

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Nella misura del possibile, gli operatori devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari

Gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

- a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione di rifiuti;
- b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Gli operatori che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale devono adottare misure adeguate per:

- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

- b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
- c) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;



## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;

f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

- g) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente
- h) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana

## **REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

i) gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante i controlli ufficiali.

## Locali di lavorazione e/o deposito del miele e dei prodotti dell'alveare

I locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia e, se necessario, la disinfezione;

devono essere mantenuti in condizione di manutenzione tale da evitare rischi di contaminazione dei prodotti.



La costruzione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- b) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, impedire l'accesso agli animali, in particolare agli infestanti;
- c) i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

d) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di materiale, facili da pulire;

e) le porte e le finestre devono sigillare adeguatamente, ed essere dotate di reti anti insetti; essere in buone condizioni e facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

f) le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti (smielatore, maturatori, filtri, coltelli, pompe, contenitori, ecc.) devono essere in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, destinati al contatto con alimenti, possibilmente in acciaio inox, oppure in materiali plastici o vetro, essendo il miele un alimento ad elevata acidità;

g) devono essere disponibili contenitori per i rifiuti derivanti dalla lavorazione (es. imballaggi, asciugamani a perdere) e per le sostanze non commestibili (es. cera non destinata ad uso alimentare) da destinare ad ulteriori lavorazioni.

Devono essere disponibili:

un lavello lavamani, con acqua potabile fredda e calda, sapone ed asciugamani a perdere;

acqua potabile, fredda e calda per il lavaggio degli impianti e dei locali; qualora l'acqua utilizzata non sia fornita dalle reti della distribuzione di acqua potabile pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti, o altre fonti, l'apicoltore deve controllarne periodicamente (consigliabile un controllo annuale) la conformità analitica microbiologica e chimica e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento per garantirne la potabilità;



Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

Devono essere disponibili:

qualora necessario in relazione al numero degli addetti,  
armadietti per contenere gli abiti;

un servizio igienico che non deve essere in comunicazione diretta con i locali di manipolazione degli alimenti - qualora la struttura sia attigua all'abitazione dell'apicoltore e il laboratorio non si avvalga di personale esterno alla famiglia dell'apicoltore, è consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione;

Corso di aggiornamento per Tecnici Apistici della Regione Veneto  
13 febbraio 2021

i medicinali veterinari, i detergenti, disinfettanti e disinfestanti devono essere acquistati in confezioni originali da rivenditori abilitati e vanno utilizzati secondo quanto previsto dalle rispettive schede tecniche o istruzioni d'uso e conservati in armadi chiusi o in aree diverse da quelle in cui vengono manipolati gli alimenti; non è possibile la cessione di questi prodotti in forma sfusa, né tra apicoltori;

devono essere disponibili attrezzature per la pulizia e per l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

le materie prime, gli ingredienti e i prodotti finiti devono essere opportunamente conservati anche nelle fasi successive alla lavorazione, in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti legati alle cattive condizioni di conservazione, es. calore eccessivo;

se necessario, (ad es. per pappa reale o polline) devono essere disponibili adeguati frigoriferi o congelatori, dotati di termometri. La catena del freddo non deve essere interrotta;

qualora si renda necessaria la disidratazione del miele e/o del polline devono essere disponibili adeguati impianti. Per il polline è opportuna la verifica dei valori di umidità ottenuta dopo la disidratazione, al fine di ottenere un prodotto sufficientemente stabile;

Le attrezzature d'allevamento (arnie, melari, telaini, ecc.), devono essere in materiale idoneo, tale da evitare contaminazioni del miele o degli altri prodotti. Quando non impiegate in apiario, devono essere conservate in maniera tale da non contaminarsi con materiali estranei;



nei locali destinati alla lavorazione deve essere assicurata un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale; deve essere assicurata una sufficiente aerazione meccanica o naturale;

gli impianti di scarico delle acque devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;

le sostanze pericolose e/o non commestibili, e gli alimenti per le api, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi;

tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione.

## **TENUTA DELLE REGISTRAZIONI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

## **TENUTA DELLE REGISTRAZIONI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale devono tenere le registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;



## **TENUTA DELLE REGISTRAZIONI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;

e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale.

Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

## **RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGINEICA NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

I manuali nazionali o comunitari dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali.

## **RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGINEICA NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

- a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
- b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
- c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
- d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;

## **RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGINEICA NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

- e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi;
- f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e strame;
- g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;



## **RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGINEICA NELLA PRODUZIONE PRIMARIA DEL MIELE E DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

- h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
- i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;
- j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.

Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO I Requisiti generali**

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

**CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati**

**1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.**



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;  
a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti.

Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO III Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IV Trasporto**

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IV Trasporto**

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IV Trasporto**

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IV Trasporto**

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO V Requisiti applicabili alle attrezzature**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati.

La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO V Requisiti applicabili alle attrezzature**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO V Requisiti applicabili alle attrezzature**

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.
3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VI Rifiuti alimentari**

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VI Rifiuti alimentari**

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo.

I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VI Rifiuti alimentari**

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti.

I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VI Rifiuti alimentari**

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VII Rifornimento idrico**

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.  
L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.

1. b) può essere usata acqua pulita per il lavaggio esterno.  
Se si usa acqua pulita è necessario disporre di strutture e procedure adeguate per la sua fornitura, in modo da garantire che tale uso non rappresenti una fonte di contaminazione dei prodotti alimentari.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VII Rifornimento idrico**

2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VII Rifornimento idrico**

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VII Rifornimento idrico**

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VII Rifornimento idrico**

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VIII Igiene personale**

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VIII Igiene personale**

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO VIII Igiene personale**

2. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

"



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

5. La catena del freddo non deve essere interrotta.

È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

5. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute.

Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

7. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari**

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO X Requisiti applicabili al confezionamento e  
all'imballaggio di prodotti alimentari

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.

Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

CAPITOLO X Requisiti applicabili al confezionamento e  
all'imballaggio di prodotti alimentari

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XI Trattamento termico**

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XI Trattamento termico**

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XI Trattamento termico**

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XI Trattamento termico**

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).



## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XII Formazione**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XII Formazione**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento 852/2004 *‘Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP’*, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;

## **REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE SECONDARIA DEL MIELE, DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE E DEI LORO DERIVATI E TRASFORMATI**

### **CAPITOLO XII Formazione**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.