

PROPOSTA UNAAPI

Delle caratteristiche necessarie per l'autorizzazione igienico sanitaria dei laboratori d'estrazione e trasformazione del miele

Premesso che è evidente che la produzione di miele si caratterizza per essere una lavorazione:

- a limitato rischio microbiologico
- strettamente stagionale
- che comporta scarsa o nulla produzione di rifiuti solidi e liquidi
- che impegna, nella maggior parte dei casi, piccoli produttori (il più grande fra gli apicoltori si colloca, sempre, fra i più piccoli trasformatori alimentari)
- di rilievo non solo per la produzione del miele ma anche per il beneficio arrecato all'agricoltura ed all'ambiente, per il ruolo svolto dall'ape nell'impollinazione, a tutela della biodiversità e dell'equilibrio eco-ambientale

Non ha alcun senso:

- prevedere l'obbligatorietà del principio "dei non incroci"
- prevedere un uso vincolato dei locali a prescindere dalle diverse lavorazioni stagionali (estrazione - stoccaggio- confezionamento- commercializzazione)
- prevedere per ciò che attiene alla produzione primaria (stoccaggio melari pieni e vuoti, magazzinaggio di materie prime ecc..) adempimenti igienico sanitari diversi dalle buone pratiche di produzione
- prevedere caratteristiche per i locali di lavorazione (quali pozzetto di scarico, zoccolo a conchiglia, reti zanzariere che impediscano la fuoriuscita delle api ecc..) superflui se non controproducenti rispetto al rischio igienico sanitario del miele

Mentre assume una valenza importante prevedere la possibilità di:

- autorizzazioni provvisorie
- uso stagionale dei locali

Proponiamo, quindi, che con riferimento all'articolo n. 28 del DPR n. 327/80 che al comma n. 5 prevede la possibilità, di applicare deroghe, i locali da autorizzare per l'attività di smielatura e confezionamento del miele, siano essi utilizzati in forma temporanea o permanente, debbano presentare le seguenti caratteristiche:

1. Occorre tenere in dovuta considerazione le eventuali caratteristiche di ruralità dei fabbricati ed i conseguenti limiti strutturali degli ambienti costruiti secondo concezioni edilizie diverse da quelle attuali, purché sia garantita la salubrità dei prodotti alimentari; con particolare riferimento ad altezza dei locali, areazione e illuminazione in rapporto alla tipologia dell'attività svolta e al relativo profilo di rischio.
2. Le varie fasi di lavorazione di un prodotto possono essere eseguite anche in un unico locale, debitamente organizzato e d'adeguata ampiezza in relazione alla quantità dei prodotti lavorati (locale plurifunzionale).
3. Sono soggetti a verifica dei requisiti igienico sanitari esclusivamente i locali in cui si svolgono attività oggetto d'autorizzazione sanitaria. Le confezioni vuote ed i melari devono essere depositati in locali facilmente pulibili e mantenuti in buone condizioni igieniche.
4. L'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione. Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti

che rispondono alle seguenti caratteristiche: pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 metri.

5. Pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile; la presenza di pozzetti di scarico delle acque reflue è da ritenersi non obbligatoria, in quanto le modalità previste per la pulizia dei locali non comportano solitamente la necessità di smaltire acque reflue.
6. In relazione al tipo di processo produttivo, i reflui hanno caratteristiche tali da renderli assimilabili ai rifiuti di tipo civile, gli stessi possono essere convogliati nel sistema di smaltimento adottato per l'abitazione (Art. 17 L. 650/79 di cui alla Delibera. Comitato Interministeriale del 08/05/80 G.U. n. 130 del 14/05/80).
7. È sufficiente l'esistenza di servizi igienici e di spogliatoi nel centro aziendale, purché facilmente raggiungibili. Nel caso di imprese familiari, sono da ritenersi idonei i servizi igienici e gli spogliatoi posti nell'abitazione dell'imprenditore a condizione che vi sia un lavabo nei pressi dei locali di lavorazione.
8. I lavabi con i relativi accessori rispondenti ai requisiti previsti dal DPR n. 327/80, in relazione al processo produttivo, possono essere posti anche al di fuori del servizio igienico. La previsione di non comunicabilità dei servizi igienici con i locali di lavorazione è riferita esclusivamente ai casi in cui il servizio igienico abbia diretto accesso ai locali di preparazione e deposito delle sostanze alimentari.
9. Le finestre e le altre aperture devono essere tali da consentire la fuoriuscita delle api.
10. A condizione che siano disponibili spazi sufficienti, il locale utilizzato per la smielatura ed il confezionamento potrà essere adibito anche al deposito del miele già confezionato e delle attrezzature, nonché all'attività di vendita. La vendita dei prodotti aziendali può essere anche effettuata direttamente nei locali di lavorazione o preparazione. In tal caso le suddette attività non devono essere concomitanti, al fine di escludere ogni possibile contaminazione.

APPLICAZIONE DEL D.LGS. 155/97

Secondo quanto stabilito dalla Circolare del Ministero della Sanità 7.8.98 n. 11, le operazioni di smielatura, purificazione e confezionamento sono soggette all'applicazione del D. L.vo n. 155/1997 ma fa eccezione l'operazione di smielatura che, qualora venga effettuata dall'apicoltore e non comporti operazioni di purificazione e confezionamento, rientra nella produzione primaria.

Secondo alcuni interpreti dei servizi veterinari tale circolare sarebbe superata dalla legge 336 del 1999 e quindi tutte le operazioni di smielatura sarebbero sottoposte ad obbligo di seguire le procedure di HACCP secondo altri invece tale eccezione varrebbe ancora.

In mancanza di certezze: ... ai posteri l'ardua sentenza!