

**Allegato D al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/2

**“Sistema integrato controllo – prodotti dell’apicoltura”****Premessa**

In generale, il sistema integrato di controllo potrà essere applicato esclusivamente a produttori che lavorano e commercializzano miele di produzione propria o, comunque, proveniente anche da apicoltori che accettano di sottoporsi al presente sistema integrato di controlli.

**Autocontrollo**

Non si applica alla produzione primaria (bottinatura), ma a tutte le fasi successive di lavorazione del miele.

**Controllo Ufficiale**

L’UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

**Normativa di riferimento**

- L. 283/1962 – Disciplina igienica della produzione e delle vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.P.R.327/1980 – Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Reg 2377/90/CEE - Limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) N. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- D. L.vo 179/2004 - Attuazione della Dir. 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele
- Reg. 852/2004/CE - Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- D.Lvo 158/2006 - Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
- D.Lvo 193/2006 - Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Piano Nazionale Residui

**Piano di controllo e campionamento**

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all’associazione o cooperativa. L’eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell’attestazione di sistema, in quest’ultimo caso, comporterà la sospensione dell’intera cooperativa / associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

### **Parametri da verificare**

Vengono di seguito indicati i parametri che possono essere verificati sui campioni prelevati in fase di sopralluogo, inerenti il presente progetto.

Si tratta sia di parametri previsti dalla normativa vigente sia di altri parametri che si ritiene possano contribuire a valorizzare il prodotto.

I seguenti parametri, previsti dalla normativa vigente, potranno essere verificati anche al fine di confermare la conformità delle determinazioni effettuate in sede di autocontrollo aziendale, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

- Idrossimetilfurfurale (HMF) – limite < 20 ppm (al momento dell'immissione sul mercato e ove non sia previsto dalla normativa vigente un limite inferiore)
- Umidità – limite < 18 %
- Analisi pollinica (verificare origine locale del miele)

Al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto potrà essere effettuata la seguente determinazione:

- Filth test: il filth test è una analisi quali-quantitativa che consente di rilevare la presenza di eventuali sostanze estranee. E' un indice della pulizia e dell'attenzione posta dall'operatore nel prevenire la contaminazione del prodotto nelle diverse fasi di lavorazione. E' un'analisi che si esegue sul prodotto confezionato o pronto per il confezionamento.

### **Sopralluogo**

In fase di sopralluogo dovranno verificare i seguenti punti:

- presenza di prodotti dell'alveare esclusivamente di produzione propria o proveniente da produttori aderenti al progetto Alimentinsalute (verifica documentazione fiscale)
- corretta registrazione dei trattamenti eseguiti
- verifica dati autocontrollo

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, per quanto possibile, in concomitanza con il prelievo di campioni per l'autocontrollo aziendale, come da calendario preventivamente comunicato all'UCSA.

Durante il sopralluogo verranno prelevati campioni in doppio per verificare la concordanza delle risultanze analitiche dell'autocontrollo con quelle effettuate presso i laboratori ufficiali, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

Verranno altresì effettuati dei campioni conoscitivi per la verifica di parametri previsti dalla normativa in vigore o individuati nel presente protocollo al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto.