|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | S.C. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE  | **Mod 4 IAPZ****PR API****vademecum apicoltori** |
| **VADEMECUM APICOLTORI** | Rev. 1 del 30/06/2020 |
| Pag. 1/3 |

**ALLEVARE LE API:**

DEFINIZIONI:

* APICOLTORE: è apicoltore chiunque allevi api, a qualunque titolo.
* ARNIA/ cassa / casetta: è la cassa vuota all’interno della quale si usa allevare le api.
* ALVEARE: è costituito dall’arnia popolata dalle api.
* APIARIO: è la postazione dove vengono dislocati uno o più alveari, DEVE sempre essere identificato dal CARTELLO che riporta il codice dell’apicoltore.

Chiunque intenda intraprendere l’attività di apicoltura, a qualunque titolo, anche hobbistico, deve conoscere le regole e gli obblighi fondamentali:

* ISCRIZIONE ALL’ANAGRAFE APISTICA NAZIONALE: è indispensabile per ottenere il codice ministeriale ed essere ufficialmente apicoltori.

L’iscrizione in Banca Dati Nazionale (BDN) comporta: l’attribuzione di un Codice univoco che identifica l’apicoltore in tutto il paese, la localizzazione geografica di tutti gli apiari utilizzati, sia in modo permanente, sia temporaneamente per nomadismo. Questo a tutela e salvaguardia della sanità delle api, in quanto eventuali focolai di malattia possono cosi essere circoscritti.

Per iscriversi in anagrafe l’aspirante apicoltore può rivolgersi direttamente agli Uffici AUSL, Dipartimento di Prevenzione S.C. Igiene degli allevamenti, oppure rivolgersi alle associazioni di categoria qualora diano questo servizio ai loro iscritti, o provvedere rettamente attraverso il sito VETINFO.IT, questo comporta però alcune difficoltà informatiche che non tutti riescono a superare.

* CARTELLO IDENTIFICATIVO: è un cartello in formato standard riportante il codice ministeriale dell’apicoltore che deve essere esposto in prossimità di ogni apiario.
* CENSIMENTO ANNUALE: ogni apicoltore è tenuto a rinnovare annualmente il censimento che consiste nella dichiarazione effettuata tra il 01/11 ed il 31/12 del numero di alveari detenuti in ciascun apiario.
* TRATTAMENTI ANTIVARROA: è OBBLIGATORIO effettuare due trattamenti contro la varroa ogni anno: uno in estate al termine del raccolto estivo, uno in autunno in completa assenza di covata: le tempistiche precise e le modalità di trattamento sono trasmesse dall’ASL ogni anno alle associazioni degli apicoltori per una capillare diffusione presso gli apicoltori.
* REGISTRO DEI TRATTAMENTI: è il registro ufficiale, vidimato dall’AUSL, S.C. igiene degli allevamenti, nel quale ogni apicoltore è tenuto a registrare i trattamenti effettuati per la lotta alla varroa. Questo obbligo ha il duplice significato di conservazione della tracciabilità dei prodotti utilizzati negli alveari e di dimostrazione della reale effettuazione dei trattamenti obbligatori.

**PRODURRE MIELE:**

la Produzione di miele si divide in:

* **PRODUZIONE PER AUTOCONSUMO**: è effettuata dagli apicoltori che allevano per il proprio consumo domestico privato, dunque quanto prodotto è destinato al consumo famigliare.

Il reg. 852/04 CE ammette che piccoli quantitativi di prodotto possano essere ceduti occasionalmente, su diretta richiesta del consumatore finale. Questo non esime dall’applicazione delle buone norme di igiene.

l’apicoltore per autoconsumo che venda occasionalmente piccoli quantitativi di prodotti dell’alveare deve avere un locale, anche non esclusivamente dedicato, nel quale sia possibile smielare in condizioni igieniche di base ed un locale o armadio dove sia possibile stoccare il miele confezionato.

La Regione Valle d’Aosta con la circolare 1265/ASS del 25 marzo 2011 dell’Assessorato alla Sanità, ha definito che si può considerare “Autoconsumo” l’apicoltore che alleva **fino a 10 alveari** con la prevalente finalità del consumo familiare.

* **PRODUZIONE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE**: questi apicoltori sono a tutti gli effetti degli Operatori del Settore Alimentare: sono quindi tenuti a registrare la propria attività ai sensi del Reg. 852/04 CE

La citata circolare 1265/ASS del 25 marzo 2011 differenzia questi apicoltori in due categorie, richiedendo incombenze burocratiche e requisiti strutturali ed igienici agli operatori con un numero di alveari più alto o una complessità produttiva più elevata.

* **AZIENDA FINO A 35 ALVEARI: che lavora esclusivamente il miele prodotto in azienda:** la registrazione ai sensi del REG 852/04 CE è un obbligo che viene assolto compilando l’ apposito modulo Mod 1 IAPZ PR APIe consegnandolo presso la S.C. igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche dell’AUSL Valle d’Aosta, unitamente ad una planimetria dei locali e a fotocopia della carta di identità del responsabile.

Tale tipologia di azienda deve possedere un locale di smielatura, anche non esclusivamente a ciò dedicato in possesso dei requisiti dell’allegato I del reg. 852/04 CE.

E’ consentito l’utilizzo di questi locali per altri fini (ad esempio per il deposito dei melari vuoti) al di fuori del periodo di attività purché sia garantita una adeguata pulizia prima della ripresa dell’attività.

Deve essere presente un locale/armadio per deporre il miele confezionato e chiaramente identificato con i lotti di produzione.

Dettagli ulteriori circa strutture e procedure sono desumibili dalla la circolare 1265/ASS del 25 marzo 2011 dell’Assessorato alla Sanità

* **AZIENDE CON OLTRE 35 ALVEARI: e tutte le aziende che oltre al miele producono lavorazioni a base di miele e altri prodotti dell’alveare ( es. miele e nocciole, miele e cioccolato etc.)**

la registrazione ai sensi del REG 852/04 CE è un obbligo che prevede, in questo caso la presentazione di una SCIA sanitaria (SAN01) presso lo sportello unico degli enti locali.

Il locale di smielatura deve essere ad uso esclusivo e deve rispettare sia i requisiti dell’allegato I del reg 852/04 CE sia quelli dell’allegato II del reg. 852/04 CE come meglio dettagliato nella circolare 1265/ASS del 25 marzo 2011 dell’Assessorato alla Sanità.

Nel caso questi apicoltori lavorino esclusivamente miele prodotto in azienda NON sono tenuti ad applicare procedure formalizzate in base al sistema HACCP.

Nel caso invece che le operazioni di smielatura non avvengano nel contesto dell’azienda di produzione primaria, ma siano eseguite per conto terzi o vengano effettuate lavorazioni diverse dalla semplice smielatura e confezionamento (es. miele e noci) oltre alla registrazione del laboratorio di smielatura tramite SCIA dovranno essere applicati per intero i requisiti dell’allegato II del reg 852/04 compreso il sistema di autocontrollo basato sull’HACCP.

Dettagli ulteriori circa strutture e procedure sono desumibili dalla la circolare 1265/ASS del 25 marzo 2011 dell’Assessorato alla Sanità che si invita a leggere per intero al link

 **http://www.ausl.vda.it/datapage.asp?id=129&l=1**

**TRACCIABILITA’:** ogni apicoltore deve essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Devono quindi tenere traccia degli acquisti di api, regine, alimenti solidi e liquidi ( sciroppi e canditi) per le loro api, trattamenti veterinari e materiale destinato a venire a contatto con il miele ed i prodotti dell’alveare ( es. barattoli, maturatori, filtri etc.)

**ETICHETTATURA:** tutto il miele prodotto deve essere identificabile.

I melari contenenti il miele ancora da estrarre devono essere identificabili in base ai lotti di produzione.

I maturatori devono riportare le indicazioni relative al lotto di miele che contengono.

Il miele confezionato deve essere etichettato a norma del reg. 1169/2011 CE.

**NB: SI RICORDA CHE QUALSIASI MODIFICA RISPETTO ALLA SITUAZIONE DICHIARATA ALL’AUSL DEVE ESSERE COMUNICATA UFFICIALMENTE ALLA AZIENDA USL VALLE D’AOSTA, S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE.**