

L'APICOLTORE OPERATORE DEL SETTORE ALIMETARE

(O.S.A.)

normativa - S.C.I.A - formazione e corrette
prassi igieniche/autocontrollo



Dott. Luigi Palmieri

Consulente - Esperto Apistico

www.palmieri.cc



ARGOMENTI TRATTATI

- Reg. (CE) 852/04
- Decreto del Dirigente P.F.VSA Marche n. 44 del 19/03/2019 ex DDPF n. 169/2012;-
- Reg. CEE 178/02 ;
- Produttore primario e post primario;
- L' O.S.A;
- La S.C.I.A.;
- La formazione degli operatori;
- La redazione delle corrette prassi igieniche;



Il Reg. (CE) 852/04 (Ambito di applicazione)

Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
- b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
- c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
- d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
- e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
- g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.



Il Reg. (CE) 852/04 (Ambito di applicazione)

Il presente regolamento non si applica:

- a) alla produzione primaria per uso domestico privato;
- b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- c) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.
- d) ai centri di raccolta e alle concerie che rientrano nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché trattano materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.

3. Gli Stati membri stabiliscono, in conformità della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività di cui al paragrafo 2, lettera c). Siffatte norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.



Primario e post primari

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

Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, devono essere considerate **produzione post-primaria**.

Tutte le operazioni che prevedono che il miele venga sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione) o entri a far parte di prodotti composti come ingrediente (es. miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc.) devono essere considerate produzione post-primaria, anche se effettuate nell'ambito dell'azienda di apicoltura.

E' responsabilità dell'*operatore* (persone fisiche o giuridiche) garantire il rispetto della legislazione alimentare nella sua impresa durante tutte le fasi della catena alimentare, con particolare attenzione alla tracciabilità.

Per quanto concerne il *settore apistico*, il *controllo* deve essere applicato "*dal fiore al vasetto di miele*", in quanto **la fase iniziale di allevamento** e gestione degli alveari è **quella maggiormente esposta al pericolo di contaminazione** (pericolo chimico); le fasi successive di lavorazione del miele (operate nei locali di lavorazione) sono meno esposte ai pericoli, sia per le caratteristiche intrinseche del miele che per la relativa semplicità delle operazioni eseguite.

LA PRODUZIONE DI MIELE

- la produzione di miele e prodotti dell'alveare rientra nella **“produzione primaria”** ai sensi del Reg. (CE) 852/04.
- Il miele presenta rischi pressoché nulli di proliferazione microbica, visto l'alto contenuto di zuccheri e il ridotto quantitativo di acqua libera.
- Per la produzione di miele debbono comunque essere **garantiti i requisiti igienici di base per la salvaguardia della sicurezza alimentare per il consumatore.**
- Per la sicurezza alimentare, è necessario effettuare controlli dal **fiore al vasetto di miele.**



D.D. P.F.VSA Marche n. 44 del 19/03/2019

Come già specificato nelle linee guida regionali per l'applicazione del regolamento (CE) n.852/04, tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura devono essere considerate produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura (laboratori di smielatura aziendali).

Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria; tali attività sono comunque soggette a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n.852/04 e della DGRM 158/2018, come produzione post-primaria, in quanto non contemplate dal regolamento (CE) n. 853/04 [sezione: Alimenti di origine animale - registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento) – attività: Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione].

Non è da considerarsi “produzione primaria” il miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele che come ingrediente entra a far parte di prodotti composti come miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc., anche se tali operazioni avvengono nell'azienda agricola che produce la materia prima.

L'apicoltore operatore del settore alimentare (OSA)

Chi è l'O.S.A.?

è

la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato, che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato un'attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti deve, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, notificare al ASUR competente territoriale ed al Comune, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della “registrazione”.

Quindi l'OSA è l'impresa alimentare che può essere rappresentata da un Titolare, da un Legale rappresentante o da un loro Delegato competente, formalmente delegato e con potere di spesa/investimento.

S.C.I.A. (segnalaz. certificata inizio att.)
PER LA NOTIFICA SANITARIA AL
SUAP (D.D. P.F.VSA Marche n. 44 del
19/03/2019)

Attività vengono indicate dalla legge come
“imprese alimentari”.

I soggetti che le svolgono sono definiti
“Operatori del Settore Alimentare”
(O.S.A.)”.



QUANDO PRESENTARLA??

La SCIA deve essere presentata in caso di:
Apertura di una nuova attività, incluse le
Attività di trasporto e le manifestazioni a
carattere temporaneo (es. sagre);
Sububentro/variazione di ragione sociale;
Modifiche significative di struttura e/o di
tipologia di attività. **Per gli apicoltori fino a
10 alveari che producono per
AUTOCONSUMO non va presentata**



PRECISAZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCIA:

- L'apicoltore produttore primario che effettua vendita diretta in azienda di miele invasettato e altri prodotti dell'alveare deve barrare la voce "vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore".
- L'apicoltore produttore primario che commercializza in forma ambulante deve barrare anche la voce "commercio ambulante".
- L'apicoltore che commercializza il miele confezionato al di fuori della propria azienda dovrà barrare la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione".
- L'apicoltore che produce miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele che come ingrediente entra a far parte di prodotti composti come miele con frutta secca, miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc. dovrà barrare la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione".
- L'apicoltore che effettua lavorazione del miele/prodotti dell'alveare conto terzi dovrà barrare la voce "prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione".
- L'apicoltore che commercializza in fusti il miele proveniente dagli apiari di sua proprietà, rientra nell'ambito della produzione primaria-allevamento e dovrà registrarsi unicamente come allevamento barrando la voce "Altro" - allevamento di apicoltura.
- Con la presentazione di un'unica SCIA l'apicoltore che esercita l'attività commerciale può barrare tutte le voci che "caratterizzano" la sua attività.

LABORATORIO TEMPORANEO (= /< 50 ARNIE e solo produzione primaria) IN LOCALE CON DESTINAZIONE D'USO SPECIFICA (> 50 ARNIE)

Inoltre sono regolamentate quelle situazioni in cui l'apicoltore compie le operazioni di smielatura sempre all'interno dell'azienda agricola in locali con destinazione d'uso non specifica, ma comunque idonei dal punto di vista igienico sanitario, con le stesse modalità di vendita sopracitate; questi ultimi possono essere individuati fra coloro che possiedono fino a 50 arnie al momento del censimento.



Contestualmente alla SCIA occorrerà possedere:

Il Manuale di corretta prassi operativa per la rintracciabilità e l'igiene del MIELE

Individuazione dell'O.S.A. ed idonea formazione per l'alimentarista e per gli addetti



Il manuale di corretta prassi operativa serve?

26-5-2010

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 121

ALLEGATO SUB I

LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il Regolamento (CE) n.852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.





Ministero della Salute

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

1. SCOPO DELLA LINEA GUIDA

Il Regolamento assegna agli Stati Membri il compito di promuovere l'elaborazione dei Manuali e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante la predisposizione e l'adozione dei Manuali abbiano carattere volontario, è importante che i settori dell'industria alimentare ne assicurino la redazione e la divulgazione e che gli *operatori del settore alimentare* (OSA, le persone fisiche o giuridiche responsabili di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nelle imprese alimentari poste sotto il loro controllo) li utilizzino in modo da essere facilitati nell'osservanza degli obblighi normativi pertinenti.

I Manuali devono essere funzionali per i settori cui sono destinati, precisi nei riferimenti e facilmente comprensibili ed applicabili dagli OSA, così da costituire uno strumento atto a favorire l'osservanza degli art. 3, 4 e 5 del Regolamento, nonché gli allegati I e II richiamati nell'articolo 4 del Regolamento stesso. I Manuali devono rappresentare un valido riferimento per favorire l'implementazione e l'applicazione dei

coerente, il contenuto dei Manuali **venga articolato nelle seguenti sezioni mantenendo la sequenza indicata:**

- Scopo e campo di applicazione
- Definizioni e terminologia
- Normativa cogente e altre fonti di riferimento
- Descrizione dei processi produttivi
- Pericoli e rischi specifici
- Corrette prassi igieniche (Good Hygiene Practice, GHP) e Buone prassi di fabbricazione (Good Manufacturing Practice, GMP)²
- Sistema HACCP (*ove applicabile*; indicazioni utili ai fini dell'implementazione da parte dell'OSA delle procedure basate sui principi del sistema HACCP)
- Politiche di gestione e comunicazione (descrizione delle procedure per garantire: la rintracciabilità e sistemi di richiamo/ritiro efficienti; la fornitura di informazioni ai consumatori compresa l'etichettatura nonché altre forme di informazione)
- Appendici (eventuali)

D.D. P.F.VSA Marche n. 44 del 19/03/2019

L'attività di produzione primaria deve garantire, come primo anello della catena alimentare, che la sicurezza degli alimenti non sia compromessa e tale attività deve essere esercitata nel rispetto di quanto previsto dall'Allegato I, parte A del Regolamento (CE) n.852/2004.

Pur non essendo applicabile alla produzione primaria il sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (metodo HACCP), la normativa richiede comunque alle aziende agricole che i pericoli alimentari presenti in produzione primaria vengano identificati e adeguatamente controllati per proteggere i relativi prodotti dalle contaminazioni che potrebbero avvenire in tale punto della catena alimentare.

Il produttore primario è tenuto 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, precisare le misure preventive o di controllo atte a ridurre o eliminare il rischio di contaminazioni.

Il manuale di corretta prassi operativa serve?

SI, un manuale semplificato dove annotare anche clienti e fornitori, registrare i farmaci veterinari, eventuali non conformità in rispetto del principio di rintracciabilità del prodotto (Regolamento (CE) n. 178/2002).

N.B. quello che si scrive in
un manuale... poi va
realizzato



LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

7. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
- misure correttive
- misure di prevenzione
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

L'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

A tale proposito, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

