

APICOLTURA

INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DI APICOLTURA NELLA REGIONE MARCHE





A cura di:

V. Langella - Dirigente Veterinario AST di Pesaro-Urbino

S. Martino - Dirigente Veterinaria - AST di Ancona

M.L. Spagnuolo - Veterinaria

M. Stefàno - Biologa - AMAP - Regione Marche

Foto di:

S. Martino - Dirigente Veterinario AST di Ancona

M. Stefàno - AMAP Regione Marche

N. Isidoro - Università Politecnica delle Marche

A. Gatto - Apicoltore

L. Finocchio - Apicoltore

INTRODUZIONE	4
PRODUZIONE PRIMARIA.....	5
1. ANAGRAFE APISTICA	5
1.1 Registrazione dell'Attività di apicoltura	5
1.2 Modalità operativa per la richiesta di registrazione	6
1.3 Assegnazione del codice aziendale	6
1.4 Gestione dell'anagrafe apistica (DELEGA)	7
1.5 Registrazioni obbligatorie in BDN	8
1.6 Cartello identificativo	9
2. ALLEVAMENTO E UTILIZZO DEL FARMACO IN APIARIO	10
3. LABORATORIO di smielatura di produzione primaria	14
PRODUZIONE POST-PRIMARIA	23
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	29

INTRODUZIONE

Lo scopo principale della presente pubblicazione è quello di fornire un supporto tecnico agli apicoltori al fine di facilitare la comprensione dei dispositivi normativi unionali e nazionali inerenti la gestione igienico-sanitaria di tutta la filiera del miele dal campo alla tavola. Nel corso degli ultimi anni, l'assetto normativo inerente l'Anagrafe Apistica e la sorveglianza e il controllo delle patologie apistiche, è notevolmente mutato con l'emanazione del **“Pacchetto di Sanità Animale”** con il Reg. UE 429/2016 e i successivi decreti applicativi, Decreto Lgs. 134/2022, Decreto Lgs 136/2022 e il manuale operativo per il sistema di identificazione e registrazione degli allevamenti (Decreto Ministeriale 07/03/2023). Queste norme base regolano tutte le procedure di registrazione previste per l'anagrafe e la gestione di focolai di malattie infettive ed infestive che possono colpire le famiglie di api.

Il Reg. CE 852/2004 **“sull'igiene dei prodotti alimentari”** e il Reg. UE 625/2017 **“relativo ai controlli ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e sul benessere degli animali”** con i suoi decreti legislativi applicativi, regolamentano tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e, quindi, anche del miele.

Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'attività di apicoltura sono considerate **“produzione primaria”**, compreso l'allevamento delle api, la produzione e la raccolta del miele, il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda apistica.

Le operazioni, invece, che prevedono una **“trasformazione”** del prodotto “miele” (ad es. la pastorizzazione o la produzione di idromele) oppure quando il miele entra a far parte in qualità di ingrediente, in altri prodotti composti (es. miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria ecc...) rientrano nella **“produzione post-primaria”** anche nel caso in cui, tali attività, vengano svolte all'interno dell'azienda apistica.

Anche tutte le operazioni che avvengono, al di fuori dell'azienda apistica, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, sono considerate nell'ambito della **“produzione post-primaria”**.

L'**operatore**, sia esso persona fisica o persona giuridica, in qualità di allevatore di api è direttamente responsabile e garante di tutte le fasi della catena alimentare per la produzione del miele in base alla legislazione vigente, con particolare attenzione alla tracciabilità dei processi coinvolti nella filiera.

Nel settore apistico, il controllo di filiera è applicato **“dal fiore al vasetto di miele”**, considerando che la prima fase dell'allevamento apistico è quella maggiormente esposta a pericoli di contaminazione sia di tipo chimico (trattamenti farmacologici) sia di tipo biologico (malattie infettive) mentre le fasi successive di lavorazione del miele (laboratori di smielatura) sono quelle meno esposte a questi tipi di pericoli, sia per le caratteristiche intrinseche del miele sia per la relativa semplicità delle operazioni che vengono svolte all'interno del laboratorio di smielatura.

1. ANAGRAFE APISTICA

1.1 Registrazione dell'Attività di apicoltura

L'allevamento delle famiglie di api e bombi rientra, come tutte le altre forme di allevamento zootecnico, nella categoria della produzione primaria.

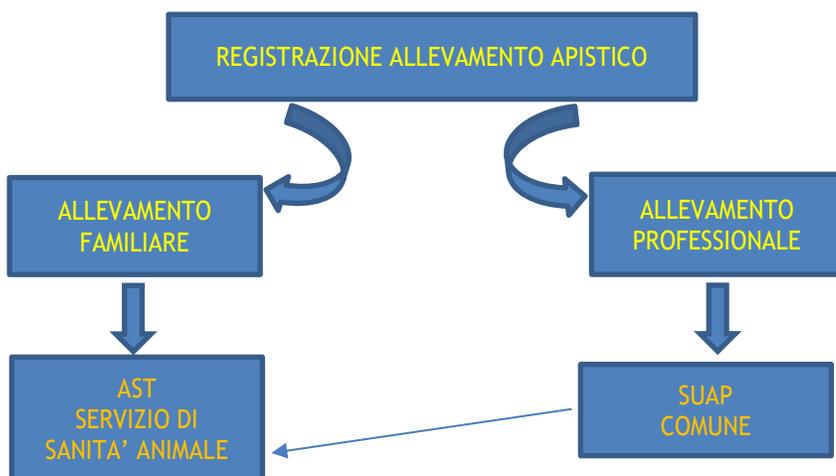
In base alle nuove disposizioni legislative inerenti l'anagrafe apistica, ogni attività di apicoltura deve essere registrata nella Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe zootecnica e a cui deve essere assegnato il codice aziendale univoco.

La procedura di registrazione si presenta diversa in base alla tipologia produttiva:

1) In caso di **“allevamento familiare”**, cioè con un numero di alveari inferiore o pari a 10 (dieci), l'apicoltore deve effettuare la registrazione del proprio allevamento, direttamente al servizio di Sanità Animale dell'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) competente per territorio del comune di residenza, che assegnerà il codice aziendale univoco.

2) In caso di **“allevamento di tipo professionale-commerciale”**, l'apicoltore deve presentare la domanda di registrazione dell'allevamento di api, per via telematica, al comune di residenza, attraverso il SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive). Nel caso in cui l'apicoltore debba richiedere anche la registrazione del laboratorio di smielatura, la richiesta può essere presentata contestualmente in un'unica domanda. Sarà cura del comune di residenza (tramite il SUAP), trasmettere tutta la documentazione ai servizi veterinari dell'AST competente per territorio. I servizi veterinari provvedono alla registrazione in BDN dell'attività di apicoltura e del laboratorio di smielatura e all'attribuzione del codice aziendale.

Si precisa che gli allevamenti apistici che sono già in possesso della registrazione in BDN e del relativo codice aziendale univoco non sono soggetti a una nuova notifica.



1.2 Modalità operativa per la richiesta di registrazione

La richiesta di registrazione dell'allevamento familiare deve essere inoltrata:

- 1) presentandosi direttamente presso gli uffici del servizio di Sanità Animale dell'AST competente per territorio;
- 2) tramite un'associazione e/o consorzio apistico della provincia di residenza;
- 3) direttamente dall'apicoltore accedendo alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe zootecnica tramite il portale "www.vetinfo.it". In quest'ultimo caso, l'apicoltore deve necessariamente e preventivamente essere in possesso di un sistema di accesso di identità digitale (es. lo SPID), che permetta l'utilizzo dei servizi online della pubblica amministrazione.

Per ogni opportuna informazione sulle modalità di richiesta dello SPID consultare il seguente applicativo: "<https://spid.gov.it/richiedi-spid>".



La richiesta di registrazione di un allevamento professionale deve essere inoltrata:

- 1) presentandosi direttamente presso gli uffici del comune di residenza;
- 2) tramite un'associazione e/o consorzio apistico della provincia di residenza;
- 3) direttamente dall'apicoltore accedendo al sito istituzionale del comune di residenza alla voce "*sportello SUAP*". In questo caso, l'apicoltore deve necessariamente e preventivamente essere in possesso di un sistema di accesso di identità digitale (es. lo SPID) che permetta l'utilizzo dei servizi online della pubblica amministrazione, come sopra indicato.

1.3 Assegnazione del codice aziendale

Il Servizio di Sanità Animale dell'AST competente per territorio una volta ricevuta la richiesta da parte dell'apicoltore, provvede all'attribuzione del codice aziendale univoco.

Il codice aziendale viene assegnato in base al comune di residenza dell'apicoltore per gli allevamenti familiari mentre per gli allevamenti professionali il codice viene assegnato in base alla residenza dell'apicoltore nel caso di persona fisica oppure in base alla sede legale dell'impresa in caso di persona giuridica.

Il codice aziendale è un codice alfanumerico costituito dai primi tre numeri che corrispondono al codice ISTAT del comune, seguito dalla sigla della provincia di residenza e da ulteriori tre numeri/lettere correlati al numero progressivo attribuito dall'AST.



Il codice aziendale deve essere utilizzato per tutte le attività di apicoltura ed in particolare per l'aggiornamento del censimento annuale, per la registrazione degli apiari e per le movimentazioni di famiglie di api e di altro materiale apistico nonché per le richieste di finanziamenti comunitari e/o regionali.

1.4 Gestione dell'anagrafe apistica (DELEGA)

La Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Apistica rappresenta l'unico strumento ufficiale di registrazione e identificazione dell'allevamento apistico. Quindi tutti gli apicoltori (sia familiari sia professionali) devono operare esclusivamente in BDN al fine di registrare tutte le operazioni che conseguono alla gestione di un apiario e della relativa attività di apicoltura.

Una volta che l'apicoltore è stato registrato in BDN e il servizio veterinario ha assegnato il codice aziendale univoco, l'apicoltore è tenuto alla registrazione di tutti gli eventi che riguardano l'allevamento apistico (censimenti, movimentazioni in entrata e in uscita, aperture/chiusure di apiari, stampa del cartello identificativo ecc.).

Queste operazioni possono essere eseguite o direttamente dall'apicoltore stesso (tramite le modalità sopra descritte) oppure tramite un delegato (associazione di apicoltori, consorzi apistici o altro soggetto), il quale si occuperà di tutte le operazioni obbligatorie previste dalle norme vigenti. Soltanto in casi eccezionali, lo stesso servizio di sanità animale dell'AST competente per territorio, può evocare a sé la delega.

La richiesta di delega deve essere formalizzata con il visto di accettazione da parte



del delegato. Nel caso in cui l'apicoltore intenda cambiare il delegato, dovrà prima comunicarne la disdetta formale al precedente e poi indicarne uno nuovo.

La persona delegata opera in nome e per conto dell'apicoltore delegante e deve notificare, tramite procedura telematica, al servizio di Sanità Animale il nominativo dell'apicoltore conservando agli atti la delega ricevuta.

1.5 RegISTRAZIONI obbligatorie in BDN

Ogni apicoltore è tenuto alla registrazione in BDN delle seguenti attività:

1) **CENSIMENTO**: tutti gli apicoltori devono aggiornare il censimento apistico nel periodo compreso dal 1 di novembre al 31 dicembre di ogni anno. Devono essere registrati il numero di alveari e di nuclei (anche se pari a zero) per ciascuno apiario posseduto. La registrazione del censimento deve essere comunicata sempre e in ogni caso, sia se non ci sono state variazioni rispetto all'anno precedente sia se l'apiario presenta zero alveari in apiario. Inoltre, si deve provvedere all'aggiornamento dell'ubicazione degli apiari con l'indicazione delle coordinate geografiche e del relativo indirizzo anagrafico.

2) **APERTURE/CHIUSURE APIARI**: ogni apicoltore deve registrare in BDN l'apertura di nuovi apiari sul territorio, indicando la data di apertura, il numero di alveari/nuclei presenti, l'indirizzo e le coordinate geografiche. Inoltre, dovrà indicare se trattasi di apiario stanziale o nomade. Nel caso in cui l'apicoltore decida di eliminare tutte le famiglie dall'apiario deve registrare in BDN la chiusura, indicandone la data.

3) **MOVIMENTAZIONI**: ogni apicoltore deve registrare in BDN tutti gli spostamenti di famiglie/alveari/nuclei, pacchi d'ape, api regine, celle reali e telaini con covata movimentati ai fini di compravendita, nomadismo e per il servizio di impollinazione entro 7 giorni dall'evento, tramite la compilazione del documento di accompagnamento al trasporto, compilato esclusivamente per via telematica tramite il portale della BDN.

Fanno eccezioni le movimentazioni che interessano le api regine, le celle reali e i telaini con covata, le quali possono essere registrate in ingresso una volta al mese dall'apicoltore ricevente, con compilazione del documento di accompagnamento al trasporto dell'apicoltore di provenienza.

Nell'ambito del territorio della stessa AST, le movimentazioni da e verso apiari dello stesso apicoltore possono essere eseguite tramite un documento di accompagnamento in forma cartacea e successivamente registrati manualmente in BDN, con comunicazione al servizio veterinario. Questa modalità di movimentazione è possibile solo quando non ci siano restrizioni sanitarie locali legati a focolai di malattie infettive e se gli apiari siano già popolati e attivati.

Le movimentazioni per il servizio di impollinazione possono avvenire verso un altro allevatore in possesso di un codice aziendale univoco oppure presso un agricoltore, privo di codice aziendale, indicando il codice fiscale del soggetto destinatario, il comune di destinazione e l'indicazione di perdita o recupero del materiale biologico

movimentato.

4) RECUPERO SCIAMI: l'apicoltore, entro 7 giorni dall'evento, registra il nuovo nucleo in BDN come movimentazione in entrata nel proprio apiario, tramite un documento in cui riporta data e luogo di cattura.

5) CASI DI MORTALITA': l'apicoltore deve registrare in BDN, entro 7 giorni dall'evento, tutte le informazioni inerenti alle morie di api, i casi di alta mortalità ed eventuali sospetti di avvelenamenti oltre a darne tempestiva comunicazione al servizio veterinario.

6) FURTI DI ALVEARI: l'apicoltore deve denunciare alle forze dell'ordine tutti i furti di famiglie/alveari/nuclei e darne comunicazione al servizio veterinario entro 48 ore.

7) CHIUSURA DELL'ALLEVAMENTO: ogni apicoltore deve registrare direttamente o tramite delegato la cessazione dell'attività di apicoltura, indicandone la data. Se in un momento successivo, l'apicoltore decida di riprendere l'attività deve inoltrare richiesta formale con la stessa modalità descritta sopra.

Nel caso in cui l'apicoltore non ottempera alle disposizioni obbligatorie, sopra riportate, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa come previsto dalla Legge Regionale n. 2 del 10/02/2023.

1.6 Cartello identificativo

Ogni apicoltore deve apporre un cartello identificativo, in un luogo chiaramente visibile, in prossimità di ogni apiario posseduto.

Il cartello identificativo, che può essere stampato direttamente dalla BDN, deve essere:

- di materiale resistente agli agenti atmosferici e non deteriorabile nel tempo
- di dimensioni minime equivalenti ad un formato A4
- con caratteri neri su fondo bianco e con altezza minima di 4 cm stampati o scritti con inchiostro o vernice indelebile



figura 1: esempio di cartello identificativo

2. ALLEVAMENTO E UTILIZZO DEL FARMACO IN APIARIO

Ogni apicoltore è tenuto alla registrazione dei trattamenti.

a. allevamento di tipo professionale-commerciale: l'art 108 del Reg. UE 6/2019 esplicita che i trattamenti eseguiti su animali destinati alla produzione di alimenti (comprese quindi le api) sono oggetto di registrazione e ciò si applica anche per medicinali veterinari non soggetti a prescrizione veterinaria e anche se i tempi di attesa sono pari a zero.

b. allevamento familiare: gli apicoltori, in questo caso, pur non essendo obbligati a tenere registrazioni dei trattamenti effettuati in coerenza con quanto previsto per le altre specie animali produttrici di alimenti qualora si tratti di allevamento familiare, ai fini della verifica delle disposizioni impartite con le note ministeriali di accompagnamento alle linee guida per il controllo dell'infestazione da Varroa destructor, devono dimostrare evidenza dei trattamenti effettuati.

Dal 28 gennaio 2022, le registrazioni dei trattamenti effettuati sugli animali avvengono esclusivamente in formato elettronico.

Nel settore apistico, visto l'utilizzo quasi esclusivo di farmaci non soggetti a prescrizione veterinaria, si è resa necessaria l'applicazione di una deroga, pertanto, **tutti i trattamenti eseguiti con medicinali veterinari devono essere registrati su un documento cartaceo.**

a. allevamento di tipo professionale-commerciale: Registro dei trattamenti/documento cartaceo a pagine prenumerate, contenente almeno gli elementi minimi presenti nel fac-simile di registro allegato alla Nota del Ministero della Salute «procedure operative per la registrazione dei trattamenti somministrati alle api», vidimato dal Servizio Igiene degli Allevamenti della AST di riferimento.

b. allevamento familiare: Registro/supporto personalizzato non vidimato. È auspicabile anche in questo caso l'utilizzo del fac-simile di registro previsto dalla Nota del Ministero della Salute «procedure operative per la registrazione dei trattamenti somministrati alle api» senza la vidimazione da parte dei servizi veterinari.

Modello cartaceo allegato alle “PROCEDURE OPERATIVE PER LA REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI DI MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ALLE API (APIS MELLIFERA)” trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot:0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P.

MODELLO PER LA REGISTRAZIONE DEI MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ALLE API

(ai sensi dell'art. 108 del Regolamento (UE) 2019/6)

REGISTRAZIONI DEI TRATTAMENTI

(Reg. (UE) 2019/6)

Titolare allevamento/Ragione sociale ditta	Codice allevamento IT <input type="text"/>
Sede aziendale (<i>sede legale così come indicata in BDA</i>)	Firma del titolare/legale rappresentante dell'azienda
Firma del detentore degli alveari (<i>ove non coincida con i dati precedenti</i>)	Firma del responsabile della tenuta del documento cartaceo
NOTE PER LA COMPILAZIONE E TENUTA DELLE REGISTRAZIONI 1. Le presenti registrazioni, su pagine prenumerate e vidimate dal servizio veterinario locale che ha rilasciato il codice aziendale, vanno conservate per un periodo di almeno cinque anni dall'ultima registrazione unitamente a copia della documentazione di acquisto (bolle di accompagnamento/ricevute/scontrini fiscali/fatture). 2. La data di inizio trattamento va annotata dall'apicoltore entro le 48 ore successive. 3. Il documento di acquisto si riferisce a fattura/scontrino/ricevuta fiscale che contenga numero e data.	

A00GRT / AD Prot. 0278396 Data 12/07/2022 ore 07:59 Classifica Q.110.

Il presente modello è composto di N° _____ pagine progressivamente numerate e vidimate dalla Pagina n° _____ alla pagina n° _____	
Data	L'Ufficio vidimante

SPAZIO RISERVATO ALLA VIDIMAZIONE

L'Apicoltore che ha richiesto di registrare l'attività di apicoltura a scopo professionale/commerciale, una volta ottenuto il codice identificativo aziendale univoco, dovrà recarsi presso il servizio di IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI, della AST territorialmente competente con il registro dei trattamenti per procedere alla sua validazione.

L'Apicoltore che ha registrato l'attività di allevamento familiare non deve vidimare il registro, ma dovrà registrare in esso o su altro modello cartaceo equivalente, i dati richiesti dei trattamenti effettuati nel corso degli anni.

La Nota Ministero della Salute (prot. 0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P)

“PROCEDURE OPERATIVE PER LA REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI DI MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ALLE API (APIS MELLIFERA)” precisa che:

- I tempi per la registrazione dei trattamenti sono indicati in 48 ore, analogamente a quelli previsti per gli altri settori zootecnici.
- Le registrazioni devono restare a disposizione delle autorità competenti per le ispezioni e i controlli, per un periodo di almeno cinque anni dall'ultima registrazione, unitamente alle prove di acquisto del medicinale veterinario.
- Le rimanenze devono essere riportate nella colonna corrispondente “N. confezioni residue o q.tà”. Fatto salvo il rispetto delle precauzioni per la conservazione del medicinale veterinario, qualora sia superato il periodo di validità dopo l'apertura, le rimanenze non utilizzate devono essere smaltite in conformità alle disposizioni di legge.

N.B. I farmaci acquistati dagli apicoltori con un unico ordine per tenere sotto controllo la varroa non costituiscono «scorta» e quindi obbligo di armadietto farmaceutico, poiché sono quelli che necessitano nel corso della stagione apistica annuale.

3. LABORATORIO 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).

Il primo passo per ogni operatore delle filiere agroalimentari (OFA) 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

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. 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).

Nell'ambito della SCIA deve essere compilata la «Notifica ai fini della registrazione»

- 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 NOTA della PF PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE MARCHE (PROT:0011544| 18/10/2022| R_MARCHE| ARS| VSA) “Richiesta chiarimenti su corretto inquadramento in produzione primaria e/o in produzione post-primaria dell'attività di smielatura, invasettamento e vendita in locali funzionalmente collegati all'azienda agricola” interviene chiarendo gli ambiti di commercializzazione del miele invasettato (confezionato) dai produttori primari.

In questa nota viene specificato che i produttori primari di miele possono:

- Vendere in fusti per successive lavorazioni di postprimaria;
- Effettuare la vendita del proprio miele invasettato direttamente al consumatore finale;
- Effettuare la vendita del proprio miele invasettato ad esercizi di vendita al dettaglio che vendono direttamente al consumatore finale (piccoli quantitativi e ambito locale), compresa la vendita diretta presso mercati locali.

Per ambito locale si intende provincia e province contermini.

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 previsti dal Decreto Dirigenziale della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Marche n. 44 del 19 marzo 2019 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). In questo caso i requisiti strutturali del laboratorio sono simili a quelli previsti per un laboratorio di produzione post - primaria.

Quindi:

- L'apicoltore che commercializza il proprio miele prodotto in laboratorio senza destinazione ad uso specifico (<50 alveari) può vendere direttamente il miele confezionato al consumatore finale e può esercitare, nell'ambito della vendita diretta, anche la cessione di piccoli quantitativi in ambito locale (provincia e province contermini) ad esercizi di vendita al dettaglio che vendono direttamente al consumatore finale, compresa la vendita diretta presso mercati locali. Dovrà barrare nella NIA alimentare la voce "vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore" e si suggerisce di barrare la voce "altro" specificando "laboratorio produzione primaria senza destinazione d'uso specifico"
- L'apicoltore che commercializza il proprio miele prodotto in laboratorio con destinazione ad uso specifico (>50 alveari) può vendere il miele in fusti, può vendere direttamente il miele confezionato al consumatore finale e può esercitare, nell'ambito della vendita diretta, anche la cessione di piccoli quantitativi in ambito locale (provincia e province contermini) ad esercizi di vendita al dettaglio che vendono direttamente al consumatore finale, compresa la vendita diretta presso mercati locali. Si suggerisce di barrare nella NIA alimentare la voce "altro" specificando "laboratorio produzione primaria con destinazione d'uso specifico" e se effettua anche la vendita diretta... la voce "vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore"
- Gli apicoltori che operano nell'ambito della produzione primaria non devono mai barrare la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione".

Tutte le attività e le operazioni svolte nell'ambito della propria attività di apicoltore, dal-l'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>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</p>	<p>In apiario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scegliere il corretto posizionamento delle arnie (lontanoda industrie, aree urbane, grandi vie di comunicazione e fonti di contaminazione in genere); - non poggiare i melari per terra ed evitare contaminazionida polvere; - evitare la contaminazione da farmaci o da altre sostanze chimiche (ad es. vernici, ecc...) con le buone pratiche di allevamento; - conservare i melari in modo appropriato durante l'inverno per evitare la proliferazione della tarma dellacera. <p>In laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non appoggiare mai i melari e i telaini per terra e proteggerli da polveri e umidità; - filtrare il miele per assicurare l'eliminazione di ogni elemento biologico di grandi dimensioni (api, altri insetti, ecc...); - verificare l'integrità e la pulizia dei vasetti prima dell'utilizzo; - conservare il prodotto confezionato in luogo pulito e asciutto e non esporlo a temperature elevate; - 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.

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

In apiario:

- preservare il benessere e la salute delle api con l'applicazione di buone pratiche apistiche (nutrizione se necessario, corretto utilizzo dei trattamenti, ecc...);
- si può evitare l'introduzione di patologie attraverso l'acquisto di animali (sciame, 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;
- acquisto di fogli cerei da fornitori qualificati.

In laboratorio:

- 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.

Requisiti 852/04	Alcuni esempi pratici
<p>Gli impianti e le attrezzature vanno tenuti puliti e, se del caso, disinfettati</p>	<p>In apiario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pulizia periodica delle arnie; - pulizia delle postazioni e degli attrezzi d'uso; - regolare ricambio della cera (sarebbe opportuno sostituire almeno tre telaini per arnia ogni anno). <p>In laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Il Personale deve essere formato, in buona salute e deve rispettare le norme igieniche.</p>	<p>È opportuno conservare gli attestati dei corsi effettuati.</p> <p>In laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prima di iniziare la lavorazione tutto il personale indossa indumenti idonei; - in caso di ferite alle mani si proteggono le stesse e si indossano guanti; - il personale affetto da patologie trasmissibili con gli alimenti viene allontanato e riammesso soltanto dopo guarigione.
<p>Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi</p>	<p>In laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - le porte e le finestre, se non provviste di dispositivi contro gli animali infestanti (reti antinsetto), vanno tenute chiuse durante la lavorazione.

<p>Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose</p>	<p>In apiario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le api morte e i sottoprodotti dell'apicoltura possono essere smaltiti mediante incenerimento o sotterramento (deroga prevista dal Regolamento 1069/2009). - i farmaci scaduti e/o i residui inutilizzati vanno smaltiti tramite ditta autorizzata/sistemi di raccolta presso farmacie/comuni purché sia tracciato lo smaltimento <p>In laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Tenere conto delle analisi pertinenti</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>Conservare le registrazioni relative alle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - RegISTRAZIONI e documenti d'acquisto riguardanti: - anagrafe e registrazioni obbligatorie previste (censimento, movimentazioni, aperture/ chiusure): aggiornamento BDN; - materiali (fogli cerei, telaini, vernici e arnie, contenitori per alimenti quali fusti e vasetti); - origine e natura degli alimenti somministrati: sono infatti a tutti gli effetti dei mangimi complementari; - eventuali malattie; - analisi (vedi sopra); - segnalazioni; - medicinali veterinari: custodire ed aggiornare il registro dei trattamenti veterinari (pagine prenumerate vidimate dal Servizio Igiene degli Allevamenti territorialmente competente) come previsto dalle "PROCEDURE OPERATIVE PER LA REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI DI MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ALLE API (APIS MELLIFERA)" trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot: 0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P, sia si tratti di farmaci per cui è prevista prescrizione elettronica da parte del medico veterinario, sia per quelli dispensabili senza ricetta veterinaria (attualmente tutti gli antivarroa autorizzati). Come già previsto al Capo III del Regolamento 852/2004 gli apicoltori devono registrare tutti i trattamenti effettuati e conservare le evidenze di acquisto dei farmaci utilizzati. -



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.



Gli stabilimenti, che effettuano la produzione e/o lavorazione e invasettamento di miele, di altri prodotti dell'alveare e di prodotti composti finalizzata alla vendita al dettaglio e/o all'ingrosso senza limiti territoriali e quantitativi, devono effettuare la Registrazione di un locale a destinazione d'uso specifico 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 senza limitazioni territoriali dovrà barrare la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione".
- L'apicoltore che produce miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, 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".

N.B. 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 che intendono usufruire del servizio devono comunque registrarsi in base alla propria tipologia di attività (primaria o post-primaria).

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

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

Le strutture devono:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
- 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;
- consentire una adeguata lotta contro gli animali infestanti;
- deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, che non devono comunicare direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti;
- 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;
- si deve assicurare una corretta aerazione meccanica onaturale;
- deve esserci una adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale;
- gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- ove necessario deve essere presente uno spogliatoio per il personale;
- i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- 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;
- 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;
- 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;
- le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti;
- 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.

Requisiti 852/04

Requisiti applicabili alle attrezzature	<p>Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:</p> <ul style="list-style-type: none">- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;- essere sottoposti a regolare manutenzione;- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati, con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione.
Rifornimento idrico	<p>Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.</p>
Igiene personale	<p>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.</p>
Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	<p>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.</p>
Formazione	<p>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.</p>



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).

Il regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce che le prescrizioni in materia di HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicate in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.

La NOTA della PF PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE MARCHE "Flessibilità nell'applicazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese del settore alimentare e dei mangimi (PROTOCOLLO 0003710|30/03/2020|R_MARCHE|ARS|VSA|P)" ha incluso l'attività di "Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione" tra le Imprese in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione. Pertanto, in queste imprese può essere applicata la flessibilità nel sistema di gestione della sicurezza alimentare e un'analisi dei pericoli (generica) può dimostrare che non sono stati identificati pericoli particolarmente significativi e non è pertanto necessario

identificare CPP (Punti Critici di controllo); in questi casi tutti i pericoli alimentari possono essere controllati con l'attuazione dei soli PRP (programmi di prerequisiti) che comprendono prescrizioni in materia di:

- infrastrutture (edifici e attrezzature), compresa la manutenzione;
- approvvigionamento materie prime;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- gestione dei rifiuti/sottoprodotti alimentari;
- lotta contro gli animali infestanti;
- pulizia e disinfezione;
- controllo dell'acqua;
- controllo delle temperature (mantenimento della catena del freddo);
 - allergeni;
- etichettatura;
- salute del personale;
- igiene e formazione del personale.

Altre prescrizioni della legislazione comunitaria come la rintracciabilità (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002), il ritiro/ricambio degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002) devono essere considerate prerequisiti.

Nel caso in cui i PRP (integrati o meno da manuali di corretta prassi operativa) conseguono l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari, si deve considerare che, sulla base del principio di proporzionalità, gli obblighi sanciti in forza delle norme sull'igiene degli alimenti sono stati soddisfatti e che non vi è alcuna necessità di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP.

Infine, per quanto riguarda l'obbligo di tenere registrazioni relative al sistema HACCP, questo dovrebbe essere equilibrato e può essere limitato al minimo indispensabile per quanto riguarda la sicurezza alimentare. In particolare, nel caso delle procedure di sorveglianza viva può essere presa in considerazione la possibilità di procedere a registrazioni limitate esclusivamente alle misurazioni di non conformità rilevate, in quanto è più importante una sorveglianza efficace rispetto alla sua registrazione. In caso di non conformità, alla registrazione della stessa dovrebbe essere correlata l'evidenza delle azioni correttive adottate.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- 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).
- 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 del- l’anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell’articolo 5 del Decreto 4 dicembre 2009, recante: “Disposizioni per l’anagrafe apistica nazionale”.
- 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.
- Regolamento UE 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»).
- Regolamento UE 2019/6 REGOLAMENTO (UE) 2019/6 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO dell'11 dicembre 2018 relativo ai medicinali veterinari e che abroga la direttiva 2001/82/CE.
- DECRETO LEGISLATIVO 5 agosto 2022, n. 134 Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429.
- Nota Ministero della Salute (prot. 0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P) “PROCEDURE OPERATIVE PER LA REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI DI MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ALLE API (APIS MELLIFERA)”.
- Legge regionale 10 febbraio 2023, n. 2 concernente: Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 19 novembre 2012, n. 33 (Disposizioni regionali in materia di apicoltura).
- DECRETO 7 marzo 2023. Manuale operativo inerente alla gestione e al funzionamento del sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali (sistema I& R).
- DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625.
- REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- NOTA della PF PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE MARCHE “Richiesta chiarimenti su corretto inquadramento in produzione primaria e/o in produzione post-primaria dell'attività di smielatura ed invasettamento e vendita in locali funzionalmente collegati all'azienda agricola”

(PROTOCOLLO N.0011544|18/10/2022|R_MARCHE|ARS|VSA|P|2000.110.30/2021/VSA/15).

- DECRETO LEGISLATIVO del 5 agosto 2022, n. 136 Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016. (22G00144).
- NOTA della PF PREVENZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE MARCHE Flessibilità nell'applicazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese del settore alimentare e dei mangimi (PROTOCOLLO 0003710|30/03/2020|R_MARCHE|ARS|VSA|P).



Revisione 2 - dicembre 2023

