

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Formazione del personale**

La formazione degli operatori è uno strumento fondamentale per migliorare l'apicoltura nel suo complesso

- 1) malattie e gli altri pericoli che possono interessare tale attività sono in continua evoluzione,
- 2) gli apicoltori devono avere la conoscenza delle buone tecniche apistiche e delle misure di biosicurezza.

Un elemento da tenere in considerazione è la vulnerabilità degli alveari rispetto alle condizioni ambientali circostante.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Formazione del personale**

È opportuno che tutti gli apicoltori acquisiscano nozioni basilari di tecnica apistica, di controllo o gestione delle principali patologie dell'alveare, con informazioni riguardanti anche gli agenti eziologici di recente ingresso in Italia (*aethina tumida*, *vespa velutina*).

E' necessario che gli apicoltori mantengano la documentazione relativa alla formazione (es. attestati di partecipazione ad iniziative di formazione o altra documentazione circa eventuali percorsi di tutoraggio rivolto ai neofiti da parte di apicoltori esperti e formati, atti e altro materiale illustrativo acquisito).

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

**Individuazione e valutazione dei pericoli da controllare nella  
produzione primaria del miele e degli altri prodotti dell'alveare**

Analisi dei pericoli e relative considerazioni

Pericolo chimico

E' il pericolo da tenere maggiormente in considerazione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

Principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sui prodotti derivati dall'apicoltura:

1) nettare o polline di piante tossiche (pericolo segnalato in bibliografia, finora considerato poco importante per le produzioni nazionali)

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

2) contaminanti ambientali quali metalli pesanti, diossine, PCB, idrocarburi policiclici aromatici: queste sostanze potrebbero interessare in particolare il miele di melata, il propoli e il polline, in quanto sono legate alla raccolta di sostanze a consistenza gommosa o resinosa (es. vernici, bitume ecc.) che talvolta è operata dalle api bottinatrici. Per i prodotti dell'alveare, ad eccezione del piombo per il miele, (limite massimo residuale (LMR) 0,10 mg/kg) non sono previsti tenori massimi di contaminanti ambientali; qualora questi prodotti vengano commercializzati come "integratori alimentari", occorre che venga rispettata la normativa specifica che prevede invece dei tenori massimi;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

3) residui di fitofarmaci, in particolare neonicotinoidi e antifungini (questi ultimi possono contaminare soprattutto il polline).  
È opportuno tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti delle piante con pesticidi e fitofarmaci anche per il rischio legato alla disponibilità di nuove sostanze o formulazioni. In caso di morie o spopolamenti, gli apicoltori devono segnalare questi eventi al Servizio Veterinario della Asl: queste segnalazioni sono importanti non solo per la sicurezza alimentare, ma soprattutto per gli aspetti di tutela del patrimonio apistico;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

4) residui di medicinali veterinari (antibiotici, sulfamidici, acaricidi, insetticidi), utilizzati non sempre correttamente, per la profilassi e/o la terapia di malattie delle api: devono essere impiegati esclusivamente medicinali veterinari autorizzati, attenendosi alle indicazioni descritte nelle confezioni (o come da eventuale prescrizione del Veterinario, qualora questa sia necessaria). Rispetto al miele, il pericolo di contaminazione derivante dai residui di medicinali veterinari o di fitofarmaci, può essere più elevato per gli altri prodotti dell'alveare in dipendenza della loro diversa natura chimica; pertanto questo aspetto va considerato in relazione alle specifiche produzioni;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

il posizionamento degli alveari è importante per contenere la contaminazione sia da contaminanti ambientali che da residui di fitofarmaci;

5) fumi e gas di scarico di veicoli o impianti a motore possono costituire fonte di contaminazione, così come il fumo prodotto dall'affumicatore utilizzato per ammansire le api, qualora vengano utilizzati materiali non idonei;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

6) il riutilizzo di materiali per l'apicoltura (es. arnie, favi vecchi, fogli cerei) espone al rischio di perpetuare eventuali contaminazioni all'interno dell'allevamento e dei prodotti, per cui ne va valutata attentamente la opportunità, specialmente se non si hanno sufficienti garanzie sull'origine del materiale che si intende utilizzare;

va evitato l'uso di favi vecchi, mal conservati o alterati in quanto può incidere negativamente sulla qualità e sulla salubrità del miele, mentre il ricorso alle griglie escludi-regina migliora le caratteristiche del miele ostacolando il passaggio delle api regine nei melari ed evitando la deposizione di covata nei favi del melario;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

7) molecole chimiche trasferite dai materiali che entrano in contatto con il miele (attrezzature varie, contenitori di stoccaggio, materiali di confezionamento);

8) residui di detersivi e disinfettanti/disinfestanti;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

9) allergeni: occorre tenere presente anche questo tipo di pericolo che può essere presente in caso di aggiunta al miele di frutta secca (produzione secondaria di trasformazione) in quanto la frutta secca in guscio e i prodotti derivati rientrano nell'elenco delle sostanze allergizzanti contenuto nella normativa comunitaria.

Oltre alle necessarie indicazioni che dovranno essere riportate sulle etichette dei prodotti, si dovrà porre molta attenzione durante la produzione nell'utilizzare questi alimenti allergizzanti, adottando procedure atte ad evitare contaminazioni crociate.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

L'identificazione dei pericoli di natura chimica e delle relative misure preventive e correttive risponde a quanto imposto dal D.L.vo 158/2006.

Poiché non si può limitare il volo delle api bottinatrici, tali pericoli possono talvolta sfuggire al controllo dell'apicoltore: per questo motivo fra le azioni di controllo che è opportuno adottare è compresa la verifica analitica dell'alimento prodotto che non deve contenere residui superiori ai limiti massimi consentiti e non deve presentare traccia di sostanze o di prodotti non autorizzati.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

I pericoli chimici andranno quindi valutati dall'apicoltore e, per quanto possibile, prevenuti e monitorati ricorrendo anche ad analisi periodiche di campioni di miele e/o altri prodotti dell'alveare, in relazione alle caratteristiche dell'azienda, al contesto ambientale in cui opera, alle informazioni raccolte e ad eventuali non conformità verificatesi in precedenza.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori accreditati e iscritti in apposito elenco regionale.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

L'apicoltore potrà anche avvalersi dell'operato di altri operatori del settore alimentare, comprese le associazioni dei produttori, e dei referti di analisi effettuate da acquirenti con i quali siano stati presi accordi per l'esecuzione delle analisi: in questo caso dovrà essere chiaramente indicata la produzione campionata.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### Pericolo fisico

- 1) contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (legno, ecc.);
- 2) corpi estranei (es. frammenti di legno, metallo, vetro, cera, polveri, terra, parti di insetti, peli, roditori);
- 3) oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, ecc.).

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### Pericolo fisico

Il controllo di questo pericolo è relativamente semplice se si adottano le opportune buone pratiche e si effettuano operazioni di filtrazione e/o decantazione.

Gli apicoltori che effettuano la filtrazione dovranno verificare periodicamente l'integrità del sistema di filtrazione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### Pericolo microbiologico

Lo sviluppo dei germi patogeni è naturalmente inibito dalle caratteristiche chimico fisiche del miele (pH acido, aw bassa, alta concentrazione zuccherina), pertanto la contaminazione microbiologica è riconducibile a un livello di rischio basso.

Per le caratteristiche del miele, capace di inibire la moltiplicazione e la sopravvivenza delle forme vegetative dei batteri patogeni, il pericolo microbiologico si riduce alla possibile presenza di spore di *Clostridium botulinum* o altri batteri analoghi che possono derivare da una contaminazione diretta o indiretta, in particolare da terra, polvere.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### Pericolo microbiologico

*Clostridium botulinum* può essere responsabile di una forma di intossicazione detta "botulismo infantile" che può colpire i bambini nel loro primo anno di età, in quanto l'ambiente intestinale del neonato presenta condizioni favorevoli allo sviluppo e alla tossinogenesi dell'agente eziologico.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

Alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

a) arrivo dei melari in laboratorio

In questa fase è opportuno effettuare il controllo dell'umidità per evitare la fermentazione del miele. È un aspetto importante, soprattutto nella produzione di mieli uniflorali.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

Se l'umidità del miele supera il 20% circa (18% è il valore ottimale) i lieviti osmofili in esso contenuti possono riprodursi, determinando la fermentazione alcolica con produzione di etanolo, anidride carbonica e acidi, e conseguente scadimento delle qualità sensoriali fino a rendere inadatto il miele per il consumo umano.

Il miele che ha iniziato il processo di fermentazione, pur non essendo pericoloso per la salute umana, non può essere destinato al consumo alimentare diretto.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

Qualora l'umidità del miele superi il 20 % circa (ad es. i favi siano stati tolti prima della loro opercolatura), è consigliabile procedere ad operazioni di deumidificazione, con attrezzature specifiche. Il DLgs 179/2004 relativamente al tenore di acqua prevede: "in genere non più del 20 %", con valori più elevati per il miele di brughiera (miele di Calluna ) e per uso industriale.

In quanto igroscopico il miele è sensibile all'umidità ambientale e va quindi conservato in contenitori chiusi, limitando anche, per quanto possibile, la presenza di acqua o umidità elevata nell'ambiente di lavorazione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

La fermentazione del miele rappresenta essenzialmente un problema commerciale in quanto esso può essere commercializzato solamente ad industrie di lavorazione, qualificandolo come "miele per uso industriale".

Nei documenti di vendita, accanto alla suddetta denominazione, va indicata la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti» (DLgs 179/2004).

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

b) Smielatura: in questa fase possono presentarsi contaminazioni da corpi estranei quali api morte o altri insetti, frammenti di legno, vetro ecc., pertanto è consigliabile la filtrazione con filtri di adeguate dimensioni; in assenza di filtrazione dovrà essere ben eseguita la decantazione nei maturatori e l'asportazione della schiuma superficiale.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Buone pratiche di lavorazione nell'attività in laboratorio**

c) Stoccaggio in azienda e confezionamento: è obbligatorio l'uso di contenitori per alimenti, adeguatamente conservati e puliti. Prima di utilizzare i contenitori, ne vanno attentamente controllate le condizioni, in particolare l'assenza di frammenti di vetro.

Nel riempire i vasi in vetro, non bisogna lasciare tracce di miele tra il vetro e la capsula o all'esterno, per assicurare la tenuta ed evitare colorazioni nerastre.

Durante questa fase il miele deve essere protetto da contaminazioni ambientali.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Effetti della luce o del calore**

Il miele è sensibile alla luce solare diretta ed alle temperature elevate, che possono determinare imbrunimento e scadimento delle caratteristiche organolettiche con innalzamento del HMF (idrossimetilfurfurale, prodotto di degradazione del fruttosio in ambiente acido), che rappresenta un indice della degradazione chimica che il miele subisce nelle fasi di lavorazione e trasformazione o con il passare del tempo.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Effetti della luce o del calore**

Per ridurre "l'invecchiamento" e prolungarne la vita commerciale, va quindi evitata l'esposizione alla luce solare diretta e la permanenza a temperature elevate: possibilmente la T° di lavorazione va mantenuta a 20-30 °C (in modo che il miele sia sufficientemente fluido) e la T° di deposito ottimale inferiore a 25 °C.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Effetti della luce o del calore**

Talvolta c'è l'esigenza tecnologica di diminuire la viscosità e sciogliere il miele cristallizzato; si ricorre quindi al riscaldamento, con attrezzature/impianti specifici.

In tal caso è necessario evitare eccessivi rialzi termici (possibilmente non andare oltre i 45°-50° C), abbreviando il più possibile il tempo di esposizione alle alte temperature.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Effetti della luce o del calore**

Nella lavorazione industriale, per contrastare la fermentazione del miele o mantenerlo liquido, si ricorre al trattamento di "pastorizzazione" (temperature fino a 72-78° C circa) che in questo caso risponde non a esigenze sanitarie bensì tecnologiche: anche in questo caso è importante limitare i tempi di tale trattamento. Va tenuta in considerazione anche l'origine botanica, dal momento che alcuni mieli sono più soggetti all'invecchiamento (es. miele di agrumi) e risentono maggiormente dei trattamenti termici.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

Gli apicoltori devono tenere e conservare le registrazioni relative in particolare a:

- a) natura e origine degli alimenti somministrati alle api/alveari es. miele (sia se in favi che smielato), canditi, sciroppo, integratori alimentari;
- b) prodotti medicinali veterinari somministrati agli animali, con le relative date e periodi di sospensione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

Considerata la necessità di periodici trattamenti antivarroa, la registrazione nel registro dei trattamenti terapeutici dei medicinali veterinari utilizzati è particolarmente importante.

L'apicoltore, prima di utilizzare il registro, lo dovrà far vidimare al Servizio Veterinario delle Ausl.

I medicinali veterinari anti varroa generalmente sono acquistabili dall'apicoltore senza ricetta veterinaria, in questi casi è opportuno che venga mantenuta copia dei documenti di acquisto di tali farmaci.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

Deve essere riportato sul registro dei trattamenti il numero degli alveari o sciami trattati, la data di inizio e fine trattamento, il nome commerciale del medicinale veterinario e il fornitore dello stesso. Per quanto riguarda i medicinali antivarroa vendibili senza ricetta, non è necessario compilare il numero di lotto e il motivo del trattamento, né il tempo di sospensione.

Le aziende con metodo di conduzione biologica potranno assolvere le registrazioni circa l'utilizzo dei medicinali antivarroa acquistabili senza ricetta.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

c) insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale: non ci sono evidenze che le malattie trasmissibili delle api incidano direttamente sulla sicurezza dei prodotti dell'alveare.

Gli avvelenamenti invece possono avere ricadute negative sulla salute delle api e sui relativi prodotti pertanto è necessaria non solo la registrazione, ma anche la segnalazione al Servizio Veterinario competente per territorio;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni di qualsiasi matrice pertinente alla sicurezza alimentare e animale;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti relative ai controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale;
- f) registrazione delle eventuali non conformità rilevate e della loro risoluzione: si ritiene che questa registrazione possa essere molto utile all'azienda per documentare questo aspetto dell'autocontrollo.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tenuta delle registrazioni**

Tali registrazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità competenti quando richiesto.

Le stesse potranno anche essere anche fornite, su richiesta, agli acquirenti dei prodotti, soprattutto nel caso di commercio all'ingrosso.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

Per garantire la rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali e qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime, gli apicoltori che commercializzano i propri prodotti, in quanto diretti responsabili della sicurezza dei prodotti finiti, devono:

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

1. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare i fornitori di animali (alveari, sciami, api regine, pacchi d'api), mangimi (alimentazione proteica o di sostegno alle api, ad es. canditi, sciroppi, integratori), contenitori, fogli cerei, telaini, arnie, detergenti/disinfettanti, medicinali veterinari ecc;
2. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare le imprese a cui è stato ceduto il miele, gli altri prodotti e gli animali (alveari, sciami, api regine, pacchi d'api).

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

in entrata (o a monte):

elenco dei fornitori (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento di provenienza dell'alimento, mangime e/o animali);

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

in entrata (o a monte):

tipologia e quantitativo della merce acquistata (compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti) e altre eventuali indicazioni utili ai fini dell'individuazione del prodotto in ingresso (ad esempio: partita, lotto);

data del ricevimento;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

in uscita (o a valle) (solo qualora si venda ad altri OSA e non esclusivamente al consumatore finale):

elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente);

tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

**Procedura per la rintracciabilità (obbligo ai sensi del Reg. CE 178/2002)**

Per aziende di piccole dimensioni questa documentazione può essere semplicemente costituita dalla copia dei documenti commerciali di acquisto e di vendita.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti**

Per quanto la tracciabilità interna non sia obbligatoria, essa è consigliabile in relazione alla lunga vita commerciale del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'apicoltore:

a) stabilisca i criteri per la definizione del lotto (ad es. stessa giornata di smielatura, partita di miele ottenuta da uno stesso apiario o da apiari diversi, stessa area di produzione, stesso maturatore: la decisione se abbinare o meno le diverse produzioni spetta all'apicoltore);

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti**

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'apicoltore:

b) attribuisca a ogni partita di miele o altri prodotti un identificativo di lotto;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti**

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'apicoltore:

c) tenga un "Registro di produzione" contenente le seguenti indicazioni:

- apiario di origine
- data di smielatura
- lotto attribuito
- tipologia e quantità prodotta
- data di confezionamento

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti**

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'apicoltore:

- d) riporti l'identificativo di lotto sui contenitori (maturatori, secchi, fusti ecc.) nei quali è conservato il miele;
- e) riporti l'identificativo di lotto su ogni documento che accompagna la cessione del prodotto;
- f) tenga un elenco completo e aggiornato dei clienti (solo nel caso di imprese) ai quali è stato ceduto il miele.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Conservazione delle registrazioni ai fini della rintracciabilità**

Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

cinque anni per i documenti commerciali ai fini fiscali;

nel caso di registri, moduli, ovvero delle registrazioni della tracciabilità, vanno conservate per un congruo periodo di tempo che, indicativamente, per il miele può essere riferito ai 12 mesi oltre la data di conservazione consigliata (Termine Minimo di Conservazione o Tmc).

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto**

Nel caso in cui l'impresa ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto ceduto non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario della Azienda USL competente per territorio.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto**

Parallelamente, l'operatore:

- a) identifica il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati;
- b) se del caso, ritira il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dalla stessa impresa.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto**

Nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva.

La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto**

Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante o un distributore, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio, per telefono), e a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail.

Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto**

- c) nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito, ne informa il fornitore;
- d) segrega il prodotto, qualora ancora sotto la sua disponibilità, identificandolo con cartelli;
- e) stabilisce la destinazione del prodotto ritirato;
- f) conserva memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute. Tutte le operazioni saranno concordate con il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Comunicazione alle Autorità competenti**

Nel caso di prodotto ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, l'OSA provvederà a:

informare immediatamente l'AUSL- Area di Sanità Pubblica  
Veterinaria-competente per territorio;

mettere a disposizione della stessa tutte le informazioni richieste e utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate e collaborare riguardo ai provvedimenti volti a evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto fornito.

Lo stesso comportamento deve essere tenuto anche nel caso che il prodotto sia ancora presso la sede aziendale.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Riepilogo della documentazione da conservare per le aziende di produzione primaria**

- 1) Documento di notifica e/o di registrazione del laboratorio di produzione miele con l'informazione alla Ausl circa la tipologia di attività esercitata;
- 2) documentazione relativa alla formazione;
- 3) documenti di acquisto relativi a alveari, sciame, api regine, pacchi d'api, mangimi, contenitori per alimenti, detergenti/disinfettanti, fogli cerei e medicinali veterinari; documentazione relativa alla tracciabilità interna, qualora presente (es. registrazione delle partite e dei lotti);

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Riepilogo della documentazione da conservare per le aziende di produzione primaria**

- 4) documenti relativi alla vendita ad altre imprese di alveari, sciami, api regine, pacchi d'api, miele, pappa reale, propoli, polline;
- 5) registro dei medicinali veterinari;
- 6) registrazione o annotazione riguardo i mangimi impiegati in allevamento;
- 7) siti di analisi effettuate in autocontrollo o da altri;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Riepilogo della documentazione da conservare per le aziende di produzione primaria**

8) registrazione delle non conformità e della loro risoluzione, qualora presenti;

9) comunicazioni da parte di autorità competenti.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Riepilogo della documentazione da conservare per le aziende di produzione primaria**

Si consiglia inoltre agli Operatori del Settore Alimentare la compilazione di una breve relazione tecnica illustrativa dell'attività dell'azienda apistica, contenente l'organigramma aziendale, qualora tale documentazione non sia già stata presentata al momento della notifica ai fini della registrazione.

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Autocontrollo dei laboratori di produzione secondaria e trasformazione**

Gli operatori appartenenti a questa tipologia, devono predisporre un autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP;

dovranno essere documentate almeno le seguenti procedure:

a) prerequisiti in materia di igiene alimentare:

- requisiti infrastrutturali e di attrezzature, compresa la manutenzione;

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Autocontrollo dei laboratori di produzione secondaria e trasformazione**

- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori;
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto);
- igiene della lavorazione;
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- procedure di controllo degli infestanti;
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Autocontrollo dei laboratori di produzione secondaria e trasformazione**

- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (ove necessario);
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale;
- salute del personale;
- formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Autocontrollo dei laboratori di produzione secondaria e trasformazione**

- b) definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.
- c) monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento, disidratazione, qualora presenti) anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura);

## **ASPETTI PRATICI IN APPLICAZIONE ALLA NORMATIVA**

### **Autocontrollo dei laboratori di produzione secondaria e trasformazione**

d) registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate;

e) la rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti in caso di non conformità.

I manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, qualora esistenti, potranno essere utilizzati dalle imprese alimentari.