

SUOLO E SALUTE SRL

Organismo di controllo e certificazione delle produzioni agricole
biologiche

Aut. D.M. MRAAF n.9697232 del 30.12.96

UNI CEI EN 45011 - ACCREDIA

APICOLTURA BIOLOGICA

REG. CE 834/07 E REG. CE 889/08

LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DELLE AZIENDE APISTICHE

a cura del Comitato Tecnico di Delibera

INDICE

1.PRINCIPI GENERALI	3
2.ORIGINE DELLE API.....	5
3.PERIODO DI CONVERSIONE	6
4.CARATTERISTICHE DELLE ARNIE E PULIZIA	7
5.IDENTIFICAZIONE DEGLI APIARI.....	8
6.UBICAZIONE DEGLI APIARI.....	8
7.NUTRIZIONE	10
8.PROFILASSI E CURE VETERINARIE	11
9.METODO DI GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO	13
10.ESTRAZIONE DEL MIELE	14
11 PRECONFEZIONAMENTO E CONDIZIONAMENTO DEL MIELE	14
11.PRECONFEZIONAMENTO E CONDIZIONAMENTO DEL MIELE	14
12 ETICHETTATURA	14
13.DOCUMENTAZIONE AZIENDALE	16
14.ISPEZIONI DA PARTE DELL'OdC.....	19
15.PRIMA VISITA ISPETTIVA.....	19
16 ISPEZIONI ORDINARIE	20
17 LAVORAZIONE DELLA CERA D' API.....	23
18 PRELIEVO CAMPIONI.....	23
19 OBBLIGO DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO.....	24

APICOLTURA E PRODOTTI DELL'APICOLTURA

1 PRINCIPI GENERALI

1.1 I principi ispiratori delle norme che regolano le produzioni biologiche, sia agricole che zootecniche, sono la tutela ed il rispetto dell'ambiente nonché l'attenzione al complesso ma fondamentale equilibrio tra uomo, terreno e animali e la garanzia per il consumatore della provenienza e della qualità degli alimenti di origine animali appartenenti al circuito biologico. Le tecniche di allevamento devono essere rispettose del benessere degli animali e tese non tanto al raggiungimento di massime rese, quanto alla migliore qualità e salubrità del prodotto. Questo nuovo modello produttivo è destinato a potenziare la competitività dell'alimento biologico; è, tuttavia, auspicabile che ciò non disorienti il consumatore inducendolo erroneamente a ritenere che le produzioni convenzionali non possiedano le garanzie qualitative e sanitarie necessarie a garantire la salubrità e la sicurezza.

La differenza tra i prodotti biologici e quelli convenzionali si colloca unicamente nel diverso modello produttivo ed è da esso che discende la garanzia di tipicità e salubrità del prodotto. E', quindi, erroneo pensare che il solo controllo dell'assenza di determinati inquinanti nel miele sia di

per sé sufficiente a caratterizzare e garantire come biologica una determinata produzione. La qualificazione del prodotto è, infatti, connessa non solo alla tipologia degli interventi sanitari, ma anche alla qualità dell'ambiente (esterno ed interno), alle condizioni di estrazione, trasformazione e stoccaggio.

1.2 Perché un prodotto apistico possa essere venduto con riferimento al metodo di produzione biologica è necessario che presso una stessa azienda apistica tutti gli alveari mantengano le condizioni di conduzione secondo il metodo dell'apicoltura biologica. Non è consentita, quindi, la gestione parallela di apiari biologici e convenzionali. Tuttavia, in deroga a tale principio, a condizione che venga preventivamente informato l'OdC e che siano rispettate tutte le altre disposizioni regolamentari, è consentito condurre gli alveari in zone non conformi al paragrafo 7.6 (ubicazione degli apiari), ad esempio per effettuare l'impollinazione di una coltura convenzionale. In tal caso gli alveari mantengono la condizione di alveari condotti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, ma il prodotto derivato non può essere venduto con riferimento al metodo di produzione biologica. Oltre a garantire sufficienti fonti naturali di nettare, melata, polline e presenza di acqua per le api, le coltivazioni comprese in un raggio di almeno 3 chilometri a far centro dell'apiario (il raggio di 3 Km va inteso in senso generale come raggio massimo di azione delle api) siano costituite essenzialmente¹ da coltivazioni condotte secondo il metodo biologico e/o flora spontanea e da coltivazioni sottoposte a cure colturali di basso impatto ambientale. Al fine di proteggere l'apiario da eventuali contaminazioni ambientali non agricole come centri urbani, autostrade, discariche, inceneritori di rifiuti, ecc., si dovranno rispettare le distanze che saranno quantificate dall'OdC (almeno 1 chilometro) in base all'effettivo livello di rischio e alla estensione dell'inquinamento. Lo stesso organismo potrà verificare la contaminazione attraverso l'analisi del miele e degli altri prodotti dell'alveare, qualora vengano messi in commercio con la denominazione di "Apicoltura Biologica".

Le spese di analisi sono a carico dell'azienda certificata.

Da quanto sopra emerge l'interesse dell'apicoltore a sistemare gli apiari in ambienti qualitativamente idonei e di astenersi di effettuare trattamenti non consentiti.

¹ il termine "essenzialmente" va inteso come riferimento alle fonti nettariifere principali oggetto di bottinatura delle api e non a tutte le colture presenti nell'area circostante l'apiario non costituenti fonte di bottinatura.

2. ORIGINE DELLE API

2.1 La scelta della razza in apicoltura deve privilegiare le razze autoctone secondo la loro naturale distribuzione geografica: *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera sicula* (limitatamente alla Sicilia) e, limitativamente alle zone di confine, gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze proprie dei paesi confinanti (art. 8 paragrafo 2 del Reg. CE 889/08; Art 4 punto 1 del DM 18354 del 27/11/2009). Gli apiari devono essere costituiti attraverso la divisione di colonie o l'acquisto di alveari o di sciame provenienti da apicoltura biologica. L' OdC può autorizzare la conversione degli apiari esistenti nell'unità di produzione.

DEROGA

La ricostruzione degli apiari può essere autorizzata nel caso di elevata mortalità a causa di problemi sanitari o di catastrofi quando non sono disponibili apiari conformi al regolamento con l'obbligo di rispettare un periodo di conversione (Reg.CE 889/08 art. 47 lettera b - richiesta).

Previa approvazione dell'Autorità Competente, i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alla deroga.

2.2 L'incremento numerico degli alveari e/o la sostituzione di quelli morti, deve avvenire mediante divisione delle colonie già convertite o l'acquisto di alveari o sciame conformi al regolamento. Per il rinnovo degli apiari solo il 10% di animali di origine non biologica, api regine e sciame, può essere

introdotto ogni anno nell'unità di produzione biologica, senza osservare il periodo di conversione, a condizione che siano collocati in alveari con fogli cerei biologici (Art.9 punto 5 Reg. CE 889/08).

2.3 Nei casi sopra enunciati, è fatto obbligo all'apicoltore di registrare sul registro degli apiari la provenienza degli alveari e la quantità acquistata.

3 PERIODO DI CONVERSIONE

3.1 Finché tutta la cera dei favi del nido non sarà interamente sostituita con cera proveniente da unità di produzione biologica, il periodo di conversione rimarrà aperto. La sostituzione deve, comunque, avvenire in un periodo non superiore a tre anni al fine di evitare quanto più possibile la contaminazione della nuova cera.

3.2 I prodotti dell'apicoltura possono essere venduti con riferimenti al metodo di produzione biologico soltanto se le norme applicabili a tale produzione sono state rispettate per almeno un anno.

3.3 Il periodo di conversione degli apiari non si applica in caso di applicazione dell'art. 9, paragrafo 5 riguardante la sostituzione annuale di animali di origine non biologica, api regine e sciami.

3.4 Nel corso del periodo di conversione, la cera è sostituita con quella proveniente dall'apicoltura biologica.

DEROGA (Reg. CE 889/08 art. 44)

Nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, può essere utilizzata cera non biologica unicamente se:

- a) la cera prodotta biologicamente non è disponibile in commercio;**
- b) è dimostrato che la cera non biologica è esente da sostanze non autorizzate nella produzione biologica;**

c) la cera non biologica proviene da opercoli.

Prevvia autorizzazione dell'Autorità Competente i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alla deroga.

3.5 Il documento di trasporto dei fogli cerei deve riportare sempre i riferimenti del certificato di analisi effettuato su quella partita lavorata.

Al fini di assicurare che il termine della fase di conversione corrisponda all'affettiva sostituzione dei favi o comunque ad una situazione nella quale una eventuale presenza di residui di principi attivi non ammessi sia compatibile con la normale degradabilità degli stessi, deve essere effettuato un significativo prelievo di pezzi di favo del nido di ogni arnia. I piani di controllo e di campionamento dovranno essere predisposti in modo da consentire i prelievi anche nel tardo autunno o inizio primavera.

I campioni prelevati per la ricerca dei principi attivi (Fluvanate, Coumaphos, Clorfenvinfos, Amitraz e relativi metaboliti, Sulfamidici, Tetracicline, Streptomicine, ecc.) sono inviati a laboratori convenzionati con Suolo e Salute accreditati.

3.6 Il periodo di conversione rappresenta una garanzia per il consumatore ma, al tempo stesso, un impegno finanziario per il produttore che non ha un immediato riscontro in termini economici. Durante tale periodo i prodotti non sono considerati biologici, pertanto, nel rispetto dei limiti, i produttori mirano a contenere tale periodo.

4. CARATTERISTICHE DELLE ARNIE E PULIZIA

4.1 Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali (legno) e possono essere sottoposte a trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

Ad eccezione degli acidi organici e degli oli essenziali ammessi per la cura della Varroa, nelle arnie possono essere utilizzati solo sostanze naturali quali propoli, cera e oli essenziali, anche per la protezione dei parassiti nei locali di conservazione.

4.2 E' vietato l'impiego di favi che hanno contenuto covate.

4.3 Genericamente la pulizia e disinfezione dei locali e degli impianti (come attrezzature ed utensili) sono autorizzati: saponi a base di sodio e potassio, acqua e vapore, latte di calce, calce, calce viva, ipocloruro di sodio (candeggina), soda caustica, potassa caustica, acqua ossigenata, essenze naturali di vegetali, acido citrico, acido peracetico, acido formico, acido lattico, acido ossalico, acido acetico, alcole, formaldeide, carbonato di sodio.

5. IDENTIFICAZIONE DEGLI APIARI

5.1 Gli apiari, allevati in un'unità produttiva condotta secondo il metodo biologico, individuati come gruppo di singoli alveari collocati in una postazione, formano un lotto. L'identificazione è effettuata attraverso la marchiatura con vernice o con apposizione di targhette sulle arnie.

Il contrassegno deve riportare in maniera chiaramente leggibile:

- il numero di identificazione dell'OdC;
- il codice aziendale del soggetto individuato dalla normativa regionale vigente, se esiste, ovvero dal codice aziendale rilasciato dall'OdC.

6. UBICAZIONE DEGLI APIARI

6.1 L'ubicazione degli apiari deve essere tale che, nel raggio di 3 km dal luogo in cui si trovano, le fonti di nettare e polline siano costituite

essenzialmente da coltivazioni ottenute con il metodo di produzione biologico e/o da flora spontanea e/o da coltivazioni sottoposte a cure colturali di basso impatto ambientale equivalenti a quelle descritte all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio (12) o all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio (13) che non incidono sulla qualifica della produzione apistica come produzione biologica. I requisiti sopra esposti non si applicano alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando gli alveari sono inoperosi.

6.2 Gli Stati membri possono designare le regioni o le zone in cui non è possibile praticare un'apicoltura che risponda alle norme di produzione biologica.

6.3 Gli alveari sono costituiti essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura.

6.4 L'apicoltore deve fornire all'OdC un inventario cartografico su scala 1:10.000 o da 1:25.000 con ubicazione degli apiari per la verifica delle distanze da fonti di produzioni non agricole potenzialmente inquinanti (centri abitati, aree industriali, autostrade, discariche, ecc.). Come già precisato, gli apiari debbano essere ubicati in un raggio massimo di tre chilometri in riferimento alle fonti nettariifere principali su cui è in atto la bottinatura delle api in modo da garantire fonti naturali di nettare, melata, polline e l'accesso all'acqua per le api. Non esiste più il vincolo di altitudine.

Oltre alla cartografia l'apicoltore deve fornire adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate (cera, miele e prove di mortalità delle api attraverso le gabbie di Gary) a dimostrazione della sanità delle aree.

6.5 La norma non si applica alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando gli alveari sono inoperosi.

6.6 In virtù della loro potenziale pericolosità per la qualità del prodotto ottenuto, le specie vegetali si distinguono in “significative” o in “non significative”. Le colture non significative possono essere tutte quelle naturali arbustive (acacia, castagno, eucalipto, tiglio, ecc.) e la flora erbacea (girasole, colza, grano saraceno, foraggiere non da seme, ecc.). Sono , invece, colture significative agrumi, ciliegi, frutticole in genere, orticole quali meloni, zucchine, pomodoro.

Per le colture non significative l’operatore non deve presentare nessuna documentazione comprovante il metodo di conduzione adottato, mentre per le significative, l’operatore deve dimostrare che le colture bottinate sono sottoposte a cure fitosanitarie a basso impatto ambientale (attestati di OdC, dichiarazioni di enti di assistenza tecnica, domande di misura 213).

6.7 La postazione di un apiario, in quanto mutabile nel tempo, non è soggetta ad un giudizio definitivo ma ad una prescrizione da indicare all’operatore.

Qualora l’operatore non possa o non voglia fare quanto prescritto, egli può spostare l’apiario o conservarlo nella postazione scelta a condizione che dia sufficienti garanzie di separazione del prodotto e della sua vendita nel mercato convenzionale.

DEROGA

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, a), del regolamento (CE) n. 834/2007, l'operatore può gestire, per garantire l'attività di impollinazione, unità apicole biologiche e non biologiche nell'ambito della stessa azienda, a condizione che siano rispettati tutti i requisiti in materia di produzione biologica, ad eccezione delle disposizioni relative all'ubicazione degli apiari. In tal caso, il prodotto non può essere venduto con la denominazione biologica.

L'operatore conserva documenti giustificativi attestanti il rispetto di questa disposizione.

6.8 La cera per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica.

7 NUTRIZIONE

7.1 Alla fine della stagione produttiva agli alveari devono essere lasciate scorte abbondanti di miele e polline sufficienti per superare il periodo invernale.

DEROGA (Reg. CE 889/08 art.47 lettera d)

L'alimentazione delle colonie di api è autorizzata soltanto quando la sopravvivenza degli alveari è minacciata da condizioni climatiche avverse e unicamente tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio del successivo periodo di disponibilità del nettare (bottinatura) o della melata. L'alimentazione artificiale delle colonie viene effettuata con miele biologico preferibilmente della stessa unità biologica. Soltanto nel caso di cristallizzazione del miele a causa del freddo può essere autorizzata la nutrizione con l'uso di mieli di favi, di sciroppo di melassa, di zuccheri semplici (glucosio, fruttosio) e saccarosio ottenuti col metodo di produzione biologico.

Prevvia autorizzazione dell'Autorità Competente i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alla deroga

7.2 E' vietato l'impiego degli idrolizzanti dell'amido e di qualsiasi altro prodotto non espressamente indicato nel regolamento.

7.3 Nel registro degli Apiari dovranno essere indicate le seguenti informazioni relative alla nutrizione artificiale:

- tipo di prodotto;
- date di somministrazione;
- quantità;
- numero delle arnie.

8. PROFILASSI E CURE VETERINARIE

8.1 Sono preferibili, oltre alla selezione di opportune razze resistenti, tutte quelle pratiche di conduzione degli alveari tese a migliorare la resistenza alle malattie, a diagnosticare precocemente l'evoluzione delle affezioni più importanti (peste americana e varroosi), alla prevenzione del contagio in caso di malattia circoscritta ad uno o pochi alveari.

La resistenza alle malattie e la prevenzione delle infezioni si attua con il periodico rinnovo delle regine, la sistematica ispezione degli alveari per l'individuazione delle anomalie dal punto di vista sanitario, il controllo della covata maschile, la periodica disinfezione dei materiali e delle attrezzature, la distruzione dei materiali infetti, il periodico rinnovo della cera, il controllo delle scorte di polline e miele nelle arnie.

8.2 Nel caso di malattie o di infestazioni le famiglie colpite devono essere curate immediatamente ed eventualmente isolate in appositi apiari. Per la cura si devono impiegare soltanto medicinali autorizzati dando la preferenza ai prodotti fitoterapici ed omeopatici.

a) Per la protezione dei telaini, degli alveari e dei favi, in particolare dai parassiti, sono consentiti soltanto i rodenticidi (da utilizzare unicamente in trappole) e i prodotti elencati nell'allegato II.

b) Per la disinfezione degli apiari sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

c) È ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da *Varroa destructor*.

d) Se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie sono malate o infestate, esse sono curate immediatamente ed eventualmente isolate in apposito apiario.

e) I medicinali veterinari possono essere utilizzati in apicoltura biologica se la loro corrispondente utilizzazione è autorizzata nello Stato membro interessato secondo la pertinente normativa comunitaria o secondo la normativa nazionale in conformità del diritto comunitario.

f) Nei casi di infestazione da *Varroa destructor* possono essere usati l'acido formico, l'acido lattico, l'acido acetico e l'acido ossalico nonché mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora.

g) Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatici ottenuti per sintesi chimica, le colonie trattate devono essere isolate in apposito apiario e la cera deve essere completamente sostituita con altra cera proveniente da apicoltura biologica. Successivamente esse saranno soggette al periodo di conversione di un anno di cui all'articolo 38, paragrafo 3. Solo alla fine del periodo di conversione il miele prodotto da tali colonie potrà rientrare nel circuito biologico. In ogni caso, i trattamenti alle colonie con prodotti non consentiti andranno annotati

nel **documento sanitario** con l'indicazione relativa all'isolamento degli alveari ed al successivo periodo di riconversione.

h) La somministrazione di antibiotici alle colonie come misura preventiva delle malattie infettive della covata non è consentito.

i) In caso di elevata mortalità, è possibile ricostruire il patrimonio zootecnico, secondo le deroghe sopracitate, previa certificazione rilasciata dal veterinario responsabile. La verifica del corretto impiego dei prodotti utilizzati, rispondenti ai requisiti del disciplinare, sarà attuata dall'OdC, attraverso idonei piani di monitoraggio basati sull'analisi della cera dei nidi.

l) I requisiti di cui alla lettera g) non si applicano ai prodotti elencati alla lettera f)

9. METODO DI GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO

9.1 Sono vietati l'apicidio, la spuntatura delle ali della regina, l'uso di repellenti chimici sintetici durante le operazioni di smielitura. L'uso del fumo deve essere modesto e prodotto dalla combustione di solo vegetali secchi non lavorati.

9.2 E' permessa la sostituzione dell'ape regina attraverso la soppressione della vecchia ed è ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da Varroa.

9.3 Il nomadismo è consentito per la bottinatura monofloreale e per l'impollinazione, a tal fine è necessario tenere un registro dove sia indicata la zona in cui è situato l'apiario ed il numero delle arnie. In caso di spostamento temporaneo degli alveari deve essere prontamente informato l'OdC.

9.4 È vietato l'uso di repellenti chimici sintetici durante le operazioni di smielatura.

9.5 Per l'estrazione del miele, è vietato l'uso di favi che contengano covate.

9.6 L'asportazione dei melari e le operazioni di smielitura devono essere registrate nel **Registro degli Apiari**.

10 ESTRAZIONE DEL MIELE

10.1 Il miele deve essere raccolto quando l'opercolatura è superiore al 70%. La disopercolatura deve essere meccanica e l'estrazione tempestiva ed in ambiente che non superi i 30 gradi di temperatura. Le fasi di stoccaggio e di confezionamento devono essere brevi ed effettuate in luoghi freschi.

10.2 Tra i trattamenti è ammessa soltanto la deumidificazione indiretta del miele.

10.3 Come materiali di mieleria è consentito soltanto l'uso dell'acciaio inox, con esclusione delle parti accessorie in materiali per alimenti.

11 PRECONFEZIONAMENTO E CONDIZIONAMENTO DEL MIELE

11.1 Il miele destinato ai consumatori deve essere confezionato all'origine in contenitori chiusi contenuto esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta o ceramiche atossiche. Per il confezionamento è ammessa solo la filtrazione statica. Sono vietate la pastorizzazione e la sterilizzazione.

11.2 Lo stoccaggio del miele confezionato deve avvenire in locale fresco, asciutto e buio.

12 ETICHETTATURA

In etichetta delle confezioni di miele devono riportare sia le indicazioni generali emanate con D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni, sia le indicazioni specifiche sul miele previste dal D.Lgs. 179/04 e successive modificazioni.

12.1 Indicazioni obbligatorie:

- la denominazione di vendita completa o meno da indicazioni facoltative;
- la quantità netta;
- l'indicazione del termine minimo di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE, completa o no della qualifica d'apicoltore o apicoltura;
- l'indicazione del Paese o dei Paesi di origine;
- il lotto.

La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono comparire nello stesso campo visivo.

12.2 Indicazioni facoltative:

- metodo di estrazione;
- origine di melata a da nettare;
- origine di melata di bosco;
- origine monofloreale, bifloreale o multifloreale se prodotto dalla raccolta di nettare;
- origine regionale, territoriale e topografica;
- criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria.

Tra le attestazioni facoltative, oltre a quelle riguardanti l'origine geografica del miele e quelle che fanno riferimento a criteri di qualità specifici (DOP, IGP e STG), ci sono le attestazioni che fanno riferimento al metodo di produzione biologico.

In questo caso l'operatore dovrà riportare, oltre le diciture previste dal D.Lgs. 179/04, obbligatoriamente:

- La menzione **“biologico”** o **equivalenti**;
- **Il numero del codice dell’ OdC** a cui è assoggetto l’operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente;
- **Il logo comunitario** di cui all’art. 25, p.1, del Reg. CE 834/07;
- L’indicazione **“Agricoltura UE/non UE”** di cui all’ 24 del Reg. CE834/07.

13 DOCUMENTAZIONE AZIENDALE

Consiste nella tenuta del Registro Annuale delle Postazioni (RAP), del Documento Sanitario, del Programma Annuale di Produzione Zootecnica (PAPZ), del Registro Materi Prime, del Registro di Vendita, del Registro Preparazione Prodotti.

Inoltre, deve essere presente in azienda la Notifica, inviata all’Autorità Competente e all’OdC, dell’attività svolta comprensiva di tutti gli allegati.

13.1 Il Registro Annuale delle Postazioni, compilato dall’operatore, deve riportare:

- la dislocazione degli apiari specificando la località, il comune e la provincia;
- la loro consistenza numerica;
- la data e le modalità di trasporto;
- il periodo indicativo di permanenza nella postazione;
- la tipologia di prodotto che intende raccogliere;
- il periodo dell’eventuale conversione;
- la data e la tipologia dei trattamenti;

- il carico e lo scarico di apiari o di singole famiglie d'api nel corso del periodo di allevamento con l'eventuale riferimento al documento fiscale di vendita.

Tale registro deve essere inviato contestualmente al PAPZ affinché l'OdC possa eventualmente aggiornare il piano ispettivo, deve essere tenuto aggiornato, accompagnato dalla cartografia relativa ad ogni singola postazione, e deve essere sempre a disposizione dell'OdC. In mancanza di zone designate ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, l'apicoltore fornisce all'autorità o all'organismo di controllo adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinatura accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri prescritti dal presente regolamento. Nel registro dell'apiario sono annotati i seguenti dati relativi alla nutrizione: tipo di prodotto, date, quantità e alveari interessati. Le operazioni di estrazione, trasformazione e stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura devono essere eseguite con particolare cura. Tutte le misure prese per soddisfare tale requisito sono registrate.

L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura sono annotate nel registro dell'apiario.

13.2 Documento Sanitario – Per ogni apiario è obbligatorio tenere un foglio contenente i dati sanitari e le annotazioni veterinarie (diagnosi della patologia, data di inizio profilassi, tipo di prodotto medicinale usato con specifica dei principi attivi, posologia e metodo di somministrazione seguita, durata del trattamento, tempo di sospensione se stabilito per legge).

Nel caso di uso di medicinali veterinari allopatici deve annotarsi le indicazioni relative all'isolamento degli alveari trattati, il tipo di prodotto con il relativo principio attivo, i dettagli della diagnosi ed il successivo periodo di conversione con la sostituzione dei favi del nido.

Il loro utilizzo va comunicato all'OdC prima della commercializzazione del prodotto. L'eventuale ricetta veterinaria deve essere conservata almeno per cinque anni e va allegata al Registro delle postazioni.

13.3 Programma annuale di produzione zootecnica – va compilato dall'operatore entro il 31 gennaio di ogni anno indicando:

- i dati identificativi dell'operatore e dell'unità produttiva;
- il numero degli apiari;
- la previsione di produzione per tipologia di prodotto;
- le postazioni in cui si tende ad operare (nel caso in cui si siano aggiunte nuove postazioni non dichiarate al momento dell'atto di notifica occorre allegare al PAPZ la cartografia relativa ai nuovi impianti su scala 1:10.000 o 1:25.000 e notificare all'OdC entro sette giorni dalla loro occupazione).

13.4 Registro delle Materie Prime – devono essere annotate: natura, quantità, impiego produttivo di ogni materiale, materia prima, mezzo tecnico che entra nel ciclo produttivo dell'azienda.

13.5 Registro Vendite – devono essere annotati: natura, quantità e riferimento ai documenti contabili o fiscali di ogni materiale, prodotto (anche trasformato) che siano di origine aziendale e che escono dal ciclo produttivo. Nel caso di acquisto o di vendita di lotti i due registri sopraindicati possono essere sostituiti dal registro annuale delle postazioni.

13.6 Registro Preparazione Prodotti - vanno annotate le quantità dei prodotti ottenuti concernenti le modalità di identificazione del prodotto stoccato e la rintracciabilità del prodotto dalla smielitura all'invasettamento, compreso il trasporto e la distribuzione al consumatore finale deve sempre essere indicato e utilizzato un numero di lotto che identifica la partita di prodotto proveniente da uno stesso apiario.

14 CONTROLLI DA PARTE DELL'OdC

All'ispettore dell'OdC che richiede un' ispezione deve essere garantito il libero accesso all'unità di produzione e alla documentazione aziendale e dovrà essere accompagnato dal titolare dell'azienda o da un suo delegato nelle postazioni degli apiari. Su richiesta dell'ispettore, in caso di tenuta dei registri su supporto informatizzato, l'operatore dovrà fornire una stampa aggiornata della documentazione attinente i registri aziendali, tale stampa dovrà essere effettuata su fogli timbrati e numerati forniti dall'odc.

15 PRIMA VISITA ISPETTIVA

15.1 In occasione della prima visita ispettiva, l'ispettore dell'OdC redige la relazione di ispezione controfirmata dall'operatore, descrivendo l'azienda nelle sue componenti essenziali (apiari, strutture, locali e impianti).

15.2 I processi produttivi andranno descritti suddividendoli nelle varie fasi che li caratterizzano: la produzione primaria, il trasporto delle arnie, il trasporto del prodotto non lavorato, lo stoccaggio, le operazioni di pre-estrazione, la smielitura, lo stoccaggio del prodotto, il confezionamento, l'etichettatura.

15.3 L' ispettore dovrà richiedere la cartografia dei siti di localizzazione degli apiari su scala 1:10.000 o 1:25.000; in mancanza di tale documentazione l'ispettore deve richiedere prove documentali come analisi del miele, cera e prove di mortalità delle api rilevate attraverso apposite gabbie.

Nel caso in cui i siti a rischi ambientale siano stati mappati(dalle Regioni, dal Ministero dell'Ambiente e/o dal Mipaaf) vanno confrontati con le zone in questione.

Per localizzare le zone di bottinatura si dovrà fare ricorso all'esame melissopalinologico prelevando alla produzione campioni di diversi lotti da utilizzare come riferimento per il confronto con eventuali partite dubbie.

15.4 Nella relazione andranno, inoltre, specificare i riferimenti alle autorizzazioni sanitarie relativi ai locali dedicati alla lavorazione e allo stoccaggio del prodotto e quella relativa al piano di autocontrollo aziendale dei punti critici (HACCP).

L'ispettore dovrà validare il sistema di rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera a partire dal prelievo dei melari fino al prodotto confezionato, compreso il trasporto e la distribuzione al consumatore finale.

16 ISPEZIONI ORDINARIE

16.1 Nel corso dell'anno solare , l'OdC è tenuto a svolgere una o più visite di controllo nell'unità di produzione nel suo insieme onde verificare il corretto mantenimento della documentazione prevista, l'attendibilità della distribuzione delle postazioni in caso di nomadismo e l'esecuzione delle operazioni in maniera conforme al Regolamento Comunitario.

Inoltre, l'OdC verificherà il corretto impiego dei prodotti veterinari rispondenti ai requisiti previsti mediante idonei piani di monitoraggio basati sull'analisi della cera dei nidi ricercando i principi attivi più comunemente impiegati per il controllo della varroasi (esempi: esteri fosforici, peritroidi, cimiazoline ecc.). Il piano dovrà prevedere anche la ricerca di residui di sostanze acaricide consentite (acidi organici, oli essenziali), di antibiotici utilizzati per il controllo della peste americana, di antiparassitari usati in agricoltura e di inquinanti ambientali (principalmente metalli pesanti), per verificare che l'ubicazione degli

apiari di produzione siano coerenti ai criteri previsti dal Regolamento CE. In apicoltura due sono i tipi di residui che si possono trovare:

- I residui di medicinali veterinari, cioè quelle sostanze farmacologiche attive, siano esse principi attivi, eccipienti e prodotti della degradazione e i loro metaboliti che rimangono negli alimenti ottenuti da animali cui sia stato somministrato il medicinale veterinario in questione;
- I residui di presidi sanitari, cioè i pesticidi.

Inoltre, sul miele le sostanze da ricercare sono: sostanze antibatteriche, carbammati e piretroidi, composti organo-clorurati compresi i PCB, compresi organo fosforati, elementi chimici come i metalli pesanti.

La malattia più pericolosa, la varroosi, è stata combattuta con sostanze chimiche di diversa origine e proprietà ponendo problemi drammatici di residui nel miele e nelle altre matrici apistiche.

Il contenuto di residui nelle matrici dell'alveare dipende essenzialmente dalle caratteristiche delle molecole. Le molecole lipofile hanno affinità con le sostanze grasse (lipidi), quelle idrofile preferiscono l'acqua e le soluzioni acquose. Perciò, gli acaricidi lipofili si legano prevalentemente alla cera e al propoli; quelli idrofili si ritrovano più facilmente nel miele.

Le molecole che si legano più facilmente alla cera sono in ordine: flumetrina, fluvalinate, bromopropilato, cumafos, timolo, acido formico e acido ossalico; mentre i principi attivi come i cimiazolo, l'acido formico e l'acido ossalico possono contaminare il miele in modo considerevole soprattutto se impiegati in prossimità della smielitura.

Le sostanze lipofile (piretroidi, bromopropilato, cumafos) si ripartiscono tra cera e miele in rapporto quantitativo 1000:1. Molti di essi sono stabili e non volatili, per questo si accumulano nella cera in conseguenza dei trattamenti acaricidi ripetuti dando luogo a residui che permangono a lungo termine.

16.2 L'ispettore, incaricato dall'OdC, redigerà uno specifico verbale ispettivo per le produzioni apistiche, nel quale saranno segnalate:

- le osservazione sullo stato di attuazione delle misure da rispettare individuate a seguito della prima visita ispettiva;
- eventuali campioni da prelevare e inviare al laboratorio per l'analisi;
- eventuali non conformità riscontrate;
- verifica della rintracciabilità dei prodotti da certificare biologici.

All'ispettore deve essere garantito il libero accesso alla documentazione e all'unità di produzione accompagnato dall'apicoltore o da un suo delegato nelle postazioni degli apiari.

L'ispettore dovrà verificare anche l'etichettatura dei contenitori (maturatori, bidoni latte, ecc.) anche nel caso in cui l'azienda non provveda direttamente alla smielatura e/o al confezionamento. In questo caso i melari e/o i recipienti contenenti il miele andranno identificati, prima del trasporto, con il riferimento al metodo biologico e alla natura del prodotto in esso contenuto. Nel registro del laboratorio di trasformazione e/o di confezionamento sarà riportato, oltre ad ulteriori informazioni, il numero della partita riportato sui contenitori.

Nel Registro di preparazione è riportato il singolo lotto lavorato: quantità, provenienza e numero di confezioni prodotte.

16.3 Nel caso in cui le aziende di trasformazione trattino sia miele biologico che convenzionale l'ispettore si dovrà accertare che il prodotto biologico venga lavorato in giorni prestabiliti, comunicati all'OdC almeno una settimana prima, verificando che vi sia la separazione spazio-temporale fra le diverse partite. Qualora la separazione fra le partite non fosse possibile sarà necessario svuotare completamente gli impianti e procedere alla loro pulizia e disinfezione prima di iniziare la lavorazione del miele biologico.

17 LAVORAZIONE DELLA CERA D' API

17.1 Anche le aziende che producono e/o trasformano la cera biologica devono essere sottoposte a controllo Notificando la propria attività all'Autorità Competente e all'OdC e dovranno conservare in azienda tutta la documentazione.

Nel caso di produzione e lavorazione in fogli cerei per conto terzi, della cera di opercolo fornita dall'apicoltore per la conversione del proprio allevamento alla produzione biologica, l'azienda non necessita di notifica. Sarà compito dell'OdC a richiedere il controllo analitico sulla cera per valutare l'opportunità di trasformare in fogli cerei per l'utilizzo negli apiari.

17.2 Anche per i laboratori che lavorano sia cera biologica , sia cera convenzionale, resta sempre valido il principio della separazione spazio-temporale tra le diverse partite di cera, anche se tale principio è più facilmente applicabile ad impianti di grosse dimensioni dove è possibile avere una linea dedicata. Per consentire anche alle aziende più piccole di lavorare cera biologica può essere sufficiente la sola separazione temporale dedicando uno o più giorni alla settimana alla lavorazione di cera biologica o di opercolo. Si potrebbe lavorare la cera biologica il primo giorno della settimana in modo da pulire a freddo la caldaia, consentendo una rimozione del materiale residuo dalle lavorazioni precedenti. In ogni caso è sempre indispensabile la tracciabilità della filiera, dall'arrivo dei lotti di cera grezza fino al confezionamento dei fogli cerei.

18 PRELIEVO CAMPIONI

Il campionamento può riguardare miele, cera in favo da nido, nonché cera fusa in pani.

a) Miele/cera in pani: si rimanda alle indicazioni previste per prodotti in magazzino.

b) Per le modalità di campionamento del favo da nido, si precisa che questo deve essere effettuato scegliendo tre favi scuri (più vecchi) in posizione diversa nell'arnia (es. il secondo, il centrale ed il penultimo).

Il prelievo consiste in un carotaggio effettuato utilizzando un coltellino pulito. Il carotaggio deve essere effettuato seguendo un'immaginaria linea diagonale che partendo da un angolo alto di un favo esterno, si sviluppi verso l'angolo opposto dell'altro favo esterno, passando per il centro del favo centrale. Il carotaggio deve essere fatto avendo cura di escludere presenza di covata e scorte di miele. Il prelievo deve prevedere almeno cinque campioni elementari prelevati da altrettanti alveari diversi per ciascun apiario. I campioni così prelevati, devono essere prima riuniti e miscelati, e quindi divisi nelle aliquote previste. Il quantitativo minimo di cera utile per l'analisi (intesa senza miele) deve essere di almeno 100g per aliquota. I periodi indicati per effettuare il prelevamento campioni sono orientativamente marzo e novembre (dopo e prima dell'invernamento). In caso di operatori con un numero di apiari elevato, deve essere effettuato comunque un numero minimo di cinque campioni globali per azienda (uno per ogni 50-100 alveari). I cinque campioni globali devono essere riuniti in un unico campione finale, da suddividersi in quattro aliquote.

Le aliquote da inviare al laboratorio devono essere minimo di 100 gr per il miele, cera, favo di nido.

19 OBBLIGO DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

19.1 Documento Giustificativo

Gli Organismi di Controllo, autorizzati ai sensi dell'art. 27 del Reg. (CE) n. 834/2007, rilasciano, a ciascun operatore soggetto al proprio controllo che soddisfa i requisiti previsti dalla normativa europea e nazionale in materia di agricoltura biologica, il "documento giustificativo", di cui

all'art. 68 del Regolamento (CE) n. 889/2008 e all'art. 9.3 del Decreto Ministeriale n. 18354 del 27 novembre 2009.

Nel caso in cui tutta la documentazione presentata dall'operatore, la verifica ispettiva iniziale sia risultata conforme a quanto stabilito dalle norme regolamentari il Comitato Tecnico di Delibera emette il Documento Giustificativo che sancisce l'ingresso dell'azienda nel biologico.

Il documento giustificativo ha un periodo di validità massima di 36 mesi dall'emissione.

Il documento giustificativo, privo del certificato di conformità di cui al successivo articolo, non autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali dei prodotti ottenuti, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

Gli Organismi di Controllo rilasciano, ad ogni variazione dei dati presenti in notifica e utilizzati per la redazione del documento giustificativo, un nuovodocumento giustificativo.

19.2 Certificato di conformità (art.9 punto 3 del D.M. 18354 del 27/11/2009)

L'OdC emette un documento denominato "certificato di conformità" il quale riporta l'elenco dei prodotti con le relative indicazioni di conformità al metodo di produzione biologica

Il certificato di conformità è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico. Il periodo di validità del certificato di conformità non può superare quello del documento giustificativo al quale è associato.

19.3 Emissione di sanzione

Nel caso che venga evidenziato nella verifica ispettiva che l'azienda non rispetta le regole della produzione biologica il Comitato Tecnico di Delibera provvederà ad emettere una sanzione proporzionata alla gravità della NC accertata che può andare dalla soppressione delle indicazioni, alla sospensione dell'azienda, fino all'espulsione dell'operatore dal sistema.

Tutto ciò comporta che i prodotti aziendali non potranno essere venduti come biologici.