

# APICOLTURA

**INDICAZIONI GENERALI PER INIZIARE  
L'ATTIVITÀ NELLA REGIONE MARCHE**





*S. Martino - Medico Veterinario*

*M. Stefàno - A.S.S.A.M. Regione Marche*

foto di:

*S. Martino - Medico Veterinario*

*M. Stefàno - A.S.S.A.M. Regione Marche*

*N. Isidoro - Università Politecnica delle Marche*

*I. Montesi - Collaboratrice A.S.S.A.M.*

*A. Gatto - Apicoltore*

*L. Finocchio - Apicoltore*



REGIONE  
MARCHE



ASSOCIAZIONE SETTORI AGRICOLI MARCHE

Si ringraziano per i preziosi consigli la dott.ssa Loreta M. Spagnuolo  
e la dott.ssa Lucia Rinaldi

## INDICE

Introduzione _____	3
Produzione primaria _____	4
Apiario _____	4
Locale di smielatura di produzione primaria _____	12
Produzione post-primaria _____	17
Normativa di riferimento _____	22



## INTRODUZIONE

Lo scopo principale della presente pubblicazione è quello di fornire un supporto tecnico agli apicoltori ai fini di una più facile comprensione ed applicazione del Regolamento CE 852/2004 “*sull’igiene dei prodotti alimentari*” che si applica a tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

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.

Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, devono essere considerate **produzione post-primaria**. Tutte le operazioni che prevedono che il miele venga sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione) o entri a far parte di prodotti composti come ingrediente (es. miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc.) devono essere considerate produzione post-primaria, anche se effettuate nell'ambito dell'azienda di apicoltura.

E' responsabilità dell'**operatore** (persone fisiche o giuridiche) garantire il rispetto della legislazione alimentare nella sua impresa durante tutte le fasi della catena alimentare, con particolare attenzione alla tracciabilità.

Per quanto concerne il **settore apistico**, il **controllo** deve essere applicato “*dal fiore al vasetto di miele*”, in quanto **la fase iniziale di allevamento** e gestione degli alveari è **quella maggiormente esposta al pericolo di contaminazione** (pericolo chimico); le fasi successive di lavorazione del miele (operate nei locali di lavorazione) sono meno esposte ai pericoli, sia per le caratteristiche intrinseche del miele che per la relativa semplicità delle operazioni eseguite.

Il primo passo per ogni operatore del settore alimentare è la “*notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, di ciascuno 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*” (articolo 6, comma 2, Regolamento CE 852/2004).



# PRODUZIONE PRIMARIA

## APIARIO

Il Manuale Operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale ha stabilito che la Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA) è unica ed è la fonte a cui si deve fare riferimento.

Quindi gli apicoltori (o loro delegati) per potere effettuare la denuncia di inizio attività di apicoltura e tutte le successive comunicazioni (registrazione degli apiari, censimenti annuali, movimentazioni, ecc...) devono operare esclusivamente sulla Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA); per accedervi è necessario eseguire una procedura di accreditamento.

## PROCEDURA DI ACCREDITAMENTO

Gli apicoltori (proprietari e detentori degli alveari), o le persone da loro delegate, possono richiedere l'attribuzione di un account per operare sul Sistema dell'Anagrafe Apistica Nazionale tramite il sito <https://www.vetinfo.sanita.it>  
Una volta entrati nel Portale del Sistema Informativo Veterinario sarà necessario cliccare in basso a destra sull'icona "Nuova Anagrafe Apistica" (figura 1).



figura 1:  
home sito vetinfo

Per ottenere un account ci si dovrà autenticare mediante la Carta Nazionale dei Servizi (CNS) o altro strumento di identificazione informatica (ad esempio la Ts-CRS-Tessera Sanitaria - Carta Regionale dei Servizi \*).

Chi non è ancora in possesso della Carta Nazionale dei Servizi può farne richiesta all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise inviando una e-mail all'indirizzo [fdlab@izs.it](mailto:fdlab@izs.it)

Per ulteriori informazioni contattare il numero telefonico **800082280** dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 20.00; il sabato dalle 8.00 alle 14.00.

La Carta Nazionale dei Servizi può essere richiesta anche attraverso altre Pubbliche Amministrazioni.

DELEGA

#### DELEGA

Il proprietario degli alveari (o suo delegato) dovrà comunicare all'atto della registrazione in BDA se effettuerà egli stesso l'aggiornamento della banca dati o se intende avvalersi di un soggetto delegato (le Associazioni Nazionali degli Apicoltori, altre associazioni di categoria e/o forme associate come cooperative, consorzi, il Servizio Veterinario, ecc...) indicando gli estremi e conservando ricevuta con la data di inizio del rapporto e con il visto per l'accettazione del delegato. Nel caso in cui il proprietario intenda cambiare il delegato dovrà prima dare disdetta formale al precedente e poi indicarne uno nuovo.

Le persone delegate operano in nome e per conto degli apicoltori e devono notificare tramite una procedura online i nominativi degli apicoltori che gli hanno assegnato specifica delega, conservando agli atti le deleghe ricevute.

#### FUNZIONI CONSENTITE IN BDA

L'apicoltore (o suo delegato) può operare esclusivamente sui propri apiari per:

- Richiedere in Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA), attraverso la compilazione del modello digitale predisposto - *figura 2*), l'attribuzione di un CODICE UNIVOCO IDENTIFICATIVO (*figura 3*) per dichiarare l'inizio di attività di apicoltura; la comunicazione deve essere effettuata entro 20 giorni dalla data di inizio dell'attività. Il codice identificherà univocamente su tutto il territorio nazionale l'attività di apicoltura indipendentemente dalla collocazione di diversi apiari.

\*Nella

Regione Marche dal 2013 Ts-CRS-Tessera Sanitaria- Carta Regionale dei Servizi è distribuita gratuitamente alla scadenza della Tessera sanitaria; per poter essere utilizzata come carta dei Servizi è necessaria una attivazione. Per consultare gli sportelli dove può essere attivata andare su <http://tscns.regione.marche.it/Sportelli.aspx>

**DICHIARAZIONE ATTIVITÀ DI APICOLTURA, ASSEGNAZIONE CODICE UNIVOCO IDENTIFICATIVO E REGISTRAZIONE IN BDA**

**DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' DI APICOLTURA**

**DENOMINAZIONE AZIENDA**

**DATI RELATIVI AL PROPRIETARIO DEGLI ALVEARI**

Cognome e Nome		
nato a	il	
Codice fiscale	Partita IVA	
Indirizzo		Tel.
Comune	C.A.P.	Prov.

**DATI RELATIVI AL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'AZIENDA**

Rappresentante legale (se diverso dal proprietario degli alveari)	
Cognome	Nome
nato a	il
Codice fiscale	

**DATI RELATIVI AL DETENTORE (se diverso dal proprietario degli alveari) – specificare il numero di detentori per ciascun apiario posseduto.**

Cognome e Nome	
nato a	il
Codice fiscale	Partita IVA
Indirizzo	
Tel.	
Comune	C.A.P. Prov.

**Aggiornamento della BDA:** proprietario degli alveari  persona delegata

Estremi della persona delegata	
Cognome	Nome
nato a	il
Codice fiscale	
Eventuale Ente di appartenenza	

**dichiara**

■ DI POSSEDERE COMPLESSIVAMENTE N. .... ALVEARI alla data del ...../...../.....  
COSI' DISLOCATI

Apiario n.	Alveari n.	Nuclei n.	Comune	Località e indirizzo	Coordinate geografiche



Dichiara inoltre di: essere consapevole delle sanzioni penali, previste in caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli artt. 75 e 76 del d.p.r. 445/2000; essere informato che i dati personali forniti saranno trattati, anche con mezzi informatici, esclusivamente per il procedimento per il quale la dichiarazione viene resa (art. 13 del d.lgs. 196/2003).		
<b>Tipologia attività (di cui al Reg. 852/2004 e Linee Guida applicative Nazionali del Reg. (CE) 852/2004)</b>	<b>Modalità di allevamento</b>	<b>Classificazione apiari</b>
- produzione per commercializzazione/apicoltore professionista (di cui alla legge 24 dicembre 2004 n. 313)	- apicoltura convenzionale - apicoltura biologica	- stanziali - nomadi
- produzione per autoconsumo		
<b>Genere</b>	<b>Specie</b>	<b>Sottospecie</b>
Apis	Mellifera	Ligustica
		Siciliana/Sicula
		Carnica
		Altro
Letto, confermato e sottoscritto		
Luogo _____ data _____		

figura 2: dichiarazione attività di apicoltura

**IT002AN001**

**Codice Iso dello Stato Italiano**

**Codice ISTAT del Comune nel territorio di competenza del Servizio Veterinario che assegna il codice in base alla sede legale dell'apicoltore**

**Sigla della provincia**

**Numero progressivo su base comunale**

figura 3: esempio di codice univoco identificativo

- Registrare la consistenza degli apiari (numero alveari) e la loro ubicazione e dislocazione (indirizzo e coordinate geografiche).
- Effettuare il CENSIMENTO ANNUALE (aggiornamento della consistenza e dislocazione dei propri apiari) tra il primo novembre e il trentuno dicembre di ogni anno. Se non ci sono variazioni rispetto all'anno precedente devono essere comunque confermati i dati già registrati («conferma dati annualità precedente»).
- Compilazione del documento di accompagnamento (*figura 4*) per:
  - qualsiasi compravendita di materiale vivo (alveari, sciami/nuclei, pacchi d'api, api regine); la comunicazione in BDA deve essere contestuale alla cessione/acquisto;
  - gli spostamenti, anche temporanei, che determinano l'attivazione di un nuovo apiario o la cessazione di un determinato apiario; la comunicazione in BDA deve essere effettuata entro sette giorni dal verificarsi dell'evento.
- Comunicare la CESSAZIONE dell'attività di apicoltura (*figura 5*): la comunicazione in BDA deve essere effettuata entro trenta giorni dalla cessata attività. In caso di temporanea interruzione dell'attività (SOSPENSIONE) gli apicoltori che intendono mantenere l'iscrizione in BDA devono comunque effettuare il censimento annuale dichiarando possesso zero di alveari per l'anno di riferimento, conservando codice e cartello (vedi dopo).
- Visualizzare i dati di competenza.



## DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ in qualità di proprietario degli  
alveari dell'apiario sito nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Cod. aziendale IT \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

dichiara sotto la propria responsabilità i seguenti spostamenti:

**PER COMPRAVENDITA (cessione)**

Tipologia	Quantità	Contrassegnati con i seguenti numeri identificativi (solo per alveari)	Comune e località di destinazione e coordinate geografiche
Alveari			
Sciami/Nuclei			
Pacchi d'api			
Api regine			

Destinati alla azienda del Sig. \_\_\_\_\_ nell'apiario sito nel  
Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Località \_\_\_\_\_ Cod.aziendale IT \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**PER NOMADISMO**

Tipologia	Quantità	Contrassegnati con i seguenti numeri identificativi	Comune e località di destinazione e coordinate geografiche
Alveari			

Data \_\_\_\_\_

Le presenti informazioni sono registrate direttamente in BDA ad opera del proprietario degli alveari o da persona delegata

### ATTESTAZIONE SANITARIA da compilare nei casi previsti

Si attesta che l'apiario del Sig. \_\_\_\_\_  
sito nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

Cod. aziendale IT \_\_\_\_\_

Coordinate geografiche \_\_\_\_\_ è sotto controllo  
sanitario e non è sottoposto a divieto di spostamento e/o vincoli o misure restrittive di Polizia  
Veterinaria.

Data \_\_\_\_\_ Il Veterinario Ufficiale \_\_\_\_\_

figura 4: documento di accompagnamento

<b>DICHIARAZIONE CESSAZIONE ATTIVITA' APICOLTURA</b>	
Cognome e Nome	
nato a	il
Codice fiscale	Partita IVA
Indirizzo	Tel.
Comune	C.A.P. Prov.
Sede legale/aziendale (se diversa dal domicilio)	Comune
Fraz. / via	n.
In qualità di proprietario <input type="checkbox"/> legale rappresentante <input type="checkbox"/> dell'azienda apistica denominata	
Codice Univoco Identificativo	
Data cessazione attività apicoltura ___/___/___	

*figura 5: dichiarazione di cessazione attività apicoltura*

Tutti gli apicoltori (o delegati) devono inoltre registrare/aggiornare in BDA:

- Tipologia di attività:
  - per commercializzazione o
  - per autoconsumo.
- Modalità di allevamento:
  - convenzionale o
  - biologico.
- Classificazione apiari detenuti:
  - stanziali o
  - nomadi.
- Specie e sottospecie allevata:
  - Mellifera
    - Ligustica
    - Sicula
    - Carnica
    - altro.

## CARTELLO IDENTIFICATIVO

L'apicoltore ha l'obbligo di apporlo in luogo chiaramente visibile in prossimità di ogni apiario.

Deve essere:

- di materiale resistente agli agenti atmosferici e non deteriorabile nel tempo;
- di dimensioni minime equivalenti al formato A4;
- il colore del fondo deve essere bianco;
- la scritta di colore nero e di altezza minima di 4 cm, stampata o scritta con inchiostro o vernice indelebile;
- riportante la scritta: "Anagrafe apistica nazionale – Decreto Ministeriale 4 dicembre 2009 e il codice identificativo univoco dell'apicoltore (*figura 6*).

**Almeno formato A4**



**4 cm** { "ANAGRAFE APISTICA  
NAZIONALE - DECRETO  
MINISTERIALE 4 DICEMBRE  
2009"

**4 cm** { IT002AN001

*figura 6:* esempio di cartello identificativo

## LOCALE DI SMIELATURA DI PRODUZIONE PRIMARIA

La smielatura in produzione primaria può essere effettuata:

- in locali senza destinazione d'uso specifica, che vengono utilizzati temporaneamente per tale attività (concesso agli apicoltori che hanno un **massimo di 50 alveari**); possono essere utilizzati anche locali dell'abitazione privata, purché nel periodo della smielatura rispettino i requisiti sotto riportati;
- in laboratori permanenti di smielatura a destinazione d'uso specifica (obbligatorio per chi detiene più di 50 alveari).

Per entrambe le tipologie di laboratorio deve essere effettuata la **Registrazione** presso il **Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche** competente per territorio nel quale ha sede l'apicoltore.

Devono essere presentati i seguenti **documenti**:

- Notifica di Inizio Attività di produzione primaria;
- piantina planimetrica;
- relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene (*figura 7*);
- ricevuta del pagamento di quanto dovuto con le modalità previste dal Servizio competente per territorio;
- fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

La modulistica è disponibile sul portale  
<http://www.veterinariaalimenti.marche.it/> in home page nella sezione  
*MODULISTICA AD USO DEI CITTADINI E DELLE IMPRESE* alla voce:

**INFORMAZIONI PRATICHE SULLA NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITÀ (NIA) AI FINI  
DELLA REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE DI PRODUZIONE PRIMARIA**

Tutte le operazioni svolte nell'ambito dell'attività di apicoltura vanno descritte in una procedura dove vengono individuati i pericoli, i relativi rischi e le misure attuate per il loro controllo; tale procedura può essere basata su manuali di corretta prassi igienica. L'operatore deve dimostrare di conoscere le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo.

**GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE EFFETTUANO LA PRODUZIONE PRIMARIA DEVONO RISPETTARE I REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE DI CUI ALLA PARTE A DELL'ALLEGATO I DEL REGOLAMENTO 852/2004 di seguito riportati:**

Requisiti 852/04	Alcuni esempi pratici
<p><i>Tutti i prodotti primari devono essere protetti dalle contaminazioni derivanti dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai fitosanitari e dai biocidi</i></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- scegliere il corretto posizionamento delle arnie (lontano da industrie, aree urbane, grandi vie di comunicazione e fonti di contaminazione in genere);</li> <li>- non poggiare i melari per terra ed evitare contaminazioni da polvere;</li> <li>- evitare la contaminazione da farmaci o da altre sostanze chimiche ( ad es. vernici, ecc...) con le buone pratiche di allevamento;</li> <li>- conservare i melari in modo appropriato durante l'inverno per evitare la proliferazione della tarma della cera.</li> </ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non appoggiare mai i melari e i telaini per terra e proteggerli da polveri e umidità;</li> <li>- filtrare il miele per assicurare l'eliminazione di ogni elemento biologico di grandi dimensioni (api, altri insetti, ecc...);</li> <li>- verificare l'integrità e la pulizia dei vasetti prima dell'utilizzo;</li> <li>- conservare il prodotto confezionato in luogo pulito e asciutto e non esporlo a temperature elevate;</li> <li>- molto importante è la prevenzione dei problemi legati all'umidità del miele (prelievo dei telaini solo quando opercolati per i 2/3, prova del gocciolamento, uso del rifrattometro, deumidificatore, ecc...); una percentuale di umidità al di sotto del 18% è ottimale.</li> </ul>
<p><i>Rispettare le misure relative alla salute e al benessere degli animali e prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie all'autorità competente</i></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preservare il benessere e la salute delle api con l'applicazione di buone pratiche apistiche (nutrizione se necessario, corretto utilizzo dei trattamenti, ecc...);</li> <li>- si può evitare l'introduzione di patologie attraverso l'acquisto di animali (sciame, nuclei, famiglie, regine) o materiale biologico (covata, pacchi d'api) con un'attenta valutazione dei fornitori e con certificazioni di provenienza e sanità; è opportuno visitare i nuclei prima dell'acquisto;</li> <li>- acquisto di focoli cerei da fornitori qualificati.</li> </ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il ridotto quantitativo di acqua libera e l'alto contenuto di zuccheri classificano il miele come alimento stabile con rischi pressoché nulli di proliferazioni microbiche; in ogni caso occorre comunque osservare le corrette misure di igiene per evitare contaminazioni dei prodotti.</li> </ul>

Requisiti 852/04	Alcuni esempi pratici
<p><i>Gli impianti e le attrezzature vanno tenuti puliti e, se del caso, disinfettati</i></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizia periodica delle arnie;</li> <li>- pulizia delle postazioni e degli attrezzi d'uso;</li> <li>- regolare ricambio della cera (sarebbe opportuno sostituire almeno 3 telaini per arnia ogni anno).</li> </ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pulizie possono essere effettuate prima dell'inizio della stagione di smielatura e dopo la fine di ogni ciclo di lavorazione; solitamente per le caratteristiche intrinseche del miele per le operazioni di pulizia e disinfezione viene utilizzata prevalentemente acqua potabile bollente.</li> </ul>
<p><i>Il Personale deve essere formato, in buona salute e deve rispettare le norme igieniche.</i></p>	<p>È opportuno conservare gli attestati dei corsi effettuati.</p> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prima di iniziare la lavorazione tutto il personale indossa indumenti idonei;</li> <li>- in caso di ferite alle mani si proteggono le stesse e si indossano guanti;</li> <li>- il personale affetto da patologie trasmissibili con gli alimenti viene allontanato e riammesso soltanto dopo guarigione.</li> </ul>
<p><i>Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi</i></p>	<p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- può essere effettuato un semplice controllo visivo e una manutenzione dei locali in modo che non vi siano fessure a pareti, pavimenti, porte e finestre; eventualmente può essere attivato un monitoraggio con trappole/esche per la derattizzazione;</li> <li>- le porte e le finestre se non provviste di dispositivi contro gli animali infestanti (reti antinsetto) vanno tenute chiuse durante la lavorazione.</li> </ul>
<p><i>Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose</i></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le api morte e i sottoprodotti dell'apicoltura possono essere smaltiti mediante incenerimento o sotterramento (deroga prevista dal Regolamento 1069/2009).</li> </ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i rifiuti provenienti dalla lavorazione del miele sono smaltiti con la raccolta differenziata e assemblati ai rifiuti solidi urbani. L'acqua di lavaggio è smaltita in fognatura.</li> </ul>
<p><i>Tenere conto delle analisi pertinenti</i></p>	<p>Occorre conservare gli esiti di eventuali campionamenti di api morte, favi, miele, cera, polline, ecc....</p>
<p><i>Conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli</i></p>	<p>Registrazioni e documenti d'acquisto riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- materiali (fogli cerei, telaini, vernici e arnie);</li> <li>- origine e natura degli alimenti somministrati;</li> <li>- medicinali veterinari;</li> <li>- eventuali malattie;</li> <li>- analisi (vedi sopra);</li> <li>- segnalazioni.</li> </ul>



Per i "laboratori di produzione temporanei e i locali utilizzati principalmente come abitazione privata" il Decreto Dirigenziale della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Marche n. 169 del 10 dicembre 2012 ha stabilito i seguenti requisiti:

- ampiezza adeguata alla capacità produttiva dichiarata all'atto della registrazione;
- areati ed illuminati;
- mantenuti puliti per evitare i rischi di contaminazione, con accorgimenti per evitare l'ingresso di animali indesiderati e infestanti;
- presenza di servizio igienico anche non direttamente contiguo al laboratorio;
- superfici di lavoro in buone condizioni, facili da pulire e se necessario da disinfettare;
- almeno un lavabo che eroghi acqua potabile calda e/o fredda, fornito di sapone liquido e asciugamani a perdere.

Inoltre:

- i prodotti alimentari vanno collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione;
- durante la smielatura e il confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture in materiali non lavabili, oppure vanno opportunamente protetti con coperture lavabili;
- le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e manutenzione e quelli destinati alla smielatura e al confezionamento (disopercolatori, smielatori, maturatori) devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;
- i prodotti per la pulizia del locale vanno collocati in apposito armadietto o in altro luogo;
- il miele confezionato, i barattoli e i melari vanno depositati in modo da mantenere buone condizioni igieniche e di conservazione;
- i melari una volta svuotati vanno al più presto trattati secondo le buone pratiche apistiche.

Il locale, in momenti diversi da quello della smielatura, potrà essere adibito anche al deposito del miele confezionato, delle attrezzature e dei melari durante l'inverno, nonché per l'attività di vendita.

Nel caso di laboratori temporanei o locali ad utilizzo non esclusivo, l'apicoltore annualmente deve comunicare al Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche i periodi in cui verrà effettuata l'attività di smielatura.



**DESCRIZIONE/CFR PIANTINA**

- 1).....
- 2).....
- 3).....

**LOCALE SMIELATURA**

- Illuminazione  naturale  artificiale
- Areazione  naturale  artificiale
- Finestre  con retine antinsetto  .....

**ATTREZZATURE** **MATERIALE**

- banco per disopercolatura.....
- smielatore.....
- maturatori. ....
- fusti.....
- .....
- bancali  in legno  in plastica
- altro metodo per evitare di appoggiare i melari a terra.....
- presenza di mobili e attrezzature non attinenti l'attività

Misure attuate in fase di smielatura: .....

**Servizi igienici**

- specifici con antibagno (cfr. piantina)
- specifici senza antibagno (cfr. piantina)
- dell'abitazione (cfr. piantina)

**Lavabi** n .....

- acqua fredda  acqua calda/fredda
- dispenser di sapone
- asciugamani a perdere

**Conservazione prodotti per la pulizia**

- in apposito locale (cfr piantina)
- in sito (armadietto dedicato chiuso,.....)
- in altro luogo esterno ai locali indicati .....

**Conservazione del materiale per il confezionamento**

- in apposito locale (cfr piantina)
- in sito (scaffalatura, fusti, scatoloni, .....

**Deposito miele confezionato**

- in apposito locale (cfr piantina)
- in sito (scaffalatura, fusti, scatoloni,.....)

**Periodo di utilizzo del locale di smielatura**

- .....
- comunicazione annuale

Data.....

Firma.....

figura 7: esempio di schema di relazione tecnica per la produzione primaria

## PRODUZIONE POST-PRIMARIA

Per questo tipo di attività è necessario effettuare la **Registrazione** di un locale a destinazione d'uso specifica.

La documentazione in duplice copia va spedita esclusivamente per via telematica allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del comune in cui ha sede l'attività che provvederà ad inoltrare la pratica al **Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale** competente per territorio.

Vanno presentati:

- modello Unico Regionale di Notifica Inizio Attività (NIA);
- relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene (Figura 8);
- planimetria dei locali dove viene svolta l'attività, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa;
- fotocopia di un documento d'identità in corso di validità;
- copia di ricevuta del pagamento di quanto dovuto al Dipartimento di Prevenzione.

La modulistica è disponibile sul portale  
<http://www.veterinariaalimenti.marche.it/> in home page  
nella sezione *MODULISTICA AD USO DEI CITTADINI E DELLE IMPRESE* alla voce:

**N.I.A. - NOTIFICA INIZIO ATTIVITÀ PER LA REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI**

Nella compilazione del Modello Unico Regionale di Notifica Inizio Attività (NIA) l'operatore del settore alimentare dichiara di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (*gli operatori del settore alimentare che intervengono in una qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti successiva alla produzione primaria devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP; qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche*).

**GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE EFFETTUANO LA PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEVONO RISPETTARE I REQUISITI DELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO 852/2004 DI SEGUITO RIPORTATI:**

Requisiti 852/04	
<p><i>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti</i></p>	<p>Le strutture devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;</li> <li>- essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</li> <li>- consentire una adeguata lotta contro gli animali infestanti;</li> <li>- deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, che non devono comunicare direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti;</li> <li>- deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi per lavarsi le mani che devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura;</li> <li>- si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale;</li> <li>- deve esserci una adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale;</li> <li>- gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;</li> <li>- ove necessario deve essere presente uno spogliatoio per il personale;</li> <li>- i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.</li> </ul>
<p><i>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico; le pareti devono avere una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;</li> <li>- i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;</li> <li>- le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere anti-insetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;</li> <li>- le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti;</li> <li>- le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti e in particolare quelle a contatto con questi ultimi, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.</li> </ul>

## Requisiti 852/04

<i>Requisiti applicabili alle attrezzature</i>	Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono: <ul style="list-style-type: none"><li>- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;</li><li>- essere sottoposti a regolare manutenzione;</li><li>- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati, con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione.</li></ul>
<i>Rifornimento idrico</i>	Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
<i>Igiene personale</i>	Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati e puliti.
<i>Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari</i>	I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione. Nel caso di utilizzo di vasi di vetro è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
<i>Formazione</i>	Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare.



Il sottoscritto..... nato .....  
a..... il.....  
· Titolare dell' impresa denominata: .....  
· Legale rappresentante della Ditta/Società .....  
in qualità di operatore del settore alimentare

**DICHIARA:**

**che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04;**

**IN PARTICOLARE DICHIARA**

**a) la descrizione della tipologia di attività è:**

---

---

---

**b) le caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti:**

---

---

---

**c) le dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali:**

---

---

---

**d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:**

---

---

---

**e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti:**

---

---

---

**f) i servizi di cui dispone l'attività:**

---

---

---

**g) il numero di addetti è:**

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

Firma del titolare o Legale rappresentante

---

*figura 8: esempio di schema di relazione tecnica per la produzione post-primaria*

Per ulteriori informazioni si consiglia di contattare i Servizi Veterinari dei vari ambiti territoriali tramite i numeri sotto riportati:

<b>Area Vasta 1</b>	Ambito territoriale di Pesaro	Tel 0721/424426
	Ambito territoriale di Urbino	Tel 0722/301700
	Ambito territoriale di Fano	Tel 0721/882566
<b>Area Vasta 2</b>	Ambito territoriale di Senigallia	Tel 071/79092315
	Ambito territoriale di Jesi	Tel 0731/534651
	Ambito territoriale di Fabriano	Tel 0732/639422
	Ambito territoriale di Ancona	Tel 0732/639422
<b>Area Vasta 3</b>	Ambito territoriale di Civitanova Marche	Tel 0733/823800
	Ambito territoriale di Macerata	Tel 0733/257673
	Ambito territoriale di Camerino	Tel 0733/642410
<b>Area Vasta 4</b>	Ambito territoriale di Fermo	Tel 0734/625844
<b>Area Vasta 5</b>	Ambito territoriale di San Benedetto del Tronto	Tel 0735/793656
	Ambito territoriale di Ascoli Piceno	Tel 0736/358064

## NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- DPR 320/1954: Regolamento di Polizia Veterinaria.
- Decreto legislativo 109 del 27 gennaio 1992 (Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari).
- Regolamento (CE) 178 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.
- Regolamento CE 852 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo 179 del 21 maggio 2004 (Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
- Legge 313 del 24 dicembre 2004 (Disciplina dell'apicoltura).
- Decreto legislativo 158 del 16 marzo 2006 (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 e della direttiva 96/23/CE, del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti, come modificata dal regolamento 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, nonché abrogazione del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336.
- Decreto legislativo 193 del 6 aprile 2006 (Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari.
- Delibera della Giunta Regionale Marche 1367 del 26 novembre 2007: Sicurezza Alimentare - Modalità di registrazione degli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni associate ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 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).



- Decreto Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 04 dicembre 2009 (Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale).
- Delibera della Giunta Regionale Marche 2232 del 28 dicembre 2009 Approvazione nuove linee guida applicative del Regolamento 852/2004 CE sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 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.
- Legge regionale 33 del 19 Novembre 2012: "Disposizioni regionali in materia di Apicoltura".
- Decreto Dirigenziale P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare 169 del 10 dicembre 2012: "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 852/2004".
- Decreto Dirigenziale P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare 156 del 25 novembre 2013: "Registrazione degli stabilimenti del settore alimentare post primario ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della DGRM 2232 del 28 dicembre 2009; modifica delle procedure".
- 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".

Finito di stampare nel mese di Marzo 2015  
presso Società Tipografica snc - Fano



