

## I LOCALI DI SMIELATURA

La lavorazione del prodotto principale dell'attività apistica, il miele, rientra nella normativa più generale di disciplina igienica della produzione di sostanze alimentari, questa regolamentata da leggi, decreti e circolari sovrapposti e stratificati nel tempo, e in genere di non specifico riferimento per il prodotto miele.

Diamo di seguito una panoramica della normativa esistente, rimandando per maggiori approfondimenti alle considerazioni del capitolo che segue dove viene anche formulata e una nostra proposta in merito.

Innanzitutto i criteri generali di idoneità igienico-sanitaria che si applicano a tutte le aziende operanti nel settore degli alimenti e delle bevande sono contenuti nella legge 283/62 (e successive modifiche) e nel relativo regolamento di esecuzione contenuto nel DPR 327/80.

La normativa quadro si sviluppa attraverso la tutela igienico-sanitaria di:

- stabilimenti, locali e depositi;
- personale dipendente;
- mezzi di trasporto.

I locali destinati alla lavorazione del miele sono soggetti ad autorizzazione sanitaria che viene richiesta al Sindaco, che la rilascia previo parere dell'ASL competente per territorio. Le indicazioni che stabiliscono i requisiti minimi obbligatori per i locali di produzione e confezionamento previste nel DPR 327/80 sono articolate e gravose per il produttore apistico, poiché ben pochi tengono nel debito conto la successiva circolare del Ministero della Sanità (n° 79/1980) che raccomanda che l'accertamento dei requisiti per il rilascio della autorizzazione sanitaria debba tener conto delle "peculiari esigenze di lavorazione ..... in particolare nei confronti di prodotti agricoli di prima trasformazione".

È seguito poi il decreto legislativo 155/1997 in attuazione delle direttive 43/1993 e 3/1996 CE che, oltre a generiche precisazioni sui locali di produzione e confezionamento alimenti, ha principalmente introdotto il sistema dell'autocontrollo con i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), per il quale rimandiamo allo specifico dossier e manuale di autocontrollo.

Successivamente alla circolare 79/1980 sono state emanate leggi regionali, circolari, regolamenti (anche comunali) per introdurre deroghe (od anche complicazioni) alla normativa generale in caso di produzioni agricole ed in particolare per il miele.

Ecco un elenco parziale delle regioni e province autonome che dispongono di normative specifiche riguardo il rilascio delle autorizzazioni sanitarie per i locali di smielatura, che introducono elementi di semplificazione (a volte in modo poco chiaro e soggetto a differenti interpretazioni) riferendosi a piccoli produttori e rilevando il carattere stagionale e ridotto dell'attività:

- Piemonte: legge regionale n.18 del 2/05/2002
- Toscana: deroghe per i locali di lavorazione degli alimenti in edifici rurali delibera 206/99
- Emilia Romagna: circolare dell'assessorato alla sanità 20/1996, che prevede delle deroghe alle imprese a conduzione familiare senza specifiche su numero di alveari posseduti, le deroghe sono, peraltro, ampiamente riprese in vari regolamenti comunali
- Trento: delibera n.2622 del 12/10/2001
- Lombardia: circolare per sale di smielatura temporanee 12/SAN/93 del 10 marzo 1993
- Friuli: nota del 22 novembre 2001 del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria
- Veneto: circolare della Giunta Regionale del 18/11/1997

Ricordiamo inoltre che la normativa quadro prevede disposizioni per i mezzi di trasporto e per il personale. Mentre sui mezzi non esistono specifiche che interessano la produzione del miele, per il personale addetto alle lavorazioni in sala di smielatura esiste l'obbligo di munirsi di libretto di idoneità sanitaria (art. 37 DPR 327/80) e di indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura (art. 42 DPR 327/80).

In riferimento al libretto di idoneità sanitaria.