



UNA·API
Unione Nazionale
Associazioni Apicoltori Italiani

MANUALE DI BUONA PRASSI IGIENICA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA DI POLLINE

NON DEFINITIVO

revisione 1.3

SOMMARIO

da inserire

BOZZA

1. PREMESSA

1.0 PRESENTAZIONE UNAAPI: DA INSERIRE

1.1 DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento si applicano le seguenti definizioni:

IMPRESA ALIMENTARE: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

COMMERCIO AL DETTAGLIO: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso

IMMISSIONE SUL MERCATO: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi

PRODUZIONE PRIMARIA: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere

considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura¹

CONSUMATORE FINALE: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare

PRODOTTI PRIMARI: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca. I prodotti primari includono, tra l'altro, polline, propoli e pappareale.

STABILIMENTO: ogni unità di un'impresa del settore alimentare

TRATTAMENTO: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti

PRODOTTI NON TRASFORMATI: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati

PRODOTTI TRASFORMATI: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche

PRODOTTI D'ORIGINE ANIMALE: alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano, altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo

OPERAZIONI ASSOCIATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA:

- a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura
- b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento

¹ **Accordo Conferenza Stato Regioni su: "Linee guida applicative del Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"** Principalmente, in riferimento all'apicoltura, viene affermato il concetto, già espresso anche nel "Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" emesso il 21.12.2005 dalla Commissione Europea – Direzione Generale Salute e Tutela dei Consumatori"

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione a uno stabilimento

MIELE: la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive delle piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare

ARNIA: il contenitore per api

ALVEARE: l'arnia contenente una famiglia di api

APIARIO: un insieme unitario di alveari

TRAPPOLE PER POLLINE: contenitori da unire alle arnie, o componenti della stessa arnia, atti alla raccolta del polline

AZIENDA: qualsiasi luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono allevati, o detenuti, anche transitoriamente

STRUTTURE COLLETTIVE: strutture ove più produttori primari associati, possono compiere una o più fasi della produzione primaria e/o operazioni ad essa associate

DEUMIDIFICAZIONE DEL POLLINE: da definire

CONGELAMENTO DEL POLLINE: da definire

1.2 OBIETTIVI DEL MANUALE

L'obiettivo prioritario di questo lavoro è quello di fornire un supporto operativo agli operatori del settore agricolo che, in qualità di apicoltori e produttori di polline, saranno interessati all'applicazione dell'allegato I parte A del Regolamento CE 852/2004. Una delle più importanti novità introdotte con tale regolamento è di fatto il coinvolgimento in prima persona anche del produttore agricolo nell'ambito della sicurezza alimentare, quale primo anello della catena alimentare.

Le aziende agricole sono pertanto chiamate a rispondere nei confronti del consumatore, in termini di consapevole e "responsabile" gestione dell'elemento "sicurezza" dell'alimento. Il legislatore comunitario ha ritenuto che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (metodo HACCP) non sia al momento applicabile o necessaria (Regolamento CE 852/2004 art.5 comma III) per gli operatori della produzione primaria.

Pertanto, pur ritenendo che le aziende agricole debbano operare affinché i pericoli alimentari eventualmente presenti in produzione primaria vengano efficientemente identificati e adeguatamente controllati per garantire la sicurezza dei consumatori, ha stabilito che per queste operazioni vengano adottate procedure semplificate e meno onerose e complesse dell'applicazione del metodo HACCP.

Quindi nella "misura possibile" i produttori primari devono assicurare, che i loro prodotti siano protetti dalle contaminazioni che potrebbero avvenire in tale fase della catena alimentare e, per un corretto operare, sono tenuti a conoscere le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo, ad individuare i pericoli che potrebbero determinare la realizzazione di un prodotto non idoneo al consumo e di conseguenza individuare le misure preventive o di controllo atte a ridurre od eliminare le contaminazioni. Questo manuale è quindi un elemento di riferimento per chi, a vario titolo, nel settore apistico, deve confrontarsi con le prescrizioni dell'allegato I parte A del Regolamento CE 852/2004 e, fatte salve le normative specifiche, forniscono utili indicazioni all'adozione da parte delle imprese apistiche di specifiche e mirate prassi operative per garantire il controllo dei pericoli igienico sanitari inerenti la propria produzione di polline. Il documento è pertanto strumento operativo sia per le aziende apistiche sia per coloro che saranno chiamati a fornire consulenze alle aziende stesse o a controllare l'applicazione del Regolamento CE 852/2004 (tecnici apistici, tecnici delle Organizzazioni Professionali Agricole, ASL, liberi professionisti, ecc.).

Nell'impostazione di questo manuale si è ritenuto opportuno fare riferimento a un modello generico di azienda apistica .

La metodologia impiegata nella stesura del manuale è la seguente:

- indicazione dei prerequisiti per l'attività di apicoltura;
- indicazione delle generali buone pratiche da seguire in allevamento;
- descrizione del prodotto;
- descrizione dei processi produttivi attraverso l'elaborazione di specifici diagrammi di flusso;
- individuazione e valutazione dei pericoli nelle diverse fasi del processo produttivo;
- individuazione di prassi atte a controllare i pericoli e gestire le contaminazioni;
- modalità di registrazione delle attività aziendali.

Il manuale fornisce all'azienda apistica anche dei suggerimenti operativi mirati alla redazione di una procedura per gestire, sia le attività della rintracciabilità e documentazione correlata, sia quelle del ritiro e richiamo del prodotto non conforme alle prescrizioni di sicurezza alimentare.

Infine, con lo scopo di fornire uno strumento di facile e rapida utilizzazione per la verifica del rispetto degli adempimenti del regolamento CE 852/2004 nelle aziende apistiche, la presente linea guida è stata integrata con una "lista di controllo" (vedi xxx pag.xxx.)

1.3 APPLICAZIONE

Il manuale nasce dall'esigenza di individuare criteri omogenei per l'applicazione delle normative in materia di igiene e sanità ed è destinato alle aziende apistiche di raccolta e prima lavorazione, di polline quando queste operazioni vengono svolte nell'ambito dell'azienda in riferimento a prodotto di propria produzione (o anche presso strutture collettive).

Queste aziende, che sono inserite nella produzione primaria [come definito nel "*Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari*" (ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm) e così ribadito nell'Accordo Stato Regioni del 9 febbraio 2006)] dovranno applicare quanto specificato nell'allegato I parte A del Reg. CE 852/2004.

Non rientrano invece nella produzione primaria le attività di confezionamento o imballaggio di prodotti non di origine aziendale. Tali attività saranno pertanto soggette all'applicazione dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004.

Altrettanto non è produzione primaria l'attività che prevede operazioni di trasformazione del prodotto.

2. PREREQUISITI PER L'ATTIVITÀ DI APICOLTURA

La conduzione zootecnica delle api, denominata apicoltura, è considerata a tutti gli effetti attività agricola ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, anche se non correlata necessariamente con la gestione del terreno. L'attività apistica è soggetta all'osservanza di leggi nazionali e regionali che hanno la finalità di tutelare la salute dei cittadini e di salvaguardare il patrimonio apistico nazionale.

Per quanto riguarda il posizionamento degli alveari gli operatori devono agire in rispetto alle norme di legge stabilite dall'articolo 896 - bis del codice civile:

(Distanze minime per gli apiari).

Gli apiari devono essere collocati a non meno di dieci metri da strade di pubblico transito e a non meno di cinque metri dai confini di proprietà pubbliche o private. Il rispetto delle distanze di cui al primo comma non è obbligatorio se tra l'apiario e i luoghi ivi indicati esistono dislivelli di almeno due metri o se sono interposti, senza soluzioni di continuità, muri, siepi o altri ripari idonei a non consentire il passaggio delle api.

Tali ripari devono avere una altezza di almeno due metri. Sono comunque fatti salvi gli accordi tra le parti interessate. Nel caso di accertata presenza di impianti industriali saccariferi, gli apiari devono rispettare una distanza minima di un chilometro dai suddetti luoghi di produzione".

Gli apicoltori, sono inoltre tenuti a rispettare le prescrizioni previste dalla Legge 313/2004 art. 6 comma 1 e 2.

(Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività)

1) Al fine della profilassi e del controllo sanitario, è fatto obbligo a chiunque detenga apiari e alveari di farne denuncia, anche per il tramite delle associazioni degli apicoltori operanti nel territorio, specificando collocazione e numero di alveari, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, entro il 31 dicembre degli anni nei quali si sia verificata una variazione nella collocazione o nella consistenza degli alveari in misura percentuale pari ad almeno il 10 per cento in più o in meno. Chiunque intraprenda per la prima volta l'attività nelle forme di cui all'articolo 3 è tenuto a darne comunicazione ai sensi del comma 2 del presente articolo. 2) Le denunce e le comunicazioni di cui al comma 1 sono indirizzate all'autorità competente.

L'attivazione dell'anagrafe apistica (BDA) permette di gestire in modo uniforme sul territorio nazionale, le comunicazioni relative all'avvio dell'attività e alla denuncia degli alveari.

TAB.1- NORMATIVE DI RIFERIMENTO E ATTIVITÀ OBBLIGATORIE PER IL PRODUTTORE DI MIELE

Obiettivo	Normative di riferimento	Azioni obbligatorie	Registrazioni
Registrazione attività e adempimenti	Reg. CEE 852/2004	Registrazione aziendale o notifica (Dichiarazione di inizio attività)	Conservare copia del documento di notifica
	L. 313 del.24/12/2004 art. 6	Comunicazione posizionamento degli alveari	Conservare copia della comunicazione stessa
		Identificare gli apiari secondo le modalità previste	

BOZZA

3. ALLEVAMENTO DELLE API

L'allevamento delle api, ai fini di questo documento, consiste nella gestione delle colonie durante l'anno finalizzata alla produzione di miele, polline, propoli e pappa reale, anche mediante lo spostamento degli alveari, per ottenere produzioni diversificate in base alle diverse disponibilità di risorse nettariifere e/o pollinifere.

4.1 DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL CICLO PRODUTTIVO IN ALLEVAMENTO

Nel diagramma di flusso che segue viene sommariamente descritta l'attività di allevamento delle api ai fini della produzione di polline, che in realtà non si discosta da quella tradizionale di produzione di miele. Di là delle operazioni di gestione invernale dell'allevamento, periodo nel quale le api non sono in produzione, l'attività richiede il posizionamento dell'apiario nelle zone prescelte e il posizionamento e il ritiro delle trappole di raccolta.

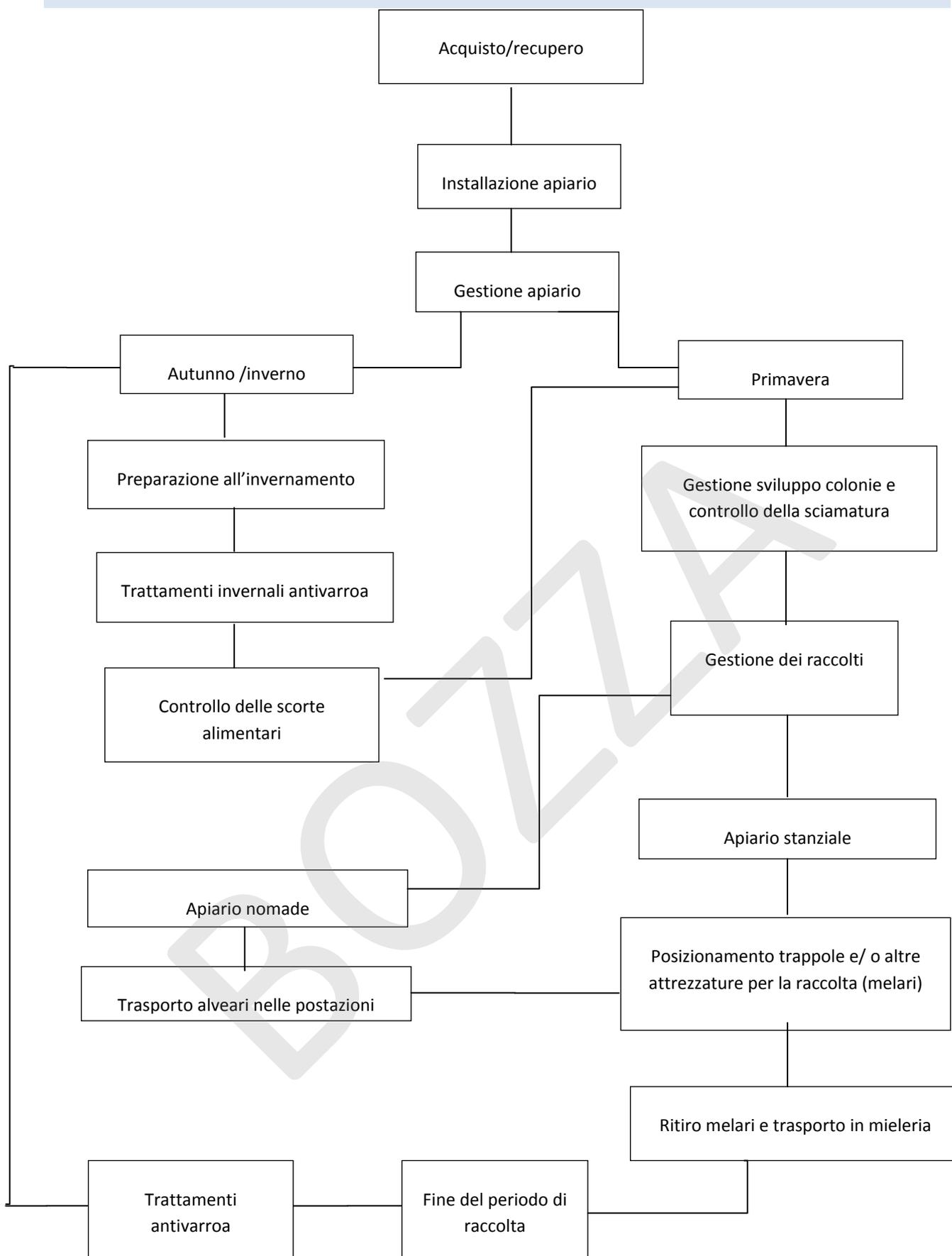
La cura dell'apiario richiede un insieme di attività di gestione dell'allevamento fra le quali anche una serie di trattamenti sanitari finalizzati a fronteggiare la varroasi, parassitosi endemica dovuta all'acaro *Varroa destructor*.

4.2 GENERALI BUONE PRATICHE NELL'ALLEVAMENTO DELLE API

Gli obiettivi cui l'apicoltore deve tendere al fine di rispettare la normativa igienico sanitaria vigente, in qualità di produttore primario di alimento, permettono di prevenire i rischi di contaminazione dei prodotti dell'alveare durante la fase di allevamento.

Nella tabella presente nelle pagine seguenti accanto ad ogni obiettivo sono indicati i riferimenti normativi, le relative azioni obbligatorie da attuare, le azioni che vengono consigliate dal presente manuale sempre ai fini del raggiungimento dell'obiettivo, ed infine le registrazioni obbligatorie/consigliate che devono/possono essere tenute al fine di dare evidenza delle attività svolte (rif. Tab. 2).

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL GENERICO CICLO DI ALLEVAMENTO



Obiettivo	Normativa riferimento	Azioni obbligatorie	Azioni consigliate e relative registrazioni consigliate	Registrazioni obbligatorie
Tutela della salubrità dei prodotti apistici	Reg.CE 852/2004 Reg.		Posizionare gli apiari in zone salubri. Tenere sollevate le arnie da terra con adeguati supporti	<p>Fornitori: Conservare documenti di acquisto di sciami, api regine, famiglie o pacchi di api</p> <p>Conservare i risultati delle eventuali analisi</p>
			Identificare ciascun apiario gestito con registrazione riepilogativa delle principali osservazioni e relativi interventi effettuati	
			Effettuare regolarmente il controllo di tutti gli alveari di ciascun apiario	
			Adottare nell'allevamento le seguenti pratiche apistiche: <ul style="list-style-type: none"> • garantire la pulizia degli alveari e degli apiari • curare il rinnovo regolare dei favi 	
			Utilizzare sostanze atossiche per la pittura delle arnie e delle varie attrezzature apistiche. Utilizzare fogli cerei provenienti da fornitori selezionati e conservare gli eventuali documenti di acquisto/lavorazione della cera	
			Usare l'affumicatore lo stretto necessario, utilizzando materiali combustibili appropriati (preferibilmente di origine vegetale, non resinosi) mantenendo correttamente pulita la camera di combustione	

Obiettivo	Normativa riferimento	Azioni obbligatorie	Azioni consigliate e relative registrazioni consigliate	Registrazioni obbligatorie
Utilizzare correttamente i medicinali veterinari	<p>D.lgs. 193/2006 e successive modifiche e int.</p> <p>Reg. 852/2004 (All. I - Parte A - II Requisiti in materia di igiene - Punto 4 lettera j; All. I-Parte A-III Tenuta delle registrazioni -Punto 8 lettera b)</p>	<p>Utilizzare farmaci autorizzati per l'apicoltura</p> <p>Rispettare le indicazioni d'uso del farmaco e le prescrizioni</p> <p>Rispettare i tempi di sospensione</p>	<p>Non posizionare le trappole durante la somministrazione di farmaci</p> <p>Conservare i farmaci in maniera sicura e responsabile.</p> <p>Effettuare adeguatamente i trattamenti necessari per il controllo della varroa</p>	<p>Compilare un registro dei trattamenti vidimato dalla ASL</p> <p>Conservare copia delle ricette per 5 anni dalla data di emissione</p> <p>Conservare i documenti di acquisto per 5 anni dalla data di emissione</p>
Assicurare che gli animali siano liberi da fame, sete e malnutrizione	<p>Reg. 178/2002 (Capo II- Sicurezza dei mangimi)</p> <p>Reg. 852/2004</p>		<p>Gestire correttamente l'allevamento, fornendo, se del caso, alimenti aggiuntivi di provenienza certa e selezionata</p>	<p>Compilare un registro mangimi o conservare copia dei documenti di acquisto</p> <p>Conservare i documenti di acquisto per 5 anni dalla data di emissione</p>

4. IL POLLINE E IL PROCESSO PRODUTTIVO

Il polline è un alimento di origine animale, prodotto dell'alveare. Viene prelevato dalle api dai fiori e portato all'interno del nido dove rappresenta la fonte proteica per le forme larvali e per gli insetti adulti.

4.1 IL POLLINE

4.1.1 GENERALITÀ

Il polline è la cellula riproduttrice maschile di tutte le piante Angiosperme o "piante a fiore" che rappresentano la maggior parte delle piante esistenti.

La fecondazione avviene in seguito all'ingresso del polline nella parte femminile del fiore (pistillo). Affinché ciò avvenga è necessaria l'impollinazione, un processo attraverso il quale il polline, con modalità di vario tipo, viene trasferito dagli stami maschili di un fiore al pistillo femminile di un fiore della stessa specie.

Per capire cos'è il polline bisogna osservare la struttura del fiore: il polline si forma all'interno delle 4 sacche polliniche situate nelle antere, collocate all'estremità degli stami del fiore, da cui viene in seguito rilasciato, per essere trasferito sullo stigma ostimma.

Quando il polline viene trasportato sul pistillo di un fiore, inizia un'interazione biochimica tra il polline e la pianta. Se il polline è geneticamente molto simile (per esempio della stessa varietà), o appartiene alla stessa pianta (autoimpollinazione), la germinazione è inibita. In natura, infatti, tutto è organizzato per eliminare la "consanguineità" e determinare il rimescolamento genetico. Ciò accade maggiormente nelle piante che, rispetto a quelle che fecondano solo l'ambiente circostante, possono fecondarne altre a una grande distanza.

A impollinazione avvenuta il granulo pollinico germina a partire dal nucleo riproduttivo e sviluppa un tubetto pollinico che passa attraverso i "pori germinativi" presenti sulla sua superficie esterna.

Il tubetto pollinico cresce all'interno dello stilo e trasporta i due gameti maschili: uno di questi, giunto all'interno del sacco embrionale dell'ovulo, feconda la cellula uovo che quindi si trasforma in seme. Il secondo si unisce ad altre due cellule del sacco embrionale formando una cellula triploide da cui si sviluppa un tessuto del seme con funzioni nutritive. L'ovario quindi si ingrossa e si trasforma in frutto la cui polpa proteggerà i semi.

I granuli pollinici, per riuscire a raggiungere gli organi femminili dei fiori (pistilli), vengono trasportati dal vento (impollinazione anemofila), dall'acqua (impollinazione idrofila) da altri animali (uccelli e roditori) e **dagli insetti (impollinazione entomofila)**.

I peli presenti sul corpo dell'ape fungono da vettori del polline, che rimane adeso ad essi. Le api così, volando di fiore in fiore e per lunghe distanze riescono, involontariamente, ad impollinare numerose specie con conseguente successo nella fecondazione incrociata.

I fiori, per attirare a questo scopo gli insetti, si rivestono di livree variopinte ma soprattutto

offrono il loro nettare zuccherino; questo sarà prelevato dalle api per essere trasformato in miele, alimento energetico che le supporterà nelle loro varie attività quotidiane.

Il polline, oltre a servire all'impollinazione entomofila è oggetto di importante interesse alimentare da parte delle api. Infatti se il nettare viene utilizzato come alimento energetico dalle api adulte, il polline viene attivamente raccolto poiché rappresenta l'indispensabile fonte proteica nutritiva per la covata in accrescimento all'interno dell'alveare.

La composizione del polline varia notevolmente a seconda della tipologia di fiori visitati: esistono infatti notevoli differenze quali/quantitative nel polline a seconda dell'origine botanica. L'elemento fondamentale resta la componente proteica che determina il maggior o minor valore del polline.

Dalle potenzialità pollinifere di una zona dipendono sia lo sviluppo delle famiglie di api presenti in quella zona sia la possibilità per gli apicoltori di raccogliere il polline da commercializzare.

Tramite la peluria che le ricopre e le spazzole di peli rigidi che hanno sulle zampe, le api recuperano la polvere di polline riducendola in palline che poi trasportano nelle cestelle del polline, costituite da lunghe setole arcuate situate nelle zampe posteriori.

Per assicurare l'aderenza e la compattezza delle palline, le inseminano con il nettare precedentemente prelevato contenente vari fermenti (fermenti lattici e alcuni lieviti). Questo procedimento microbico, costituito da 5-8 fermenti e da 3 lieviti, ha il compito di impedire qualunque putrefazione batterica del polline.

Il polline così elaborato dalle api e immagazzinato nei favi prende il nome di pane d'api.

4.1.2 COMPONENTI NUTRIZIONALI DEL POLLINE

Ogni granulo pollinico è un'entità biologica che contiene il necessario alla vita: protidi, glucidi, lipidi, sali minerali e oligoelementi, vitamine ormoni ed enzimi.

Composizione del polline:

- ❖ Acqua, tra il 10 e il 20%
- ❖ Protidi, tra il 10 e il 35% di cui la metà sono aminoacidi liberi
- ❖ Glucidi, tra il 15 e il 40%
- ❖ Lipidi, tra l'1 e il 10%
- ❖ Sali minerali tra lo 0,5 e il 3%
- ❖ Altre componenti minori: vitamine, ormoni, pigmenti, antibiotici, enzimi

Protidi: Si conoscono vari aminoacidi presenti nel polline, sia liberi che combinati: acido glutammico, triptofano, arginina, cistina, istidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina e valina.

La composizione amminoacidica del polline risulta molto vicina a quella della pappa reale. Gli aminoacidi riscontrati sono: Arginina, Istidina, Isoleucina, Leucina, Lisina, Metionina, Fenilalanina, Treonina, Triptofano, Valina.

Glucidi: La componente glucidica è costituita soprattutto da glucosio, fruttosio e amido.

Lipidi: Rappresentano tra l'1 ed il 10% del peso totale del polline. Il più ricco è quello di Tarassaco con un contenuto di quasi del 15% di lipidi.

Completano la miscela lipidica del polline trigliceridi, acidi grassi liberi, soprattutto acidi insaturi come l'acido oleico, linoleico e linolenico.

Sali minerali: I sali minerali presenti nel polline sono: K, Mg, Ca, P, Si, mentre fra gli oligoelementi sono stati individuati S, Mn, Cu, Fe, Cl, Ti.

Vitamine: tra le vitamine riscontrate nel polline è possibile annotare:

- vitamina A
- vitamina B1 o tiamina
- vitamina B2 o riboflavina
- vitamina B3 o vitamina PP o nicotinammide
- vitamina B5 o acido pantotenico
- vitamina B6 o piridossina
- vitamina B7 o mesoinositolo
- vitamina B8 o vitamina H o biotina
- vitamina B9 o acido folico
- vitamina B12 o cianocobalamina
- vitamina C o acido ascorbico
- vitamina D o calciferolo
- vitamina E o tocoferolo

A queste vanno aggiunti i pigmenti flavonoidi che costituiscono il fattore P.

Va annotato che solo i pollini delle api contengono carotenoidi, assenti invece nei pollini anemofili.

Enzimi: l'attività enzimatica nel polline è dovuta alla presenza di fosfatasi, amilasi ed invertasi.

Tra gli altri costituenti del polline presenti in quantità non trascurabile vanno ricordati: alcuni fattori di crescita (biostimuline), sostanze antibiotiche idro estraibili, acidi nucleici, sostanze allergizzanti e rutina, che aumenta la resistenza capillare.

4.1.3 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL POLLINE

La cellula pollinica è protetta dall'esterno da vari strati che insieme costituiscono sistemi di protezione, a garanzia che questa microscopica cellula possa adempiere alla sua funzione.

Esistono uno strato esterno detto "esina" (di natura lipidica e molto resistente agli agenti esterni) ed uno interno detto "intina" (che avvolge la cellula ed ha una struttura costituita da fibre di cellulosa che offre una protezione meccanica contro lo schiacciamento).

L'esina esterna ha una superficie che presenta forme ed aperture (sotto forma di pori e di solchi) proprie per ogni specie e varietà. Tale varietà di forme, unita alla dimensione (da pochi a centinaia di micron) ed alla forma dell'intero granulo pollinico, consente di identificare l'origine botanica del polline.

Allo stesso modo si può identificare l'origine floreale dei mieli, che conservano sempre traccia dei pollini delle piante di provenienza.

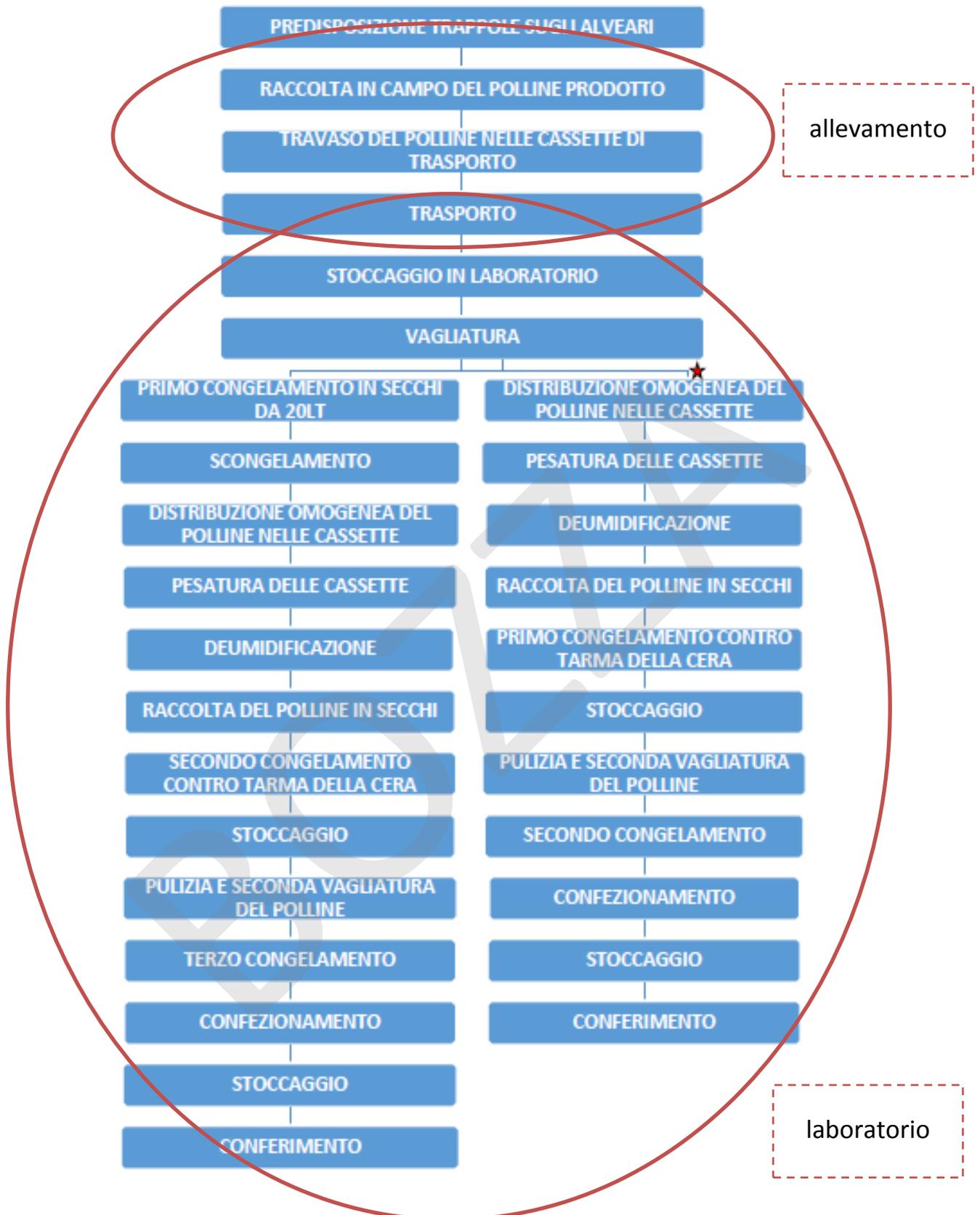
L'esina è costituita da sostanze grasse solidificate, colorate, ricche di caroteni, aromi, polifenoli, fitosteroli, flavonoidi e vitamine liposolubili antiossidanti. Essa è il concentrato di molecole che il regno vegetale utilizza per proteggersi dall'ossidazione, dall'attività nociva della luce e dal disseccamento.

Queste molecole sono preziosi micronutrienti con forte potere antiossidante.

Ogni pianta utilizza nella sua esina un sistema biochimico diverso di protezione.

Il cisto, per esempio, pianta che fiorisce al caldo sole di maggio-giugno, utilizza un filtro solare molto efficace costituito principalmente da carotenoidi e pochi polifenoli, mentre il castagno utilizza molti più polifenoli che carotenoidi.

4 DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL POLLINE



4.2. PERICOLI DI CONTAMINAZIONE DEL POLLINE IN ALLEVAMENTO

In questo stadio della produzione sono da distinguere tre distinti fasi:

- bottinatura
- posizionamento e raccolta del polline con le trappole
- trasporto in azienda

4.2.1 BOTTINATURA

È l'attività svolta dalle api, che utilizzando piccole quantità di miele prelevato dai favi, impastano il polline dei fiori visitati.

Le **criticità di questa fase**, sono principalmente dovute alla presenza di residui di pesticidi agricoli, ritrovati nel corso di questo lavoro, e ampiamente documentati in bibliografia. I residui riguardano molecole utilizzate come fungicidi, insetticidi ed erbicidi, tutte sostanze con tossicità molto variabile per l'ape, ma che non impedisce la raccolta ed il trasporto all'alveare. Trattandosi di sostanze non registrate per uso apistico, ne è generalmente ammessa la presenza sotto i 10 ppb, ne consegue che ogni superamento dei limiti esita nella non commestibilità del prodotto.

Non necessariamente il ritrovamento dei pesticidi è il risultato di un uso scorretto da parte degli agricoltori, ma semplicemente legato a fenomeni di deriva e saturazione degli ambienti in cui si svolge l'attività agricola, ne consegue che **la possibilità di controllo degli apicoltori può solo essere preventiva sulle aree da destinare alla raccolta.**

Pertanto sono da considerare a rischio, tutte quelle zone ad agricoltura intensiva in special modo le aree con presenza di vigneti, frutteti, oliveti ed orticoltura estensiva. Proprio per la difficoltà di escludere la presenza di questo tipo di rischio, **si consiglia ai produttori di mantenere una rigorosa tracciabilità dei lotti prodotti, registrando accuratamente date e luoghi di produzione.**

In questo modo, in caso di positività analitica è possibile escludere tutte le partite a rischio, e negli anni costruire delle mappe di produzione che escludano le zone a maggior criticità.

Altro possibile rischio, sempre residuale, deriva dal fatto che l'ape utilizza nel processo di raccolta miele proveniente dall'alveare di origine, potenzialmente vettore di molecole utilizzate dall'apicoltore nel contrasto di malattie delle api.

Si sottolinea quindi **l'importanza della corretta gestione del farmaco in allevamento**, sia rispettando gli eventuali tempi di attesa che la tracciabilità aziendale, come anche indicato nelle generali buone pratiche da seguire nell'allevamento delle api.

Infine non è di secondaria importanza la scelta delle postazioni in relazione alla tipologia di fonti pollinifere presenti sul territorio. Bisogna valutare la incidenza/presenza di raccolti contenenti polline di piante ricche di alcaloidi Alcaloidi pirrolizidinici e quindi procedere da

analisi campionate di tipo palinologico dei raccolti per escludere e contenere eventuali pericoli.

4.2.2. POSIZIONAMENTO E RACCOLTA DEL POLLINE CON LE TRAPPOLE

La scelta di modelli e materiali adatti, permette di ridurre notevolmente i rischi connessi a questa fase, che sono strettamente legati alla salubrità del prodotto.

Il polline una volta sottratto al controllo delle api, può diventare oggetto di colonizzazione da parte di vari microrganismi, in maniera direttamente proporzionale al suo contenuto di umidità. Il modello di trappola gioca un ruolo fondamentale, nella protezione dalle intemperie e nel garantire adeguata traspirazione al prodotto.

Altro problema di cui tener conto è la contaminazione del prodotto da parte di batteri provenienti dalla flora microbica intestinale delle api, a questo proposito appare indispensabile evitare ogni ulteriore contatto delle api con il prodotto contenuto nelle trappole, nello specifico con accorgimenti tali da garantire la tenuta dei cassetti in cui si raccoglie il polline.

Come conseguenza, legata quindi alla necessità di mantenere basso il numero di microrganismi nel prodotto finale, è indispensabile la **facilità di pulizia e igienizzazione dei materiali di cui sono costituite le trappole.**

Sempre legato ai materiali di costruzione non vada sottovalutato il rischio di distacco di piccole parti (viti, chiodi e frammenti di reti), facilmente evitabile con la costruzione a regola d'arte.

Le trappole per raccolta del polline andrebbero disposte in modo da impedire l'accesso ad animali o insetti, ben connesse con l'arnia e poste ad una altezza dal suolo di circa 15-20 cm. Tale distanza dal suolo riduce i problemi di accumulo di umidità nel polline. Il maggiore problema per la corretta raccolta e conservazione del polline è, infatti, l'umidità per cui il terreno dove sono posizionati gli alveari deve essere riparato, con erba tagliata o senza erba, possibilmente soleggiato.

L'umidità comporta molteplici problemi: da un lato fa aderire le palline di polline in modo da rendere impossibile la successiva vagliatura, se non previo eccessivo essiccamento, (dall'altro favorisce l'ammuffimento.

4.2.3. TRASPORTO IN AZIENDA

Durante questa fase il polline deve essere **protetto dalla polvere e dall'eventuale calore ambientale.**

I contenitori adibiti al trasporto dovrebbero quindi proteggere e nel contempo permettere al prodotto di respirare, evitando di accumulare strati eccessivi che rischierebbero di schiacciare e rovinare la struttura (palline) che nel polline fresco è particolarmente delicata.

Sempre per ragioni igieniche è indispensabile la facilità di pulizia dei contenitori.

In sintesi i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere:

- pulibili e lavabili;
- non comprimere il prodotto;
- permettere l'aerazione del prodotto .

Pertanto nella fase di allevamento o di raccolta in campo possiamo identificare i fattori di rischio di seguito elencati, per i quali oltre ad specificarne la tipologia vengono anche indicate le misure atte a limitarli/contenerli

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Chimico	Pesticidi	Aree agricole intensive (es. vigneti)	Non posizionare apiari per la produzione di polline in prossimità (1,5 Km) di aziende agricole intensive
Chimico/fisico	Residui vari (es. metalli)	Materiale trappole, materiale contenitori per il trasporto	Utilizzare materiale idoneo ove necessario adatto a contenere alimenti
Chimico	Piante allergeniche	Graminacee, Ambrosia spp., Artemisia spp.	Inserire in etichetta frasi cautelative
Chimico	Alcaloidi pirrolizidinici	Piante appartenenti alla famiglie delle Boraginaceae, Asteraceae, Orchidaceae e Leguminosae, meno frequentemente nelle Convolvulaceae e Poaceae, e in almeno una specie delle Lamiaceae.	Monitoraggio della postazione mediante analisi palinologica per escludere il territorio da cui vengono raccolti pollini delle suddette famiglie di piante;
Biologica	Muffe/micosi	Accumulo nelle trappole a carico del polline residuo o del legno delle trappole stesse	Pulire bene le trappole; Aumentare la frequenza della raccolta; aumentare la distanza dal suolo; assenza di vegetazione sotto le gabbie
Biologica	Muffe/micosi/micotossine	Covata calcificata	Scartare gli alveari ammalati
Biologica	Batteri/virus patogeni	Manipolazione (specificare)??	Buone prassi igieniche
Chimico/Fisica	Residui di metallo/vernice/rete metallica	Leva con cui si batte o si raschia la rete o la trappola	Non utilizzare la leva per grattare via il polline
Chimico/Fisica	Idrocarburi/polvere	Polvere o smog durante il trasporto	Proteggere il carico con telo leggero o zanzariera

Biologica	Muffe/micotossine	Accumulo di muffe a carico del polline che acquisisce umidità dall'ambiente e si compatta	Effettuare un trasporto in laboratorio più rapido possibile
-----------	-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

4.3. PERICOLI DI CONTAMINAZIONE DEL POLLINE IN LABORATORIO

In questo stadio della produzione sono da distinguere le fasi:

- arrivo del prodotto
- prima vagliatura grossolana
- deumidificazione
- pulizia
- confezionamento
- congelamento

4.3.1. ARRIVO DEL PRODOTTO IN LABORATORIO

I contenitori utilizzati per il trasporto contenenti il polline sono depositati all'interno del laboratorio in locale climatizzato e deumidificato.

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Biologica	Muffe/micotossine	Accumulo di muffe a carico del polline che acquisisce umidità dall'ambiente e si compatta	Locale climatizzato e deumidificato (mantenere l'umidità inferiore a xxx)

4.3.2. PRIMA VAGLIATURA

Lo scopo principale è quello di separare le eventuali impurità grossolane presenti nel polline raccolto, come ad esempio api, o altri insetti, prima che un loro smembramento inquina il prodotto, sia con parti del corpo poi difficilmente separabili (teste), sia per evitare la liberazione di microrganismi presenti nel corpo degli insetti.

Particolarmente adatti a questa operazione risultano tutti gli attrezzi di vagliatura con maglia compresa tra 3,5 e 4 mm.

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Biologica	Muffe/micotossine Batteri/virus patogeni	Manipolazione (specificare)	Buone prassi igieniche

4.3.3 DEUMIDIFICAZIONE

Il polline per essere correttamente conservato, **deve avere una percentuale di umidità non superiore al 15%**.

Questa fase di lavorazione ha proprio lo scopo di uniformare e portare l'umidità del prodotto sui valori ottimali.

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Biologica	Muffe/micotossine Batteri/virus patogeni	Livello di deumidificazione non ottimale	Portare i valori di umidità sotto il 15%

La misurazione del **parametro dell'acqua libera, se facilmente determinabile, può risolvere i problemi di standardizzazione dei metodi di misurazione dell'umidità.** (completare)

4.3.4 PULIZIA

In questa fase vengono allontanate tutte le parti polverulente del prodotto stesso, nonché tutte le impurità eventualmente presenti.

In un macchinario apposito si effettua una nuova vagliatura impiegando una corrente di aria che porta dall'alto verso il basso ali, teste di api, formiche e tutto ciò che ha un peso inferiore del polline.

Successivamente il polline viene disposto su un tapis roulant ed un operatore aspira eventuali residui rimasti. Importante in questa fase impiegare un nastro magnetico per asportare tutti i residui metallici eventualmente presenti (chiodi, graffette) impiegati nella costruzione delle trappole.

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Biologica	Muffe/micotossine Batteri/virus patogeni	Manipolazione (specificare)	Buone prassi igieniche
Biologica	Muffe/micotossine Batteri/virus patogeni	Esposizione del prodotto all'aria per lunghi periodi di tempo	Buone prassi igieniche

4.3.5 CONFEZIONAMENTO

Il prodotto finito, a seconda delle varie esigenze aziendali, può essere confezionato in maniera anche molto differente.

Questo manuale prevede il confezionamento finale gestito da un altro operatore e non dal produttore primario, pertanto si considera solo il caso di un'azienda che conferisce il polline "sfuso" allo stabilimento di confezionamento, che a sua volta prepara il prodotto per il consumatore finale.

I contenitori di adeguata capacità e adatti al contatto con alimenti devono essenzialmente garantire la protezione dall'umidità e dalla luce.

Appaiono corrispondere a queste caratteristiche sia i fustini in plastica da 15 kg, che i fusti da 150 kg metallici opportunamente rivestiti di camicia plastica.

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Chimico/fisico	Residui vari (es. metalli)	contenitori per l'immagazzinamento e trasporto	Utilizzare materiale idoneo e adatto a contenere alimenti

4.3.6 CONGELAMENTO

Allo scopo di proteggere il prodotto, principalmente dalle tarme, ma anche da altri parassiti, può essere indispensabile sottoporre il polline a trattamenti di congelamento in varie fasi di lavorazione.

Inoltre il congelamento del prodotto ne rallenta il processo di invecchiamento e quindi favorisce il mantenimento qualitativo delle caratteristiche organolettiche.

La poca acqua contenuta, essenzialmente extracellulare e la struttura particolarmente robusta delle cellule vegetali di cui è costituito, non pongono particolari problemi e permettono di utilizzare anche comuni congelatori. Particolare attenzione deve però essere posta nel verificare il raggiungimento all'interno della massa delle temperature prefissate

La scelta di quando intervenire nel flusso di lavorazione con un trattamento di congelamento è determinata principalmente dall'organizzazione del lavoro aziendale, dalla dimensione delle attrezzature di lavorazione, in particolare del deumidificatore, e dalla disponibilità di mano d'opera.

Per cui si può congelare il prodotto e procedere con la deumidificazione e pulizia quando si è raggiunta una certa quantità di prodotto o quando non si è impegnati nella fase di raccolta (di polline o miele).

Oppure l'organizzazione aziendale e le attrezzature disponibili possono permettere una deumidificazione e pulizia "in linea" con il raccolto e quindi un congelamento successivo finalizzato alla gestione del problema della tarma della cera, con successivo confezionamento per la spedizione allo stabilimento finale.

L'importante è congelare il prodotto ogni qualvolta viene esposto all'aria, prima del confezionamento finale.

Il congelamento è il metodo più efficace impiegato per il contenimento di tutti gli stadi vitali della tarma della cera. Secondo studi bibliografici è sufficiente mantenere per 2 ore a -15°C il materiale potenzialmente infestato dalla tarma della cera per uccidere tutti gli stadi vitali delle diverse specie. In alternativa, è possibile ottenere lo stesso risultato applicando i seguenti tempi e temperature a cuore del prodotto: 3 ore a -12°C o 4,5 ore a -7°C .

Pericoli di questa fase:

Natura del pericolo	Pericolo	Origine	Azione preventiva
Biologica	Muffe/micotossine Batteri/virus patogeni	Manipolazione (specificare)	Buone prassi igieniche
Biologica	Tarma della cera	Esposizione all'aria del prodotto	Congelamento del prodotto per 2 ore a -15°C e successiva protezione dalla esposizione all'aria.

4.3.7 GENERALI BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE NELL'ATTIVITÀ IN LABORATORIO.

Oltre alle indicazioni specifiche per le singole attività in laboratorio è opportuno dare generali indicazioni su generali buone pratiche di lavorazione per tenere sotto controllo i fattori di rischio in laboratorio, riassunte nella successiva tabella (Tab 3), che riprende quanto indicato nell'allegato I del reg CE 852/04

Tab.3 Buone pratiche di lavorazione in laboratorio

<p>Tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi.</p> <p>Tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori e i veicoli</p>	<p>Reg. CE 852/04 - ALL I</p>	<p>I locali utilizzati per le lavorazioni devono essere adeguatamente puliti e, ove occorre, essere lavati Pareti e soffitti devono essere facili da pulire, predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di particelle. Il pavimento e i piani di lavoro che possono venire in diretto contatto con il polline, devono essere in materiale non assorbente e facilmente lavabile. Utilizzare acqua potabile per le operazioni di pulizia di attrezzature e ambienti. Provvedere ad un'adeguata asciugatura delle attrezzature prima del loro uso. Utilizzare attrezzature idonee all'uso alimentare nelle varie fasi di lavorazione e confezionamento</p>
<p>Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari</p> <p>Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi</p>	<p>Reg. CE 852/04 Reg. CE 852/04</p>	<p>Gli operatori addetti alle lavorazioni non devono essere affetti da malattie contagiose trasmissibili attraverso gli alimenti. Gli operatori addetti alla fase di lavorazione del polline devono utilizzare adeguati indumenti a garanzia di possibili contaminazioni del prodotto. E' opportuno che gli operatori siano a conoscenza dei rischi igienico-sanitari legati alla lavorazione dei prodotti apistici e in particolare del polline Nei locali di lavorazione deve essere impedito l'accesso ad animali domestici e infestanti, evitata l'entrata delle api e facilitata la loro evacuazione</p>
<p>Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione</p>	<p>Reg. CE 852/04</p>	<p>I rifiuti provenienti dalle lavorazioni (legno, imballaggi, vetro ecc.) dovranno essere smaltiti nel rispetto delle normative vigenti.</p>

5. RINTRACCIABILITA'

5.1. PREMESSA

Nell'ambito dell'apicoltura, ai fini degli adempimenti previsti dal Reg. (CE) 178/02, per garantire la rintracciabilità di alimenti, di animali e di mangimi, gli apicoltori, in quanto diretti responsabili della sicurezza dei prodotti finiti, devono:

1. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare **chi** ha fornito loro animali (sciami, api regine, pacchi d'api), mangimi zuccherini o proteici e alimenti o di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento per le api
2. predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare **le imprese** a cui sono stati ceduti i prodotti apistici

Le registrazioni previste possono essere agevolate con la predisposizione di uno schedario cartaceo e/o informatico aggiornato per fornitori con "**Scheda contatto fornitori**" e per clienti con "**Scheda contatto clienti**" (N.B.: solo nel caso in cui i clienti siano imprese), che contengano le seguenti informazioni:

A) IN ENTRATA

- nominativo del fornitore (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, sede legale, stabilimento di provenienza dell'alimento, del mangime e/o degli animali);
- natura dei beni ricevuti (tipologia) e quantitativo;
- data del ricevimento;
- numero di telefono, di fax, indirizzo e-mail e nome di un referente della ditta fornitrice in modo da poterlo contattare immediatamente e collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto ricevuto che non risponda ai criteri di sicurezza alimentare;
- indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (ad esempio: partita, lotto).

B) **IN USCITA** (N.B.: SOLO NEL CASO IN CUI I CLIENTI SIANO IMPRESE)

- nominativo del cliente (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, sede legale, stabilimento numero di telefono, di fax, indirizzo e-mail);
- natura dei prodotti forniti al cliente (lotto di appartenenza e quantitativo);
- data di consegna;
- numero di telefono, di fax, e-mail e punto di contatto del cliente in modo da poterlo contattare immediatamente e collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto ceduto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

C) RICORSO A TRASPORTATORI (SE UTILIZZATI)

L'azienda deve disporre di una lista dei trasportatori abituali utilizzati, con tutte le informazioni necessarie:

- nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore
- numero di telefono
- numero di fax, indirizzo e-mail

6.1 CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI DI RINTRACCIABILITÀ

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

- 5 anni per i documenti commerciali ai fini fiscali;
- 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata (Termine Minimo di Conservazione o T.M.C.), se riferiti all'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il", nel caso di registri, moduli, ovvero delle registrazioni della tracciabilità;
- 36 mesi dal momento della cessione, per quanto riguarda i casi di conferimento o vendita all'ingrosso, senza obbligo delle indicazioni del T.M.C.

6.2 EVENTI ACCIDENTALI, RITIRO E RICHIAMO DEL PRODOTTO

Nel caso in cui l'impresa ritenga o abbia motivo di ritenere che il prodotto da lei ceduto non sia conforme ai requisiti di sicurezza e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve provvedere a dare corso a quanto di seguito descritto:

a) identificare il prodotto a rischio, la quantità e la sua localizzazione (dai documenti di accompagnamento e/o fatture), individuando quali siano i primi destinatari dei lotti da ritirare, che dovranno essere informati; a tale riguardo l'impresa dispone della documentazione emessa verso i clienti e della scheda di contatto clienti su cui sono riportati e mantenuti aggiornati i vari possibili recapiti per una comunicazione la più sollecita possibile

b) provvedere a ritirare il prodotto.

Nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà ad 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, ricorrendo a strumenti e modalità che verranno concordate di volta in volta con l'Autorità competente e la propria Associazione di categoria (con l'ausilio di mezzi di comunicazione, di diffusione proporzionali alla localizzazione del problema). Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante o un distributore, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui 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. Sarà intitolata: **«Urgente: richiamo del prodotto»** o **«Urgente: ritiro del prodotto»**.

- c) informare il fornitore nel caso in cui abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- d) segregare il prodotto identificandolo con cartelli che ne specifichino la non conformità sanitaria;
- e) stabilire la destinazione del prodotto ritirato;
- f) conservare memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

E' inoltre necessario, nella conduzione di tutte le operazioni, verificare e/o concordare i vari passi con l'Autorità Sanitaria territorialmente competente, informata immediatamente. Per facilitare questo tipo di comunicazioni l'impresa dovrebbe disporre di una **"Scheda di contatto Autorità"** su cui sono riportati e mantenuti aggiornati i vari possibili recapiti per una comunicazione la più sollecita possibile.

6.3 COMUNICAZIONE ALLE AUTORITÀ COMPETENTI

Il sistema di rintracciabilità descritto consente di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano, le informazioni e le puntualizzazioni necessarie nel più breve tempo possibile.

Nel caso di prodotto ritenuto dannoso alla salute pubblica, l'impresa provvederà a:

- informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del prodotto medesimo, fornendo il maggior numero di informazioni possibile al fine di permettere agli organi di controllo di valutare la congruità delle misure adottate e l'eventuale necessità di attivare il Sistema di allerta rapido, nel caso in cui sussista un rischio grave e immediato per la salute del consumatore;
- collaborare con l'A.S.L. competente riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto.

6.4 RINTRACCIABILITÀ INTERNA NELLA PRODUZIONE DI POLLINE

Pur non essendo obbligatoria nel caso di produzione primaria la cosiddetta rintracciabilità interna, ritenuto che la raccolta in campo del prodotto presenti potenziali criticità connesse alla tipologia di contaminazioni non direttamente ovviabili e/o sotto il controllo dell'OSA, è consigliata l'adozione in azienda di una procedura di tracciabilità interna.

Tale procedura, date le particolari criticità che possono manifestarsi in relazione all'areale di raccolta ed alla tipologia delle coltivazioni, a garanzia dell'azienda e del consumatore, deve

permettere all'apicoltore di ricostruire nel dettaglio il percorso del polline "dal campo" alla uscita dalla azienda

Di seguito viene indicata una procedura di raccolta di informazioni che consente all'azienda di tenere traccia delle diverse raccolte effettuate nelle differenti giornate in tutte le postazioni dove sono situati gli apiari allestiti per la raccolta del polline. Questa procedura di tracciabilità che consente di risalire all'apiario di partenza è utile soprattutto per quanto riguarda rischio chimico, in quanto, in caso di positività alle analisi per i contaminanti chimici, di risalire facilmente non solo al lotto di origine, ma anche all'apiario/postazione in questione.

chiaramente la procedura deve essere adatta alle differenti situazioni e dimensioni aziendali.

Si descrive di seguito la procedura di tracciabilità adottata dall'Azienda:

Ad ogni giorno di raccolta si fa corrispondere un identificativo di lotto:

es. P0115

P=POLLINE

01= primo giorno di raccolta

15= anno

Ogni lotto quindi ha un suo codice identificativo che corrisponde a tutto il polline raccolto in una giornata in postazioni diverse.

Tutti i lotti sono registrati in un "registro di raccolta", dove per ogni lotto viene registrata la data di raccolta.

Durante la fase della raccolta, ogni postazione viene identificata ponendo un talloncino di legno con il nome della postazione nella prima e nell'ultima cassetta di trasporto effettuato nell'apiario in questione. Le raccolte effettuate nella stessa giornata appartengono allo stesso lotto, ma sono così separate le une dalle altre.

Una volta effettuato il trasporto del polline raccolto da tutte le postazioni della giornata, le cassette vengono scaricate e, dopo che il polline è stato vagliato, vengono messe all'interno del deumidificatore mantenendo la sequenza delle postazioni, in modo da distinguere le differenti raccolte della giornata.

Una volta finito il ciclo di deumidificazione, il polline proveniente da una stessa postazione viene raccolto in secchi, separatamente dal polline raccolto dalle altre postazioni della giornata. Per ogni secchio vengono stampate due etichette uguali, di cui una verrà posta sul manico del secchio e una sul registro di raccolta; nell'etichetta viene scritto:

- Numero di lotto
- Data di raccolta
- Peso netto
- Postazione (scritta a mano)

In questo modo, sul registro di raccolta per ogni lotto di raccolta vengono messe tutte le etichette dei secchi che corrispondono a quel lotto: è possibile quindi stabilire per ogni lotto il numero di secchi totali, il peso netto totale della raccolta giornaliera e per ogni singola postazione il numero di secchi totali e il peso netto della singola raccolta.

Il polline raccolto in ogni singolo secchio viene mantenuto all'interno dello stesso secchio anche dopo le fasi successive del processo: congelamento, scongelamento e anche pulizia e seconda vagliatura. Infatti la tramoggia della macchina vagliatrice ha la capienza del secchio, per cui il secchio viene vuotato all'interno della tramoggia, ripulito e posto all'uscita della macchina, quindi riconfezionato e chiuso.

Prima della seconda pulizia, viene preventivamente confezionato un campione di polline da ogni postazione del lotto, su cui vengono effettuate le analisi per la ricerca di contaminanti chimici. In questo modo, in caso di non conformità, vengono ritirati i secchi appartenenti alla stessa postazione.

Al momento del confezionamento finale nei fusti non esistono quindi rischi che il polline sia contaminato, per cui in ogni singolo fusto possono essere raccolti più lotti, ma mantenendo sempre una sequenza progressiva dei lotti: ad es. nel primo fusto viene posto prima il lotto 01, poi il lotto 02 e così via.

I fusti vengono registrati in un "registro di confezionamento" dove vengono indicati:

- Data di confezionamento;
- Tipo di prodotto confezionato;
- Peso unitario confezione;
- Lotto di provenienza;
- Lotto assegnato: al conferimento vengono assegnati generalmente due identificativi di lotti per ogni anno: uno per la raccolta primaverile (PP = polline primaverile) e uno per la raccolta autunnale (PA = polline autunnale); quindi a ogni lotto di conferimento appartengono più fusti identificati con un numero progressivo;
- Numero di fusti;
- Osservazioni eventuali: viene attaccata l'etichetta stampata dalla bilancia, dove compare il peso lordo, la tara, il peso netto, la data e l'ora di confezionamento e il numero progressivo del fusto all'interno del lotto di conferimento.

Una copia dell'etichetta della bilancia viene posta sul fusto corrispondente.

7. ALLEGATI (DA COMPLETARE CON SCHEDE DI PRODUZIONE - TRACCIABILITÀ E NON CONFORMITÀ)

7.1 TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE REGISTRAZIONI OBBLIGATORIE

Azione	Documenti e operazioni
Registrazione aziendale o Dichiarazione di inizio attività	Conservare copia del documento di notifica o autorizzazione
Comunicazione relativa alla "denuncia" degli alveari	Conservare traccia della data e dei dati della comunicazione o
Acquisti	Conservare documenti di acquisto relativi a: sciami, api regine, famiglie o pacchi di api, alimenti per api (mangimi),
Vendite	Conservare documenti relativi alla vendita (solo ad imprese) di: miele, propoli, polline, sciami, api regine, famiglie o pacchi di api, alimenti per api (mangimi) prodotti in azienda
Registrazioni in allevamento	Tenere registro dei farmaci ed indicare tutti i trattamenti sanitari operati in allevamento. Se utilizzati, tenere registro o copia dei documenti di acquisto degli alimenti per api (mangimi) impiegati in allevamento.

La tabella contiene, in forma riassuntiva, l'insieme delle informazioni (registrazioni e documenti) da raccogliere e conservare obbligatoriamente nella produzione primaria del miele ai fini del reg.852/2004 e del complesso di norme citate nel presente manuale.

RIFERIMENTI NORMATIVI (DA COMPLETARE)

L'elenco dei riferimenti normativi di interesse per l'apicoltura comprende disposizioni che si riferiscono in generale alle attività di produzione di prodotti agricoli primari , e norme che interessano più specificatamente il settore.

Elenco dei riferimenti normativi:

- Regolamento CE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 "che stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"
- Guida all'applicazione degli art. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20, del Reg. (CE) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale. "Conclusioni del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali"
- Accordo 28 luglio 2005, ai sensi dell'art. 4 del D.lgs. 28/08/1997 n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.
- Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- Accordo del 09/02/2006, ai sensi dell'art. 4 del D.lgs. 28/08/1997 n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"
- 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
- Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano"
- Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"

- Regolamento CE n. 1831/2003 del 22 gennaio 2003 "che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi"
- LEGGE 24 dicembre 2004, n. 313: Disciplina dell'apicoltura
- Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"

Riportiamo di seguito un compendio delle norme rilevanti per l'attività apistica.

Regolamento CE n. 178/2002

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.

È il regolamento capofila del cosiddetto "Pacchetto igiene". La filosofia base che lo muove è quella di garantire un elevato livello di tutela della vita e della salute umana attraverso i requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi.

Le misure in materia di sicurezza di alimenti e mangimi dovrebbero basarsi sull'analisi del rischio (valutazione, gestione, comunicazione).

Il principio di precauzione costituisce un meccanismo per determinare misure di gestione del rischio.

Il sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti parte dall'individuazione dell'azienda che ha fornito alimento o mangime (se è il caso) e dall'individuazione della figura a valle a cui l'alimento o mangime è stato fornito.

Gli operatori della produzione alimentare, quella primaria nel caso nostro, dovrebbero essere in grado di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; divengono quindi legalmente responsabili della sicurezza dei prodotti forniti.

La legislazione alimentare facente parte del "pacchetto igiene" si basa sull'analisi del rischio.

La gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio.

In particolare l'art 13 del Regolamento in questione dà mandato agli Stati membri (anche attraverso le Regioni, immaginiamo, per quanto riguarda l'Italia) di contribuire alla elaborazione di norme tecniche internazionali su alimenti e mangimi e di norme sanitarie e fitosanitarie; di promuovere il coordinamento dei lavori sulle norme relative ad alimenti e mangimi.

ART. 18. RINTRACCIABILITÀ

COMMA 1. L'operatore primario deve partecipare alla rintracciabilità di alimenti e mangimi, ecc.....destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

COMMA 2. L'operatore primario (al pari di ogni altro componente della filiera) deve essere in grado di individuare chi gli abbia fornito un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

COMMA 3. L'operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

COMMA 4. Gli alimenti o mangimi che sono immessi sul mercato o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia.

ART. 19. OBBLIGHI RELATIVI AGLI ALIMENTI: OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

COMMA 1. Se un operatore ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui prodotto, trasformato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, questi deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo ed informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori in maniera accurata ed efficace del motivo del ritiro e se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

COMMI 3-4. Gli operatori informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Collaborano inoltre con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o che hanno fornito.

Regolamento CE n. 852/2004

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 estende agli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria la responsabilità del rispetto dei requisiti in materia di igiene richiedendo:

- l'adozione di misure adeguate per l'individuazione, la prevenzione e il controllo dei pericoli connessi con la propria attività;

- la tenuta e la conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo commisurato alla natura delle imprese mettendo a disposizione le relative informazioni all'Autorità competente e agli operatori del settore alimentare che ricevono i loro prodotti.

ART N. 1. AMBITO DI APPLICAZIONE

Comma 1, punto a. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare.

Punto b) È necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena, a cominciare dalla produzione primaria.

ART N. 3. OBBLIGHI GENERALI

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

ART N. 4. REQUISITI GENERALI E SPECIFICI IN MATERIA DI IGIENE

COMMA 1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I rispettano i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A) dell'allegato I (vedi sotto).

COMMA 3. Gli operatori del settore alimentare, se necessario, adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a) Rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) mantenimento della catena del freddo;
- e) campionatura e analisi.

ART N. 6. CONTROLLI UFFICIALI, REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO

COMMA 1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.

COMMA 2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, 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.

Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività, nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

Reg. CE 852/04 - Allegato I. Produzione primaria

Si riportano i requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria i riferimento alle sole produzioni di origine animale quale l'apicoltura.

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

I. AMBITO D'APPLICAZIONE

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

- a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
- b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

II. REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

- a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti,
 - b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
 - b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
 - c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
 - d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
 - e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
 - f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
 - g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
 - h) 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 alle autorità competenti;
 - i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
 - j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.
5. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
..... omissis...
6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

..... omissis...

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

Regolamento (CE) n. 853/2004

Il regolamento, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, non introduce specifici requisiti in riferimento alla lavorazione del miele e degli altri prodotti dell'apicoltura.

Accordo Conferenza Stato Regioni su: "Linee guida applicative del Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"

Principalmente, in riferimento all'apicoltura, viene affermato il concetto, già espresso anche nel "Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" emesso il 21.12.2005 dalla Commissione Europea - Direzione Generale Salute e Tutela dei Consumatori", per cui:

"Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura."

Decreto legislativo 6 Novembre 2007, n. 193

L'entrata in vigore dei regolamenti comunitari del cosiddetto "pacchetto igiene" e l'emanazione di diverse direttive correlate, ha radicalmente trasformato il sistema procedurale che regolamentava l'operato degli addetti al settore alimentare, rendendo partecipi e responsabili dei processi anche gli operatori della produzione agricola primaria. Con il decreto legislativo 193/2007 si provvede a un primo riordino della disciplina nazionale relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare. Inoltre vengono definite le autorità responsabili e competenti per i controlli ufficiali e introdotte nuove sanzioni. In particolare per l'attività primaria all'art 6, riguardante le sanzioni, si specifica che:

PUNTO 3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

PUNTO 4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

PUNTO 7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

PUNTO 8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

Regolamento (CE) n. 854/2004

Il regolamento fissa criteri generali in relazione ai controlli ufficiali fatti dall'autorità competente sui prodotti di origine animale. Nel merito dei prodotti dell'apicoltura non vengono disposti particolari requisiti o specifiche procedure.

Regolamento (CE) n. 882/2004

Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento (CE) n. 183/2005

Il Regolamento stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

Legge 24 dicembre 2004, n. 313: Disciplina dell'apicoltura

E' la principale legge nazionale di riferimento per l'apicoltura.

Ai fini della corretta gestione dell'attività apistica è rilevante l'articolo che prescrive l'obbligo di denuncia degli allevamenti

ART. 6.

(Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività).

1. Al fine della profilassi e del controllo sanitario, è fatto obbligo a chiunque detenga apiari e alveari di farne denuncia, anche per il tramite delle associazioni degli apicoltori operanti nel territorio, specificando collocazione e numero di alveari, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, entro il 31 dicembre degli anni nei quali si sia verificata una variazione nella collocazione o nella consistenza negli alveari in misura percentuale pari ad almeno il 10 per cento in più o in meno. Chiunque intraprenda per la prima volta l'attività nelle forme di cui all'articolo 3 è tenuto a darne comunicazione ai sensi del comma 2 del presente articolo.

Inoltre è da segnalare il nuovo articolo, aggiunto con questa legge al codice civile, che regola la collocazione degli apiari rispetto alle distanze da confini di proprietà e strade di pubblico transito, superando le varie e diversificate disposizioni regionali.

ART. 8.

(Distanze minime per gli apiari).

1. Dopo l'articolo 896 del codice civile, è inserito il seguente:

"ART. 896-bis. - (Distanze minime per gli apiari). - Gli apiari devono essere collocati a non meno di dieci metri da strade di pubblico transito e a non meno di cinque metri dai confini di proprietà pubbliche o private.

Il rispetto delle istanze di cui al primo comma non è obbligatorio se tra l'apiario e i luoghi ivi indicati esistono dislivelli di almeno due metri o se sono interposti, senza soluzioni di continuità, muri, siepi o altri ripari idonei a non consentire il passaggio delle api. Tali ripari devono avere un'altezza di almeno due metri. Sono comunque

fatti salvi gli accordi tra le parti interessate. Nel caso di accertata presenza di impianti industriali saccariferi, gli apiari devono rispettare una distanza minima di un chilometro dai suddetti luoghi di produzione".

Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193

In riferimento all'operato degli apicoltori, nella fase della produzione primaria di gestione dell'allevamento, la norma stabilisce che possano essere utilizzati, per la prevenzione e cura delle patologie apistiche, soltanto farmaci veterinari debitamente autorizzati per le api. Inoltre ogni trattamento farmacologico deve essere annotato in un apposito "registro dei trattamenti", con l'identificazione del medicinale, della data di somministrazione e degli animali (alveari) ai quali viene somministrato il farmaco.

Il decreto vieta la somministrazione di sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati, con l'unica deroga che, in assenza di prodotti autorizzati per trattare una determinata affezione, si possa ricorrere a prodotti preparati da un farmacista secondo le indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.