

## INVITO ALL'APPROFONDIMENTO

**Reg. CE 852/2004:** sull'igiene dei prodotti alimentari

**D. Lgs. 193/2006:** Attuazione della direttiva 2004/28/CE  
recante codice comunitario dei medicinali veterinari

**L.R.79/2013:** norme esercizio, tutela e valorizzazione  
dell'apicoltura

**Det. Dir. DG21/51/2015:** Piano pluriennale regionale  
integrato dei controlli della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza  
Alimentare della Regione Abruzzo 2015-2018

**D. Lgs. 109/92:** Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n.  
89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la  
pubblicità dei prodotti alimentari e s.m.i.

**D. Lgs. 179/2004:** attuazione della Direttiva 2001/110/CE  
concernente la produzione e la commercializzazione del miele

**Reg. UE 1169/2011:** relativo alla fornitura di informazioni sugli  
alimenti ai consumatori

*PER INFORMAZIONI,  
SE SEI UN ALLEVATORE DELLA PROVINCIA DI  
TERAMO, CONTATTA  
L'U.O.C. Igiene degli Allevamenti e delle  
Produzioni Zootecniche.*

Sede di Teramo c.da Casalena ☎ 0861 429952

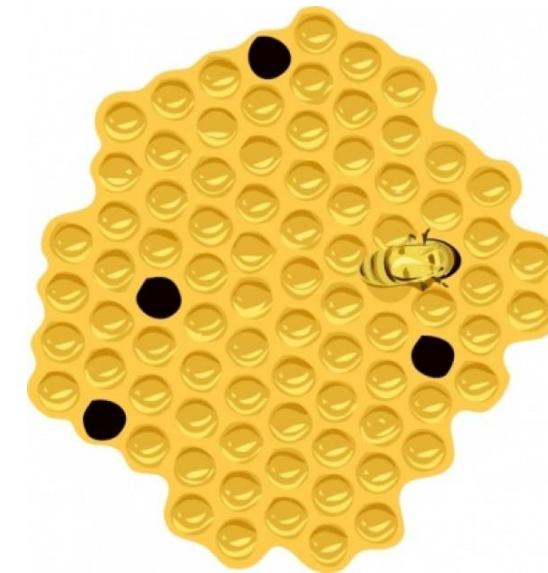
Sede di Nereto (TE) Via Matteotti 181 ☎ 0861 851817

Mail: [vetc@pec.aslteramo.it](mailto:vetc@pec.aslteramo.it)

*U.O.C. Igiene degli Allevamenti e  
delle Produzioni Zootecniche*



## QUESTIONE DI... MIELE



Il miele è un alimento dalle singolari proprietà organolettiche e nutrizionali. Viene prodotto dalle api (a partire da nettare e melata), ma per arrivare al vasetto finale a cui siamo abituati sono necessari numerosi interventi lungo tutta la filiera, a partire dall'allevamento degli insetti fino al confezionamento e all'etichettatura.

**LA NORMATIVA DEL SETTORE IMPONE UNA SERIE DI  
ADEMPIMENTI PER L'OPERATORE APISTICO!**



## SAPEVI CHE....

**IN BASE AL NUMERO DI ALVEARI POSSESSATI, CAMBIANO I REQUISITI IGIENICO SANITARI CHE L'OPERATORE DEVE AVERE?**

Categorie di allevatori di api	Limite di alveari	Obbligo di registrazione (Notifica Inizio Attività Sanitaria)	Altri requisiti igienico-sanitari
che non producono miele (vendita di sciami, ricerca scientifica)	-	SI	--
Produttori di miele per autoconsumo	10	SI	--
Produttori di piccoli quantitativi di miele (distribuzione solo in ambito locale)	Fino a 30 (tolleranza + 10%)	SI (anche ai sensi del Reg. CE 852/04)	Locali: vano polifunzionale con lavabo; Applicazione corrette prassi igieniche.
Produttori di miele	> 30	SI (anche ai sensi del Reg. CE 852/04)	Locali: come da Reg. CE 852/2004. Applicazione principi HACCP e relativo manuale di autocontrollo.

**FONTE NORMATIVA:**

**DET. DIR. REGIONE ABRUZZO DG21/51/2015**



**IL TRATTAMENTO CON PRINCIPI ATTIVI DEVE AVVENIRE SOLO MEDIANTE FORMULAZIONI SPECIFICATAMENTE STUDIATE, REGISTRATE E COMMERCIALIZZATE PER L'USO NELLE API**

Inoltre, i trattamenti devono essere annotati o su un registro vidimato dalla ASL (in caso di farmaci dispensabili esclusivamente con prescrizione medico-veterinaria) o secondo le procedure individuate dai manuali di corretta prassi igienica (schede)

**FONTE NORMATIVA:**

**Reg. CE 852/2004**

**D.Lgs. 193/2006**



## SAPEVI CHE....

**PER LA VENDITA AL DETTAGLIO IL MIELE DEVE ESSERE IMMERSO SUL MERCATO IN CONTENITORI CHIUSI ED ETICHETTATI SECONDO LA NORMA?**

La mancanza o la presenza, in modo errato, delle informazioni obbligatorie previste per legge (denominazioni di vendita, ragione sociale, paese di origine, origine botanica, quantità netta, lotto, termine minimo conservazione) sono soggette a sanzioni. In alcuni casi possono essere considerate anche frodi.

Porre attenzione anche alle informazioni facoltative, verificando che non siano fuorvianti o ingannevoli.



**FONTI NORMATIVE:**

**D. Lgs. 109/92 e s.m.i.**

**D. Lgs 179/2004**

**Reg. UE 1169/2011**