



30 novembre 2020 – ore 09:30

c/o CoNaProA – Vairano Patenora /(CE)

LA TRACCIABILITA' DEL MIELE

con

Prof. Emilio Caprio

Università degli Studi di Napoli «Federico II»
Dipartimento di Agraria
Professore di Apicoltura



AIACeNa
Associazione Interprovinciale Apicoltori
Casertani e Napoletani

PER INFORMAZIONI

d.ssa Sonia Petrarca

info@eApis.it – oppure 379 1835729

www.volape.it – www.eApis.it



Evento realizzato con il contributo del
Reg.UE 1308/13 - Campania 2020
Azione a.2.1

**NOI PRODUCIAMO
ALIMENTO**

ABBIAMO OBBLIGO MORALE E DI LEGGE

**DI GARANTIRNE
SALUBRITA' – REGOLARITA' – TRASPARENZA**

**INDIPENDENTEMENTE
SE PRODUCIAMO 100 KG O 1000 QUINTALI**

SU QUESTO NON E' POSSIBILE TRANSIGERE

TRACCIABILITÀ: processo che segue il prodotto da

tracking

MONTE



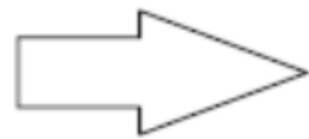
VALLE

Tracciare significa stabilire quali informazioni devono essere identificate e quindi lasciare una traccia.

RINTRACCIABILITÀ: processo che segue il prodotto da

tracing

VALLE



MONTE

Rintracciare significa stabilire lo strumento tecnico più idoneo a ricostruire queste tracce.

... è evidente che non ci può essere rintracciabilità senza tracciabilità...!

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Libro bianco sulla sicurezza alimentare CAPITOLO 2: PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE – punto 10

Reg. 178/2002 (CE) Ha come scopo la definizione di principi atti a tutelare la salute pubblica relativamente agli alimenti e il riavvicinamento delle normative nel campo della sicurezza alimentare negli stati membri, per permettere la libera circolazione degli alimenti, in totale trasparenza e nel rispetto di regole comuni

Obbligo della rintracciabilità “degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”

(art. 18, par. 1 regolamento (CE) n. 178/2002)

Accurato sistema di controllo mediante raccolta e trasmissione di determinate informazioni ricostruire e seguire il percorso di un un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

(art. 3, par. 15 e art. 18, par. 1 del regolamento (CE) n. 178/2002)

Campo di applicazione TUTTE le fasi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione sia degli alimenti, sia dei mangimi, sia di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un

mangime **TUTTE** le fasi della catena alimentare, a partire dalla produzione primaria del prodotto, fino al magazzinaggio, al trasporto e alla vendita al consumatore finale

(art. 3, par. 16 regolamento (CE) n. 178/2002) del regolamento (CE) n.178/2002

SOGGETTI OBBLIGATI obbligo della rintracciabilità per **tutti** gli operatori del settore alimentare e di quello dei mangimi in modo da renderlo applicabile a tutte le categorie di alimenti e di mangimi ... tutti i soggetti (pubblici e privati) della filiera che producono, trasformano e commercializzano prodotti alimentari o mangimi primari (e quelli successivamente ottenuti) e che assumono la responsabilità di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa da essi controllata **(art. 3, parr. 2, 3, 5, 6 del regolamento (CE) n. 178/2002)**

... alcune definizioni

Alimento: non è più tale alla fine del processo produttivo ma lo è già quando è destinato ad essere ingerito da un essere umano (latte appena munto è alimento)

Impresa alimentare: non è più quella che trasforma o confeziona una materia prima ma lo è anche quella che la produce, quindi anche l'allevamento

Operatore del settore alimentare: non più solo colui che produce l'alimento anche nella sua nuova accezione del termine, ma colui che deve garantire il rispetto della legislazione alimentare nell'impresa stessa

da dove parte la rintracciabilità???

... dai considerando del regolamento n. 178/2002: “Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo a partire dalla produzione primaria inclusa” (considerando n. 12) “... per tale motivo occorre prendere in considerazione la produzione, la trasformazione, il trasporto e la distribuzione dei mangimi con i quali vengono nutriti gli animali destinati alla produzione alimentare” (considerando n. 13) “ ... per lo stesso motivo occorre prendere in considerazione altre pratiche e mezzi di produzione agricoli a livello di produzione primaria e i loro effetti potenziali sulla sicurezza generale degli alimenti” (considerando n. 14)

identificare a monte l’azienda da cui il prodotto che interessa proviene (fornitore precedente) identificare a valle l’azienda alla quale il prodotto che interessa è stato fornito (acquirente successivo)

“un passo indietro – un passo avanti”

... in definitiva si deve essere in grado di identificare da chi (rintracciabilità “a monte”) e a chi (rintracciabilità “a valle”) è stato fornito il prodotto che interessa

RINTRACCIABILITA' INTERNA NON OBBLIGATORIA, MA CONSIGLIABILE

TRACCIABILITA' ... non solo un obbligo di Legge

... prima stretta relazione luogo di produzione -
luogo di vendita ... rapporto diretto produttore - consumatore

... oggi agricoltura anonima ... materie prime prelevate dove è più conveniente farlo...
il consumatore non conosce né l'origine degli alimenti ... né le imprese produttrici ...

problemi di fiducia e di conoscenza

... alimentati dalle recenti emergenze sanitarie

... sempre maggiori esigenze e maggiore attenzione a
problematiche sulla qualità e sicurezza degli alimenti

... riconquista (ove possibile) del rapporto perduto con il
produttore

... ricostruire l'identità, la storia e l'origine degli alimenti identificazione documentata dei flussi materiali e di tutte le operazioni
che concorrono alla formazione del prodotto finito

LOTTO

STRUMENTO DELLA TRACCIABILITA'

Una definita quantità di un “materiale” (materia prima, materiale di confezionamento, prodotto) che sia stato ottenuto in un processo o in una serie di processi in modo tale da poterlo considerare omogeneo. Per completare certe fasi di fabbricazione, può essere necessario dividere un lotto in un certo numero di sublotti, che poi verranno riuniti a formare il lotto finale omogeneo. Nel caso di produzione in continuo, il lotto deve corrispondere ad una frazione definita della produzione, che deve essere omogenea. •

NUMERO DI LOTTO

Un lotto deve essere identificato in modo specifico da una combinazione distintiva di numeri e/o lettere.

MIELE MILLEFIORI

RACCOLTA MELARI

TRASPORTO MELARI

STOCCAGGIO MELARI

DISOPERCOLATURA

CENTRIFUGAZIONE

FILTRAGGIO

MATURAZIONE

INVASETTAMENTO

STOCCAGGIO

DISTRIBUZIONE

REGISTRO LOTTO DI PRODUZIONE				26052021	Tipologia	MIELE MILLEFIORI	LABORATORIO U150095CE000302							
ANNO	2019	Scheda n°	1	Lotto										
Azienda Apistica XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				P.IVA o AUTOCONSUMO		XXXXXXXXXX				CUA XXXXXXXXXXXX				

CARICO			SCARICO			kg 25		1000 g		500 g		250 g		Mat	
Nr.Prog.	Data	Provenienza	Data	Destinazione	U.R.	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Nr	Kg
xx	26 05	Apiario xxxxxxxxxxxx			17,5									1	400
xx + 1	26 05 + 10 gg	26052021 Mat 1	xx + 1	26052021		4	100	200	200	200	100				400
			30 07	Fatt xx del xx/xx/xx		4	100								
			28 08	Vendita Diretta				100	100	100	50				
			15 09	Fatt xx del xx/xx/xx				100	100	80	40				
			10 11	Autoconsumo						20	10				

FIRMA INCARICATO				FIRMA APICOLTORE			
------------------	--	--	--	------------------	--	--	--

Il processo di lavorazione all'interno del laboratorio consortile, come da Piano di Autocontrollo, deve intendersi ultimato con il confezionamento del miele che comprende anche le fasi di etichettatura e sigillatura dei contenitori

Riferimenti normativi Reg. UE 178/2002 - Reg.UE 853/2004	DOCUMENTO ELABORATO DA GRUPPO APISTICO PARITETICO VOLAPE	Procedura di Autocontrollo PAVm03 - rev.03 nov 2018
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

MIELE GENERICO

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

MATURAZIONE

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

MATURAZIONE

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

MATURAZIONE

MISCELAZIONE
INVASETTAMENTO

STOCCAGGIO
DISTRIBUZIONE

REGISTRO LOTTO DI PRODUZIONE

ANNO	2019	Scheda n°	2	Lotto	15062021	Tipologia	MIELE LUPINELLA	LABORATORIO	U150095CE000302
Azienda Apistica					P.IVA o AUTOCONSUMO		CUA		

CARICO			SCARICO		kg 25		1000 g		500 g		250 g		Mat		
Nr.Prog.	Data	Provenienza	Data	Destinazione	U.R.	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Nr	Kg
xx	15 06	Apiario xxxxxxxxxx			17,5									1	600

	FIRMA INCARICATO	FIRMA APICOLTORE	
--	------------------	------------------	--

Il processo di lavorazione all'interno del laboratorio consortile, come da Piano di Autocontrollo, deve intendersi ultimato con il confezionamento del miele che comprende anche le fasi di etichettatura e sigillatura dei contenitori

REGISTRO LOTTO DI PRODUZIONE				20092021	Tipologia	MIELE	LABORATORIO U150095CE000302
ANNO	2019	Scheda n	4	Lotto			
Azienda Apistica XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				P.IVA o AUTOCONSUMO		XXXXXXXXXX	CUA XXXXXXXXXXXX

CARICO			SCARICO			kg 25		1000 g		500 g		250 g		Mat	
Nr.Prog.	Data	Provenienza	Data	Destinazione	U.R.	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Nr	Kg
xx	20 09	2 15062021			17,5									2	600
xx	20 09	3 10082021			17,5									2	400
xx	30 09	4 20092021	30 09	4 20092021	17,5	40	1000							2	1000
			12 12	Fatt xx del xx/xx/xx	17,5	40	1000								

	FIRMA INCARICATO		FIRMA APICOLTORE
Il processo di lavorazione all'interno del laboratorio consortile, come da Piano di Autocontrollo, deve intendersi ultimato con il confezionamento del miele che comprende anche le fasi di etichettatura e sigillatura dei contenitori			

Riferimenti normativi Reg. UE 178/2002 - Reg.UE 853/2004	DOCUMENTO ELABORATO DA GRUPPO APISTICO PARITETICO VOLAPE	Procedura di Autocontrollo PAVm03 - rev.03 nov 2018
-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

REGISTRO LOTTO DI PRODUZIONE

ANNO	2019	Scheda n°	3	Lotto	10082021	Tipologia	MIELE GIRASOLE	LABORATORIO	U150095CE000302	
Azienda Apistica				P.IVA o AUTOCONSUMO			CUA			

CARICO			SCARICO			kg 25		1000 g		500 g		250 g		Mat	
Nr.Prog.	Data	Provenienza	Data	Destinazione	U.R.	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Nr	Kg
xx	10 08	Apiario xxxxxxxxxxxx			17,5									1	400
			xx	4 20092021	17,5									1	400
/															

 FIRMA
 INCARICATO

FIRMA APICOLTORE

Il processo di lavorazione all'interno del laboratorio consortile, come da Piano di Autocontrollo, deve intendersi ultimato con il confezionamento del miele che comprende anche le fasi di etichettatura e sigillatura dei contenitori

 Riferimenti normativi
 Reg. UE 178/2002 - Reg.UE 852/2004

DOCUMENTO ELABORATO DA
GRUPPO APISTICO PARITETICO VOLAPE

 Procedura di Autocontrollo
 PAVm03 - rev.03 nov 2018

MIELE EXTRAZIENDALE

ACCREDITAMENTO FORNITORE

APPROVVIGIONAMENTO
ACCETTAZIONE

STOCCAGGIO

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

RACCOLTA MELARI
TRASPORTO MELARI
STOCCAGGIO MELARI

MATURAZIONE

MATURAZIONE

DISOPERCOLATURA
CENTRIFUGAZIONE
FILTRAGGIO

MATURAZIONE

TERMOTRATTAMENTO (eventuale)

MISCELAZIONE

INVASETTAMENTO

STOCCAGGIO

DISTRIBUZIONE

REGISTRO LOTTO DI PRODUZIONE				30092021	Tipologia	MIELE ACACIA	LABORATORIO U150095CE000302
ANNO	2019	Scheda n°	5	Lotto			
Azienda Apistica XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				P.IVA o AUTOCONSUMO		XXXXXXXXXX	CUA XXXXXXXXXXXXX

CARICO			SCARICO			kg 25		1000 g		500 g		250 g		Mat	
Nr.Prog.	Data	Provenienza	Data	Destinazione	U.R.	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Pz	Kg	Nr	Kg
xx	30 09	Fatt Acq xx del xx/xx/xx			18	100	2500								
xx	10 10	5 30092021	10 10	5 30092021	18	100	2500	2000	2000	1000	500				
<<			01 12	Fatt xx del xx/xx/xx				2000	2000	1000	500				
/															

	FIRMA INCARICATO	FIRMA APICOLTORE	
--	------------------	------------------	--

Il processo di lavorazione all'interno del laboratorio consortile, come da Piano di Autocontrollo, deve intendersi ultimato con il confezionamento del miele che comprende anche le fasi di etichettatura e sigillatura dei contenitori

Riferimenti normativi Reg. UE 178/2002 - Reg.UE 852/2004	DOCUMENTO ELABORATO DA GRUPPO APISTICO PARITETICO VOLAPE	Procedura di Autocontrollo PAVm03 - rev.03 nov 2018
-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------