

# APICOLTURA

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





Reg. CE 1308/13

**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



A cura di:

S. Martino - Medico Veterinario - *Area Vasta 1*  
M.L. Spagnuolo - Medico Veterinario - *Area Vasta 2*  
M. Stefano - *A.S.S.A.M. Regione Marche*

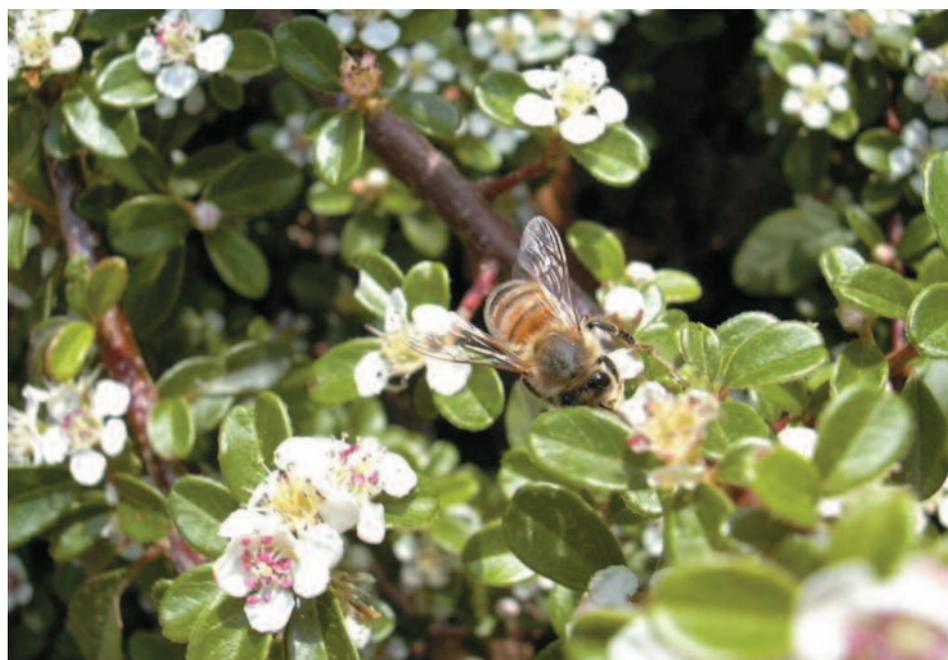
foto di:

S. Martino - *Medico Veterinario*  
M. Stefano - *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*

## INDICE

Introduzione _____	5
Produzione primaria _____	6
Apiario _____	6
Locale di smielatura di produzione primaria _____	15
Produzione post-primaria _____	20
Normativa di riferimento _____	23





## 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); con la presentazione di un’unica SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) l’apicoltore può barrare tutte le voci che “*caratterizzano*” la sua attività (dall’apiario al laboratorio di smielatura).



### APIARIO

L'allevamento delle api rientra come tutte le altre forme di allevamento nella produzione primaria.

Le aziende **già in possesso** di registrazione rilasciata in base a norme specifiche del settore veterinario in materia di registrazione degli allevamenti non sono soggette a nuova notifica.

Tutti i possessori di alveari, **non ancora registrati** presso il Servizio Sanità Animale dell'ASUR competente, devono:

1. dichiarare l'inizio dell'attività di apicoltura e richiedere l'assegnazione di un codice identificativo univoco (figura 1) su tutto il territorio nazionale, accedendo in Banca Dati Apistica Nazionale (BDA) al sito [www.vetinfo.it](http://www.vetinfo.it); 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.
2. **ad esclusione degli apicoltori che effettuano l'attività solo per autoconsumo\***, presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività per via telematica attraverso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive del Comune) dove si intende avviare l'attività. Nell'ambito della SCIA deve essere compilata la «Notifica ai fini della registrazione», barrando la voce «Altro» con la specifica della tipologia/e di allevamento che si vuole attivare (Allevamento di apicoltura). Nel caso di più apiari, dislocati in diversi Comuni sul territorio, è sufficiente presentare la Notifica una sola volta; ciò consente di svolgere l'attività negli altri comuni del territorio regionale/nazionale.

\* La produzione per autoconsumo è definita all'articolo 6, comma 1, della Legge Regionale n.33/2012 (*“rientra nell'autoconsumo la detenzione di un massimo di 10 alveari per apicoltore”*).

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 tutte le comunicazioni (registrazione degli apiari, censimenti annuali, movimentazioni, ecc...) devono operare esclusivamente sulla Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA).



**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 1: esempio di codice univoco identificativo*

### **ACCESSO ALLA BANCA DATI DELL'ANAGRAFE APISTICA NAZIONALE**

Nella Regione Marche gli apicoltori (proprietari e detentori degli alveari), o le persone da loro delegate, possono accedere alla Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA) attraverso **Cohesion**, il sistema di gestione dell'identità digitale federato per tutta la pubblica amministrazione di Regione Marche, che permette di identificare la corretta identità degli utenti gestendo il processo di autenticazione.

Per accedere alla Banca Dati dell'Anagrafe Apistica Nazionale (BDA) è necessario:

- 1\_ Richiedere attraverso il Servizio Sanità Animale dell'ASUR competente per territorio la creazione dell'utente per poter accedere all'applicativo dell'anagrafe apistica Nazionale;
- 2\_ Procurarsi uno dei seguenti metodi di autenticazione forte:
  - A) PIN COHESION
  - B) SPID
  - C) CARTA NAZIONALE DEI SERVIZI

## A-PIN COHESION

La modalità di autenticazione PIN Cohesion utilizza le credenziali costituite da una terna statica CODICE FISCALE/PASSWORD/PIN.

Per richiedere il PIN è necessario recarsi personalmente presso gli sportelli presenti sul territorio\* muniti di Tesserino del codice fiscale e della Tessera Sanitaria e Documento di identità in corso di validità (Carta di Identità, Patente di Guida).

Presso lo sportello metà delle credenziali vengono consegnate attraverso una busta reclinata segreta; la seconda metà viene inviata via e-mail alla casella dichiarata in fase di riconoscimento presso lo sportello.

Per informazioni sugli sportelli nei quali è possibile richiedere il pin cohesion consultare il link

<http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agenda-Digitale/Cittadinanza-digitale/Cohesion#Pin-Cohesion> \*



## B-SPID

E' il Sistema Pubblico di Identità Digitale, che ti permette di accedere a tutti i servizi online della Pubblica Amministrazione con un'unica Identità, utilizzabile da computer, tablet e smartphone.

Per tutte le informazioni su come richiedere spid consultare il link

<https://spid.gov.it/riciedi-spid>



## B-CARTA NAZIONALE DEI SERVIZI

La Carta Nazionale dei Servizi è una smart card per accedere ai servizi online della Pubblica Amministrazione su tutto il territorio nazionale.

Deve essere inserita nell'apposito lettore collegato al proprio pc e viene attivata digitando il proprio codice numerico personale (pin).

Esempi di carta dei Servizi:

-  **Carta Raffaello** **CNS Carta Raffaello:** Carta Nazionale dei Servizi rilasciata dalla Regione Marche
-  **TsCns Tessera Sanitaria:** La nuova Tessera Sanitaria CNS dotata di Chip e certificato di Autenticazione
-  **CNS Carta Nazione dei Servizi CNS:** Qualsiasi tipo di CNS sul mercato
-  **CIE Carta d'Identità Elettronica CIE** (se dotata di certificato di autenticazione)



Nella Regione Marche dal 2013 la **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 <https://cittadinanzadigitale.regione.marche.it/TsCns/Sportelli>



Una volta che si è in possesso di uno dei metodi sopra elencati sarà necessario accedere al portale Veterinaria Alimenti-VesA Marche al seguente link <http://www.veterinariaalimenti.marche.it>

utilizzando uno dei seguenti browser web: Internet Explorer v. 11 e successive, Firefox, Chrome.

Nella home, in alto a destra cliccare su Cohesion/SIVA:



Una volta effettuato l'accesso, il nome dell'operatore comparirà sullo schermo della home in alto a destra.

## DELEGA ALL'AGGIORNAMENTO DELLA BDA

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 Sanità Animale dell'ASUR, altri apicoltori,...) indicandone gli estremi e conservando la 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:

- 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): registrazione di un solo censimento ufficiale per ogni apiario **tra il primo novembre e il trentuno dicembre di ogni anno**. Le modifiche della consistenza di tale censimento saranno consentite fino al 31/12 mentre per effettuare una eventuale modifica della data di riferimento (data censimento) sarà necessario eliminare il censimento precedentemente registrato ed effettuare una nuova registrazione. Se non ci sono variazioni rispetto all'anno precedente devono essere comunque confermati i dati già registrati («conferma dati annualità precedente»).
- Compilare il documento di accompagnamento 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; la data di uscita deve essere successiva o uguale alla data di compilazione del documento. Fatte salve limitazioni di carattere sanitario vigenti, l'apicoltore può, se necessario, modificare o integrare le informazioni registrate in BDA relative alle movimentazioni al massimo entro 7 giorni dall'avvenuto spostamento, fermo restando l'obbligo di garantire la tracciabilità delle modifiche effettuate.

Deroga: gli spostamenti da e verso apiari della medesima proprietà che avvengono all'interno della stessa provincia e che non determinano l'attivazione o la disattivazione di un apiario non devono essere registrati in BDA.

*«E' fatto obbligo a chiunque detiene alveari di farni, a proprie spese, denuncia e comunicazione di variazione alla BDA.*

*Chiunque contravviene all'obbligo di denuncia della detenzione di alveari o di comunicazione della loro variazione all'anagrafe apistica nazionale (intendendosi tutti gli eventi (compravendite/movimentazioni che ne determinano variazioni anche temporanee della consistenza) è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 4.000 euro».*

Nel caso di riscontro di non conformità all'atto dei controlli è possibile utilizzare lo strumento della prescrizione al primo accertamento per una completa regolarizzazione delle violazioni accertate in un tempo massimo di 15 giorni

Legge 28 luglio 2016, n.154 al Capo IV  
«Disposizioni in materia di apicoltura»

- Comunicare la CESSAZIONE dell'attività di apicoltura: 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.

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 2*).

**Almeno formato A4**



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

**4 cm** { IT002AN001

*figura 2: esempio di cartello identificativo*

## LOCALE DI SMIELATURA DI PRODUZIONE PRIMARIA

Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura devono essere considerate produzione primaria, compresa la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura (laboratori di smielatura aziendali).

Le aziende di nuova costituzione sono soggette a presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività **per via telematica** attraverso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive del Comune) dove si intende avviare l'attività.

Nell'ambito della SCIA deve essere compilata la «Notifica ai fini della registrazione» nel seguente modo:

- 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 che commercializza solo in fusti il miele proveniente dagli apiari di sua proprietà, rientra nell'ambito della produzione primaria-allevamento e dovrà registrarsi unicamente come allevamento.

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 al momento del censimento**); possono essere utilizzati anche locali dell'abitazione privata, purché nel periodo della smielatura rispettino i requisiti igienico sanitari sotto riportati;  
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.
- in laboratori permanenti di smielatura a destinazione d'uso specifica (obbligatorio per chi detiene più di 50 alveari).

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.

**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 (sciami, 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 fogli 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> <li>- i farmaci scaduti e/o i residui inutilizzati vanno smaltiti tramite ditta autorizzata/sistemi di raccolta presso farmacie /comuni purché sia tracciato lo smaltimento</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>

Requisiti 852/04	Alcuni esempi pratici
<p><i>Conservare le registrazioni relative alle misure adottate per i 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>- eventuali malattie;</li> <li>- analisi (vedi sopra);</li> <li>- segnalazioni;</li> <li>- medicinali veterinari: come previsto al Capo III del Regolamento 852/2004 gli apicoltori devono registrare gli eventuali trattamenti effettuati e conservare le evidenze di acquisto dei farmaci utilizzati. Come previsto dalla nota del Ministero della Salute 0015790 del 01 luglio 2016 «Tenuto conto che gli apicoltori che commercializzano alimenti o materiale vivo (api/nuclei) già dispongono di un registro ai sensi dell'articolo 79 del decreto legislativo 6 aprile 2006 n.193 si reputa che lo stesso possa essere utilizzato per la registrazione dei trattamenti».</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. 44 del 19 marzo 2019 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.



## PRODUZIONE POST-PRIMARIA

Gli stabilimenti che effettuano la produzione di miele e di altri prodotti dell'alveare finalizzate alla vendita al dettaglio e/o all'ingrosso senza limiti territoriali e quantitativi devono effettuare la **Registrazione** di un locale a destinazione d'uso specifica presentando la Segnalazione Certificata di Inizio Attività **per via telematica** attraverso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive del Comune).

Nell'ambito della SCIA deve essere compilata la «Notifica ai fini della registrazione», barrando la sezione: Alimenti di origine animale - registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento– attività: Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione.

Quindi:

- 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 dromele, 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".
- 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).
- L'apicoltore che commercializza in forma ambulante deve barrare la voce "commercio ambulante".

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione post-primaria hanno l'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.



## 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 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".
- Legge 28 luglio 2016, n.154: Disposizioni in materia di semplificazione e di sicurezza agroalimentare.
- Nota Ministero della Salute 0029915-30/11/2015-DGSAF-COD\_UO-P: DM 11 agosto 2014. Elementi di chiarimento ed implementazione anagrafe apistica.
- Nota Ministero della Salute 0007447 DEL 24/03/2016-DGSAF Anagrafe apistica\_check list per i controlli in allevamento
- Nota Ministero della Salute 20204-31/08/2016-DGSAF-DGSAF-P: Anagrafe apistica nazionale. Aggiornamenti normativi.
- Nota del Ministero della Salute 0023687-14/10/2016-DGSAF-MDS-P: Implementazione anagrafe apistica-Aggiornamenti BDA.
- Nota del Ministero della Salute 0023688-14/10/2016-DGSAF-MDS-P: Implementazione anagrafe apistica-Censimenti e operatività BDA.

- Nota del Ministero della Salute 0027115-27/11/2017-DGSAF-MDS-P: Decreto Interdirettoriale Movimentazioni\_Disposizioni e indicazioni per la comunicazione e registrazione nella Banca Dati Apistica nazionale delle movimentazioni sul territorio nazionale di materiale apistico vivo.
- Delibera Giunta Regione Marche n. 158 del 19/02/2018 Sicurezza Alimentare: Segnalazione Certificata di Inizio Attività degli stabilimenti del settore alimentare primario e post primario.
- Nota Ministero della Salute 0019056-01/08/2018-DGSAF-MDS-P: Anagrafe apistica\_Chiarimenti
- Decreto del Dirigente della P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 44/VSA del 19/03/2019: "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-revoca del DDPF n.169/2012".
- Decreto del Dirigente della P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 83/VSA del 09/05/2019: Segnalazione certificata di inizio attività degli stabilimenti del settore alimentare primario-approvazione modulistica allevamenti.



Revisione Febbraio 2020  
Finito di stampare nel mese di Febbraio 2020  
presso Tipografica Sonciniana Srl - Fano

