

MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

produttori primari e post primari
“novità”



Corso apicoltori Borgo Valsugana 27 ottobre 2022
dott. Matteo Fedel APSS - Servizio Veterinario Borgo Valsugana -

PACCHETTO IGIENE

- **REG. (CE) N. 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO 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
- **Reg.(CE) N. 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Reg.(CE) 178/02

è il primo regolamento del pacchetto igiene
Istituisce l'EFSA
Autorità europea per la sicurezza alimentare

definisce cosa si intende per;

- ✓ **impresa alimentare,**
- ✓ **operatore settore alimentare (OSA),**
- ✓ **produzione primaria,**

obbliga l'OSA alla tracciabilità

IMPRESA ALIMENTARE

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

OSA

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni previste dalla normativa alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo

COMPITI DELL'OSA

- ✓ DEVE GARANTIRE LA SICUREZZA DELL' ALIMENTO CHE METTE IN VENDITA
- ✓ E' RESPONSABILE DELL'ALIMENTO
- ✓ GARANTISCE LA TRACCIABILITA'
- ✓ ATTUA IN CASO DI NECESSITA' RITIRO / RICHIAMO
- ✓ COLLABORA CON L' AUTORITA' DI CONTROLLO

Reg. CE 178/2002

produzione primaria



Quando?

In tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici

Reg. CE 178/2002

Prodotti primari



?

Vegetali, latte crudo, prodotti della pesca, selvaggina e ...

Miele

Linee guida applicative del Reg. CE 852/04

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, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.

La miscelazione di due prodotti primari porta ad un prodotto non primario, anche se di tipo non trasformato (es. miele con frutta secca)

Le Associazioni di apicoltori possono gestire dei laboratori di smielatura dedicati esclusivamente ai propri soci, che operano direttamente, rimanendo nella tipologia della produzione primaria.

Reg. CE 178/2002

Cos'è la Rintracciabilità ?



la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento

Reg. CE 178/2002

Rintracciabilità in quali fasi?



Deve essere garantita in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

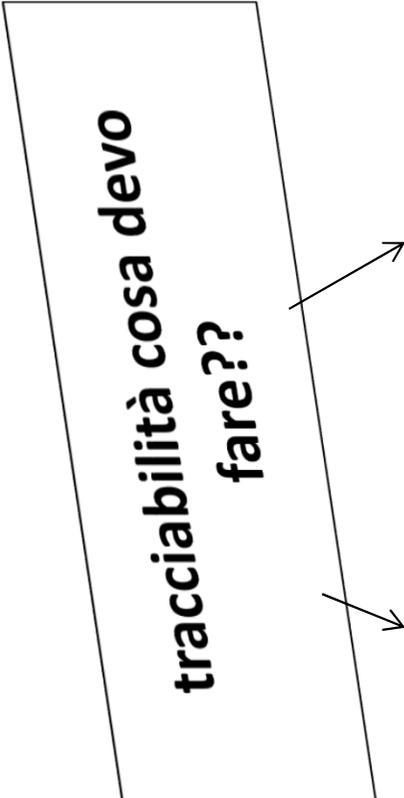
Comprende tutte le materie prime, e qualsiasi sostanza che viene a contatto o che fa parte dell'alimento, e quindi anche i vari materiali (contenitori..)

La rintracciabilità riguarda anche i materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)



Reg. CE 178/2002

tracciabilità cosa devo
fare??



Gli operatori del settore alimentare ... devono 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

Gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano

Tracciabilità in entrata

ELENCO FORNITORI

- deve essere mantenuto un **elenco aggiornato dei FORNITORI di tutto il materiale acquistato** (miele, famiglie, regine, alimenti zuccherini, farmaci, ecc)
- devono essere conservati i relativi documenti di acquisto, ddt / fatture

Esempio

REGISTRO PRODUZIONE E TRACCIABILITA' INTERNA

Data smielatura	Tipologia miele e provenienza	Lotto	Quantitativo prodotto	Data invasettamento	Lotto contenitori in vetro e capsule metalliche	Note

Miele di castagno

Prodotto da

Nome e cognome

Via..... n° civico

CAP – Comune

Paese di
origine: Italia

Lotto :

500 g

Deve esserci un collegamento tra
il lotto indicato sulla scheda di
produzione e quello riportato in
etichetta

SCHEDA DI PRODUZIONE

data smielatura	tipologia miele e provenienza	lotto	quantitativo prodotto	data invassetta- mento	controllo visivo vasetti	note
--------------------	-------------------------------------	-------	--------------------------	------------------------------	--------------------------------	------

Tracciabilità in uscita

in caso di vendita diretta al consumatore finale:

- ogni prodotto aziendale deve riportare in etichetta il numero di lotto

in caso di vendita ad altri OSA :

- ogni prodotto aziendale deve riportare in etichetta e/o sul documento di trasporto/fattura il numero di lotto
- deve essere mantenuto un elenco aggiornato dei CLIENTI
- devono essere conservati i DDT/fatture, riportanti i numeri di lotto relativi alle partite vendute, in alternativa, tenere un registro con la destinazione dei lotti stessi.

Reg. CE 178/2002

art. 19

Ritiro del prodotto non conforme

Si parla di ritiro quando il prodotto è stato posto in commercio ma non è arrivato al consumatore

Richiamo del prodotto non conforme

Si parla di richiamo quando il prodotto è o può essere arrivato al consumatore

Reg. CE 178/2002



Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, **prodotto, trasformato, lavorato o distribuito** non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare,

- **esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti**

l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del richiamo e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute

**Reg. CE
852/04**

REGISTRAZIONE
nel registro delle
imprese alimentari
Art. 6

norme generali in
materia di igiene dei
prodotti alimentari
*Requisiti dei laboratori
di produzione*

AUTOCONTROLLO
Art. 5

ALLEGATO I
Produttori
primari

ALLEGATO II
Produttori post
primari

Reg. CE 852/04

Registrazione nel registro delle imprese alimentari

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.

gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificando tempestivamente qualsiasi cambiamento significativo (ampliamento attività, variazione sede legale, chiusura, ecc.)

Registro imprese alimentari cos'è?

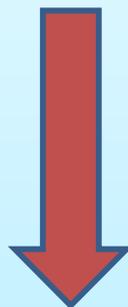
E' l'anagrafe delle imprese alimentari: si trovano infatti i dati (costituzione, modifica, cessazione) di tutte le I.A. , con sede sul territorio della Provincia, viene gestita dall' APSS.

La “Notifica di Inizio Attività” è un atto amministrativo con il quale il responsabile della ditta notifica all' APSS che tipo di attività esercita e autocertifica il rispetto della normativa del settore.

Tale registro è un archivio fondamentale al quale possono accedere tutti gli organi di controllo.

Reg. CE 852/04

Registrazione nel registro delle imprese alimentari



***Tutti gli OSA devono registrarsi nel registro delle
imprese alimentari
e comunicare ogni variazione dell'attività***

“i produttori primari in possesso di una registrazione ai sensi di specifica normativa di settore (es. codice aziendale apistico) non hanno necessità di effettuare ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal art. 6 Reg. CE 852/04.”, in quanto iscritti d’ufficio

Reg. CE 852/04

Il Reg. CE 852/04 non si applica:

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

Reg. 852/04
tipologie di
attività

PRODUTTORE
PRIMARIO

Lavora solo il
proprio miele

Non può effettuare
operazioni di
trasformazione

TRASFORMATORE
(post primario)

Può lavorare anche
il miele di altri

Può effettuare
operazioni di
trasformazione

PRODUTTORE PRIMARIO NON REGISTRATO

Numero di alveari fino a 10

PRODUTTORE PRIMARIO REGISTRATO

Numero di alveari superiore a 10

Tipologie di attività

Produttore primario non registrato nel registro delle Imprese Alimentari (fino a 10 alveari)

*alleva api
lavorazione esclusiva del proprio miele*

*Autoconsumo,
limitazioni di vendita*

Produttore primario registrato nel registro delle Imprese Alimentari (> a 10 alveari)

alleva api, ha un laboratorio con lavorazione esclusiva del proprio miele senza aggiunta di ingredienti

non ha limitazioni di vendita

Produttore post-primario registrato nel registro delle Imprese Alimentari
*alleva o non alleva api
ha un laboratorio dove lavora il proprio miele e/o acquistato da terzi e può aggiungere ingredienti*

non ha limitazioni di vendita

① **PRODUTTORE PRIMARIO NON REGISTRATO NEL REGISTRO IMPRESE ALIMENTARI**

- ✓ alleva api e lavora esclusivamente il proprio miele, max 10 alveari
- ✓ produce il miele essenzialmente per autoconsumo

deve essere registrato BDN

HA GRANDI LIMITAZIONI DI VENDITA

Può cedere il proprio miele solo occasionalmente, direttamente al consumatore finale o a negozi, su richiesta (senza pubblicità), limitato a piccoli quantitativi e solamente a livello locale (Provincia e Province contermini).

problema: etichettatura – rintracciabilità

Rimane comunque l'obbligo del rispetto della rintracciabilità, igiene delle lavorazioni e prima di tutto il rispetto delle buone tecniche apistiche in allevamento.

NON PUÒ

- **LAVORARE IL MIELE DI ALTRI**
- **EFFETTUARE OPERAZIONI DI TRASFORMAZIONE**

2 PRODUTTORE PRIMARIO REGISTRATO NEL REGISTRO IMPRESE ALIMENTARI

alleva api ed ha un laboratorio con lavorazione esclusiva del proprio miele

- ✓ **deve essere registrato in BDN**
- ✓ **deve essere registrato dalla APSS nel registro delle imprese alimentari come produttore primario (codice ateco 99.99.03)**
- ✓ **i requisiti del laboratorio sono quelli previsti dall'allegato I del Reg. CE 852/04**
- ✓ **non ha alcuna limitazione di vendita**

NON PUÒ

- **LAVORARE IL MIELE DI ALTRI**
 - **EFFETTUARE OPERAZIONI DI TRASFORMAZIONE**

③ PRODUTTORE POST-PRIMARIO (TRASFORMATORE)

- ✓ alleva api ed ha un laboratorio dove lavora il proprio miele, ma può confezionare anche miele acquistato o comunque non prodotto in azienda
oppure
- ✓ non alleva api ma ha un laboratorio dove confeziona esclusivamente miele acquistato

- ✓ deve richiedere la registrazione nel Registro delle Imprese Alimentari come produttore post-primario (trasformatore) (codice ateco 99.99.04)
- ✓ i requisiti del laboratorio sono quelli previsti dall'allegato II del Reg. CE 852/04
- ✓ non ha alcuna limitazione di vendita

PUÒ

- LAVORARE IL MIELE DI ALTRI
 - EFFETTUARE OPERAZIONI DI TRASFORMAZIONE

	TIPOLOGIA ATTIVITA'	N. MASSIMO ALVEARI	OBBLIGO ISCRIZIONE Banca dati Apistica (BDN)	OBBLIGO registrazione in Registro Imprese REG. CE 852/04	LABORATORI DEDICATO	LIMITI TERRITORIALI PER CESSIONE
PRODUZIONE PRIMARIA <i>all.to I Reg. CE 852/04</i>	AUTOCONSUMO E CESSIONE PICCOLE QUANTITA'	10	SI	NO	NO	NO CESSIONE, per piccole quantità solo a livello locale
	CESSIONE PRODOTTI PRIMARI DELL'ALVEARE	NESSUN LIMITE	SI	SI, registrazione d'ufficio a seguito BDN	SI, solo nel periodo di smielatura	NO
PRODUZIONE POST PRIMARIA <i>all.to II Reg. CE 852/04</i>	TUTTE LE ATTIVITA' NON RICOMPRESSE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA	NESSUN LIMITE	SI, se alleva api	SI – COMUNICAZIONE FORMALE TRAMITE SUAP	SI	NO

LABORATORI DI SMIELATURA

**Requisiti dei laboratori
di smielatura**
Reg. CE 852/04

**Non rientra nel
Reg. CE 852/04**

**Produttore primario
(autoconsumo)**

Produttore primario

**Produttore post-
primario
(Trasformatore)**

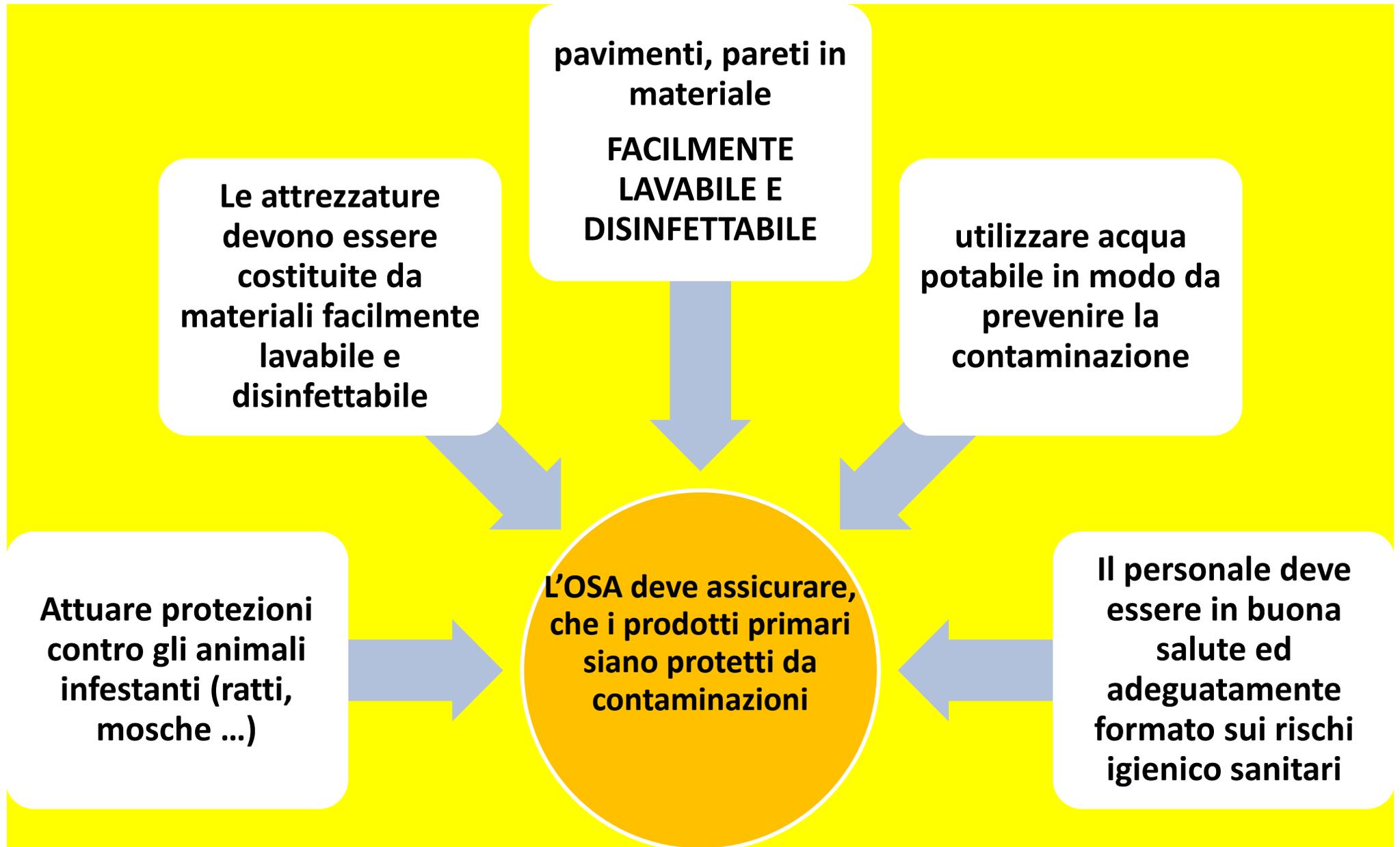
registrato nel
registro
delle I.A.
Allegato I

registrato nel
registro
delle I.A.
Allegato II

***Requisiti dei laboratori
di smielatura dei produttori
primari***

Reg. CE 852/04

Allegato I - Laboratorio smielatura



Reg.(CE) 852/04

Allegato I

Trattasi di requisiti di carattere generale che riguardano tutta la produzione primaria, (spetta al singolo produttore adeguare alla sua realtà l'applicazione di dette misure)

Il locale deve essere adeguatamente ampio in base al potenziale produttivo tale da consentire un adeguata pulizia e disinfezione

Non sono più necessari dei locali dedicati in maniera esclusiva per tutto l'arco dell'anno all'attività di smielatura ma gli stessi possono essere utilizzati solo per le giornate in cui avviene la lavorazione

Reg.(CE) 852/04

Allegato I

Il laboratorio deve essere

**protetto da contaminazioni di natura fisica, chimica,
microbiologica e da odori estranei**

**evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti
nocivi**

Reg.(CE) 852/04

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti
(detergenti/disinfettanti)



devono essere riposti in apposito locale o armadio



*Requisiti dei laboratori
di smielatura dei «trasformatori»*

*I requisiti dei laboratori di smielatura dei
«trasformatori» sono stabiliti dal Reg.(CE)
852/04 Allegato II*

Reg.(Ce) 852/04
allegato II

Questa tipologia di laboratori richiede la presenza di locali destinati a:

- lavorazione
- confezionamento
- deposito vasetti
- servizi igienici che non devono dare direttamente sul locale di manipolazione degli alimenti, e ad uso esclusivo del laboratorio
- spogliatoio

Autocontrollo

Reg. CE 852/04 art. 5

AUTOCONTROLLO

```
graph TD; A[AUTOCONTROLLO] --> B[PRODUTTORE PRIMARIO  
Registrato nel registro delle I.A.]; A --> C["TRASFORMATORE"]; B --> D[MANUALE DI CORRETTA  
PRASSI IGIENICA]; C --> E[Analisi dei pericoli e  
individuazione dei  
punti critici di controllo secondo  
I principi del sistema HACCP];
```

PRODUTTORE PRIMARIO
Registrato nel registro delle I.A.

**MANUALE DI CORRETTA
PRASSI IGIENICA**

“TRASFORMATORE”

**Analisi dei pericoli e
individuazione dei
punti critici di controllo secondo
I principi del sistema HACCP**

Autocontrollo per la produzione primaria

Reg. CE 852/04 all.I - registrazioni -

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- tutte le segnalazioni pertinenti su controlli effettuati su animali o prodotti origine animale

REGISTRAZIONI



Gli operatori del settore alimentare devono mettere a disposizione delle autorità competenti tali registrazioni



Linee guida per l'apicoltura

**Manuale operativo per la gestione igienico-sanitaria
della produzione e della lavorazione del miele**

FONDAZIONE ENRICO MACI



ISTITUTO ALIARMO
DI SAN SEVERO ALL'AGRO

Etichettatura miele

Reg. UE 1169/2011

Miele di castagno

Prodotto da

Nome e cognome

Via..... n° civico

CAP – Comune

Paese di
origine: Italia

Lotto

500 g

Tmc

sede dello stabilimento di
produzione o di confezionamento
quando diverso dall'indirizzo del
responsabile della
commercializzazione già indicato
in etichetta

Informazioni facoltative:

- ✓ data produzione
- ✓ modalità di conservazione
- ✓ istruzioni per l'uso

Formazione

OSA deve prevedere uno specifico piano di formazione in base ai pericoli ed alla complessità del processo produttivo.

Nel caso specifico dei prodotti dell'alveare, considerato che trattasi di prodotti a basso rischio, si possono prevedere incontri formativi periodici anche con momenti di formazione interna all'azienda.

Tutti gli eventi formativi vanno documentati tramite attestati di partecipazione

Il Regolamento (UE) 382/2021 introduce il tema della **Cultura della sicurezza alimentare**, con lo scopo di aumentare la consapevolezza e migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore;

“Gli operatori del settore alimentare (OSA) devono istituire e mantenere un'adeguata **cultura della sicurezza alimentare**, e fornire prove che la dimostrino tenendo conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare...

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**