

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

# Il laboratorio di smielatura: normativa e applicazione pratica



## **Normativa Principale**

### **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002**

**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**

- un nuovo modello di sicurezza alimentare**
- un vero e proprio processo di riorganizzazione della normativa comunitaria in materia**
- contiene i principi per la successiva emanazione dei Regolamenti del cosiddetto “Pacchetto igiene”**

## **Introduce importanti novità:**

- **l'applicazione di un metodo scientifico che prevede l'analisi del rischio (valutazione, gestione e comunicazione del rischio)**
- **il principio della rintracciabilità (finalizzata a consentire agli operatori ed alle autorità di controllo, di attivare e gestire i sistemi d'allarme qualora sorgano eventuali problemi di sicurezza alimentare)**
- **i principi della informazione e della comunicazione, che incidono sul livello di fiducia del consumatore.**

**La responsabilità primaria è in carico alle imprese** (quindi l'OSA è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato)

Al servizio pubblico spetta la verifica del rispetto delle disposizioni da parte degli operatori

## **Articolo 17**

### **Obblighi**

- 1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.**
- 2. Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**Quali sono le principali disposizioni normative che devono essere soddisfatte?**

**Dove si trovano le indicazioni relative al laboratorio di smielatura?**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

### **ALLEGATO I - PRODUZIONE PRIMARIA**

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA  
PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA  
PRASSI IGIENICA

### **ALLEGATO II - PRODUZIONE SECONDARIA**

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A  
TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (DIVERSI  
DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

**ALLEGATO II PRODUZIONE SECONDARIA**

**“i 12 CAPITOLI”**

**CAPITOLO I**

**Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti**

**CAPITOLO II**

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

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

**ALLEGATO II PRODUZIONE SECONDARIA**

**“i 12 CAPITOLI”**

**CAPITOLO III**

**Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori Automatici**

**CAPITOLO IV**

**Trasporto**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

**ALLEGATO II PRODUZIONE SECONDARIA**

**“i 12 CAPITOLI”**

**CAPITOLO V**

**Requisiti applicabili alle attrezzature**

**CAPITOLO VI**

**Rifiuti alimentari**

**CAPITOLO VII**

**Rifornimento idrico**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

**ALLEGATO II PRODUZIONE SECONDARIA**

**“i 12 CAPITOLI”**

**CAPITOLO VIII**

**Igiene personale**

**CAPITOLO IX**

**Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

**CAPITOLO X**

**Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti  
Alimentari**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

**ALLEGATO II PRODUZIONE SECONDARIA**

**“i 12 CAPITOLI”**

**CAPITOLO XI**

**Trattamento termico**

**CAPITOLO XII**

**Formazione**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## **Dalla normativa europea alla normativa nazionale**

Accordo della Conferenza Stato-Regioni n. **59** del 2010  
"Linee guida applicative del Regolamento n . 852/2004/CE  
del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei  
prodotti alimentari"

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## **Ultime disposizioni normative nella Regione Veneto e note inviate anche alle Associazioni degli Apicoltori del Veneto**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. **394** del 31 marzo 2020

Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 ed introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n 29/2017.

Modifica alla D.G.R. n.3710 del 20 novembre 2007.

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## **Nota regionale 213867 del 29 maggio 2020**

DGR 394/2020. Chiarimento in relazione alla notifica ai fini della registrazione di aziende apistiche e stabilimenti di smielatura e lavorazione del miele.

## **Delibera della Giunta regionale n. 1248 del 1° settembre 2020**

Progetto "Piccole Produzioni Locali PPL Venete": riordino della disciplina regionale relativa al progetto. Modifica della D.G.R. n. 2162/2017

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**Nota regionale 482867 del 12 novembre 2020**

Apicoltura: chiarimenti su attività di smielatura e adempimenti amministrativi (DGR n. 394/2020 e n. 1248/2020).

## Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Regolamento (CE) **183** /2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei **mangimi**

Regolamento (CE) **470** /2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di **limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive** negli alimenti di origine animale, abroga il Regolamento (CE) n.2377/90 e il Regolamento (CE) n.726/2004

## Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Regolamento(UE) **37/2010** concernente le **sostanze farmacologicamente attive** e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) **396/2005** concernente i limiti massimi di **residui di antiparassitari** nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/ CEE del Consiglio

Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Regolamento (CE) **1881/2006** della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i **tenori massimi di alcuni contaminanti** nei prodotti alimentari

Regolamento (CE) **1333/2008** relativo agli **additivi** alimentari

**DPR 320/1954 Regolamento di Polizia Veterinaria**

## Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Articolo 18 '**sanzioni etichettatura**' del Decreto legislativo **109/1992** Attuazione delle Direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Regolamento UE **1169/2011** relativo alla fornitura di **informazioni (etichettatura)** sugli alimenti ai consumatori

## Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Decreto legislativo 21/05/2004 n. **179**: Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente **la produzione e la commercializzazione del miele**

Legge 24 dicembre 2004 n. **313** Disciplina dell'**apicoltura**

Decreto legislativo 16/03/2006 n. **158** Attuazione della direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali, e relative Linee Guida applicative del 04/03/2013.

## Altri riferimenti normativi di particolare interesse

Decreto legislativo 06/04/2006 n. **193**: Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari

Decreto legislativo 6 novembre 2007 n. **193**: Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e **applicazione dei regolamenti** comunitari nel medesimo settore

## **Altri riferimenti normativi di particolare interesse**

**Decreto 04.12.2009:** "Disposizioni per **anagrafe apistica nazionale**".

**Decreto 11.08.2014:** "Approvazione del **manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale**, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante: "Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale".

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

Altri riferimenti normativi di particolare interesse

**Legge Regionale** 06 dicembre 2017, n. **41**

Modifica ed integrazione della legge regionale 18 aprile 1994, n. 23 "Norme per la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'apicoltura"

**Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto**  
**13 febbraio 2021**

**PRODUZIONE PRIMARIA**

**Le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele, il confezionamento e/o l'imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura.**

**Nella “Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari” della Commissione Europea del 2012) viene confermato:**

**Miele ed altri prodotti dell'apicoltura destinati all'alimentazione umana: tutte le attività di apicoltura vanno considerate produzione primaria.**

**Sono compresi l'allevamento delle api (anche se tale attività si estende all'apicoltura nomade), la raccolta del miele, la centrifugazione ed il confezionamento e l'imballaggio nello stabilimento dell'apicoltore.**

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

**PRODUZIONE PRIMARIA**

lo svolgimento di operazioni quali la centrifugazione e il confezionamento del miele in laboratori di altri apicoltori, di cui l'apicoltore abbia la **disponibilità temporanea** e nei quali operi con gestione diretta sui propri prodotti, rientra comunque nell'ambito della **produzione primaria**

## **PRODUZIONE SECONDARIA**

**Le operazioni svolte in locali diversi da quelli dell'apicoltore** non possono essere considerate come produzione primaria, neppure quelle svolte a nome degli apicoltori da stabilimenti collettivi (ad es. cooperative).

la lavorazione, il confezionamento e/o l'imballaggio del miele e altri prodotti dell'alveare, che siano stati prodotti da altre aziende di apicoltura, o la loro **trasformazione**.

## PERCHE' QUESTA DISTINZIONE?

I **requisiti strutturali e gestionali** previsti per le aziende, differiscono a seconda della **tipologia** di attività esercitata :

nel caso in cui le aziende rientrino esclusivamente nella **produzione primaria** i requisiti richiesti sono quelli indicati dall'**Allegato I** del Reg. (CE) 852/2004;

nel caso che esercitino delle lavorazioni che **non rientrano nella produzione primaria** i requisiti sono quelli dell'**Allegato II** dello stesso regolamento.

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

IN VENETO

**La nota regionale 213867 del 29 maggio 2020**

*DGR 394/2020. Chiarimento in relazione alla notifica ai fini della registrazione di aziende apistiche e stabilimenti di smielatura e lavorazione del miele.*

## IN VENETO – PRODUZIONE PRIMARIA

L'attività di smielatura, comprese le fasi di maturazione e confezionamento del miele, svolta dall'apicoltore nell'ambito della propria azienda apistica è considerata **produzione primaria, indipendentemente dal numero di alveari posseduti** dall'apicoltore e di melari smielati, come ribadito nel 2018 dal documento di orientamento della Commissione europea relativo al regolamento (CE) 852/2004.

## IN VENETO - **PRODUZIONE PRIMARIA**

**La L.R. 14/2006** “Norme igienico-sanitarie per l’attività di smielatura svolta a livello hobbistico-amatoriale” **risulta superata** nella sua applicazione già con l’entrata in vigore del D. Lgs. 193/2007 che all’art. 3 ha abrogato l’autorizzazione sanitaria di cui all’art. 2 della legge 283/1962.

Risultano di conseguenza **inapplicabili anche gli adempimenti a carico dell’apicoltore hobbista in merito alla comunicazione annuale** ai Servizi Veterinari del periodo di smielatura.

## IN VENETO - **PRODUZIONE PRIMARIA**

Se l'azienda/apicoltore, già necessariamente registrato/a nella Banca Dati Apistica intende smielare in azienda, è sufficiente che spunti l'apposita voce nella BDA – “codice 001 produzione per commercializzazione/apicoltore professionista (di cui alla legge 24.12.2004 n. 313)” , e selezionare “SI” nell'apposita voce “sala smielatura”, per assolvere all'adempimento della notifica sanitaria relativa all'attività di smielatura.

## IN VENETO - **PRODUZIONE PRIMARIA**

Nel caso dell'apicoltore che, privo di attrezzatura presso la propria azienda, utilizza locali ed attrezzature messi a disposizione da altro apicoltore presso l'azienda di quest'ultimo, tale attività viene considerata ancora "produzione primaria" per il primo apicoltore e non è necessario che l'apicoltore ospite effettui specifica notifica sanitaria per la propria attività/stabilimento nel solo caso in cui l'attività di smielatura è limitata al miele prodotto da 10 alveari di un solo altro apicoltore.

## IN VENETO – **PRODUZIONE SECONDARIA**

Un ulteriore fattispecie è quella relativa ad un locale/stabilimento, ubicato nel contesto di un'azienda apistica o in altra sede (fuori l'azienda), in cui avviene la smielatura di melari provenienti da altre aziende apistiche (una o più – smielatura conto terzi).

I requisiti igienico sanitari da osservare sono quelli previsti dall'allegato II del regolamento. (CE) n. 852/2004, trattandosi di fase successiva alla produzione primaria.

## **IN VENETO – PRODUZIONE SECONDARIA**

In tal caso lo stabilimento/attività di smielatura va notificata secondo la procedura prevista dalla DGR 394/2020 - allegato A, paragrafo 3.1.a.1, quattordicesimo punto dell'elenco puntato: “produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti di origine animale ..”.

## IN VENETO – **PRODUZIONE SECONDARIA**

Per dare inizio ad una attività del settore degli alimenti e della sicurezza alimentare l'operatore deve presentare — con modalità esclusivamente telematica - una specifica pratica presso lo SUAP – Sportello Unico per le Attività Produttive - del Comune territorialmente competente in ordine alla sede del relativo stabilimento/attività, secondo una delle seguenti modalità, in base alla tipologia/attività svolta.

## **IN VENETO – PRODUZIONE SECONDARIA**

Gli operatori sono tenuti a presentare una specifica notifica, mediante apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 19 della L. 7/08/1990, n. 241.

Tale segnalazione deve essere presentata per ciascuno stabilimento ovvero per ciascuna unità produttiva del settore alimentare posta sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## **IN VENETO – PRODUZIONE SECONDARIA**

Gli operatori si impegnano ad aggiornare tempestivamente l'autorità competente in merito a qualsivoglia cambiamento significativo o cessazione di attività.

## **IN VENETO – PRODUZIONE SECONDARIA**

Deve essere presentata notifica per:

- l'avvio dell'attività,
- il subingresso e aggiornamenti per variazioni di legale rappresentante, denominazione o ragione sociale, trasferimento sede legale,
- aggiornamento per modifica o integrazione della tipologia di attività,
- la cessazione o sospensione temporanea dell'attività

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

IN VENETO

**Nota regionale 482867 del 12 novembre 2020**

Apicoltura: chiarimenti su attività di smielatura e adempimenti amministrativi (DGR n. 394/2020 e n. 1248/2020).

## IN VENETO

### **AUTOCONSUMO**

L'attività di apicoltura, in quanto allevamento di animali, è soggetta alle normative che disciplinano l'allevamento, la salute e il benessere degli animali, compresa l'anagrafe zootecnica ecc. anche se svolte con la finalità di consumare i prodotti nell'ambito del nucleo familiare; pertanto tutti gli apicoltori, compresi coloro che allevano api solo per l'autoconsumo dei prodotti, devono mantenere aggiornata la BDA.

## IN VENETO

### **AUTOCONSUMO**

A livello nazionale non è stato stabilito un numero massimo di alveari oltre al quale la produzione di alimenti non è più considerata per esclusivo “autoconsumo”, tuttavia non è verosimile che una famiglia possa consumare da sola il prodotto ottenuto da un numero di alveari superiore a 10.

Pertanto, ai fini della semplificazione delle procedure, le disposizioni regionali fanno riferimento ad un numero massimo di 10 alveari.

## IN VENETO

### **AUTOCONSUMO**

Qualora un apicoltore utilizzi tutte le sue produzioni alimentari per l'autoconsumo e non le immetta sul mercato è escluso dal rispetto della normativa europea sull'igiene degli alimenti, per cui non è tenuto ad effettuare la notifica sanitaria dei locali/attività di lavorazione, deposito e vendita dei prodotti all'AULSS.

## IN VENETO

### **AUTOCONSUMO**

L'apicoltore che smiela per autoconsumo nei suoi locali deve indicare obbligatoriamente la voce "AUTOCONSUMO" in BDA, mentre non è obbligato ad indicare "SI" nella voce "laboratorio di smielatura" (informazione facoltativa).

IN VENETO

## **DA AUTOCONSUMO A IMPRESA DEL SETTORE ALIMENTARE**

Si fa comunque presente che, ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 , anche la cessione gratuita di alimento è considerata “immissione sul mercato”, quando non è “occasionale”.

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

## IN VENETO – **PRODUZIONE SECONDARIA LIMITATA**

Deliberazione della Giunta Regionale n. **1248** del 1° settembre 2020

Progetto "**Piccole Produzioni Locali PPL Venete**": riordino della disciplina regionale relativa al progetto. Modifica della D.G.R. n. 2162/2017.

## IN VENETO - **PRODUZIONE SECONDARIA LIMITATA**

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" tutti i prodotti primari ottenuti dai suoi alveari (miele, pappa reale, propoli) e i prodotti lavorati/trasformati ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api; tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità."

## **IN VENETO - PRODUZIONE SECONDARIA LIMITATA**

Gli apicoltori-imprenditori agricoli che aderiscono al progetto “Piccole Produzioni Locali – PPL venete”, devono frequentare i corsi di formazione specifici previsti dalla disciplina sulle PPL, richiedere ed ottenere il parere favorevole da parte dell’AULSS previo sopralluogo, iscriversi al sito web “[pplveneto.it](http://pplveneto.it)” e alla fine trasmettere la notifica all’AULSS con le modalità di cui alla disciplina regionale di settore (DGR 1248/2020, Allegato A).