

Data: 19/03/2019

Numero: 44/VSA

REGIONE MARCHE
SANITARIA

AGENZIA REGIONALE

DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA					
P.F. PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE					
N.	44/VSA	DEL	19/03/2019		
Oggetto: linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nella produzione primaria di cui al Reg. (CE) n.852/2004 - revoca del DDPF n.169/2012					
IL DIRIGENTE DELLA					
P.F. PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE					

- -
(omissis)

- D E C R E T A -

1. Di modificare le linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico ed in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nell'ambito della produzione primaria di cui al regolamento (CE) n.852/2004, così come indicato in allegato al presente decreto che ne costituisce parte integrante e sostanziale;
2. Di revocare il DDPF 169/2012;
3. Di pubblicare integralmente il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche;
4. Il presente atto non è soggetto a controllo ai sensi dell'art.1 del D. Lgs. 13 febbraio 1993, n.40 e si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione.

IL DIRIGENTE DELLA P.F. PVSA
(Fabio Filippetti)

- ALLEGATI -

LINEE GUIDA PER LA REGISTRAZIONE ED IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE APISTICO ED IN PARTICOLARE DEI LABORATORI DI SMIELATURA CHE RIENTRANO NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N.852/2004

I regolamenti comunitari stabiliscono che tutte le attività di produzione primaria, trasformazione, commercio, vendita e somministrazione di alimenti e di bevande sono soggette a registrazione o a riconoscimento.

Secondo il regolamento (CE) n.852/2004 ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascun stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Il riconoscimento è invece previsto dal Regolamento (CE) n.853/04 per tutte le attività di lavorazione e di deposito refrigerato di alimenti di origine animale che, a differenza degli altri alimenti, prevedono requisiti strutturali ed igienico sanitari specifici.

Per il miele, tuttavia, il Regolamento (CE) n.853/04 non prevede requisiti specifici.

Le linee guida applicative dei predetti regolamenti sono state approvate dalla Regione Marche con le deliberazioni della Giunta Regionale n.2232 e n.908, rispettivamente del 28/12/2009 e del 31/05/2010.

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

Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria; tali attività sono comunque soggette a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n.852/04 e della DGRM 158/2018, come produzione post-primaria, in quanto non contemplate dal regolamento (CE) n. 853/04 [sezione: Alimenti di origine animale - registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento) – attività: Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione].

Non è da considerarsi "produzione primaria" il miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele che come ingrediente entra a far parte di prodotti composti come miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc., anche se tali operazioni avvengono nell'azienda agricola che produce la materia prima.

L'attività di produzione primaria deve garantire, come primo anello della catena alimentare, che la sicurezza degli alimenti non sia compromessa e tale attività deve essere esercitata nel rispetto di quanto previsto dall'Allegato I, parte A del Regolamento (CE) n.852/2004.

Pur non essendo applicabile alla produzione primaria il sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (metodo HACCP), la normativa richiede comunque alle aziende agricole che i pericoli alimentari presenti in produzione primaria vengano identificati e adeguatamente controllati per proteggere i relativi prodotti dalle contaminazioni che potrebbero avvenire in tale punto della catena alimentare.

Data: 19/03/2019

Numero: 44/VSA

REGIONE MARCHE
SANITARIA

AGENZIA REGIONALE

Il produttore primario è tenuto a conoscere le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo, ad individuare i pericoli che potrebbero determinare la realizzazione di un prodotto non idoneo al consumo e, di conseguenza, precisare le misure preventive o di controllo atte a ridurre o eliminare il rischio di contaminazioni.

Allo scopo deve 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. Tali registrazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità competenti quando richiesto.

La produzione del miele si caratterizza per essere un'attività stagionale con variazioni del periodo di produzione subordinate principalmente alle condizioni climatiche del territorio. Il ridotto quantitativo di acqua libera e l'alto contenuto in zuccheri rendono il miele alimento stabile, con rischi pressoché nulli di proliferazioni microbiche; inoltre, l'estrazione del miele dai favi e le lavorazioni successive non comportano produzione di sottoprodotti significativi, che quindi possono essere smaltiti ai sensi dell'allegato VI, capo III, sezione 3 del Reg. (UE) n.142/2011.

Nelle Marche la maggior parte degli operatori di questo settore svolge la propria attività solitamente presso edifici rurali con la vendita in loco di piccoli quantitativi di miele direttamente al consumatore finale o a commercianti locali.

Con il DDPF 169/2012 è stata regolamentata nella Regione Marche l'attività di produzione primaria del miele e dei prodotti derivati da parte degli apicoltori che eseguono le operazioni di smielatura ed invasettamento in locali funzionalmente collegati all'azienda agricola e che vendono il loro prodotto direttamente al consumatore finale.

Inoltre sono regolamentate quelle situazioni in cui l'apicoltore compie le operazioni di smielatura sempre all'interno dell'azienda agricola in locali con destinazione d'uso non specifica, ma comunque idonei dal punto di vista igienico sanitario, con le stesse modalità di vendita sopraccitate; questi ultimi possono essere individuati fra coloro che possiedono fino a 50 arnie al momento del censimento.

Il DDPF sopra citato ha definito delle "regole" al fine di fornire indicazioni uniformi sia ai produttori, sull'adozione delle regole base di igiene e delle buone pratiche apistiche, che alle autorità competenti deputate al controllo del rispetto dei requisiti igienico-sanitari e strutturali.

Indicazioni Operative per la Registrazione dell'attività di apicoltura

Riguardo alle modalità di registrazione degli operatori in questione, considerato il mutato quadro legislativo nazionale che ha comportato l'introduzione della SCIA anche per la produzione primaria, si rende necessario modificare le indicazioni operative per la registrazione dell'attività di apicoltura.

Ai sensi dell'art.14 del decreto legislativo 158/06, dell'art. 6 della legge 313/2004, del Decreto Interministeriale del 4 dicembre 2009 (GURI del 22.04.2010) di istituzione dell'anagrafe apistica e del Decreto Ministeriale 11 agosto 2014 – Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, tutti i possessori di alveari, non ancora registrati presso il servizio veterinario competente, devono:

- Dichiarare, come previsto dal comma 1 del punto 6 del Decreto ministeriale 11 agosto 2014, l'inizio dell'attività di apicoltura e richiedere l'assegnazione di un codice identificativo, univoco su tutto il territorio nazionale, accedendo in Banca Dati Apistica Nazionale; all'atto della registrazione l'apicoltore deve dichiarare se trattasi di allevamento per la produzione di miele e/o di altri prodotti dell'alveare ai fini dell'autoconsumo o della commercializzazione. La produzione per autoconsumo è definita all'articolo 6,

REGIONE MARCHE
SANITARIA

AGENZIA REGIONALE

comma 1, della Legge Regionale n.33/2012 (“rientra nell’autoconsumo la detenzione di un massimo di 10 alveari per apicoltore”).

- Presentare la SCIA per notifica sanitaria al SUAP territorialmente competente, ad esclusione di quelli che effettuano l’attività solo per autoconsumo.

Di seguito alcune precisazioni:

- L’apicoltore produttore primario che effettua vendita diretta in azienda di miele invasettato e altri prodotti dell’alveare deve barrare la voce “vendita diretta di miele da parte dell’apicoltore”.
- L’apicoltore produttore primario che commercializza in forma ambulante deve barrare anche la voce “commercio ambulante”.
- L’apicoltore che commercializza il miele confezionato al di fuori della propria azienda dovrà barrare la voce “prodotti dell’apiario - raccolta e lavorazione”.
- L’apicoltore che produce miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele che come ingrediente entra a far parte di prodotti composti come miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc. dovrà barrare la voce “prodotti dell’apiario - raccolta e lavorazione”.
- L’apicoltore che effettua lavorazione del miele/prodotti dell’alveare conto terzi dovrà barrare la voce “prodotti dell’apiario - raccolta e lavorazione”.
- L’apicoltore che commercializza in fusti il miele proveniente dagli apiari di sua proprietà, rientra nell’ambito della produzione primaria-allevamento e dovrà registrarsi unicamente come allevamento barrando la voce “Altro” - allevamento di apicoltura.
- Con la presentazione di un’unica SCIA l’apicoltore che esercita l’attività commerciale può barrare tutte le voci che “caratterizzano” la sua attività.

Requisiti Applicabili ai Laboratori di Produzione Temporanei e ai Locali utilizzati principalmente come Abitazione Privata

I locali destinati alle operazioni di smielatura, confezionamento e deposito dei prodotti dell’alveare dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- ✓ ampiezza adeguata alla capacità produttiva dichiarata dal produttore;
- ✓ ben areati ed illuminati nonché mantenuti puliti in modo tale da evitare rischi di contaminazione del prodotto, con accorgimenti atti ad evitare l’ingresso di animali indesiderati e infestanti;
- ✓ presenza di servizio igienico anche non contiguo al laboratorio;
- ✓ superfici di lavoro in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici;
- ✓ almeno un lavabo con erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, fornito di sapone liquido e asciugamani a perdere.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti condizioni di carattere funzionale:

- ✓ I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;

REGIONE MARCHE
SANITARIA

AGENZIA REGIONALE

- ✓ durante le operazioni di smielatura e di confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture in materiali non lavabili oppure devono essere opportunamente protetti con coperture lavabili;
- ✓ tutte le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e di manutenzione;
- ✓ le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura ed al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da permettere una facile pulizia e, se del caso, disinfezione;
- ✓ durante le lavorazioni non devono essere presenti detersivi, disinfettanti o altri prodotti per la pulizia del locale che devono essere collocati in un apposito armadietto o in altro luogo;
- ✓ Il miele confezionato, i barattoli e gli altri contenitori vuoti ed i melari devono essere depositati in modo da essere mantenuti in buone condizioni igieniche e di conservazione del prodotto;
- ✓ I melari una volta svuotati del miele presente nei telaini devono essere al più presto trattati secondo le buone pratiche apistiche.

Il locale utilizzato per la smielatura ed il confezionamento potrà essere adibito anche al deposito del miele confezionato, delle attrezzature e dei melari durante la stagione invernale, nonché all'attività di vendita, purché le attività siano effettuate in tempi diversi ed a conclusione di ogni precedente operazione.

Tutte le attività e le operazioni svolte nell'ambito della propria attività di apicoltore, dall'allevamento alla produzione di alimento, dovranno essere descritte in una procedura in cui siano individuati i pericoli e i relativi rischi e le misure attuate per il loro controllo.

Tale procedura può essere basata su manuali di corretta prassi igienica.

È consentito il comodato d'uso/affitto del laboratorio temporaneo di un apicoltore solo da parte di un altro apicoltore, purché non venga superato il vincolo delle 50 arnie totali derivanti dalla somma dei censimenti degli apicoltori che utilizzano quel laboratorio.

Le associazioni di apicoltori/cooperative/consorzi, ecc., che intendono fornire un servizio agli apicoltori associati attraverso un laboratorio consortile devono registrarsi barrando la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione". Gli apicoltori associati devono comunque registrarsi in base alla loro tipologia di attività (primaria o post-primaria).

Competenza dei Servizi Veterinari dell'ASUR

1. Vigilanza e controllo su anagrafe, registrazione apiari e alveari, sulle malattie delle api, sugli spostamenti e sulle variazioni di consistenza degli alveari e su tutto quanto connesso ai predetti compiti: Servizio di Sanità Animale;
2. Vigilanza e controllo su igiene dell'allevamento, benessere animale, farmaci veterinari, lavorazione e confezionamento del miele nell'ambito della produzione primaria e su tutto quanto connesso ai predetti compiti: Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche;
3. Vigilanza e controllo sui laboratori registrati nell'ambito della produzione post-primaria e su tutto quanto connesso ai predetti compiti: Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Riguardo all'attività di controllo ufficiale si ricorda che la normativa comunitaria prevede che, in caso di più unità nell'ambito dell'autorità competente ad effettuare i controlli, deve essere assicurato il coordinamento e la

Luogo di emissione

Ancona

Pag.

6

Data: 19/03/2019

Numero: 44/VSA

REGIONE MARCHE
SANITARIA

AGENZIA REGIONALE

cooperazione efficaci ed efficienti fra questa diverse unità, come d'altronde esplicitamente sottolineato dalle Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria.