



Assessorat de la Santé,  
du Bien-être et des  
Politiques sociales  
Assessorato Sanità,  
Salute e Politiche sociali

Responsabile del procedimento:  
Dott. Mauro Ruffier – Tel : 0165/274233  
m.ruffier@regione.vda.it

Réf. n° - Prot. n. 12516/ASS  
Vi réf. – Vs. rif.

Aoste / Aosta 25 MAR. 2011

Assessorato Regionale all'Agricoltura e Risorse  
Naturali  
Servizio Sviluppo delle Produzioni Agroalimentari  
Rue Grande Charrière, 66  
11020 SAINT-CHRISTOPHE

Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
dell'Azienda USL della Valle d'Aosta  
Dr. Maurizio CASTELLI

Direttore SC Igiene Alimenti di Origine  
Animale  
DR. Carlo BANDIROLA

Direttore SC Sanità Animale  
DR. Marco RAGIONIERI

Direttore SC Igiene Allevamenti e produzioni  
Zootecniche  
DR. Franco VALLET

LORO SEDI

OGGETTO: Disposizioni relative al settore apistico in materia di igiene alimentare in  
attuazione della DGR n. 3298 del 12/11/2010.

A seguito dell'approvazione della DGR n. 3298 del 12/11/2010 in materia di  
"Recepimento dell'Accordo tra il Ministero della Salute, le regioni e le province  
autonome del 29 aprile 2010 recante "linee guida applicative del regolamento n.  
852/2004/CE del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e  
dell'Accordo del 17 dicembre 2009 recante "linee guida applicative del regolamento n.  
853/2004/CE del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti di origine  
animale", si rende opportuno fornire alcune disposizioni relative al settore apistico  
concernenti gli adempimenti ed i criteri individuati per caratterizzare le diverse finalità  
produttive in cui esso si suddivide. Tale deliberazione sancisce che *"Le aziende di  
produzione primaria del settore apistico assolvono all'obbligo di registrazione con la  
denuncia annuale del possesso delle arnie, nella quale l'interessato dichiara  
consapevolmente la tipologia di produzione, se la raccolta del miele, il confezionamento  
e/o l'imballaggio avvengono o meno nel contesto dell'azienda di apicoltura e se la sua  
destinazione sia per autoconsumo, per autoconsumo e vendita di piccoli quantitativi  
oppure per la commercializzazione"*. Infatti il regolamento CE 852 del 2004 sull'igiene  
dei prodotti alimentari all'art. 6 comma 2 impone che: *"ogni operatore del settore  
alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte*



dalla stessa, 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." Tale regolamento non si applica:

- a) alla produzione primaria per uso domestico privato;
- b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- c) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

La registrazione non è altro che una comunicazione nella forma richiesta dell'esistenza di una data attività e della sua tipologia, affinché l'autorità competente ne sia a conoscenza e ne calendarizzi i controlli ufficiali.

Per comprendere appieno i contenuti successivi occorre intendersi su alcune definizioni:

**Produzione primaria:** Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata 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 o per conto terzi, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.

Da questa prima definizione deriva che per chi rientra nella produzione primaria la registrazione è assolta con la denuncia di possesso delle arnie, mentre per chi non vi rientra la registrazione avviene con le modalità della DIA presso lo sportello unico degli enti locali.

**Autoconsumo:** tutto ciò che viene prodotto è destinato all'utilizzo in ambito familiare.

**Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari:** la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale e non prevalente (< al 50%)

**Commercializzazione:** la detenzione a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta; in tale caso l'attività non è più occasionale, ma abituale e prevalente (> al 50%)

**operatore del settore alimentare (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

Nel settore apistico, ma come in ogni altro settore produttivo, si individuano tre destinazioni o finalità produttive: l'autoconsumo, autoconsumo e vendita di piccoli quantitativi e la commercializzazione.



Ad ogni ambito o indirizzo produttivo corrispondono o meno requisiti ed obblighi specifici:

autoconsumo: è considerato il possesso massimo di 10 alveari, per cui non sono richiesti particolari obblighi e requisiti ma sono consigliate le buone norme d'igiene e di pratica agricola;

autoconsumo e vendita di piccoli quantitativi: è considerato il possesso massimo di 10 alveari con la vendita diretta di piccoli quantitativi che non esime il produttore dall'applicazione delle buone norme d'igiene e di pratica agricola e dall'etichettatura del prodotto. Non è consentita in tale caso la cessione organizzata in azienda o su banchi al mercato e alle fiere e la registrazione ai sensi del Reg. CE 852 del 2004 non è prevista dalla norma ed è esclusa dalla autodichiarazione di "autoconsumo e vendita di piccoli quantitativi di prodotti primari" all'atto della denuncia annuale. Per quanto concerne la presenza e le caratteristiche di un impianto di smielatura e confezionamento, è richiesta la presenza di un locale, anche non esclusivamente a ciò destinato, in cui sia possibile smielare e confezionare in condizioni di igiene di base e di un locale o armadio di deposito del miele confezionato.

commercializzazione: in tale ambito in cui l'azienda del settore apistico a livello di produzione primaria effettua tale attività in maniera prevalente occorre fare una distinzione tra quella che dispone fino ad un massimo di 35 alveari e quella che ne possiede oltre 35.

- a) **Azienda sino a 35 alveari**: in tale caso la registrazione ai sensi del reg. CE 852 del 2004 è un obbligo di legge, che viene assolto contestualmente con la denuncia annuale di possesso delle arnie sia per l'attività di allevamento sia di smielatura, e confezionamento se queste avvengono nel contesto della propria azienda. Tale tipologia di azienda deve possedere un locale anche a ciò non esclusivamente destinato, i cui requisiti sono quelli previsti dall'Allegato I del Regolamento 852/2004; a tali operatori, pertanto, rientrando nella produzione primaria, non si applica l'obbligo di adottare le procedure basate sul sistema HACCP ma i requisiti più generali in materia di igiene indicati in tale Allegato. L'azienda deve possedere, in ogni caso, un locale o armadio di deposito del miele confezionato. Ciò può comportare una difficoltà e una disomogeneità di applicazione sia da parte degli OSA che degli organismi di controllo. Si forniscono, quindi, alcune indicazioni in merito all'applicazione dei vari requisiti previsti dall'Allegato I del Regolamento 852/2004 ai laboratori di smielatura e confezionamento. Il laboratorio di smielatura e confezionamento deve avere i requisiti sostanziali di abitabilità ed essere realizzato in modo da garantire una facile pulizia ed evitare i rischi di contaminazione del prodotto; i vari locali devono essere di dimensioni adeguate, sufficientemente aerati e illuminati (anche mediante luce artificiale), i

Département de la santé, du bien-être et des politiques sociales

Dipartimento sanità, salute e politiche sociali

Direction du bien-être

Direzione salute

Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail

Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro

11100 Aoste

30, Rue J. B. de Tillier

téléphone +39 0165274253

télécopie +39 0165274231

11100 Aosta

Via J. B. de Tillier, 30

telefono +39 0165274253

telex +39 0165274231

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)

PEI - [sanita\\_politichesociali@regione.vda.it](mailto:sanita_politichesociali@regione.vda.it)

C.F. 80002270074



pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni ed 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 polvere e la caduta di particelle, 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 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 (smielatore, maturatori, invasettrici, 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 (acciaio inox, pvc ecc.). 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 laboratorio deve essere dotato di approvvigionamento di acqua potabile mediante allacciamento all'acquedotto pubblico o a pozzo privato per il lavaggio delle attrezzature/utensili e per le mani degli operatori deve essere prevista l'installazione di almeno un lavello dotato di acqua potabile calda e fredda. 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 utilizzare indumenti adeguati. Il laboratorio deve essere dotato di almeno un numero sufficiente di servizi igienici in rapporto al numero di persone che operano e di un locale spogliatoio dimensionato al numero di addetti dotato di armadietti per la custodia degli indumenti da lavoro; è consentito l'utilizzo di servizi igienici e spogliatoio annessi all'abitazione privata qualora nel laboratorio non operino dipendenti o altre persone diverse dal titolare e suoi parenti. 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 l'eliminazione delle possibili vie di ingresso e la corretta gestione delle aree esterne al laboratorio, dei rifiuti (vetro, imballaggi, ecc.) e 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). 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 (imballaggi, vetro, ecc.) e degli eventuali altri prodotti destinati ad una ulteriore lavorazione (ad es. cera). I rifiuti e gli scarti devono essere allontanati il prima possibile e stoccati al di fuori del laboratorio in condizioni tali da non rappresentare una fonte di contaminazione. Il materiale per la pulizia dei locali e delle attrezzature deve essere collocato in modo da evitare qualsiasi contaminazione del miele e del materiale di confezionamento.

E' opportuno che il deposito dei melari in attesa della smielatura avvenga in un locale diverso da quello destinato alle operazioni di disopercolatura, smielatura e confezionamento purché avente caratteristiche tali da evitare la contaminazione dei prodotti oppure nello stesso locale purché ciò non rappresenti ostacolo alle operazioni di smielatura e fonte di contaminazione del prodotto finale.



E' consentito l'utilizzo di tali locali per altri fini (ad esempio il deposito dei melari vuoti) nell'eventuale periodo di inattività purché sia garantita una adeguata pulizia prima della ripresa dell'attività; l'azienda deve possedere, in ogni caso, un locale/luogo/armadio per riporre l'attrezzatura quando questa non viene utilizzata, garantendone la sua protezione e manutenzione.

- b) **Azienda oltre 35 alveari:** anche in tale caso la registrazione ai sensi del reg. CE 852 del 2004 è un obbligo di legge, che viene assolto contestualmente con la denuncia annuale di possesso delle arnie solo per l'attività di allevamento, mentre per le attività di smielatura e confezionamento, anche se queste avvengono nel contesto della propria azienda, la registrazione viene effettuata con procedura di DIA presso lo sportello unico degli enti locali. Se le operazioni di smielatura e confezionamento avvengono nel contesto dell'azienda, questa deve possedere un locale a ciò esclusivamente destinato, i cui requisiti in materia di igiene sono quelli previsti al punto precedente integrati da quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento 852/2004 in materia di procedure documentate relative ad almeno a: manutenzione impianti, manutenzione attrezzature, qualità delle acque, gestione infestanti, formazione e igiene personale, pulizia e disinfezione, definizione lotti, rintracciabilità, ritiro e richiamo, gestione pericolo vetro, piano analisi. Anche a tali operatori, rientrando nella produzione primaria, non si applica l'obbligo di adottare le procedure elencate basate sul sistema HACCP.

Sia nel caso del punto a) che del punto b), se le operazioni di smielatura e confezionamento non avvengono all'interno dell'azienda in produzione primaria, o nel caso di grossisti, cooperative di smielatura, acquirenti di miele che operano in regime diverso dal produttore agricolo, le attività di smielatura e confezionamento devono essere effettuate in un laboratorio registrato mediante procedura di DIA o di vecchia autorizzazione sanitaria ed i requisiti sono quelli dell'allegato II del regolamento CE 852/2004, compresa l'adozione di procedure basate sul sistema HACCP.

Per quanto sopra esposto, si invitano i competenti servizi dell'Azienda USL della Valle d'Aosta a dare la massima diffusione sul territorio di quanto comunicato con la presente nota.

Cordiali saluti.



Il Capo Servizio  
Dr. Mauro RUFFIER -

sb  
R:\TUTAMB\RUFFIER\LETTERE\2011\settore apistico richiesta parere.doc

Département de la santé, du bien-être et des politiques sociales  
Dipartimento sanità, salute e politiche sociali  
Direction du bien-être  
Direzione salute  
Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail  
Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro