

	<b>ASL TERAMO</b> SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI DI RETTORE: DR. LEONARDO RICOTTI	
P.O.S. N. 017  Protocollo  N. 2023_AG_42	Procedura per  Il rilascio della autorizzazione sanitaria temporanea ai laboratori di smielatura dei piccoli produttori	Rev. Nr. 0  Pag. 1 di 7
Emessa il  17 luglio 2004		Il Direttore  Firmato: dr Leonardo Ricotti
In vigore dal  18 luglio 2004		Sostituisce la POS  N. == del =====

## 1. SCOPO

La normativa igienico sanitaria in materia di produzione e vendita di alimenti prevede che l'esercizio di tutti gli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari sia subordinato al rilascio dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62, previo accertamento del possesso dei requisiti previsti dal regolamento di attuazione emanato con DPR 327/80.

Tale normativa si applica anche ai locali ed agli impianti destinati al deposito all'ingrosso, nonché alla produzione ed al confezionamento di miele, senza distinzioni in base alle dimensioni dei laboratori di smielatura né ai quantitativi prodotti o lavorati; sono escluse le attività produttive finalizzate all'autoconsumo.

E' peraltro evidente che la produzione di miele si caratterizza per aspetti quali la stretta stagionalità, il limitato rischio microbiologico e per essere una lavorazione con scarsa o nulla produzione di rifiuti solidi e liquidi.

A ciò si aggiunge che nella maggior parte dei casi gli operatori di questo settore sono piccoli produttori che svolgono la loro attività in modo non prevalente.

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 2 di 7
---	--	------------------------------

Per questi motivi si ritiene possibile prevedere il rilascio di un'autorizzazione sanitaria temporanea in locali riconosciuti idonei ma destinati a tale lavorazione solo per un limitato periodo dell'anno, in modo da raggiungere i seguenti obiettivi:

- garantire la produzione igienica del miele da parte dei numerosi apicoltori non professionisti presenti sul territorio, senza gravarli di costi eccessivi per la realizzazione di impianti di smielatura appositi per un'attività di norma molto ridotta;
- permettere una adeguata vigilanza da parte del personale del Servizio Veterinario su questa tipologia di attività;
- fornire adeguate garanzie al consumatore sull'origine e sulle condizioni di produzione del miele acquistato presso gli apicoltori.

Poiché, contrariamente ad altre Regioni, i principi sopra esposti non sono ancora stati recepiti dalla Regione Abruzzo, in attesa di disposizioni specifiche, si ritiene opportuno, per non penalizzare l'apicoltura di questa Provincia né tralasciare l'azione di vigilanza veterinaria su questo importante alimento, di emanare le presenti linee guida mutuata dalle corrispondenti emanate dalle Regioni Piemonte ed Emilia Romagna.

## 2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Legge 30 aprile 1962, N. 283 - Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

DPR 16 marzo 1980, N. 327 - Regolamento di esecuzione della Legge 283/62

Legge 12 ottobre 1982, N. 753 - Recepimenti direttiva di armonizzazione delle legislazioni comunitarie riguardanti il miele

Regione Piemonte - Deliberazione G.R. 8 aprile 2002 - Autorizzazione sanitaria per i laboratori di smielatura

Regione Emilia-Romagna - Circolare N. 20 del 10 aprile 1996 - Autorizzazione sanitaria per i laboratori di smielatura

Legge 9 febbraio 1963, N. 59 - Norme per la vendita al pubblico in sede stabile di prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 3 di 7
---	--	------------------------------

### 3. CAMPO DI APPLICAZIONE E RELATIVI DESTINATARI

Possono richiedere l'autorizzazione per laboratorio di smielatura e confezionamento ad attività temporanea gli apicoltori che rispondono ai seguenti requisiti:

- risultano essere proprietari di meno di 25 famiglie, con produzione annuale di miele non superiore a 750 kg.
- commercializzano direttamente al consumatore esclusivamente il miele prodotto nei propri apiari;
- risultano regolarmente censiti;
- utilizzano i locali autorizzati per un massimo annuale di 10 giorni (2 volte l'anno 2 giorni di smielatura e 3 giorni di confezionamento)

### 4. MODALITA' E CONTENUTI

#### REQUISITI DEI LOCALI DA AUTORIZZARE PER L'ATTIVITÀ DI SMIELATURA E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE

I locali da autorizzare per l'attività di smielatura e confezionamento del miele, siano essi utilizzati in forma temporanea o permanente, dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestre, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione ed illuminazione, devono essere previsti adeguati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e dispositivi di illuminazione artificiale;
- pareti facilmente lavabili fino ad un'altezza di 2 metri;
- pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile; la presenza di pozzetti di scarico delle acque reflue è da ritenersi non obbligatoria, in

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 4 di 7
---	--	------------------------------

quanto le modalità previste per la pulizia dei locali non comportano solitamente la necessità di smaltire acque reflue;

- disponibilità, nelle vicinanze, di un lavabo con erogazione di acqua potabile calda e fredda, fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- presenza di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati (insetti e roditori);

- disponibilità di un servizio igienico ubicato in prossimità del laboratorio che non immetta direttamente nei locali di lavorazione

- i detersivi ed i disinfettanti che devono essere utilizzati per la pulizia dei locali devono essere conservati in un armadio apposito chiudibile.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti condizioni:

- durante le operazioni di smielatura e confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture rivestite in stoffa o materiale comunque non lavabile e ricettacolo di polvere, ma solo mobili e strutture facilmente pulibili e disinfettabili, mantenute in perfette condizioni di pulizia;

- le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura ed al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da permettere una facile pulizia;

- non devono essere presenti prodotti tossici quali detersivi o disinfettanti e prodotti che potrebbero comunque alterare o contaminare il miele.

Il miele confezionato, le confezioni vuote ed i melari devono essere depositati in locali facilmente pulibili e mantenuti in buone condizioni igieniche. 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.

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 5 di 7
---	--	------------------------------

Indipendentemente dal quantitativo di arnie e di miele ricavato, non si ritiene obbligatoria la presenza di locali distinti da destinarsi rispettivamente all'attività di smielatura, confezionamento e deposito. La necessità di tale separazione andrà valutata in base alle dimensioni dei locali, al numero di persone che vi lavorano, alla effettuazione delle lavorazioni in tempi diversi, circostanza quest'ultima che dovrà essere descritta in dettaglio nel piano di autocontrollo.

## INDICAZIONI OPERATIVE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE TEMPORANEE

### MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda, presentata dall'apicoltore in conformità con la procedura operativa 02\_dip protocollo 1464 del 23 dicembre 2003, deve contenere l'impegno dell'apicoltore a comunicare annualmente, al momento della presentazione della denuncia di possesso degli alveari, le date presumibili di utilizzazione del laboratorio nonché a comunicare al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti o.a., via fax ai numeri 0861.429.960 oppure 085.800.41.94 l'inizio della smielatura con almeno tre giorni di anticipo.

Alla domanda devono essere allegati, oltre quanto previsto nella POS\_02:

- fotocopia della denuncia di possesso di alveari nonché di eventuali altre denunce di possesso di alveari presentate presso altre ASL dall'interessato o da componenti della sua famiglia che intendono utilizzare lo stesso laboratorio; resta comunque invariato il limite produttivo globale di 25 famiglie con 750 Kg di miele all'anno;
- dichiarazione relativa ai tipi di miele prodotti e alla quantità di produzione prevista;

L'autorizzazione sanitaria, una volta rilasciata, non ha scadenza a condizione che il locale utilizzato per le operazioni di smielatura e confezionamento rimanga lo stesso nel corso degli anni e non subisca

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 6 di 7
---	--	------------------------------

modifiche strutturali che riguardino i requisiti prescritti per il rilascio dell'autorizzazione.

Qualora, negli anni successivi, dovessero intervenire modifiche sostanziali alla situazione strutturale che ha dato origine all'autorizzazione sanitaria, l'interessato dovrà presentare una nuova domanda di autorizzazione.

#### **ADEMPIMENTI DELL'APICOLTORE**

- Negli anni successivi a quello di rilascio dell'autorizzazione l'apicoltore deve comunicare all'ASL competente, al momento della presentazione della denuncia di possesso degli alveari le date presumibili in cui intende utilizzare il laboratorio e dichiarare di non aver apportato modifiche sostanziali al locale e alle strutture per le quali è stata rilasciata l'autorizzazione.
- Almeno tre giorni prima di iniziare la smielatura l'apicoltore deve darne comunicazione al Servizio Veterinario.
- Il miele deve essere depositato in maturatori chiusi con coperchio che devono essere lasciati nel locale autorizzato in attesa del confezionamento.
- Il miele confezionato deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente.
- Il prodotto confezionato deve essere depositato in un locale idoneo.
- L'apicoltore deve consentire agli incaricati del Servizio Veterinario di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari che ritengono opportuni.

Il personale del Servizio Veterinario, oltre al rilascio della Autorizzazione sanitaria effettua la vigilanza igienico sanitaria ed esegue annualmente prelievi a sondaggio sul prodotto confezionato per escludere la presenza di residui indesiderati secondo le indicazioni contenute nei piani regionali di controllo.

P.O.S. Nr. 017  del  19.07.2004	PROCEDURA PER  IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA AI LABORATORI DI SMIELATURA DEI PICCOLI PRODUTTORI	Rev. Nr. 0  Pag 7 di 7
---	--	------------------------------

## ETICHETTATURA DEL MIELE

1. Il miele destinato al consumatore deve essere confezionato in contenitori chiusi recanti le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione "miele";
- b) la quantità netta o nominale;
- c) nome o ragione sociale e sede del produttore o confezionatore o un venditore stabilito nella CE;
- d) la dicitura di identificazione del lotto.

2. La denominazione di vendita può essere completata da:

- a) un'indicazione inerente all'origine vegetale o floreale, millefiori compreso, se il prodotto proviene soprattutto da tale origine e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico chimiche e microscopiche;
- b) un nome regionale, territoriale o topografico, se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata.

Tali indicazioni andranno comunque aggiornate in rapporto alle modifiche normative sul confezionamento e sull'etichettatura del miele.

## AUTOCONTROLLO ED 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. Fa eccezione l'operazione di smielatura che, qualora venga effettuata dall'apicoltore e non comporti operazioni di purificazione e confezionamento, rientra nella produzione primaria.

Per quanto riguarda il controllo dei residui, è necessario tenere conto di quanto previsto dal D. Lgs 336/99 (art. 14) e dalla relativa circolare applicativa del Ministero della Salute n. 14/2000.