienico-sanitari legati alla lavorazione dei prodotti apistici.</p> <p>Utilizzo adeguati indumenti (Calzari a perdere, Cuffietta e Camice) a garanzia di possibili contaminazioni del prodotto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi. 	<p>Nei locali di lavorazione è impedito l'accesso ad animali domestici e non, nonché ad insetti nocivi ed api, tramite la chiusura della porta di accesso durante le fasi di lavorazione e l'apposizione di zanzariere alle finestre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Immagazzinare e gestire i rifiuti in modo da evitare le contaminazioni. 	<p>Smaltisco i rifiuti provenienti dalle lavorazioni (Legno, Imballaggi, Vetro) nel rispetto delle normative vigenti: imballaggi e vetro vanno nella raccolta differenziata mentre il legno viene bruciato o compostato in modo opportuno.</p>

<ul style="list-style-type: none"> Il prodotto finito e confezionato viene conservato in luogo idoneo, in cui vengono evitati l'esposizione a temperature elevate e i ristagni di umidità. I melari vuoti vengono conservati al riparo da ristagni di umidità e dai roditori. Per il controllo delle tarme della cera vengono usate sostanze tarmicide che non danno origine a residui nel miele (zolfanelli) o le basse temperature.
--

Firma.....