

AZIENDA APISTICA

.....

Sede legale e operativa dell'azienda:

INDIRIZZO:
.....

P.IVA
Numero REA

CODICE APICOLTORE presso il CONSORZIO APICOLTORI:

Distretto sanitario competente:

A.S.S. n°
Indirizzo A.S.S.

Cod. identificativo azienda A.S.S.:

Firma del titolare

Attività aziendale:

- tipo di gestione:

.....
(indicare se professionale, familiare o hobbistica)

- dimensioni aziendali:

vedere allegato (situazione apiari)

- elenco prodotti:

.....
(miele, cera, polline, propoli ecc.)

- quantità di miele lavorata annualmente:

(vedere registro lotti)

- tipi di miele:

.....

- modalità di commercializzazione:

.....
(es. vendita diretta al consumatore finale, a terzi, all'ingrosso)

- conduzione degli apiari:

.....
(indicare se stanziale o nomadista ed eventualmente allegare le autorizzazioni al nomadismo)

DESCRIZIONE DELLE FASI DI BUONE PRATICHE DI ALLEVAMENTO E LAVORAZIONE:

- selezione dei fornitori e approvvigionamento

Presto particolare attenzione all'acquisto dei vari fattori produttivi:

Acquisto famiglie, nuclei e regine solo da apicoltori che seguono le buone pratiche di allevamento e che possiedono alveari sicuri da un punto di vista igienico sanitario.

Mi assicuro di trattare le arnie con vernici non tossiche per l'eventuale manutenzione.

Mi rifornisco di cera presso rivenditori che mi possono dare garanzia sulla qualità (assenza di residui da trattamenti antivarroa, antibiotici, sostanze antitarma e che abbia subito un adeguato trattamento di sterilizzazione).

Per quanto riguarda l'acquisto di vasetti e coperchi, mi rivolgo a ditte che mi garantiscono un adeguato confezionamento per evitare contaminazioni esterne e rotture dei vasi stessi.

Pongo particolare attenzione alla data di scadenza/termine minimo di conservazione e alla verifica dell'assenza di alterazioni di prodotti destinati all'alimentazione delle famiglie quali candito, sciroppo, alimenti zuccherini.

Utilizzo solo farmaci autorizzati (acquistandoli presso rivenditori di presidi medico chirurgici) rispettando modalità, dosaggi e tempi di somministrazione consigliati; trattando solo in assenza di melario, verificando l'efficacia del trattamento e tenendo registrazione dei trattamenti effettuati.

- conduzione degli alveari

Identifico gli apiari mediante cartello con nome, cognome, indirizzo e numero aziendale.

Posiziono gli apiari lontano da grandi strade, zone industriali, colture intensive, potenziali fonti di contaminazione e inquinamento da metalli pesanti e agrofarmaci; distanti da abitazioni, piscine, parchi pubblici; non a diretto contatto con il suolo.

Visito gli apiari a cadenza settimanale nel periodo di produzione per controllo sanitario, sviluppo famiglie, rinnovo dei favi (ricambio completo in tre anni),

controllo sciamatura, marcatura regine ed eventuale sostituzione delle stesse), posa e ritiro dei melari.

Dopo la produzione, le visite sono legate ai trattamenti antivarroa, all'invernamento e all'eventuale alimentazione degli alveari.

Utilizzo l'affumicatore solo se strettamente necessario, alimentandolo con materiali vegetali tipo juta, foglie secche, corteccia, trucioli di legno.

Dispongo di griglie esclusi regina che interpongo tra nido e melario al fine di evitare la deposizione di covata nei favi da melario, soffiatore, apiscampo, spazzola per allontanare le api dai melari.

Pratico una manutenzione periodica delle arnie e di tutta l'attrezzatura tramite una corretta pulizia e disinfezione.

Conservo i melari vuoti in un luogo fresco, pulito, asciutto e lontano da infestanti e utilizzo prodotti antitarma che non inquinano la cera.

- ritiro e trasporto dei melari in sala di smielatura:

Verifico l'umidità del miele in apiario per prevenire fenomeni di fermentazione; trasporto i melari con mezzi puliti e protetti da eccessivo calore, luce, umidità; non poggio mai i melari a terra per non incorrere nel rischio di contaminazione.

- stoccaggio dei melari pieni in sala di smielatura:

Predispongo il locale di smielatura in modo che sia pulito, privo di umidità e protetto dall'ingresso di infestanti o contaminanti di varia natura.

Evito il contatto diretto dei melari col pavimento appoggiandoli su un melario vuoto o su un contenitore facilmente lavabile.

- disopercolatura:

eseguo l'operazione di disopercolatura con l'ausilio di forchette e coltelli speciali su banco disopercolatore in acciaio inox.

- estrazione:

per l'estrazione del miele utilizzo uno smielatore radiale centrifugo in acciaio inox: carico i favi precedentemente disopercolati uno alla volta nell'apposita gabbia. Con questo dispositivo estraggo

il miele grazie alla forza centrifuga e i favi restano integri e disponibili per il successivo raccolto.

- *eliminazione delle impurità:*

subito dopo la smielatura, per sfruttare la naturale fluidità del miele, per eliminare le particelle di cera, le altre impurità e le bolle d'aria che si sono mescolate ad esso nel corso della fase di estrazione utilizzo filtri a sacco in rete di nylon e dispositivi analoghi in rete metallica.

Entrambi sono dotati di un'ampia superficie di filtrazione e li posiziono sopra il maturatore, in modo che rimangano in immersione, per non inglobare aria.

- *decantazione:*

per eliminare eventuali impurità residue, lascio decantare il miele per almeno due settimane in decantatori (maturatori) in acciaio inox.

- *stoccaggio del miele:*

per lo stoccaggio del miele utilizzo secchi ermetici in plastica alimentare e gli stessi maturatori utilizzati per la decantazione.

- *riscaldamento (solo se effettuato):*

per facilitare le operazioni che richiedono lo scorrimento del prodotto, quale l'invasettamento, utilizzo una resistenza elettrica in acciaio inox a immersione con temperatura compresa tra 30° e 40° in modo da non alterare le componenti tremolabili del miele, responsabili dell'aroma, del gusto e di proprietà biologiche.

- *confezionamento:*

per il confezionamento del miele utilizzo contenitori in vetro, stoccati all'interno della plastica protettiva su una scaffalatura all'interno della sala di smielatura, con chiusura "twist off", che garantisce la protezione al prodotto da qualsiasi contaminazione esterna e la sua corretta conservazione.

L'operazione la eseguo manualmente usufruendo del rubinetto a taglio dei maturatori e una bilancia per il controllo del peso.

Una volta completato l'invasettamento procedo subito all'etichettatura e stocco i vasetti nello stesso locale dove ho effettuato il confezionamento: luogo asciutto, pulito e che mi permette di tenere il prodotto al riparo da luce e temperature superiori a 25°.

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE: PROCEDURE DI IGIENE GENERALE

- pulizia di locali e attrezzature:

date le proprietà antibatteriche del miele e la sua elevata solubilità in acqua, la pulizia delle superfici come pavimenti, pareti, piani d'appoggio, finestre, presenti nei locali di lavorazione la eseguo con acqua calda potabile addizionata ad un detergente a cadenza settimanale e saltuariamente utilizzo l'ipoclorito di sodio come disinfettante, procedendo poi con un abbondante risciacquo con acqua pulita.

Per quanto riguarda le attrezzature, prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione ed al termine delle stesse, provvedo alla pulizia con acqua potabile calda, seguita da risciacqui con acqua fredda.

- controllo animali infestanti:

verifico periodicamente la presenza di roditori o insetti infestanti ed eventualmente intervengo con trappole o collanti atossici; inoltre, per prevenire l'ingresso di insetti volanti, ho installato zanzariere alle finestre.

-potabilità delle acque:

la potabilità dell'acqua utilizzata per le varie operazioni, è garantita dal fatto che mi approvvigiono dall'acquedotto comunale.

ETICHETTATURE DEL MIELE

Etichetto i vasetti di miele secondo quanto previsto dalla normativa vigente riguardo l'etichettatura del miele (art.3 D.Lgs. 109/1992 integrato con le disposizioni particolari per il miele contenute nel D.Lgs.179/2004).

LOCALI E ATTREZZATURE AZIENDALI:

I locali adibiti alla lavorazione del prodotto, sono dotati della seguente attrezzatura:

- Coltello in acciaio inox e forchetta per disopercolatura dei favi;
- Banco disopercolatore in acciaio inox;
- Lavello;
- Carrellino porta melari in acciaio inox;
- Maturatori di varie dimensioni in acciaio inox o plastica alimentare;
- Filtri a sacco e a rete metallica;

per la gestione degli alveari dispongo inoltre di:

- Affumicatore;
- Leva
- Maschera

ALLEGATI:

- eventuale PLANIMETRIA LOCALI STOCCAGGIO E SMIELATURA
- eventuale ANNULLAMENTO NOTIFICA di nuova impresa alimentare (ASSICURARSI di essere registrati come produttori primari presso la ASS)
- DICHIARAZIONE di INIZIO ATTIVITA' di vendita diretta
- TABELLA RIASSUNTIVA SITUAZIONE APIARI
- REGISTRO ALIMENTAZIONE
- REGISTRO TRATTAMENTI (senza ricetta veterinaria)
- REGISTRO DEI LOTTI
- REGISTRO DELLE CESSIONI A RIVENDITORI E GROSSISTI
- REGISTRO DELLE NON CONFORMITA'

