

## ALLEGATO A

### **Considerazioni inerenti i piccoli quantitativi di prodotti derivanti dall'apicoltura ed i prodotti derivati destinati all'alimentazione umana**

Il Reg. (CE) 852/04 definisce come produzione primaria tutte le attività relative alla produzione di prodotti dell'apicoltura qualora tali operazioni avvengano nel contesto dell'azienda di apicoltura.

Il medesimo Regolamento prevede all'art. 1, comma 2, lettera c) che le prescrizioni in esso indicate non si applicano alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

E' necessario pertanto definire cosa si intenda per piccoli quantitativi di prodotto primario nel caso della produzione di miele.

La DGR n.1309 del 4 novembre 2011 che definisce i criteri e le modalità d'intervento per il miglioramento della produzione e della commercializzazione del miele in attuazione del reg. (CE) n.1234/2007 è il riferimento per la campagna 2012 di un programma triennale di interventi a favore degli apicoltori liguri. Nell'allegato alla citata delibera viene considerato il limite minimo di 20 alveari censiti dal singolo apicoltore per poter far domanda di contributo ritenendo che l'attività produttiva che non raggiunga tale requisito minimo non possa essere considerata meritevole di attenzione per una richiesta di contributo diretto.

Tale limite tende ad escludere quei soggetti che pratichino l'apicoltura ad un livello di assoluta irrilevanza, dato confermato dal fatto che analizzando il patrimonio medio di coloro che hanno fatto denuncia in Liguria nell'anno 2010 si può evincere che la classe di soggetti più numerosa possedesse un numero di alveari superiore ai 20 ed inferiore ai 50.

Facendo inoltre una valutazione economica del valore delle produzioni si deve tener conto che la produzione di miele si caratterizza oltre che per la stagionalità anche per una marcata dipendenza dalle condizioni climatiche e del territorio su cui viene praticata. Si può stimare dai dati forniti dalle Associazioni Regionali apistiche riconosciute che la produzione media di una famiglia sul nostro territorio si collochi su valori di 20-25 kg di miele/anno e che il prezzo medio a cui viene venduto il prodotto tra il canale diretto al consumatore (8-9 euro /kg) e a dettaglianti (5-6 euro /kg) si attesti sui 7€/kg.

Pertanto un apicoltore in possesso di 100 arnie in produzione potrebbe ottenere, soltanto dalla vendita del miele e pertanto escludendo gli altri prodotti dell'alveare come propoli o cera un reddito lordo pari a  $100*25*7=17.500$  euro mentre un apicoltore in possesso di almeno 30 alveari potrebbe ricavare:  $30*25*7=5250$  euro.

Da tali indicazioni si deduce che i soggetti che possano definire la propria attività come "apicoltura da reddito" debbano possedere almeno un numero di famiglie di api in produzione superiore alle 100, mentre sono necessari almeno 200 alveari per poter ricavare un vero e proprio stipendio per una persona dedicata all'attività.

Analizzando esclusivamente l'aspetto economico tuttavia non teniamo conto che la produzione di miele derivante da numerosi alveari richiede spazi da destinare alle operazioni di smielatura, allo stoccaggio del prodotto confezionato ed un dimensionamento delle attrezzature impossibili da gestire in assenza di un vero e proprio laboratorio.

Si ritiene pertanto che il "piccolo quantitativo" ai sensi del Reg. CE/852/2004 possa essere il quantitativo di miele ottenuto da un apicoltore esclusivamente da propri apiari per un totale massimo di 20 alveari.

## ALLEGATO B

### **Indicazioni regionali per l'applicazione del regolamento CE 852/2004 a livello di apicoltura e prodotti derivati destinati alla alimentazione umana.**

La legge 24 dicembre 2004 n. 313 riconosce l'apicoltura come attività di interesse nazionale; i prodotti sono considerati prodotti agricoli (produzione primaria).

La normativa regionale intende valorizzare l'apicoltura nell'interesse dell'ambiente e valorizzazione delle produzioni dell'alveare.

In Regione Liguria sono censiti circa 1300 apicoltori con oltre 20.000 arnie.

Clima e ambiente favoriscono la produzione di miele e prodotti derivati sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo e l'attività assume rilievo anche sotto il profilo economico.

Il Regolamento(CE)N.852/2004 del 29 aprile 2004 detta norme sull'igiene dei prodotti alimentari tra cui sono ricompresi il miele, propoli, pappa reale ed altri prodotti derivati destinati alla alimentazione umana.

Le relative Linee guida applicative del regolamento 852, approvate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 29/04/2010, considerano tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio, qualora avvengano nel contesto dell'Azienda di apicoltura, come produzione primaria.

Altre operazioni effettuate al di fuori dell'azienda dell'apicoltore (es.centrifugazione, confezionamento e imballaggio del miele ) comprese quelle svolte presso strutture collettive per conto dell'apicoltore, come le cooperative, non sono considerate come produzione primaria.

Si precisa che non rientrano nella produzione primaria le attività di confezionamento o di imballaggio del miele che non sia prodotto dall'apicoltore.

Tali attività saranno pertanto soggette all'applicazione dell'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004.

Non è da considerarsi "produzione primaria" il miele sottoposto a trasformazioni (ad esempio, produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele ingrediente di prodotti più complessi o prodotti composti (ad esempio, miele con frutta secca, prodotti di pasticceria, miele e propoli, miele e pappa reale), anche se tali operazioni avvengono nell'azienda agricola che produce la materia prima.

Il Regolamento(CE)N.852/2004, come previsto all'art. 1, comma 2, lettera c), non si applica alla **fornitura diretta di piccoli quantitativi** di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

L'esclusione dal campo di applicazione del regolamento 852/2004/CE e, quindi, degli obblighi che esso comporta, per il produttore primario (apicoltore) che commercializza piccole quantità direttamente, non esime però l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un alimento sicuro.

Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore e le norme in materia di salute e benessere degli allevamenti.

L'obiettivo prioritario di questo lavoro è quindi quello di fornire un supporto operativo agli operatori del settore agricolo che, in qualità di apicoltori e produttori di miele, sono interessati all'applicazione del Regolamento(CE)n.852/2004 nonché indicare alcuni requisiti minimi per garantire la salute del consumatore anche per coloro che risultano essere fuori dal campo di applicazione del suddetto regolamento.

Una delle più importanti novità introdotte con tale regolamento è di fatto il coinvolgimento in prima persona anche del produttore agricolo nell'ambito della sicurezza alimentare, quale primo anello della catena alimentare.

Le aziende agricole sono pertanto chiamate a rispondere nei confronti del consumatore, in termini di consapevole e "responsabile" gestione dell'elemento "sicurezza" dell'alimento.

Il legislatore comunitario è consapevole che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (metodo Haccp) alla produzione primaria non è ancora praticabile a tutti i livelli. Lo stesso richiede comunque alle aziende agricole che i pericoli alimentari presenti in produzione primaria vengano identificati e adeguatamente controllati per garantire la sicurezza dei consumatori.

Quindi nella "misura possibile" i produttori primari devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti dalle contaminazioni che potrebbero avvenire a tale punto della catena alimentare.

Il produttore primario è dunque tenuto a conoscere le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo, a 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 le contaminazioni. Di particolare importanza in tal senso è l'ausilio dei manuali di buone pratiche di produzione e l'osservanza dei Manuali di corretta prassi igienica di settore.

Egli 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. Si sottolinea che gli operatori del settore alimentare (appartenenti alla tipologia 4 della Tabella A), per le attività che non rientrano nell'ambito della produzione primaria, sono soggetti al rispetto in toto delle prescrizioni stabilite all'art. 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 e pertanto devono predisporre, attuare e mantenere procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP.

Il presente documento regionale individua pertanto:

1. i requisiti minimi necessari alla tutela del consumatore a seconda della tipologia produttiva

### **Definizioni:**

Ai fini del presente provvedimento valgono le seguenti definizioni:

- a) arnia: si intende la cassetta, tipicamente di legno, ove le api svolgono la propria attività;
- b) alveare: sebbene nell'italiano corrente alveare sia spesso usato anche come sinonimo di arnia, il termine va riferito ad una famiglia di api vivente in un'arnia;
- c) apiario: uno o più alveari collocati in una postazione costituenti un insieme unitario;

Tab. A

Tipologia produttiva	Normativa	Obblighi	Requisiti	Vincoli mercato
1 Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari con un massimo di 20 alveari in totale (produzione primaria)	L.R 36/84 D.4/12/09(BDN) D.Lgs193/06  Reg.178/2002  DPR 320/1954 L.313/2004 D.Lgs.179/2004 Reg.1069/2009 Reg.142/2001	- Denuncia apiario - Registro trattamenti - Registro mangimi (se utilizzati) - Denuncia alla ASL insorgenza malattie infettive o infestive	SEZ. A SEZ. D	consumatore finale/ dettaglianti locali in provincia e province contermini

2	Apicoltore che conferisce prodotti apistici propri ad altri laboratori registrati e/o cooperative per attività smielatura e confezionamento (produzione primaria)	L.R 36/84 D.4/12/09(BDN) D.Lgs193/06  Reg.(CE)852/2004, allegato I Reg.178/2002 D.Lgs.179/2004  Reg. 183/2005 DPR 320/1954 L. 313/2004  Reg.(CE)1069/2009 Reg.(CE)142/2001	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denuncia apiario</li> <li>- Registro trattamenti</li> <li>- Registro mangimi (se utilizzati)</li> <li>- Denuncia alla ASL insorgenza malattie infettive o infestive</li> </ul>	SEZ. A	nessuno
3	Apicoltore con laboratorio per attività di smielatura confezionamento miele e altri prodotti apistici <b>esclusivamente da propri apiari con n° alveari &gt; 20</b> (produzione primaria)	L.R 36/84 D.4/12/09(BDN) D.Lgs193/06  Reg.(CE)852/2004, allegato I Reg.178/2002 D.Lgs.179/2004  Reg. 183/2005 DPR 320/1954 L. 313/2004  Reg.(CE)1069/2009 Reg.(CE)142/2001	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denuncia apiario</li> <li>- Notifica art. 6 Reg.(CE)852/2004,</li> <li>- Registro trattamenti</li> <li>- Registro mangimi (se utilizzati)</li> <li>- Denuncia alla ASL insorgenza malattie infettive o infestive</li> </ul>	SEZ.A SEZ.B	Nessuno
4	Apicoltore/OSA con laboratorio per attività di smielatura,confezionamento miele, produzione di pappa reale,polline , propoli anche proveniente da apicoltori terzi, nonché produzione e confezionamento di prodotti composti contenenti miele,trasformazione confezionamento polline e pappa reale (attività di laboratorio non associata a produzione primaria)	L.R 36/84 D.4/12/09(BDN) D.Lgs193/06  Reg.(CE)852/2004, allegato I e allegato II  Reg.178/2002 D.Lgs.179/2004  Reg. 183/2005 DPR 320/1954 L. 313/2004  Reg.(CE)1069/2009 Reg.(CE)142/2001	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denuncia apiario</li> <li>- Notifica art. 6 Reg.(CE)852/2004</li> <li>- Registro trattamenti</li> <li>- Registro mangimi (se utilizzati)</li> <li>- Denuncia alla ASL insorgenza malattie infettive o infestive</li> <li>- Procedura di autocontrollo ai sensi dell'art 5 del Reg. (CE) n. 852/2004 per l'attività di laboratorio</li> </ul>	SEZ.A SEZ.C	nessuno

**Sezione A****REQUISITI DI CARATTERE GENERALE PER 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 gli apicoltori sono tenuti al rispetto dei requisiti previsti dall'allegato I del Reg.(CE) 852/2004, comprese le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi. Inoltre devono adempiere a quanto previsto in materia di denuncia degli alveari e anagrafi zootecniche, in materia di tutela della salute degli allevamenti, in materia di smaltimento dei sottoprodotti dei materiali apistici e a quanto previsto dal Reg. CE/178/2002.

Si dovranno curare in particolare i seguenti aspetti:

1) In apiario devono essere rispettate le normative in materia di utilizzo del farmaco veterinario e, in particolare, è necessario:

- utilizzare farmaci autorizzati e/o registrati per l'apicoltura
- rispettare le indicazioni d'uso del prodotto utilizzato per i trattamenti
- rispettare i tempi di sospensione
- 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 di inquinamento chimico e industriale conosciute e osservare le distanze minime per il posizionamento degli apiari;

3) Provvedere alla rimozione dei melari in modo da evitare contaminazioni dei favi con materiale estraneo;

4) effettuare il trasporto dei melari in modo da evitare contaminazioni, con mezzi idonei e adeguatamente puliti

5) adottare misure adeguate per tenere 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,

**Sezione B****REQUISITI DI CARATTERE GENERALE DELLE AZIENDE DI APICOLTURA CHE EFFETTUANO OPERAZIONI CONNESSE ALLA PRODUZIONE ESCLUSIVA DEI PRODOTTI DEL PROPRIO ALVEARE**

Le attività derivanti dall'attività di apicoltura sono considerate operazioni associate alla produzione primaria quando l'Osa procede alla preparazione dei prodotti ottenuti in via esclusiva dal proprio apiario.

Pertanto l'OSA, in tal caso, oltre ad adempiere a quanto previsto in materia di denuncia degli alveari e anagrafi zootecniche, in materia di tutela della salute degli allevamenti e a quanto previsto dal Reg. CE/178/2002 in materia di rintracciabilità, deve rispettare tutti i requisiti generali stabiliti all'Allegato I del Reg. 852/2004.

Requisiti minimi dei locali e dell'attività smielatura, confezionamento dei prodotti dell' apiario:

1) il laboratorio di smielatura e confezionamento:

- deve essere realizzato in modo da garantire una facile pulizia ed evitare i rischi di contaminazione del prodotto, pertanto:
- I vari locali devono essere di dimensioni adeguate, sufficientemente aerati e illuminati (anche mediante luce artificiale)
- I locali devono essere utilizzati esclusivamente per le operazioni per le quali è stata effettuata la registrazione; tuttavia è consentito l'utilizzo di tali locali per altre attività nel campo della produzione alimentare nell'eventuale periodo di inattività purchè , in relazione all'entità produttiva, il fatto non costituisca rischio per le sostanze alimentari e sia garantita una adeguata pulizia prima della ripresa dell'attività
- È opportuno che il deposito dei melari in attesa della smielatura avvenga in un locale diverso di quello destinato alle operazioni di disopercolatura, smielatura e confezionamento purchè avente caratteristiche tali da evitare la contaminazione del prodotto  
oppure  
nello stesso locale purchè ciò non rappresenti ostacolo alle operazioni di smielatura e fonte di contaminazione del prodotto;
- I pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire
- I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di e la caduta di particelle
- Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e devono poter essere mantenute chiuse durante l'attività produttiva quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia e realizzate in modo da permettere la fuoriuscita delle api dal locale.
- Le porte devono avere superfici facili da pulire
- Le attrezzature (smielature, maturatori, invasettatrici, ecc.) e gli utensili (coltelli disopercolatori, filtri, ecc.) che vengono a contatto diretto con il miele devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti In particolare le superfici che vengono a contatto diretto con il miele devono essere mantenute costantemente in buone condizioni igieniche e devono essere facili da pulire
- Il deposito del materiale di confezionamento (barattoli di vetro, capsule di chiusura, fusti ecc.) deve avvenire in condizione tali da garantire la prevenzione della contaminazione, in locale preferibilmente separato dal locale di confezionamento igienicamente idoneo allo scopo, tuttavia in relazione alla entità produttiva, può avvenire nel locale di smielatura qualora il fatto non costituisca rischio di contaminazione per la sostanza alimentare;
- per il lavaggio delle attrezzature/utensili e per le mani degli operai deve essere prevista l'installazione di almeno un lavello dotato di acqua potabile calda e fredda

2) personale addetto a trattare alimenti:

- Gli operatori addetti alle lavorazioni non devono essere affetti da malattie contagiose trasmissibili attraverso gli alimenti e durante le operazioni di smielatura e confezionamento devono indossare indumenti adeguati;

3) servizi igienici e spogliatoio:

- Il laboratorio deve essere dotato di servizi igienici e di dispositivi per la custodia igienica degli indumenti di lavoro; è consentito l'utilizzo di servizi igienici e spogliatoio annessi all'abitazione privata qualora nel laboratorio operino soltanto persone appartenenti al nucleo familiare del titolare

4) controllo degli animali indesiderati ed infestanti:

nei locali di lavorazione deve essere impedito l'accesso ad animali domestici e devono essere adottate tutte le misure per evitare l'ingresso di animali infestanti anche mediante:

- eliminazione delle possibili vie di ingresso
- corretta gestione delle aree esterne al laboratorio
- corretta gestione dei rifiuti
- corretta gestione delle aperture verso l'esterno (porte e finestre) che devono essere mantenute chiuse durante le operazioni di smielatura e confezionamento o protette mediante reti (anche amovibili)

5) gestione dei rifiuti:

- Nei locali di lavorazione devono essere disponibili dei contenitori in numero e dimensioni adeguate per la raccolta degli scarti e dei rifiuti prodotti durante la lavorazione e degli eventuali altri prodotti destinati ad una ulteriore lavorazione (ad es. cera).
- I rifiuti e gli scarti devono essere allontanati il prima possibile dal locale di lavorazione
- I materiali e le attrezzature per la pulizia e disinfezione devono essere collocati in modo da evitare qualsiasi contaminazione del miele e del materiale di confezionamento.

**Sezione C**

**REQUISITI DI CARATTERE GENERALE DELLE AZIENDE DI APICOLTURA CHE EFFETTUANO OPERAZIONI CONNESSE ALLA PRODUZIONE DEL MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'APICOLTURA CHE NON DERIVANO IN MANIERA ESCLUSIVA DAL PROPRIO ALVEARE**

L'attività di laboratorio di smielatura e confezionamento svolta da apicoltori o aziende relativa anche a miele e altri prodotti dell'apicoltura di produzione di terzi (acquistati da altri apicoltori) o che producono prodotti composti o derivati (esempio: Miele con frutta secca, con cacao, miele e conserve vegetali, idromele ecc.), **non è associata alla produzione primaria** ed è pertanto soggetta al rispetto di tutti i requisiti previsti dall'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004 al quale si rimanda .

Il deposito di eventuali altri ingredienti utilizzati nelle preparazioni di prodotti composti a base di miele devono essere effettuato in locale separato, in condizioni che non costituiscono rischio di contaminazione, tuttavia in relazione alla entità produttiva, può avvenire nel locale di smielatura qualora il fatto non costituisca rischio di contaminazione per la sostanza alimentare;

**Sezione D:**

**INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE DELLE AZIENDE DI APICOLTURA CHE EFFETTUANO OPERAZIONI CONNESSE ALLA PRODUZIONE ESCLUSIVA DEI PRODOTTI DEL PROPRIO APIARIO CHE HA UN MASSIMO DI 20 ALVEARI**

Tutti gli apicoltori devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi. Pertanto oltre ad adempiere a quanto previsto in materia di denuncia degli alveari e anagrafi zootecniche, in materia di tutela della salute degli allevamenti, in materia di smaltimento dei sottoprodotti dei materiali apistici dovranno tener conto di quanto previsto dal Reg. CE/178/2002 in materia di tutela della salute umana, animale, dell'ambiente e per la tracciabilità

I locali ove si effettua l'attività di smielatura, confezionamento, estrazione disidratazione/confezionamento del miele, polline, raccolta propoli, utilizzando esclusivamente prodotti apistici derivanti dagli annessi apiari per un totale max di 20 alveari, e che forniscono

direttamente il consumatore finale e/o gli esercizi di commercio al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore finale, nell'ambito della provincia ligure di produzione e/o nel territorio delle Province contermini, sono esclusi dal campo di applicazione del Regolamento 852/2004/CE.

Tuttavia si dovrà tener conto di alcune indicazioni di massima, al fine di garantire la sicurezza dei consumatori finali:

- requisiti sostanziali di abitabilità;
- gli ambienti ove si effettuano anche saltuariamente le operazioni di smielatura, filtrazione e confezionamento del miele e le attrezzature utilizzate devono evitare i rischi di contaminazione del prodotto;
- le attrezzature utilizzate e le superfici di lavoro devono essere in buone condizioni e facili da pulire;
- i locali devono essere sufficientemente areati ed illuminati;
- deve essere disponibile un lavabo per la detersione delle mani dell'operatore e delle attrezzature utilizzate
- prima delle operazioni di manipolazione del miele e degli altri prodotti apistici è necessario curare la pulizia dei locali e delle attrezzature; ogni possibile fonte di contaminazione deve essere eliminata; i detergenti e i disinfettanti devono essere allontanati dagli ambienti o comunque riposti in mobili o altri contenitori chiusi
- le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura e al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, barattoli, capsule ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;
- deve essere disponibili, nelle vicinanze, servizi igienici adeguati