



Centro per
l'assistenza
tecnica

LINEE GUIDA
PER LA RICHIESTA
DI AUTORIZZAZIONE
ALL'USO DI LOCALI
DA ADIBIRE
A SMIELATURA E
CONFEZIONAMENTO

maggio 2002

Vademecum
per l'**A**picoltura
non professionale



**LINEE GUIDA
PER LA RICHIESTA
DI AUTORIZZAZIONE
ALL'USO DI LOCALI
DA ADIBIRE
A SMIELATURA E
CONFEZIONAMENTO**

Vademe**cum**
per l'**A**picoltura
non professionale

maggio 2002



La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito delle attività del Centro per l'Assistenza Tecnica dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (C.A.T.), svolte in attuazione del Programma Provinciale 2001/2002 che dà applicazione al Reg. CE 1221/97.

Le suddette attività sono coordinate da Angelo Pecile, Direttore dell'Ufficio Zootecnia e produzioni foraggere del C.A.T.

Hanno collaborato alla realizzazione della presente pubblicazione

Ideazione e testi:
Renato Santuliana

Coordinamento editoriale:
Angelo Pecile
Renato Santuliana

Un particolare ringraziamento quanti hanno reso possibile la realizzazione della presente pubblicazione:

Franco Gatti
Franco Fasoli
Angelo Pecile

Fotografie:
Franco Gatti
Gualtiero Marcolla
Renato Santuliana
Cristiano Zambotti

Grafica e stampa:
Litografia EFFE e ERRE - Trento



La presente pubblicazione è stata realizzata con il contributo della Comunità Europea nell'ambito del Programma Provinciale di attuazione del Reg. CE 1221/97

pagina

Prefazione

6 Introduzione

7 Come utilizzare il vademecum

8 Quali requisiti deve avere l'apicoltore per richiedere l'autorizzazione del laboratorio

9 Requisiti igienico sanitari del locale o dei locali da adibire a laboratorio

10 Che durata ha l'autorizzazione sanitaria e in quanto tempo devo effettuare le lavorazioni

11 Quali prodotti si possono lavorare e confezionare nel laboratorio

12 Modalità di presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria

13 Modalità di etichettatura

14 Indicazioni sull'IVA in agricoltura

17 Manuale HACCP e relative linee guida

27 Esempio di manuale di autocontrollo HACCP

37 Allegati:

I •Modello 1: domanda di certificato attestante la qualifica di produttore agricolo ai sensi della Legge 59/63

II •Modello 2: domanda di autorizzazione sanitaria per locali di smielatura

IV •Modello 3: autocertificazione antimafia

V •Modello 4: denuncia inizio attività

VII •Modello 5: relazione descrittiva delle caratteristiche dei locali, attrezzature ed impianti

VIII •Pianta di locali "tipo"

39 Fonti normative bibliografiche

La presente pubblicazione si colloca fra le iniziative intraprese dal Centro per l'Assistenza tecnica dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige a favore del settore apistico provinciale, in prosecuzione di quelle già avviate dall' E.S.A.T. e realizzate nell'ambito del Programma Provinciale di applicazione del Reg. CE 1221/97.

Il coinvolgimento della consulenza tecnica pubblica in iniziative a favore degli apicoltori è stato richiesto da tutte le Istituzioni che operano nel settore e tale richiesta è stata accolta nella convinzione che, pur trattandosi di un comparto con ridotta valenza economica diretta, se misurata con i consueti parametri, risulta al contrario molto importante per le funzioni che svolge a favore di tutta la frutticoltura provinciale. Si tratta d'altra parte di un settore che presenta interessanti potenzialità di crescita che vanno però alimentate sia con mirati strumenti di supporto finanziario, sia con una costante attività di formazione e di informazione degli addetti sia, infine, con opportune attività di promozione.

Tutte queste diverse attività si stanno realizzando in modo sempre più concertato fra la Nuova Apitrento, la Commissione Tecnica dalla stessa promossa, il Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività agricola della P.A.T., i Servizi Veterinari e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Questa pubblicazione rappresenta uno dei numerosi strumenti individuati per favorire tale processo di crescita. In particolare, può risultare estremamente utile per favorire il miglioramento qualitativo e la conoscenza da parte del consumatore del prodotto realizzato dai numerosi apicoltori che operano su limitate dimensioni produttive ma che rappresentano la struttura portante del settore nella nostra provincia.

Un particolare riconoscimento risulta doveroso nei confronti dell'autore Renato Santuliana, che collabora in qualità di esperto con il Centro per l'Assistenza Tecnica: tale riconoscimento è dovuto sia per la qualità del lavoro realizzato, sia anche per la essenziale attività di sensibilizzazione che ha svolto affinché i piccoli produttori di miele possano usufruire di normative igienico - sanitarie adeguate alle loro possibilità economiche ed ai loro vincoli strutturali.

Un risultato questo, ottenuto in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e grazie alla volontà politica dell'Assessore alle Politiche sociali ed alla salute, Mario Magnani.

Michele Pontati

DIRIGENTE
Centro per l'Assistenza Tecnica

Introduzione

Come gli apicoltori sanno molto bene, la situazione geografica e climatica della nostra Provincia non permette raccolti costanti e ripetibili negli anni, nonostante siano possibili produzioni di grandissimo pregio (rododendro, millefiori di montagna).

La stragrande maggioranza degli apicoltori trentini, opera a livello hobbistico o part-time: lo sbocco privilegiato di tale attività sarebbe la vendita diretta al consumatore finale. Il problema è però quello di poter commercializzare a proprio nome i prodotti dei propri apiari, causa l'impossibilità di dotarsi di strutture di lavorazione rispondenti in tutto e per tutto ai requisiti richiesti dall'Autorità sanitaria.

È evidente infatti che, per buona parte degli apicoltori, il costo per la costruzione o l'adattamento dei locali per la lavorazione, il confezionamento e la vendita del miele così come prescrive la normativa (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e D.L. 155/97) è assolutamente sproporzionato all'utile.

Laboratori "temporanei" di lavorazione del miele

Per questi motivi la Commissione tecnica degli apicoltori trentini si è fatta promotrice di una richiesta volta a far ottenere agli interessati un'AUTORIZZAZIONE dei locali di lavorazione del miele, con modalità che tengano conto delle condizioni in cui opera il produttore amatoriale. Tale richiesta è stata accolta positivamente dall'Assessorato alla Sanità che ha così manifestato una particolare sensibilità e disponibilità nei confronti degli apicoltori. La nuova Direttiva in materia di autorizzazioni sanitarie per laboratori di smielatura e confezionamento dei prodotti dell'alveare (Delibera della Giunta Provinciale n. 2622 del 12.10.2001) prevede infatti la possibilità di autorizzare la lavorazione del miele in un unico locale, anche facente parte dell'abitazione privata, purché dotato di alcuni requisiti igienico sanitari di base.

L'aspetto innovativo e particolarmente interessante per i piccoli apicoltori, è che tale locale può essere autorizzato per il solo periodo ritenuto necessario e poi ritornare ad altre funzioni od utilizzazioni durante il resto dell'anno.

Quali sono gli obiettivi raggiungibili?

L'emanazione di questa particolare procedura autorizzativa dei locali per la lavorazione e confezionamento del miele mette finalmente la maggior parte degli apicoltori in condizione di:

1. valorizzare e commercializzare a proprio nome il miele;
2. rendere razionale la lavorazione del prodotto senza andare incontro a pesanti oneri anche economici;
3. impegnare il locale interessato solo per il periodo strettamente necessario;
4. avere la possibilità di mettere alla prova le proprie capacità professionali.

Un apicoltore con un numero di alveari non superiore a 40 come pianifica l'attività della propria azienda apistica?

Cosa deve fare per poter etichettare e vendere i propri prodotti?

Una qualsiasi azienda apistica o apicoltore che vuole produrre, trasformare e vendere al dettaglio i propri prodotti, deve sottostare a precise regole.

Quali sono le regole che deve seguire per ottenere dei prodotti di qualità?

Le principali sono relative alle normative sanitarie e fiscali.

In questa guida si cercherà di illustrare quali sono le regole che una azienda apistica di piccole e medie dimensioni deve seguire per poter commercializzare i propri prodotti ottemperando alle vigenti Leggi.

Le informazioni contenute sono presentate nell'ordine con il quale l'apicoltore potrà utilizzarle per affrontare i diversi adempimenti.

Scorrendo l'indice, l'apicoltore potrà inoltre approfondire i diversi aspetti che più gli interessano.

Quanto contenuto in questo vademecum fa riferimento alle norme in vigore alla data della sua pubblicazione. Sarà cura di ogni apicoltore tenersi aggiornato su eventuali modifiche che possano intervenire successivamente.

Quali requisiti
deve avere
l'apicoltore
per richiedere
l'autorizzazione
del laboratorio
e vendere
direttamente
il miele
di propria
produzione

1. Possedere un numero di alveari NON SUPERIORE a 40, tali da considerare l'attività di tipo hobbistico/amatoriale.

2. Essere in possesso della qualifica di produttore agricolo (ai sensi della legge nazionale 59/63).

Tale qualifica va richiesta al Sindaco del Comune di appartenenza utilizzando il **modello n° 1** presente in allegato a pag. I.

Il Sindaco, dopo aver verificato tramite un sopralluogo del messo comunale o di altro incaricato presso l'apiario l'attività svolta, attesterà tale qualifica.

La richiesta può essere effettuata indipendente dal numero di alveari 5,10,20...

3. Essere registrato come apicoltore presso la competente struttura del servizio Veterinario della Azienda sanitaria provinciale.

La denuncia del numero di alveari va fatta ogni anno entro la fine di Novembre.

Sarà pertanto rilasciata dal servizio Veterinario una ricevuta della avvenuta denuncia degli alveari posseduti. (ai sensi della legge provinciale 16/88).

4. Essere in possesso del LIBRETTO SANITARIO.

Il rilascio viene effettuato dal Servizio Sanità Pubblica del Comune di residenza (Distretto Sanitario), presentandosi di persona muniti di:

- a. un documento di identità;
- b. 1 foto tessera recente;
- c. ricevuta del versamento di € 25,82 (L. 50.000) da effettuare sul c.c. indicato dal Distretto Sanitario di zona.

5. Attesti di essere a conoscenza ed applichi buone pratiche di lavorazione, secondo i principi dell'H.A.C.C.P.

In allegato è disponibile un fac-simile di **manuale per la produzione del miele secondo il sistema haccp.**

Requisiti igienico sanitari del locale o dei locali da adibire a laboratorio

Le recenti disposizioni provinciali in materia di igiene dei prodotti alimentari, permettono di adibire a Laboratorio di smielatura e confezionamento, anche un **unico locale** purchè abbia le caratteristiche di seguito indicate.

1. Rispondenza ai requisiti igienico sanitari previsti per i normali locali di abitazione.
2. Adeguata ampiezza, valutata sulla base del potenziale produttivo dichiarato dall'apicoltore.
3. Sgombero da suppellettili quali sedie, divani, armadi, ecc. e con pavimenti e pareti facili da pulire.
4. Attrezzato con smielatore, maturatore, contenitori per la disopercolatura, ecc. in materiali quali acciaio inox o comunque di plastica idonea a contenere alimenti. Questo per permetterne una rapida pulizia.
5. Presenza di un lavandino con acqua potabile calda e fredda, con erogatore **non azionabile a mano**. Presenza di sapone liquido ed asciugamani a perdere.
6. Presenza di un armadietto ove riporre i materiali di pulizia utilizzati nel laboratorio.
7. Presenza su eventuali finestre delle reti antimosche e altri dispositivi contro insetti o roditori.
8. Se l'apicoltore durante le fasi di lavorazione dei propri prodotti fosse aiutato da persone non appartenenti al nucleo familiare, dovrebbe predisporre un vano - che non sia il laboratorio - da usare come spogliatoio.
9. Presenza di un servizio igienico disponibile all'utilizzo del laboratorio.
10. Potranno pertanto essere autorizzati come laboratorio anche i locali adibiti ad alloggio del proprietario, o locali di servizio alla sua abitazione privata, presentanti caratteristiche costruttive e requisiti igienici sanitari di cui ai precedenti punti.
11. La vendita al dettaglio dei prodotti potrà essere effettuata nei locali adibiti a laboratorio. Se però tale attività è concomitante con le operazioni di confezionamento, dovrà essere ricavato un settore separato.



Che durata ha l'autorizzazione sanitaria, in quanto tempo devo effettuare le lavorazioni, quali adempimenti devo assolvere

La richiesta di autorizzazione del locale viene effettuata una sola volta.

Pertanto la relativa autorizzazione sanitaria rilasciata dalla Provincia Autonoma di Trento avrà durata illimitata fino a che non verranno meno i presupposti che hanno consentito le deroghe o siano disattesi gli obblighi che gli utilizzatori si assumono.

1. L'autorizzazione sanitaria prevede l'uso del laboratorio per le lavorazioni dei prodotti dell'alveare, per un periodo complessivo nell'anno non superiore a 30 giorni, frazionabili in più periodi.

(es. 2 periodi da 15 gg o 3 periodi da 10 gg)

2. Il locale adibito ed autorizzato a laboratorio, dovrà essere usato nei periodi dichiarati, esclusivamente per l'utilizzo autorizzato. Deve pertanto risultare nelle condizioni igieniche previste per la lavorazione degli alimenti, e contenere esclusivamente le attrezzature e i materiali compatibili con l'attività.

3. È obbligatorio comunicare annualmente, almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività all'Organo di Vigilanza Veterinaria competente per territorio, il periodo durante il quale il laboratorio sarà utilizzato.

Tale comunicazione potrà essere fatta per iscritto presso il Servizio Veterinario di zona o inviando allo stesso una lettera raccomandata A.R. con indicati i periodi nei quali si intende usare il laboratorio.

1. Si possono lavorare e confezionare esclusivamente i prodotti del proprio apiario. Il laboratorio non potrà essere utilizzato per il confezionamento di prodotti forniti da un altro apicoltore.

2. La vendita del prodotto deve essere effettuata direttamente al consumatore.

Non è possibile vendere il prodotto confezionato ed etichettato a negozi o rivenditori.

3. Per la vendita dei propri prodotti si deve fare la denuncia di inizio attività tramite autocertificazione utilizzando il **modello n° 4** presente in allegato a pag. V.

4. La denuncia di inizio attività deve essere presentata in ogni comune ove il produttore intende effettuare la vendita (art. 3, comma 1 legge n. 59/63)

Quali prodotti
si possono
lavorare e
confezionare
nel laboratorio

Vigilanza Veterinaria

Annualmente le competenti Strutture Veterinarie Territoriali predisporranno un piano di controllo, a campione:

- **dell'attività dei laboratori autorizzati,**
 - **sul rispetto degli obblighi d'informazione circa il periodo di utilizzo,**
 - **sull'igienicità delle lavorazioni,**
 - **sulla materia prima (con prelievo di campioni).**
-

Modalità di presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria

La domanda di autorizzazione dovrà essere indirizzata alla Provincia Autonoma di Trento.

La stessa dovrà contenere tutte le informazioni inerenti l'apicoltore ed all'ubicazione del locale da adibire a laboratorio.

Seguite pertanto tutte le indicazioni presenti nell'allegato *modello n° 2 a pag. II* **DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LOCALI DI SMIELATURA.**



Le indicazioni **OBBLIGATORIE** per tutti i tipi di miele sono le seguenti:

- **La parola “miele”,**
- **Il peso netto,**
- **Il nome e l’indirizzo del produttore,**
- **L’indicazione del lotto di appartenenza**
- **Il sigillo di garanzia** (fascetta fra coperchio e vaso)

A livello **VOLONTARIO** il produttore **può** anche indicare:

- l’origine botanica, (es. Millefiori, di Acacia, di Castagno....);
- l’origine geografica del prodotto locale, (es. della valle di);
- la data di produzione e il termine preferenziale di consumo, (es. Prodotto il da Consumare preferibilmente entro);
- indicazioni nutrizionali, (es. 100 gr. di prodotti contengono);
- indicazioni per la conservazione e per l’uso, (es. conservare al riparo dei raggi solari);
- testi esplicativi.

Tutto questo nel rispetto della veridicità e trasparenza dell’informazione.

Esempio di etichetta contenente tutte le indicazioni obbligatorie



Nota bene:
l'altezza minima
che indica il peso
deve essere di 4 mm.

**Esempio di indicazione
del lotto di produzione:**
L = lotto;
180 = giorno dell'anno
in cui è stato invasettato;
02 = anno

Indicazioni sulla normativa IVA in agricoltura

Essendo l'apicoltura parte integrante delle attività agricole citate dal c.c. art.2135, gli apicoltori sono pertanto soggetti a tre possibili regimi IVA : Speciale di Esonero, Semplificato, Ordinario.

Regime speciale di esonero

Questo regime è applicabile agli apicoltori con cifra d'affari, nell'anno precedente, non superiore a 2.582 € (5 milioni di Lire) per le zone di fondovalle, che divengono 7.747 € (15 milioni di Lire) se residenti in comuni montani considerati zona svantaggiata.

Tale regime fiscale prevede che:

- non è obbligatorio emettere scontrino fiscale, per la vendita dei prodotti sul luogo di produzione o altrove;
- non è possibile emettere fattura (sarà il loro cliente, se imprenditore, ad emetterla come autofattura);
- l'apicoltore devono solo conservare le eventuali fatture e ricevute (derivanti dall'acquisto di attrezzature o prodotti di consumo);
- non è obbligatoria l'iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio;
- non è obbligatoria l'iscrizione al registro dell' A.P.I.A. (Agenzia Provinciale Imprese Agricole);
- l'apicoltore è escluso dal pagamento dell' I.R.A.P.

Regime semplificato

In caso di superamento della soglia precedente, nell'anno seguente si applicherà questo regime, valido fino a 20.658 € (40 milioni Lire) di cifra d'affari.

Tale regime fiscale prevede che:

- è obbligatoria la tenuta di libro contabile IVA, oppure di un registro Corrispettivi, bollato;
- è obbligatorio l'emissione delle fatture ai propri acquirenti salvo ai privati, per i quali non si emette scontrino, ma si registra solo il corrispettivo nell'apposito registro IVA;
- l'apicoltore deve inoltre numerare e conservare le fatture fornitori;
- effettuare la registrazione riepilogativa delle fatture (imponibile e IVA divise per aliquota);
- liquidazione una volta all'anno dell'IVA (IVA vendite - IVA acquisti) e suo versamento, il tutto entro il termine della dichiarazione IVA;
- vi sono particolari adempimenti per le aziende che svolgono attività accessorie e/o di servizi legate all'apicoltura (aziende agricole miste);
- è obbligatoria l'iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio;

● è obbligatoria l'iscrizione al registro dell' A.P.I.A. (Agenzia Provinciale Imprese Agricole).

Regime normale

Come tutte le imprese commerciali, viene applicato agli apicoltori con cifra d'affari, nell'anno precedente, superiore a 20.658 + (40 milioni di Lire). **Questo regime esce completamente dal contesto dell'IVA agricola e delle sue agevolazioni. Richiede l'emissione dello scontrino fiscale o ricevuta fiscale, per le cessioni al dettaglio.**

ATTENZIONE: questi parametri sono soggetti sovente a delle variazioni. È pertanto consigliabile verificarne periodicamente la corrispondenza presso gli uffici informazioni dell'Ufficio delle Entrate, o presso la Camera di Commercio.





Il decreto legislativo n. 155/97 che regola tutte le problematiche concernenti l'igiene dei prodotti alimentari indica che:

- il sistema da adottare per procedere all'analisi dei pericoli che potrebbero verificarsi in un qualsiasi processo produttivo alimentare, è il metodo indicato dalla sigla **HACCP** (hazard analysis and critical control point = analisi dei rischi e dei punti critici di controllo).

Di seguito verranno fornite delle **linee guida** contenenti le indicazioni per garantire un prodotto all'origine igienicamente sicuro, evitando contaminazioni del miele già dal momento in cui vengono tolti i melari per la smielatura.

Sarà inoltre fornito un esempio di **registro di laboratorio** che rappresenta la semplificazione pratica del manuale dell'HACCP.

Il registro di laboratorio dovrà essere compilato ed aggiornato dall'apicoltore **titolare dell'autorizzazione sanitaria**.

Tale registro sarà a disposizione delle competenti autorità preposte al controllo dell'applicazione delle norme igieniche.

Il sistema HACCP permette di identificare i pericoli per la sicurezza alimentare mediante lo studio di tutte le fasi di lavorazione del prodotto, cercando di individuarne i momenti in cui si potrebbero verificare degli inquinamenti del prodotto finale.

Le linee guida illustrano le tecniche apistiche più importanti che possono evitare qualsiasi danno al miele e garantire un prodotto all'origine di alta qualità.

Procedure di pulizia e sanificazione locali ed attrezzature

Pulizia delle superfici (pavimento - pareti - finestre)

I locali destinati alla lavorazione del miele sono oggetto di accurate operazioni di sanificazione onde evitare che si trasformino in una possibile fonte di contaminazione del miele.

Date le proprietà antibatteriche del miele e data la sua elevata solubilità in acqua, la pulizia delle superfici come pavimento, pareti, piani di appoggio, finestre, presenti nel laboratorio, può essere fatta semplicemente con acqua potabile calda addizionata di un detergente/disinfettante (ipoclorito di sodio, sali quaternari di ammonio), procedendo poi ad un abbondante risciacquo delle stesse.

Pulizia delle attrezzature (smielatore - maturatore - banco disopercolatore - filtri ecc.)

Prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione ed al termine delle stesse si deve sempre procedere alla pulizia con acqua potabile calda, seguita da abbondanti risciacqui con acqua fredda.

Procedure di pulizia personale e indumenti

Dovrebbe far parte della normale prassi quotidiana il fare con regolarità il bagno e la doccia, lavare frequentemente i capelli, cambiare frequentemente la biancheria, abituarsi ad avere le unghie tagliate corte e pulite.

Abbigliamento: gli indumenti di lavoro devono essere di colore chiaro (es. camicia lunga) e devono essere indossati da chiunque entri nei locali di lavorazione. Devono essere lavati frequentemente e correttamente custoditi.

Copricapo: deve raccogliere completamente i capelli e deve essere indossato prima di entrare nel laboratorio (es. cappellino a rete a maglia fine)

Calzature: si consiglia l'uso di calzature facili da pulire ed utilizzate solamente all'interno del laboratorio.

Igiene delle mani: le mani devono essere lavate accuratamente con sapone ed acqua calda, prima di iniziare le lavorazioni, dopo aver fatto uso dei servizi igienici e dopo aver fatto delle operazioni che non siano legate alla produzione. Le mani verranno asciugate con degli asciugamani di carta monouso. Levare inoltre eventuali anelli o braccialetti.



Conduzione degli alveari

Utilizzo appropriato di farmaci e presidi medico-chirurgici

per combattere e prevenire malattie dell'alveare, in particolare contro l'acaro *Varroa*, principale e gravissimo problema sanitario degli apiari nell'ultimo decennio. Per evitare contaminazioni del miele con i residui della sostanza impiegata si adottano le seguenti precauzioni:

- 1.** utilizzo di prodotti registrati o comunque inseriti in piani di intervento regionali/provinciali;
- 2.** rispetto di modalità, dosaggi e tempi di somministrazione consigliati;
- 3.** trattamenti in assenza di melario;
- 4.** verifica puntuale dell'efficacia del trattamento ed interventi mirati a seconda del grado di infestazione degli alveari.

Stoccaggio razionale dei melari vuoti durante l'inverno ed interventi preventivi alla loro posa sulle arnie. Per evitare il deterioramento delle caratteristiche organolettiche del miele dovute alla contaminazione del miele con i residui delle sostanze antitarmiche (tarma della cera) utilizzate nello stoccaggio (fumi di zolfo o anidride solforosa) vanno utilizzate le seguenti precauzioni:

- 1.** arieggiamento preventivo dei melari per un congruo tempo prima della posa sulle arnie, in modo che le sostanze estremamente volatili possano allontanarsi;
- 2.** posa dei melari sulle arnie diversi giorni prima dell'inizio effettivo del flusso nettario, affinché le api possano provvedere alla sanificazione finale dei favi prima della deposizione del miele;
- 3.** allontanamento delle api dai melari senza l'utilizzo di sostanze chimiche repellenti ma solo con metodi meccanici (Apiscampo e spazzolatura manuale o soffiatore);
- 4.** utilizzo di fumo in modiche quantità e proveniente da combustione di prodotti naturali (canapa - aghi o corteccia di pino) senza conservanti o sostanze plastiche, al fine di evitare la formazione nel miele di odori e sapori di fumo, o la presenza di impurezze microscopiche di fuliggine;
- 5.** utilizzo di griglie esclusi-regina interposte tra favi da nido e melario al fine di evitare la deposizione di covata nei favi da melari;
- 6.** smielatura esclusivamente dei melari, e non dei favi da nido che possono aver contenuto covata;
- 7.** assenza nei melari di residui di miele dell'anno precedente. Questo si ottiene, al termine delle operazioni di estrazione per centrifugazione, in periodo di assenza di raccolto, riposizionando i melari sulle famiglie e lasciandoveli alcuni giorni, in modo che le api provvedano alla totale pulizia dei favi che vengono quindi stoccati fino alla primavera successiva assolutamente vuoti ed asciutti;
- 8.** prelievo dei melari solo quando opercolati almeno per i 3/4 ed in momento di assenza di flusso nettario, per garantire il corretto grado di umidità del miele.



Trasporto dei melari al laboratorio di smielatura

Il trasporto dei melari dall'apiario al laboratorio avviene utilizzando i mezzi a propria disposizione:

1. in modo manuale essendo le arnie estremamente vicine al laboratorio;
2. utilizzando la propria autovettura, caricando i melari nel vano bagagli su appositi vassoi in materiale facilmente lavabile e coperti con una tavola di legno o un apiscampo;
3. utilizzando un carrellino con predisposto sul pianale dei vassoi in materiale facilmente lavabile e coperti con tavole di legno o apiscampo e telo di copertura del carrello.

Durante questa fase, eseguire le operazioni evitando la contaminazione del prodotto con fumo o polveri.



Stoccaggio dei melari in laboratorio

Arrivati al laboratorio, i melari vengono successivamente impilati nel laboratorio l'uno sull'altro. Nel caso vengano posati sul pavimento, collocare un melario vuoto oppure un contenitore facilmente lavabile sul quale vengono poi impilati i melari, in modo da evitare il contatto diretto dei melari contenenti il miele con il pavimento. Assicurarsi che il pavimento e le attrezzature da utilizzarsi siano state già preventivamente pulite prima dell'immissione dei melari nel laboratorio.

Se possibile effettuare le operazioni di smielatura entro qualche ora, per sfruttare la migliore fluidità del miele.

Se questo non è possibile portare la temperatura del laboratorio ad almeno 25°C per favorire l'estrazione del miele.

Disopercolatura

La disopercolatura rappresenta la prima fase della lavorazione del miele. Essa consiste nell'eliminare gli opercoli di cera che chiudono le cellette che lo contengono. L'operazione, che per comodità si esegue tagliando tutta la porzione superficiale del favo, viene eseguita manualmente con l'ausilio di forchette e coltelli speciali, su banco disopercolatore o appositi contenitori che consentano al termine dell'operazione anche lo sgocciolamento degli opercoli. Con questo sistema manuale, si ottengono frammenti di cera molto grossolani che, inglobati nel miele nella fase di centrifugazione, vengono poi con estrema facilità allontanati nella successiva fase di decantazione all'interno del maturatore. I favi disopercolati si posizionano nello spazio libero all'interno del banchetto disopercolatore oppure direttamente all'interno dello smielatore.



Centrifugazione

L'estrazione vera e propria viene condotta per mezzo di smielatore in acciaio inox del tipo radiale o tangenziale a comando manuale o motorizzato.

I favi vengono caricati uno alla volta dentro l'apposita gabbia. Con questo dispositivo il miele viene estratto per forza centrifuga e i favi restano integri e disponibili per il successivo raccolto. Il diametro del rubinetto di uscita dello smielatore è di almeno 2" in modo da consentire un regolare deflusso del miele evitando così la contaminazione dello stesso da parte del lubrificante del perno centrale. Il miele viene raccolto in un contenitore posto alla base dello smielatore. Lo stesso verrà vuotato all'interno del maturatore, previa filtratura.



Recupero del miele dagli opercoli

Gli opercoli ottenuti dal processo di disopercolatura vanno lasciati sgocciolare nel banco disopercolatore per almeno 48 ore. Il miele che si ottiene ha le medesime caratteristiche di quello ottenuto con centrifugazione e segue le stesse fasi di questo.

Dopo la sgocciolatura, gli opercoli vengono trattati con:

- sceratrice solare;
- sceratrice a vapore;
- fusi in acqua;

al fine di produrre un blocco di cera pronto per il conferimento alla cereria, che provvederà alla loro trasformazioni in fogli cerei.

ELIMINAZIONE DELLE IMPURITÀ

- CCP

(punto critico di controllo)

L' estrazione deve sempre essere seguita da operazioni che consentono di eliminare le particelle di cera e le altre impurezze e le bolle d'aria che si sono mescolate al miele nel corso della fase di estrazione. Tale risultato si ottiene mediante la filtrazione e la successiva decantazione, sfruttando la differenza di peso specifico fra le particelle di cera e le bolle d'aria ed il miele. Filtrazione e decantazione vengono eseguite in successione per fornire un prodotto ottimale da un punto di vista igienico.

Questa fase rappresenta un punto critico di controllo in quanto permette di ridurre notevolmente il rischio di immettere sul mercato miele contenente particelle estranee.

È molto importante che questa fase di eliminazione delle impurità avvenga in questo momento del ciclo produttivo in quanto, solo nella fase che immediatamente segue l'estrazione il miele si trova, senza bisogno di ulteriori passaggi, allo stato liquido e alla temperatura ideale per procedere agevolmente alla filtrazione e alla decantazione.

È importante sottolineare che la **eliminazione delle impurità** deve essere intesa soprattutto finalizzata a trattenere le impurità di tipo intrinseco:

- granuli di propoli, pollini, parti di ape e quelle formatesi per forza di cose nei processi di estrazione;
- frammenti di cera e bolle d'aria.

L'assenza di corpi estranei di natura accidentale (polveri, residui di terriccio, parti vegetali, fibre provenienti da abiti, schegge di legno o di metallo, schegge di vernice, insetti e parti di essi) è conseguenza della applicazione delle corrette norme igieniche nelle fasi di produzione primaria, trasporto dei melari al laboratorio ed estrazione.

Questa fase rappresenta quindi anche un punto di monitoraggio delle fasi precedenti in quanto la presenza eventuale di questi corpi estranei oltre limiti accettabili sarebbe indice di problemi intervenuti nelle suddette fasi.

Data la natura e l'origine del prodotto, il rilevamento di frammenti di ape entro certi limiti può essere sopportabile, mentre **non è considerata ammissibile la presenza di parti o di escrementi di altra natura.**

Filtrazione

La filtrazione viene eseguita PRIMA del processo di decantazione.

Si utilizza per questa operazione un filtro a rete posizionato sopra al maturatore, con ampia superficie di filtrazione, attraverso il quale viene fatto passare il miele direttamente proveniente dallo smelatore. Durante quest'operazione viene fatta la massima attenzione per evitare l'introduzione di nuove impurità.



I filtri utilizzati sono perciò puliti e il vestiario dell'operatore adeguato alla situazione.

Decantazione

La decantazione consiste nel lasciare il miele a riposo in un adeguato contenitore, chiamato impropriamente maturatore, in modo che le impurezze dotate di un diverso peso specifico si separino dalla massa del miele concentrandosi in gran parte in superficie (cera, insetti e loro parti, bolle d'aria). La velocità di decantazione varia a seconda della viscosità del miele, a sua volta in funzione della temperatura e del contenuto di acqua, e del diametro delle particelle.

Di norma la decantazione avviene a temperature ambiente di 25-30° ed è abbastanza veloce, tant'è che di solito dopo due settimane il processo è completato. Durante la decantazione il contenitore deve essere tenuto riparato da apposito coperchio per evitare contaminazioni e assorbimento di umidità (il miele è infatti un prodotto igroscopico). Nella fase di decantazione, è consigliabile utilizzare dimensioni del contenitore relativamente grandi per favorire una omogeneizzazione delle caratteristiche del miele raccolto dai diversi melari in modo da avere un prodotto il più possibile uniforme.



CONFEZIONAMENTO

- CCP

(punto critico di controllo)

Il confezionamento si effettua direttamente nel laboratorio di smielatura, e i contenitori utilizzati sono contenitori preferibilmente in vetro con chiusura twist-off che garantiscono i requisiti previsti dalla normative vigenti. Il miele così confezionato viene isolato completamente dall'aria dell'ambiente di magazzinaggio.

Il confezionamento ed il dosaggio possono essere effettuati in modo manuale, utilizzando il rubinetto a taglio di cui è munito il maturatore e una bilancia per il controllo del peso. Durante questa operazione è bene evitare la presenza di tracce di miele sul bordo o all'esterno del vasetto, che pregiudicherebbero la tenuta del vaso stesso e si trasformerebbero in residui nerastri durante lo stoccaggio prima della vendita. Al termine del confezionamento, prima della preparazione per lo stoccaggio, i vasetti vanno etichettati secondo la normativa vigente.



Questa fase rappresenta un punto critico di controllo in quanto sussiste il rischio grave, anche se molto raro, di contaminazione del prodotto da corpi estranei, specie frammenti di vetro derivanti da rottura del materiale di confezionamento. Le azioni messe in atto per escludere ogni contaminazione sono:

1. stoccaggio del materiale di confezionamento all'interno della plastica protettiva che avvolge i pacchi di vasetti, ed in ambiente idoneo (una scaffalatura sospesa all'interno del laboratorio di smielatura, inaccessibile a roditori e comunque sottoposta a regolare pulizia);
2. apertura dei pacchi di vasetti solo un momento prima dell'invasettamento;
3. controllo visivo di tutto il materiale per assicurarsi che sia pulito, privo di polvere o corpi estranei;
4. capovolgimento dei contenitori prima dell'invasettamento del miele.

Stoccaggio del prodotto finito

Messo nei vasetti ed etichettato, il miele viene stoccato in attesa della vendita diretta al consumatore. I vasetti devono essere stoccati in ambiente al riparo dalla luce solare diretta ed a temperatura mai superiore a 25°.

Vendita diretta al consumatore

Una parte viene tenuta in esposizione all'interno del locale di smielatura ove comunque sono rispettate le condizioni sopra riportate. In occasione della vendita in altri luoghi in occasione di fiere e sagre o dei mercati rionali, il miele verrà portato giornalmente sul luogo direttamente dentro dei contenitori e riportato nell'ambiente di stoccaggio al termine della giornata, dove migliori sono le condizioni di temperatura.





esempio di

Manuale di Autocontrollo HACCP



registro di laboratorio

AZIENDA APISTICA

Linee guida alla corretta applicazione delle modalità
di utilizzo e gestione
dei locali di smielatura e confezionamento,
secondo il metodo HACCP

Dati relativi al Laboratorio

Sede Laboratorio: via _____, n.

CAP _____ località _____ (TN)

Data rilascio Autorizzazione Sanitaria: _____

Distretto Sanitario Competente: _____

Approvvigionamento delle acque: rete idrica Comune di _____

altro: _____
(specificare il tipo di approvvigionamento idrico)

Personale Addetto al Laboratorio: _____

DA ALLEGARE:

- COPIA AUTORIZZAZIONE SANITARIA DEL LABORATORIO E PLANIMETRIA CON INDICATO: SERVIZIO IGIENICO ED EVENTUALE SPOGLIATOIO, UBICAZIONE DELLE ATTREZZATURE
- LIBRETTO SANITARIO

Scheda attrezzature del Laboratorio

Per le operazioni di smielatura e confezionamento sono utilizzate le seguenti attrezzature:

	tipo di attrezzatura e descrizione
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Diagramma di flusso del ciclo produttivo del miele

PRODUZIONE PRIMARIA

- Conduzione degli alveari
- Trasporto dei melari al laboratorio di smielatura

Fine produzione primaria

Stoccaggio dei melari
in laboratorio

ESTRAZIONE

Disopercolatura
Centrifugazione

ELIMINAZIONE DELLE IMPURITÀ (CCP) Punto critico di controllo

Filtrazione
Decantazione

CONFEZIONAMENTO (CCP) Punto critico di controllo

STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

VENDITA AL CONSUMATORE

Scheda tecnica

FILTRAZIONE e DECANTAZIONE			
Miele			Data
Tipo	Lotto	Sostanze estranee rilevate	Azioni correttive

Scheda tecnica

CONFEZIONAMENTO					Data
Tipo	Lotto	Sostanze estranee rilevate			

Scheda tecnica

Nel caso vengano impiegati disinfettanti, indicare nella casella la lettera D

CALENDARIO PULIZIA LOCALI										
	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data
Pavimento										
Sala smielatura										
Magazzino										
Servizi										
Finestre										
Sala smielatura										
Magazzino										
Servizi										
Pareti										
Sala smielatura										
Magazzino										
Servizi										

Scheda tecnica

Le operazioni di pulizia sono effettuate secondo le indicazioni del manuale di corretta prassi igienica di produzione del miele
 P = PULIZIA - M = MANUTENZIONE

CALENDARIO PULIZIA E MANUTENZIONE ATTREZZATURE											
Attrezzature	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data
Smielatore											
Maturatori											
Banco disoperculatore											
Filtri											

- Pagina I **MODELLO 1**
DOMANDA DI CERTIFICATO ATTESTANTE LA
QUALIFICA DI PRODUTTORE AGRICOLO AI SENSI
DELLA LEGGE 59/63
- Pagina II **MODELLO 2**
DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LO-
CALI DI SMIELATURA
- Pagina IV **MODELLO 3**
AUTOCERTIFICAZIONE ANTIMAFIA
- Pagina V **MODELLO 4**
DENUNCIA INIZIO ATTIVITÀ
- Pagina VII **MODELLO 5**
RELAZIONE DESCRITTIVA DELLE CARATTERISTICHE DEI
LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI.
- Pagina VIII **ESEMPIO PIANTINA SCALA 1:100 DI UN LABORATORIO**



domanda di certificato attestante la qualifica di produttore agricolo

ai sensi della Legge 59/63

AI SINDACO DEL COMUNE DI _____

Via _____ n° _____

Cap. _____ Città _____ (TN)

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ di cittadinanza _____

residente a _____ prov. _____ cap. _____ in Via _____

C.F. n° _____ P.I. n° _____ tel. n.° _____

in qualità di titolare dell'Azienda Agricola denominata

in qualità di legale rappresentante/socio dell'Azienda Agricola denominata

P. I. n° _____, con sede in Comune di _____

in Via _____ n° _____ frazione _____, con terreni per

complessivi Ha. ____ . ____ . ____, di cui risulta essere proprietario
 affittuario
 (proprietario il sig. _____),
 altro (da specificare)

e siti in località _____

utilizzati per le seguenti colture o allevamenti: _____

CHIEDE

IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE ATTESTANTE LA QUALIFICA DI PRODUTTORE AGRICOLO AI SENSI DELLA LEGGE N° 59/63.

Luogo e Data _____

_____ Firma del titolare o legale rappresentante

(in carta libera)

domanda di autorizzazione sanitaria per locali di smielatura

ai sensi della Delibera Giunta Provinciale della Provincia Autonoma di Trento n. 2622 del 12.10.2001

**Al Servizio Attività di Gestione Sanitaria
della Provincia Autonoma di Trento**
Via Gilli, 4 - 38100 - **TRENTO**

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ di cittadinanza _____

residente a _____ prov. _____ cap. _____ in Via _____

C.F. n° _____ P.I. n° _____ tel. n° _____

in qualità di titolare dell'Azienda Agricola denominata _____

in qualità di legale rappresentante/socio dell'Azienda Agricola denominata _____

P. I. n° _____, con sede in Comune di _____

in Via _____ n° _____ frazione _____

DICHIARA

- di possedere la qualifica di apicoltore
- di possedere non più di 40 arnie in produzione
- di essere regolarmente censito presso il Servizio Veterinario Territoriale
- di utilizzare come laboratorio i locali ubicati in Via _____ n° _____

Città _____ cap. _____ (TN) per un tempo non superiore ai 30 giorni e nel/i periodo/i indicati nella comunicazione annuale alle Competenti Strutture Veterinarie Territoriali.

CHIEDE

IL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE all'utilizzo come laboratorio di smielatura e confezionamento dei

locali ubicati in Via _____ n° _____ Città _____ cap. _____ (TN),

di proprietà: _____

Luogo e Data _____ Firma del titolare o legale rappresentante _____

(con marca da bollo da L. 20.000)

Alla domanda in marca da bollo allego i seguenti documenti:

- 1) n. 3 copie planimetria in scala 1:100 del/i locale/i da autorizzare con inserite le attrezzature usate. (per i locali facenti parte dell'abitazione civile, la planimetria dovrà evidenziare la collocazione del/i locale/i all'interno dell'immobile, l'ubicazione del servizio igienico, e/o di altri vani utilizzati per il deposito dei prodotti ed attrezzature).
- 2) Relazione descrittiva delle caratteristiche dei locali, impianti, attrezzature, modalità di lavorazione, confezionamento e stoccaggio del prodotto.
Modalità di pulizia e sanificazione dei locali; (vedere *modello n° 5* allegato)

in alternativa può essere prodotto il manuale di autocontrollo) vedere Fac-simile **Manuale per la produzione del MIELE secondo il sistema HACCP**

- 3) Copia dell'ultima comunicazione al Servizio Veterinario degli apiari posseduti
(*da richiedere alle Competenti Strutture Veterinarie Territoriali*)
- 4) Dichiarazione di impegno a comunicare annualmente al Servizio Veterinario l'inizio dell'attività ed il periodo, presumibile, della stessa, come di variazioni rispetto a quanto indicato nella domanda e/o autorizzato
(*tale dichiarazione è indicata nella domanda di autorizzazione*)
- 5) Autocertificazione antimafia;
(vedere *modello n°3* allegato)
- 6) n. 1 marca da bollo da £ 20.000;
- 7) Ricevuta bollettino di versamento effettuato sul c/c 15249386 a favore dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari - Via Gilli n. 2 - Trento.
(INDICARE NELLA CAUSALE SUL RETRO AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LOCALI DI SMIELATURA.

autocertificazione antimafia

ai sensi dell' art. 5, comma 2, DPR 3.61998, n. 252

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ di cittadinanza _____

residente a _____ prov. _____ cap. _____ in Via _____

C.F. n° _____ P.I. n° _____ tel. n.° _____

in qualità di titolare dell'Azienda Agricola denominata

in qualità di legale rappresentante/socio dell'Azienda Agricola denominata

P. I. n° _____, con sede in Comune di _____

in Via _____ n° _____ frazione _____

consapevole delle responsabilità penali di cui può andare incontro in caso di false dichiarazioni, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 445/2000

DICHIARA

CHE NON SUSSISTONO, NEI PROPRI CONFRONTI, CAUSE DI DIVIETO, DI DECADENZA O DI SOSPENSIONE, DI CUI ALL'ARTICOLO 10 DELLA LEGGE 31 MAGGIO 1965 N. 575

Letto, confermato e sottoscritto

Luogo e Data _____

_____ Firma del titolare o legale rappresentante

N.B.: L'AUTOCERTIFICAZIONE ANTIMAFIA non è soggetta ad autentica.

Tale dichiarazione può essere:

- sottoscritta davanti all'impiegato addetto
- sottoscritta dal dichiarante prima della presentazione. In tal caso come anche in caso di invio a mezzo posta o di presentazione da parte di un terzo, È NECESSARIO ALLEGARE FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL SOTTOSCRIVENTE IN CORSO DI VALIDITA' (carta d'identità-passaporto-patente di guida)

(in carta libera)

denuncia inizio attività

Circ. Ministro Industria commercio e artigianato n. 3354 dd. 7.11.1994 ed art. 19 legge n. 241/90

AI SINDACO DEL COMUNE DI _____

Via _____ n° _____

Cap. _____ Città _____ (TN)

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ di cittadinanza _____

residente a _____ prov. _____ cap. _____ in Via _____

C.F. n° _____ P.I. n° _____ tel. n.° _____

 in qualità di titolare dell'Azienda Agricola denominata _____ in qualità di legale rappresentante/socio dell'Azienda Agricola denominata _____

P. I. n° _____, con sede in Comune di _____

in Via _____ n° _____ frazione _____,

denuncia l'inizio attività di vendita al dettaglio di prodotti agricoli ai sensi delle leggi del 9.02 n.59/63 e D.Lgs 18.05.2001 n. 228.

A tal fine dichiara:

1. di essere produttore agricolo ai sensi dell'art. 2 della legge 59/63 in qualità di: proprietario-mezzadro-fittavolo-colono-enfiteuta (cancellare le qualifiche che non interessano)
2. il fondo di ubicazione è contraddistinto dalla p.f. _____ C.C. _____ sito
in _____
3. l'attività di vendita concerne prodotti derivati dal coltura/allevamento (cancellare ciò che non interessa)
e specificatamente _____

(in carta libera)

4. l'attività di vendita è permanente dal _____ al _____ in sede fissa in via _____ oppure in forma ambulante su tutto il territorio nazionale (cancellare ciò che non interessa)

5. di essere in possesso dei requisiti morali indicati nella lettera C) dell'art. 6 legge 59/63 (non aver subito condanne negli ultimi cinque anni per delitti, previsti anche da leggi speciali, contro l'economia pubblica l'industria, il commercio e la salute pubblica)

6. in caso di presentazione della denuncia in comune diverso da quello dove trovasi il fondo di produzione, allega: attestato del Sindaco relativa alla qualifica del richiedente come produttore agricolo per il terreno indicato nella denuncia.

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 26 della legge n. 15/1968.

Luogo e Data _____

_____ Firma del titolare o legale rappresentante

ATTENZIONE!

La firma deve essere apposta alla presenza del funzionario responsabile del ritiro della documentazione. oppure la domanda deve essere inviata, debitamente firmata, con allegata **copia di un documento di identità in corso di validità** (esempio: **Carta d'identità, Patente di guida, Passaporto**).

In caso contrario la firma deve essere autenticata.

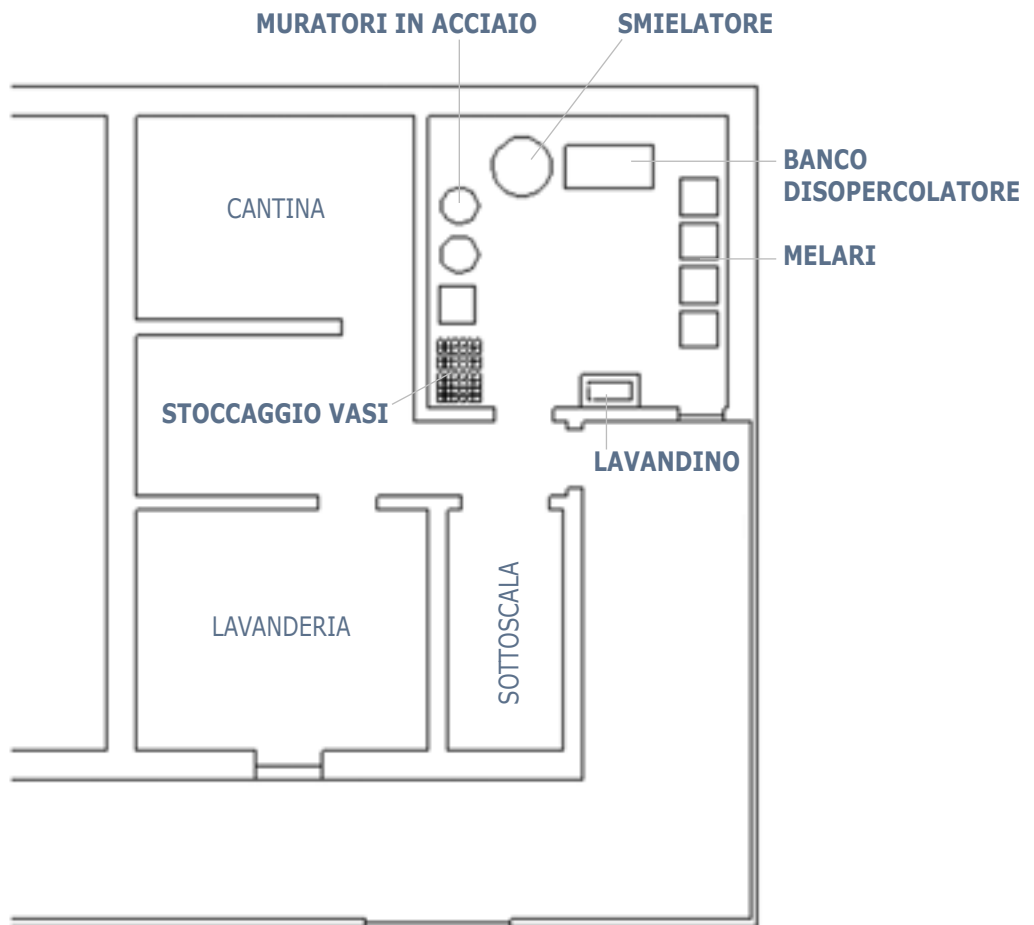
Nota: la denuncia di inizio attività deve essere presentata in ogni comune ove il produttore intende effettuare la vendita (art. 3, comma 1 legge n. 59/63)

Pianta dei locali "tipo"

Sezione
scala 1:100
1° PIANO



Sezione
scala 1:100
PIANO TERRA



- DELIBERA GIUNTA PROVINCIALE n°2622 del 12.10.2001
“Direttive in materia di autorizzazioni sanitarie per laboratori di smielatura e confezionamento dei prodotti dell'alveare”
- GAZZETTA UFFICIALE n° 137 del 15.06.2002
DECRETO LEGISLATIVO n° 228 18.05.2001
“Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo7 della legge n°57 del 05.03.2001”
- LEGGE N°59 del 09.02.1963
“Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti”
- DPR n°252 del 03.06.1998
“Autocertificazione antimafia”
- ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI:
Direttiva CEE n° 75/106 del 19 Dicembre 1974
Decreto Legislativo n° 109 del 27 Gennaio 1992
Decreto Legislativo n° 77 del 16 Febbraio 1993
Decreto Legislativo n° 68 del 25 Febbraio 2000
Decreto Legislativo n° 259 del 10 Agosto 2000
- NORMATIVA I.V.A. IN AGRICOLTURA:
D.P.R. 633/72 e successive modifiche e integrazioni.

- “Miele di qualità: tecniche di produzione e lavorazione”
(www.apicolturaonline.it) 2002
- “Manuale di corretta prassi igienica” - edito da F.A.I.
- Linee guida per l'applicazione del D.Lgs. 155/97 nelle aziende agricole toscane- Settore miele. Quaderno ARSIA 5/98
- “Manuale HACCP” Azienda Apistica Peterlana & Zambotti - 2002
- www.osservatoriomiele.org
- www.casacapuzzola.it
- www.netcasa.it

La modulistica riportata è stata concordata con:

- C.C.I.A.A. di Trento
- Comune di Arco - Ufficio Commercio
- Servizio Attività di Gestione Sanitaria - P.A.T.



Finito di stampare nel mese di maggio 2002
dalla Litografia EFFE e ERRE di Trento

SUPPLEMENTO A

IASMA Notizie

Periodico tecnico scientifico
dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

IASMA Notizie - Sped. in a.p. art. 2 c. 20/C
L. 662/96 D.C.I. TN - Stampa Tipografia Esperia
Taxe payée/Tassa riscossa TN-CPO
Dir. editoriale: Giovanni Gius
Dir. responsabile: Michele Portalti
S. Michele all'Adige, Via Mach 3
Aut. Tribunale TN n. 1114 del 19.02.2002

