



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 12/11/2020 Protocollo N° 0482867 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 1 per tot.pag. 4

Oggetto: **Apicoltura: chiarimenti su attività di smielatura e adempimenti amministrativi (DGR n. 394/2020 e n. 1248/2020).**

Ai Responsabili dei Servizi Veterinari
SSA, SIAPZ, SIAOA delle AULSS del Veneto

Alle Associazioni degli Apicoltori del Veneto

Alla Direzione Agroambiente regionale

e, p.c., Al Gruppo di Lavoro regionale Apicoltura

Al Centro di referenza nazionale per l'apicoltura - IZSve

A seguito delle recenti deliberazioni della giunta regionale, DGR n. 394 del 31/03/2020 "Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 ed introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n. 29/2017. Modifica alla DGR n. 3710 del 20/11/2007" e DGR n. 1248 del 01/09/2020 "Progetto Piccole Produzioni Locali – PPL venete 2020-2025", sono pervenute allo scrivente alcune richieste di chiarimento in merito alle procedure di notifica per la registrazione, con particolare riferimento allo svolgimento dell'attività di smielatura.

Ciò premesso, si forniscono di seguito alcune delucidazioni in materia, a partire dalle seguenti definizioni:

- BDA: Banca Dati anagrafe Apistica nazionale, istituita ai sensi del D.M. 04/12/2009, il cui utilizzo è disciplinato dal D.M. 11/08/2014.
- OSA: si intende un operatore (persona fisica o giuridica) che è responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della normativa del settore alimentare in quanto produce, trasforma, detiene o vende (immissione sul mercato) i prodotti dell'alveare e non ne fa esclusivo autoconsumo;
- "Notifica sanitaria": è la notifica per la registrazione del laboratorio/locale/stabilimento ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, che deve essere effettuata dall'OSA responsabile del locale in cui si svolge l'attività di smielatura/lavorazione; la notifica deve essere trasmessa alla AULSS territorialmente competente, preferibilmente tramite procedura informatica, con SCIA attraverso il SUAP del Comune in cui è ubicato il laboratorio/locale/stabilimento; la notifica si fa una volta sola (*una tantum*) prima di iniziare l'attività; nel caso di modifica, sospensione, cessazione

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



dell'attività o modifica del responsabile (es. subentro nella gestione/titolarità) è necessario notificare l'aggiornamento.

- “Produzione primaria”: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002); in particolare per l'apicoltura, vanno considerate produzione primaria le seguenti attività: l'allevamento delle api (anche se tale attività si estende all'apicoltura nomade) nonché la raccolta, la centrifugazione e l'imballaggio/confezionamento del miele quando avvengono nei locali/laboratorio/stabilimento dell'apicoltore/azienda apistica. I requisiti applicabili alla produzione primaria sono illustrati nell'allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 852/2004; i requisiti applicabili alle fasi successive alla produzione primaria (produzioni post-primarie) sono illustrati nell'allegato II, del regolamento (CE) n. 852/2004.

PROCEDURA STANDARD DI NOTIFICA E REGISTRAZIONE

In linea generale, i locali/laboratori in cui sono svolte attività di produzione e lavorazione di alimenti, ivi inclusi i prodotti dell'alveare da consumare come alimenti, devono essere registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 nel DB regionale dell'AULSS (caso numero 1 della tabella allegata). La registrazione viene effettuata dall'AULSS quando riceve la notifica sanitaria firmata dal responsabile del locale/laboratorio. La procedura di notifica prevede la compilazione del modulo per la “notifica sanitaria ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004” messo a disposizione (informaticamente) dal SUAP del Comune in cui ha sede l'attività; il SUAP provvede alla trasmissione all'AULSS di detto modulo. L'AULSS registra nel DB regionale i dati necessari per programmare i controlli ufficiali ai sensi del regolamento (UE) 2017/625. Il responsabile del locale/laboratorio garantisce la conformità alla normativa dei locali e delle procedure di pulizia lavorazione, igiene ecc.

Tuttavia sono previste esenzioni dall'obbligo di registrazione o semplificazioni della procedura di notifica per la registrazione, nei casi che si dettagliano di seguito.

AUTOCONSUMO

L'attività di apicoltura, in quanto allevamento di animali, è soggetta alle normative che disciplinano l'allevamento, la salute e il benessere degli animali, compresa l'anagrafe zootecnica ecc. anche se svolte con la finalità di consumare i prodotti nell'ambito del nucleo familiare; pertanto tutti gli apicoltori, compresi coloro che allevano api solo per l'autoconsumo dei prodotti, devono mantenere aggiornata la BDA.

A livello nazionale non è stato stabilito un numero massimo di alveari oltre al quale la produzione di alimenti non è più considerata per esclusivo “autoconsumo”, tuttavia non è verosimile che una famiglia possa consumare da sola il prodotto ottenuto da un numero di alveari superiore a 10. Pertanto, ai fini della semplificazione delle procedure, le disposizioni regionali fanno riferimento ad un numero massimo di 10 alveari. Si fa comunque presente che, ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002, anche la cessione gratuita di alimento è considerata “immissione sul mercato”, quando non è “occasionale”.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



Qualora un apicoltore utilizzi tutte le sue produzioni alimentari per l'autoconsumo e non le immetta sul mercato è escluso dal rispetto della normativa europea sull'igiene degli alimenti, per cui non è tenuto ad effettuare la notifica sanitaria dei locali/attività di lavorazione, deposito e vendita dei prodotti all'AULSS.

L'apicoltore che smiela per autoconsumo nei suoi locali deve indicare obbligatoriamente la voce "AUTOCONSUMO" in BDA, mentre non è obbligato ad indicare "SI" nella voce "laboratorio di smielatura" (informazione facoltativa). Si tratta del caso numero 2 della tabella allegata.

Un apicoltore che fa esclusivo "autoconsumo" degli alimenti prodotti può utilizzare un laboratorio di smielatura esterno alla sua apicoltura; si presentano pertanto i seguenti casi:

- l'apicoltore senza locale (caso numero 3 della tabella allegata) utilizza un laboratorio ubicato presso il locale/abitazione di un apicoltore che produce anch'esso solo per proprio autoconsumo (caso numero 2 della tabella allegata); in tal caso l'apicoltore attrezzato per la smielatura può selezionare "SI" alla voce "laboratorio di smielatura" della BDA, ma si tratta comunque di un'informazione facoltativa, non obbligatoria. Questa attività è considerata produzione primaria per autoconsumo per entrambi gli apicoltori se il numero massimo di alveari da cui si ottengono i prodotti alimentari è 20: 10 dell'apicoltore ospitante e 10 dell'apicoltore ospitato;
- l'apicoltore senza locale utilizza un laboratorio ubicato presso l'azienda di un secondo apicoltore che è un OSA e commercializza il prodotto (caso numero 4 della tabella allegata); in tal caso l'apicoltore-OSA deve aver già selezionato "SI" alla voce "laboratorio di smielatura" della BDA se produce alimenti a partire da tutti i suoi alveari (indipendentemente dal numero), e da massimo 10 alveari di altro apicoltore, il laboratorio è registrato in BDA in quanto produzione primaria;
- l'apicoltore senza locale utilizza un laboratorio ubicato presso l'azienda di un secondo apicoltore che è un OSA e commercializza il prodotto (caso numero 5 della tabella allegata); in tal caso l'apicoltore-OSA, oltre ad aver già selezionato "SI" alla voce "laboratorio di smielatura" della BDA perché produce alimenti a partire da tutti i suoi alveari (indipendentemente dal numero), ha trasmesso la notifica sanitaria alla AULSS con SCIA attraverso il SUAP del Comune quando ospita un altro apicoltore con un numero di alveari superiore a 10, o più apicoltori indipendentemente dal numero di alveari. Si tratta di laboratorio registrato in DB regionale per attività post-primaria;
- l'apicoltore senza locale utilizza un locale/stabilimento a sé stante, non nell'ambito di un'azienda apistica; in tal caso il responsabile del laboratorio che fornisce il servizio/consente l'uso, deve aver già adempiuto agli obblighi di notifica sanitaria avendo trasmesso la notifica sanitaria alla AULSS con SCIA attraverso il SUAP del Comune. Si tratta di laboratorio registrato in DB regionale per attività post-primaria (caso numero 1 della tabella allegata).

PRODUZIONE PER IMMISSIONE SUL MERCATO / COMMERCIALIZZAZIONE

L'apicoltore, in quanto allevatore di api, deve rispettare le normative che disciplinano l'allevamento degli animali, compresa l'iscrizione e l'aggiornamento nella BDA, la salute, il benessere degli animali, l'utilizzo dei farmaci e dei mangimi/alimenti per gli animali. Inoltre, in quanto immette sul mercato come alimenti i prodotti ottenuti dai suoi alveari è un OSA e deve rispettare le normative in materia di sicurezza alimentare, tra cui il regolamento (CE) n. 178/2002 e il regolamento (CE) n. 852/2004 che contengono i principi e le disposizioni di igiene generali, e i regolamenti che stabiliscono i limiti di contaminazione microbiologica, chimica, e fisica (compresa la radioattività), che disciplinano l'utilizzo di materiali idonei al contatto con gli alimenti, l'etichettatura dei prodotti, la rintracciabilità, ecc. In linea generale, l'apicoltore-

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



OSA deve notificare all'AULSS ai fini della registrazione nel DB regionale: le sue generalità, quale/i attività svolge, dove la svolge.

Al fine di semplificare, per alcuni apicoltori-OSA, la procedura amministrativa di notifica del locale/laboratorio, la giunta regionale ha previsto nella DGR 394/2020, Allegato A, punto 3.1.a.1 che **l'apicoltore** che utilizza come laboratorio un locale ubicato nella propria azienda e smiela/lavora esclusivamente i suoi melari/telai (l'attività è considerata produzione primaria) inserendo "SI" alla voce "laboratorio di smielatura" della BDA, **ottempera anche all'obbligo di notifica sanitaria** all'AULSS. In questo caso l'AULSS, accedendo alla BDA, acquisisce direttamente i dati ivi contenuti per programmare i controlli ufficiali. In questo caso l'apicoltore-OSA non è tenuto a trasmettere ulteriore notifica sanitaria all'AULSS con SCIA per il tramite del SUAP. In questo laboratorio registrato in BDA, l'apicoltore-OSA può smielare al massimo 10 melari di un altro apicoltore (ospitato) e questa attività viene ancora considerata produzione primaria (caso numero **6** della tabella allegata).

L'apicoltore-OSA può anche smielare e lavorare i prodotti dei suoi alveari per l'immissione in commercio in un laboratorio registrato in DB regionale, ubicato al di fuori della sua azienda (caso numero **8** della tabella allegata). Tale laboratorio registrato in DB regionale può essere un locale a sé stante, ad es. ad uso "collettivo" (caso numero **8** della tabella allegata) oppure ubicato in un'altra azienda apistica e vi vengono smielati melari o lavorati prodotti provenienti da diversi apicoltori (caso numero **7** della tabella allegata). In ogni caso le lavorazioni sono considerate attività/produzione in fase post primaria. In questi casi, l'apicoltore deve indicare nel proprio "manuale" di autocontrollo che l'attività di smielatura viene svolta fuori dalla propria azienda e terrà la registrazione, volta per volta, di ogni lavorazione effettuata (data, numero di lotto per garantire la tracciabilità, eventuali problemi insorti, tipologia e n. lotto di materiale utilizzato per il confezionamento ecc.).

Nel caso in cui un apicoltore decida di svolgere parte del processo di smielatura nel proprio laboratorio aziendale (produzione primaria) e concludere il confezionamento presso il laboratorio esterno registrato in DB regionale (fase successiva alla produzione primaria), deve indicare "SI" nella BDA per registrare in BDA il suo laboratorio (caso numero **6** della tabella allegata) inoltre descrive nel suo manuale di autocontrollo le attività che effettua al di fuori dell'azienda (post-primarie), oltre a quelle che effettua in azienda (produzione primaria), di cui tiene le registrazioni.

PRECISAZIONI

- Gli apicoltori-OSA devono tenere nota delle attività svolte e dei problemi insorti per le produzioni degli alimenti sia nell'ambito della produzione primaria (es. utilizzo di mangimi/alimentazione supplementare, farmaci o altri prodotti, attrezzature, esecuzione di analisi, ecc.) sia di quella post-primaria (rottura di strumentazione o attrezzatura, processi avvenuti in maniera scorretta, ecc.). Le registrazioni possono essere tenute in formato cartaceo o digitale. Ogni apicoltore-OSA deve essere in possesso di un "manuale" o analogo strumento al quale riferirsi per applicare le prassi igieniche corrette sia nella produzione primaria che nelle fasi successive (ad esempio: se avvengono al di fuori dell'azienda: trasporto, maturazione, confezionamento/invasettamento, deposito, vendita; se avvengono in azienda: lavorazione e/o trasformazione di prodotti primari). Le Associazioni di apicoltori possono fornire ai propri iscritti dei documenti utili per la gestione dell'autocontrollo

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



anche nelle fasi successive alla produzione primaria, sotto forma di “manuali” o di indicazioni operative; tali documenti possono essere redatti anche avvalendosi della collaborazione/supporto dei Servizi Veterinari delle AULSS e degli enti del Servizio Sanitario, quali gli Istituti Zooprofilattici.

- Come precisato nella nostra nota prot. n. 213867 del 29/05/20 (“DGR 394/2020. Chiarimento in relazione alla notifica ai fini della registrazione di aziende apistiche e stabilimenti di smielatura e lavorazione del miele”), l’attività di smielatura, comprese le fasi di maturazione e confezionamento del miele, svolta dall’apicoltore nell’ambito della propria azienda apistica è considerata “produzione primaria”, indipendentemente dal numero di alveari posseduti dall’apicoltore e di suoi melari smielati.
- Ai fini della notifica sanitaria relativa all’attività di smielatura, per l’apicoltore che intende smielare in locali della propria azienda, è sufficiente che in BDA venga inserito “SI” nell’apposita voce “laboratorio di smielatura”, prima di iniziare l’attività di smielatura in tale locale; la notifica/inserimento della voce “SI” va fatta una volta sola (*una tantum*).
- Considerato che il censimento annuale in BDA deve essere effettuato entro il 31/12/2020 e che la DGR 394/2020 è stata adottata nel corso dell’anno 2020, a censimento 2019 avvenuto, si ritiene che, per l’anno corrente, l’aggiornamento del dato relativo al laboratorio di smielatura in BDA, possa essere effettuato contestualmente all’aggiornamento del censimento 2020 entro il 31/12/2020; una volta che è stata inserita la voce “SI” non è necessario ripetere l’operazione per gli anni successivi se non avvengono modifiche.
- La fattispecie indicata al punto 2.2. lettera c) allegato A della DGR 394/2020, riguarda il caso dell’apicoltore (OSA o per autoconsumo) che ha fino a 10 alveari produttivi e che, privo di attrezzatura presso la propria azienda, utilizza locali ed attrezzature messi a disposizione da altro apicoltore, presso l’azienda di quest’ultimo: tale attività viene considerata ancora “produzione primaria” per il primo apicoltore, il quale deve scrivere “NO” alla voce “laboratorio di smielatura” della BDA, mentre il secondo apicoltore (che mette a disposizione locali e attrezzatura) non è tenuto ad effettuare la notifica sanitaria tramite SUAP del Comune per tale attività (concessione temporanea del laboratorio a terzi) quando è limitata alla concessione in disponibilità ad un solo altro apicoltore che ha al massimo di 10 alveari; l’apicoltore che mette a disposizione i locali deve però aver inserito “SI” nell’apposita voce “laboratorio di smielatura” in BDA.
- Nel caso in cui in un locale/stabilimento, ubicato nel contesto di un’azienda apistica, comprese le sale di smielatura collettive ubicate presso un’azienda apistica, venga effettuata la smielatura di melari provenienti da altre aziende apistiche (più di una o anche solo un’altra ma che possiede più di 10 alveari produttivi) il locale/stabilimento va registrato nel DB regionale e quindi notificato all’AULSS con SCIA per il tramite del SUAP, in quanto considerata attività post-primaria.
- Un locale/stabilimento autonomo, comprese le sale di smielatura collettive, in cui si effettuano attività di smielatura, invasettamento, deposito ecc. va registrato in DB regionale e quindi notificato all’AULSS con SCIA per il tramite del SUAP, in quanto lo svolgimento di queste attività al di fuori dell’azienda apistica è considerata una fase post-primaria.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



- Gli apicoltori-OSA che per la smielatura si avvalgono di un laboratorio esterno alla loro azienda apistica (ivi comprese le sale collettive), quindi si tratta di attività post-primaria, non devono indicare tale attività in BDA, né notificarla alla AULSS. La registreranno nel proprio sistema di autocontrollo. Quindi metteranno NO nella voce “laboratorio di smielatura” in BDA e il veterinario che effettua il controllo ufficiale valuterà l’autocontrollo e la corretta registrazione dello stabilimento ove vengono effettuate le attività post-primarie.
- Tutte le attività che prevedono l’ulteriore lavorazione o la trasformazione del miele e dei prodotti dell’apiario (es. produzione di prodotti dolciari a base di miele, idromele, aceto di miele), anche se svolte nella propria azienda apistica, sono attività post-primarie e pertanto vanno registrate nel DB regionale previa notifica all’AULSS con SCIA per il tramite del SUAP secondo la procedura prevista dalla DGR n. 394/2020 - allegato A, paragrafo 3.1.a.1., punto 14 dell’elenco puntato.
- Gli apicoltori-imprenditori agricoli che aderiscono al progetto “Piccole Produzioni Locali – PPL venete”, devono frequentare i corsi di formazione specifici previsti dalla disciplina sulle PPL, richiedere ed ottenere il parere favorevole da parte dell’AULSS previo sopralluogo, iscriversi al sito web “pplveneto.it” e alla fine trasmettere la notifica all’AULSS con le modalità di cui alla disciplina regionale di settore (DGR 1248/2020, Allegato A). A tal riguardo, si comunica che, per un mero errore materiale, nell’Allegato A alla DGR 1248 del 01/09/2020, la Scheda tecnica A3 presenta un rifiuto. Pertanto, nelle more della revisione di tale DGR, si precisa che nella Scheda tecnica A3 dell’Allegato A, la frase “L’imprenditore agricolo può destinare alla produzione di “PPL venete” i prodotti primari ottenuti dai suoi alveari.” è da intendersi integrata come segue: **“L’imprenditore agricolo può destinare alla produzione di “PPL venete” tutti i prodotti primari ottenuti dai suoi alveari (miele, pappa reale, propoli) e i prodotti lavorati/trasformati ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api; tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.”**

Ai fini di maggior chiarezza, si allega alla presente una tabella di sintesi di quanto sopra esplicitato.

Distinti saluti.

UNITA' ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Il Direttore
- dr. Michele Brichese-

Responsabili dell'istruttoria:

dott.ssa Alessandra Luisa Amorena – tel. 041-2791337; E-mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

dott.ssa Laura Favero - tel. 041-2791569; E-mail: laura.favero@regione.veneto.it

Segreteria: tel. 041-2791304

copia cartacea composta di 6 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da BRICHESI MICHELE, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it

TABELLA DI SINTESI – APICOLTORI E ATTIVITA DI SMIELATURA

	FINALITA DELL'ATTIVITA' E DESTINAZIONE DELL'ALIMENTO	UBICAZIONE LOCALE IN CUI AVVIENE LA LAVORAZIONE	FASE DELLA PRODUZIONE	IN BDA voce AUTOCONSUMO o COMMERCIALIZZAZIONE	INDICARE IN BDA voce "LABORATORI O DI SMIELATURA" per registrare il laboratorio in BDA	IN BDA voce "LABORATORIO DI SMIELATURA" Ottempera alla notifica sanitaria il laboratorio è registrato in BDA	NOTIFICA SANITARI A con SCIA tramite SUAP per registrare il locale nel DB regionale *	NOTE
1	LABORATORIO/LOCALE DI LAVORAZIONE a sé stante (di un singolo operatore, di un'associazione, collettivo, di una ditta ecc.)	Al di fuori di un'azienda apistica	Tutte le fasi che si svolgono presso il laboratorio sono post-primarie	=	=	=	SI	Non ci sono limiti sul numero di apicoltori conferenti/utilizzatori o alveari posseduti dai conferenti/utilizzatori e prodotti processati nel laboratorio
2	Apicoltore che alleva api e ne ricava alimenti esclusivamente per <u>AUTOCONSUMO con locale/laboratorio</u> (si considera compatibile con l'autoconsumo la produzione/smielatura di un numero massimo di 10 alveari	presso l'apicoltura o l'abitazione dell'apicoltore	Produzione primaria	AUTOCONSUMO	SI (facoltativo)	L'apicoltore per esclusivo autoconsumo non è tenuto alla notifica sanitaria	NO	Tutti i prodotti alimentari ottenuti dalle api sono consumati esclusivamente nell'ambito familiare

	propri e 10 di altro operatore che alleva per autoconsumo)							
3	Apicoltura con produzione alimenti esclusivamente per AUTOCONSUMO <u>senza locale/laboratorio</u> (si considera compatibile con l'autoconsumo un numero massimo di 10 alveari)	presso altro apicoltore che alleva per autoconsumo (si considera compatibile con l'autoconsumo un numero massimo di 10 alveari)	Produzione primaria	AUTOCONSUMO	NO	Né l'ospitante, né l'ospitato è tenuto alla notifica sanitaria	Né l'ospitante e, né l'ospitato è tenuto alla notifica sanitaria	Fino a 10 alveari possono essere smielati presso altro apicoltore (ospitante) che alleva per autoconsumo e non è tenuto a fare la notifica sanitaria tramite SUAP del Comune alla ASL
4	Apicoltura con produzione alimenti esclusivamente per AUTOCONSUMO <u>senza locale/laboratorio</u> (si considera compatibile con un numero massimo di 10 alveari)	presso un altro apicoltore che alleva e produce alimenti per commercializzarli che quindi è un OSA e che ospita solo un apicoltore con massimo 10 alveari	Produzione primaria	AUTOCONSUMO	NO l'ospitato; SI l'ospitante	L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria (esclusione per l'autoconsumo); SI, per l'ospitante	L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria; L'ospitante e non è tenuto alla notifica sanitaria se ospita un altro apicoltore con massimo 10 alveari	Fino a 10 alveari possono essere smielati presso altro apicoltore (ospitante) che alleva per commercializzare i suoi prodotti e non è tenuto a fare la notifica sanitaria tramite SUAP del Comune alla ASL (si considera per entrambi produzione primaria)

5	<p>Apicoltura con produzione alimenti esclusivamente per AUTOCONSUMO <u>senza locale/laboratorio</u> (si considera compatibile con un numero massimo di 10 alveari)</p>	<p>presso un altro apicoltore che alleva e produce alimenti per commercializzarli che quindi è un OSA e che ospita più apicoltori</p>	<p>Produzione primaria per l'ospitato; Produzione post primaria per l'ospitante;</p>	<p>AUTOCONSUMO</p>	<p>NO l'ospitato; SI l'ospitante</p>	<p>L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria (esclusione per l'autoconsumo); NO, per l'ospitante</p>	<p>L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria; L'ospitante è tenuto alla notifica sanitaria se ospita altri due o più apicoltori nel suo laboratorio</p>	<p>L'apicoltore ospitante che alleva per commercializzare i suoi prodotti, è tenuto a fare la notifica sanitaria tramite SUAP del Comune alla ASL (per lui è produzione post primaria)</p>
6	<p>Apicoltura con produzione alimenti (OSA) per CESSIONE E COMMERCIALIZZAZIONE CON LABORATORIO in azienda/propri locali per smielare propri melari (senza limiti nel numero di alveari)</p>	<p>presso l'azienda apistica</p>	<p>Produzione primaria è fino all'invasettamento se tutte le attività avvengono nel contesto dell'azienda apistica</p>	<p>PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE</p>	<p>SI</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>Smiela/lavora esclusivamente il suo prodotto e quello di altro apicoltore con massimo 10 alveari (sia che l'altro apicoltore autoconsumi sia che commercializzi)(si considera per entrambi produzione primaria)</p>

7	<p>Apicoltura con produzione alimenti per CESSIONE E COMMERCIALIZZAZIONE CON LABORATORIO in azienda/propri locali ad uso anche di altri apicoltori</p>	<p>presso l'azienda apistica</p>	<p>Produzione primaria è fino all'arrivo dei melari al laboratorio; le fasi che si svolgono presso il laboratorio sono post-primarie</p>	<p>PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE</p>	<p>SI</p>	<p>SI</p>	<p>SI</p>	<p>Non ci sono limiti sul numero di apicoltori né di alveari</p>
8	<p>Apicoltura con produzione alimenti (OSA) per CESSIONE E COMMERCIALIZZAZIONE senza laboratorio</p>	<p>Al di fuori di un'azienda apistica</p>	<p>Produzione primaria è fino all'arrivo dei melari al laboratorio</p>	<p>PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE</p>	<p>NO</p>	<p>=</p>	<p>Il laboratorio deve essere già registrato in DB regionale. L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria</p>	<p>Non effettua smielatura presso l'azienda apistica ma deve smielare presso un laboratorio registrato post-primario. Se ha meno di 10 alveari può smielare presso laboratorio in produzione primaria di altro apicoltore-OSA (cfr punto 6)</p>

*nel modulo della notifica sanitaria si deve spuntare la voce: "produzione, trasformazione, confezionamento di prodotti di origine animale"