

LEGGE REGIONALE 28 luglio 2006, n. 14

Norme igienico-sanitarie per l'attività di smielatura svolta a livello hobbistico-amatoriale.

Il Consiglio regionale ha approvato

Il Presidente della Giunta regionale

p r o m u l g a

la seguente legge regionale:

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 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", 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 intendosi 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 igienico-sanitari 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.

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino ufficiale della Regione veneta. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione veneta.

Venezia, 28 luglio 2006

Galan

INDICE

Art. 1 - Finalità
Art. 2 - Individuazione dei piccoli apicoltori
Art. 3 - Requisiti del locale e delle attrezzature e autorizzazione sanitaria temporanea
Art. 4 - Adempimenti del piccolo apicoltore
Art. 5 - Vigilanza
Art. 6 - Norma finale

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, attrezzature, modalità di lavorazione, confezionamento e stoccaggio del prodotto. Modalità di pulizia e sanificazione dei locali, in alternativa può essere prodotto il manuale di 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.

Dati informativi concernenti la legge regionale 28 luglio 2006, n. 14

Il presente elaborato ha carattere meramente informativo, per cui è sprovvisto di qualsiasi valenza vincolante o di carattere interpretativo. Pertanto, si declina ogni responsabilità conseguente a eventuali errori od omissioni.

Per comodità del lettore sono qui di seguito pubblicati a cura del direttore:

- 1 - Procedimento di formazione
- 2 - Relazione al Consiglio regionale
- 3 - Note agli articoli
- 4 - Struttura di riferimento

1. Procedimento di formazione

- La proposta di legge è stata presentata al Consiglio regionale in data 8 luglio 2005, dove ha acquisito il n. 36 del registro dei progetti di legge su iniziativa dei Consiglieri Trento, Frigo, Berlatto Sella, Diego Bottacin, Franchetto, Michieletto e Variati;
- Il progetto di legge è stato assegnato alla 5° commissione consiliare;
- La 5° commissione consiliare ha completato l'esame del progetto di legge in data 21 giugno 2006;
- Il Consiglio regionale, su relazione del consigliere Guido Trento, ha esaminato e approvato il progetto di legge con deliberazione legislativa 13 luglio 2006, n. 8981.

2. Relazione al Consiglio regionale

Signor Presidente, colleghi consiglieri,

nel settore dell'apicoltura la stragrande maggioranza degli apicoltori, esercita tale attività a livello hobbistico, lamentando però difficoltà a poter commercializzare a proprio nome i prodotti dei propri apiari, causa l'impossibilità di dotarsi di strutture di lavorazione rispondenti ai requisiti richiesti dall'Autorità sanitaria, soprattutto in fase di rilascio dell'autorizzazione.

In materia di lavorazione dei prodotti dell'alveare, la salvaguardia della salubrità microbiologica e chimica del miele e degli altri prodotti delle api è assicurata non tanto attraverso la corrispondenza formale delle strutture ed attrezzature, a parametri specifici, ma dalle caratteristiche intrinseche del miele e dalla elevata conoscenza dell'apicoltore dell'ambiente in cui le api bottinano, nonché dalla sua professionalità nella gestione sanitaria dell'apiario.

La vigente normativa igienico sanitaria in materia di produzione e vendita delle sostanze alimentari prevede che l'esercizio di stabilimen-

ti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari sia subordinato al rilascio di un'autorizzazione sanitaria.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione, l'autorità sanitaria deve accertare che gli stabilimenti ed i laboratori siano provvisti dei requisiti minimi obbligatori, quali quelli specificati all'articolo 28 del 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", ovvero:

- 1) locali necessari e sufficienti alla/e attività per la/e quale/i è richiesta l'autorizzazione; nonché che questi siano in possesso dei requisiti costruttivi, igienico sanitari, funzionali, e dotati d'impianti ed attrezzature idonei alle lavorazioni e conservazione dei prodotti ed al mantenimento di condizioni ottimali d'igiene;
- 2) locali accessori, quali spogliatoi per il personale, servizi igienici, vani di stoccaggio dei materiali e dei sottoprodotti della lavorazione non destinati all'uso alimentare umano e per i rifiuti. Ordinariamente devono essere previsti locali:
 - a) per il deposito delle materie prime;
 - b) per la produzione/preparazione e confezionamento degli alimenti;
 - c) per la detenzione delle sostanze non destinate all'alimentazione.

A giudizio dell'Autorità sanitaria sono però consentite deroghe, a quanto previsto in via generale, laddove viene specificato che:

- 1) i locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo, alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione;
- 2) l'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

In presenza di una sovrapposizione di disposizioni ispirate a modelli concettuali diversi o non perfettamente in sintonia, si rende necessario coniugare il regime precedente alle nuove disposizioni in materia.

Tale esigenza è tanto più marcata in quei settori dove, per il basso livello di rischio di contaminazione alimentare del prodotto (in virtù delle sue caratteristiche intrinseche o per il tipo di lavorazioni cui è soggetto) oppure per salvaguardare sistemi produttivi tradizionali (entrati a far parte della tradizione anche e soprattutto per la loro salubrità) la rigidità della norma generale, applicata acriticamente, costituisce un ostacolo, che può essere insormontabile per le attività:

- part-time o non esclusive;
- aventi carattere di stagionalità/saltuarietà;
- a produzione limitata o a basso valore aggiunto.

Le possibilità offerte dalla presente proposta di legge si prestano in particolare a consentire la lavorazione del miele ai piccoli apicoltori, che svolgono tale attività a livello hobbistico/amatoriale e cedono il loro prodotto al consumatore finale.

La valutazione del numero di locali necessari all'attività, dei loro requisiti costruttivi impiantistici e di attrezzature, deve tener conto del potenziale produttivo dichiarato, delle caratteristiche dei locali, intesi come ampiezza, razionale dislocazione e possibilità di lay-out che eviti contaminazione crociata delle attrezzature in dotazione e soprattutto delle caratteristiche intrinseche del/i prodotto/i lavorato/i.

In relazione alla particolare natura dell'attività di produzione e confezionamento del miele, alla sua naturale resistenza alle aggressioni e alterazioni microbiologiche, alla stretta stagionalità e temporaneità dell'attività, alla richiesta di lavorare esclusivamente il proprio prodotto, destinato al consumatore finale, agli apicoltori

in possesso di non più di quaranta famiglie produttive denunciate ai sensi della legge regionale 18 aprile 1994, n. 23 “Norme per la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell’apicoltura”, può essere concesso, ai sensi del combinato disposto dell’articolo 25 del DPR n. 327/1980, del capitolo II “Requisiti specifici all’interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III).” del 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 di quanto indicato nella circolare n. 11 del 7 agosto 1998 del Ministero della Sanità, di individuare in un unico locale, anche facente parte dell’abitazione privata, il laboratorio in cui eseguire le operazioni di lavorazione dei prodotti del loro apiario.

3. Note agli articoli

Nota all’articolo 2

Il testo dell’art. 1 della legge regionale n. 41/2003 è il seguente:

“Art. 1- Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari.

1. Gli accertamenti sanitari e la relativa certificazione, previsti dall’articolo 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e dagli articoli 37, 39 e 40 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 in materia di disciplina igienica di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande, sono sostituiti da misure di autocontrollo, formazione e informazione, salvo il caso in cui l’interessato ne faccia esplicita richiesta.

2. La Giunta regionale, entro sessanta giorni dall’entrata in vigore della presente legge, definisce:

- a) i criteri per la predisposizione delle misure di autocontrollo, formazione e informazione;
- b) le modalità di monitoraggio e sorveglianza sull’attuazione delle misure di cui alla lettera a);
- c) i criteri per la predisposizione del sistema di controllo degli episodi e dei casi delle malattie a trasmissione alimentare.”.

Nota all’articolo 4

Il testo dell’art. 7 della legge regionale n. 23/1994 è il seguente:

“Art. 7 - Denuncia alveari.

1. I possessori o detentori di alveari di qualsiasi tipo devono farne denuncia all’ULSS competente, anche tramite le associazioni di produttori apistici riconosciute entro il trenta novembre di ogni anno, specificando se si tratta di alveari nomadi o stanziali.

2. I trasferimenti di alveari sul territorio veneto devono essere comunicati al Comune e alla Unità locale socio sanitaria di destinazione almeno dieci giorni prima dell’effettivo trasferimento attestante sia la sanità degli alveari trasportati che la provenienza da zona non infetta ed accompagnati da un certificato sanitario rilasciato annualmente all’inizio dell’attività di trasferimento degli alveari stessi. Copia della certificazione deve essere conservata dagli interessati durante i trasferimenti.

3. Gli alveari nomadi devono essere identificati con apposita tabella recante le generalità dell’apicoltore, la sede degli apiari ed il numero degli alveari.”.

4. Struttura di riferimento

Unità di progetto sanità animale ed igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche