

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.*

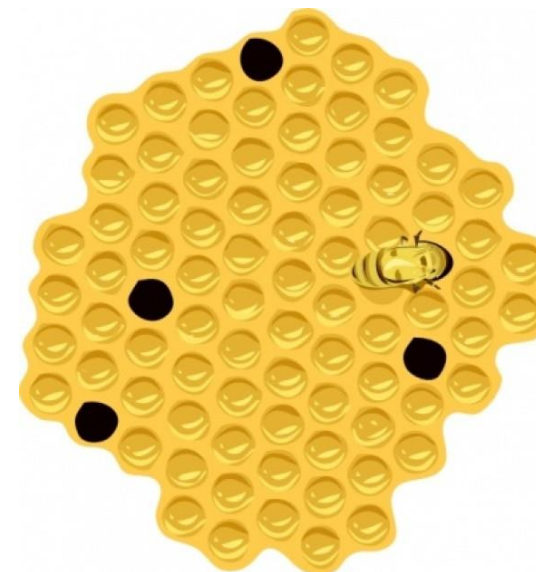
Sede di Teramo c.da Casalena ☎ 0861 429952

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

Mail: vetc@pec.aslteramo.it

*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 POSSEDUTI, 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 SPECIFICAMENTE 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 IMMESSO 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.



FONTE NORMATIVE:

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

D. Lgs 179/2004

Reg. UE 1169/2011