Legge regionale 28 luglio 2006, n. 14 (BUR n. 68/2006) – Testo storico

NORME IGIENICO-SANITARIE PER L'ATTIVITÀ DI SMIELATURA SVOLTA A LIVELLO HOBBISTICO-AMATORIALE

Art. 1 - Finalità.

- 1. In armonia con le disposizioni contenute nella legge 30 aprile 1962, n. 283 "Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande", nel decreto del Presidente Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande", nel regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 concernente Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, nelle Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE contenute nell'accordo rep. n. 2470 del 9 febbraio 2006 approvato dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, la presente legge disciplina gli standard igienico-sanitari per la produzione e la vendita dei prodotti dell'alveare nonché la salvaguardia della loro salubrità, a tutela della salute del consumatore e della lealtà commerciale.
- 2. La presente legge è finalizzata ad agevolare la lavorazione del miele agli apicoltori che:
- a) svolgono tale attività a livello hobbistico/amatoriale;
- b) cedono il loro prodotto al consumatore finale o vendono solamente in ambito locale a dettaglianti locali nella provincia sede dell'azienda e nelle province contermini, con possibilità di conferimento all'associazione di appartenenza.

Art. 2 - Individuazione dei piccoli apicoltori.

- 1. La presente legge si applica a coloro che:
- a) siano in possesso della qualifica di apicoltore; ovvero risultino registrati come tali presso la competente unità locale socio sanitaria (Ulss), ai sensi della legge regionale 18 aprile 1994, n. 23 "Norme per la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'apicoltura";
- b) siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso previsto per la produzione e la vendita delle sostanze alimentari di cui all'articolo 1 della legge regionale 23 dicembre 2003, n. 41 "Disposizioni di riordino e semplificazione normativa collegato alla legge finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità, servizi sociali e sicurezza pubblica";
- c) siano in possesso di un numero di alveari denunciati non

superiore a quaranta tali da considerare di tipo hobbistico/amatoriale la loro attività. Per alveari intendesi il numero di famiglie produttive;

- d) lavorino esclusivamente i prodotti del proprio apiario;
- e) cedano il loro prodotto al consumatore finale o vendono solamente in ambito locale a dettaglianti locali nella provincia sede dell'azienda e nelle province contermini;
- f) dedichino complessivamente non più di trenta giorni all'anno, frazionabili in più periodi, alle lavorazioni;
- g) attestino di essere a conoscenza ed applichino le buone pratiche di lavorazione;
- h) comunichino annualmente, almeno tre giorni prima dell'inizio dell'attività, all'Ulss competente per territorio, il periodo durante il quale il locale adibito a laboratorio sarà utilizzato.

Art. 3 - Requisiti del locale e delle attrezzature e autorizzazione sanitaria temporanea.

- 1. Agli apicoltori, come individuati dall'articolo 2, è consentito di indicare il locale o i locali, anche facenti parte dell'abitazione privata, in cui eseguire le operazioni di lavorazione e di confezionamento dei prodotti del loro apiario. I requisiti igienicosanitari dei locali e delle attrezzature sono quelli previsti dall'allegato A) alla presente legge. L'allegato A) può essere modificato con deliberazione della Giunta regionale.
- 2. Per l'uso dei locali di cui al comma 1, riconosciuti idonei anche se destinati a tale lavorazione solo per un limitato periodo dell'anno, è consentito il rilascio di un'autorizzazione sanitaria temporanea, fatta salva la possibilità di appositi controlli da parte del servizio veterinario dell'Ulss competente per territorio.
- 3. L'attività di smielatura può comunque essere iniziata decorsi trenta giorni dalla presentazione della domanda, in caso di mancata risposta dell'Ulss competente per territorio.

Art. 4 - Adempimenti del piccolo apicoltore.

1. La domanda di autorizzazione sanitaria temporanea, redatta in conformità all'allegato B) alla presente legge, è presentata dall'apicoltore al servizio di medicina veterinaria dell'Ulss, dove ha sede il locale che si intende utilizzare contemporaneamente alla denuncia annuale di possesso di alveari di cui all'articolo 7 della legge regionale 18 aprile 1994, n. 23. L'allegato B) può essere modificato con deliberazione della Giunta regionale.

Art. 5 - Vigilanza.

- 1. Il sopralluogo veterinario accerta la corrispondenza dei dati e della relazione descrittiva presentati con la domanda di cui all'articolo 4, in particolare in relazione all'ubicazione, alle forme e dimensioni del/i locale/i, nonché alla dotazione in attrezzature.
- 2. Il parere igienico-sanitario deve esprimere sinteticamente un giudizio sull'adeguatezza dei requisiti strutturali e funzionali del

laboratorio.

3. Annualmente le Ulss predispongono un piano di controllo, a campione, dell'attività dei laboratori autorizzati o dei locali adibiti alla smielatura relativamente agli obblighi d'informazione circa il periodo di utilizzo, all'igienicità delle lavorazioni, alla materia prima.

Art. 6 - Norma finale.

1. La disciplina contenuta nella presente legge si applica a decorrere dal 1° gennaio 2007.

ALLEGATO ALLA LEGGE REGIONALE RELATIVA A:

NORME IGIENICO-SANITARIE PER L'ATTIVITÀ DI SMIELATURA SVOLTA A LIVELLO HOBBISTICO-AMATORIALE

ALLEGATI A e B

ALLEGATO A) DI CUI ALL'ARTICOLO 3

REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

- 1. Ai sensi delle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e successive modificazioni in materia di igiene dei prodotti alimentari può essere autorizzato come laboratorio anche:
- a) un unico locale purché sufficientemente ampio;
- b) un locale/i utilizzato principalmente come abitazione privata;
- c) un locale/i utilizzato anche temporaneamente.
- 2. Le caratteristiche strutturali e funzionali del locale/i devono comunque garantire:
- a) la rispondenza ai requisiti igienico sanitari previsti per l'abitabilità dei locali destinati a civile abitazione;
- b) un'adeguata ampiezza, valutata sulla base della capacità produttiva dichiarata dall'interessato;
- c) pavimenti e pareti facili da pulire.
 - 3. Devono inoltre essere presenti:
- a) impianti/attrezzature costituiti in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da potere permettere una rapida e facile pulizia;
- b) lavandino con acqua potabile calda e fredda, con erogatore con sapone liquido o in polvere ed asciugamani a perdere;
- c) un armadio ove riporre i materiali di pulizia utilizzati esclusivamente nel locale adibito a laboratorio;
- d) reti antimosche, od altri dispositivi idonei contro gli insetti e roditori;
- e) vano accessorio ad uso spogliatoio, attrezzato, qualora l'apicoltore sia coadiuvato da altre persone non appartenenti al suo nucleo familiare.
 - 4. L'eventuale vendita al dettaglio dei prodotti dell'alveare, deve essere effettuata:
- a) in un locale separato;
- b) in uno spazio/settore separato, predisposto all'interno del laboratorio, sufficientemente attrezzato, con banchi espositori, frigoriferi, e/o quant'altro necessario per l'attività di conservazione e vendita, qualora l'attività di vendita sia concomitante o contemporanea alle lavorazioni.
- 5. Possono essere autorizzati come laboratorio anche i locali adibiti ordinariamente ad alloggio del proprietario o i locali di

servizio alla sua abitazione privata, che presentano le caratteristiche strutturali e funzionali, nonché i requisiti igienici sanitari di cui ai numeri: 1, 2, 3 e 4.

ALLEGATO B) DI CUI ALL'ARTICOLO 4

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA

- 1. La domanda di autorizzazione sanitaria temporanea del laboratorio è indirizzata all'Ulss competente del territorio ove si svolge l'attività di smielatura e di confezionamento. Nella domanda l'interessato deve dichiarare:
- a) la qualifica di apicoltore;
- b) il possesso dell'attestato di partecipazione al corso previsto per la produzione e la vendita delle sostanze alimentari di cui all'articolo 1 della legge regionale 23 dicembre 2003, n. 41 "Disposizioni di riordino e semplificazione normativa collegato alla legge finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità, servizi sociali e sicurezza pubblica";
- c) il numero di arnie in possesso o detenute;
- d) l'indirizzo dell'immobile dove sono siti il/i locale/i destinato, anche temporaneamente, alla lavorazione del miele per il quale si chiede l'autorizzazione.
 - 2. Alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:
- a) n. 3 copie della 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;
- b) una relazione descrittiva delle caratteristiche dei locali, impianti, modalità lavorazione, confezionamento attrezzature, di stoccaggio del prodotto. Modalità di pulizia e sanificazione dei alternativa può prodotto locali. in essere il manuale autocontrollo;
- c) la copia dell'ultima comunicazione all'Ulss degli apiari posseduti;
- d) una dichiarazione di impegno a comunicare annualmente all'Ulss l'inizio dell'attività di smielatura ed il periodo, presumibile, della stessa, come di variazioni rispetto a quanto indicato nella domanda e/o autorizzato.