

ALLEGATO

PRODUZIONE DI PICCOLI QUANTITATIVI DI PRODOTTI DELL'APICOLTURA

In attesa di misure del Ministero della Salute (previste dall'art. 1 c. 3 del Reg. CE 852/2004), la L.R. 45/2014 art. 2 comma 1 lett. j e art. 7 comma 4 lett. b e comma 5 prevede la produzione e la cessione di piccoli quantitativi di prodotti dell'alveare.

La fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti dell'alveare, viene definita come cessione occasionale di prodotti primari ottenuti in azienda, quale attività marginale rispetto a quella principale, nell'ambito del territorio provinciale di ubicazione dell'azienda e delle province confinanti, su richiesta di un consumatore finale, ovvero di un esercente del commercio al dettaglio.

L'esclusione di tale fattispecie dal campo di applicazione del Reg. Ce 852/2004, non esime l'operatore dall'applicazione delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole/apistiche al fine di ottenere un prodotto sicuro.

Il produttore di piccoli quantitativi di prodotti dell'alveare, benché escluso dal campo di applicazione del Reg. Ce 852/2004, deve:

- comunicare l'inizio dell'attività al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (area C), competente per territorio, utilizzando la modulistica di cui al "modello 1";
- comunicare al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (area C), competente per territorio, con almeno 7 giorni di anticipo, l'inizio delle operazioni di smielatura;
- garantire che i prodotti dell'alveare vengano ceduti direttamente al consumatore finale e/o dettaglianti nell'ambito del territorio provinciale di ubicazione dell'azienda e delle province confinanti;
- garantire che gli ambienti nei quali si effettuano saltuariamente le attività di raccolta, filtrazione, confezionamento e deposito dei prodotti dell'alveare abbiano le seguenti caratteristiche:
 - a) eliminazione di ogni possibile fonte di contaminazione;
 - b) locali sufficientemente areati e illuminati;
 - c) disponibilità di un lavabo con acqua calda potabile per la detersione delle mani e delle attrezzature utilizzate ed eventuale possibilità di utilizzo di acqua pulita per il lavaggio dei locali;
 - d) adeguata pulizia dei locali e delle attrezzature
- garantire che le attrezzature e gli utensili siano in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, in buone condizioni e facili da pulire;
- garantire che siano disponibili nelle vicinanze servizi igienici adeguati;
- garantire la cura dell'igiene personale, prima dell'avvio delle operazioni di manipolazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare;
- allontanare i detersivi e i disinfettanti dagli ambienti o riporre gli stessi in mobili o altri contenitori chiusi.

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 2 (DUE) FOGLI

Il Dirigente di Sezione

.....


ALLEGATO

COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITÀ PER LA PRODUZIONE PICCOLI QUANTITATIVI DI PRODOTTI DELL'ALVEARE
AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE N. 45 del 14.11.2014

AL SERVIZIO VETERINARIO AREA C

ASL _____

Via _____ N° _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ in _____
CF _____, in qualità di titolare/legale rappresentante della azienda apistica
_____ identificata con codice _____, notifica, ai sensi dell'art. 7
comma 5 della Legge Regionale n. 45 del 14.11.2014, l'inizio dell'attività di produzione di piccoli quantitativi di
prodotti dell'alveare.

A TAL FINE DICHIARA

- che i prodotti dell'alveare ottenuti in azienda vengono ceduti occasionalmente, nell'ambito del territorio provinciale di ubicazione dell'azienda e delle province confinanti, direttamente ad un consumatore finale, ovvero ad un esercente di commercio al dettaglio;
- che tutte le operazioni (raccolta, filtrazione, confezionamento e deposito) si svolgono in un locale polifunzionale, annesso all'abitazione privata, provvisto di lavabo con acqua potabile calda e/o fredda, adeguatamente areato ed illuminato;
- che gli utensili e le attrezzature sono in materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con alimenti;
- che i locale e le attrezzature vengono pulite e disinfettate;
- che durante tutte le operazioni sono adottate le precauzioni necessarie ad impedire la contaminazione dei prodotti dell'alveare derivante dall'ambiente, da animali domestici e infestanti, dai rifiuti, ecc ;
- che i materiali per il confezionamento e imballaggio sono conservati al riparo da contaminazioni;
- di utilizzare il servizio igienico dell'abitazione/o attiguo al locale polifunzionale;

SI IMPEGNA

a comunicare al Servizio Veterinario di Area C della ASL territorialmente competente, con almeno 7 (sette) giorni di anticipo, l'inizio delle operazioni di smielatura.

Luogo, _____

In fede