

# MIELE

## La produzione primaria

2 Dicembre 2025

**ast**  
PESARO URBINO  
— MARCHE —

DOTT. ANTONIO ANTONINI

S.I.A.P.Z AST PU



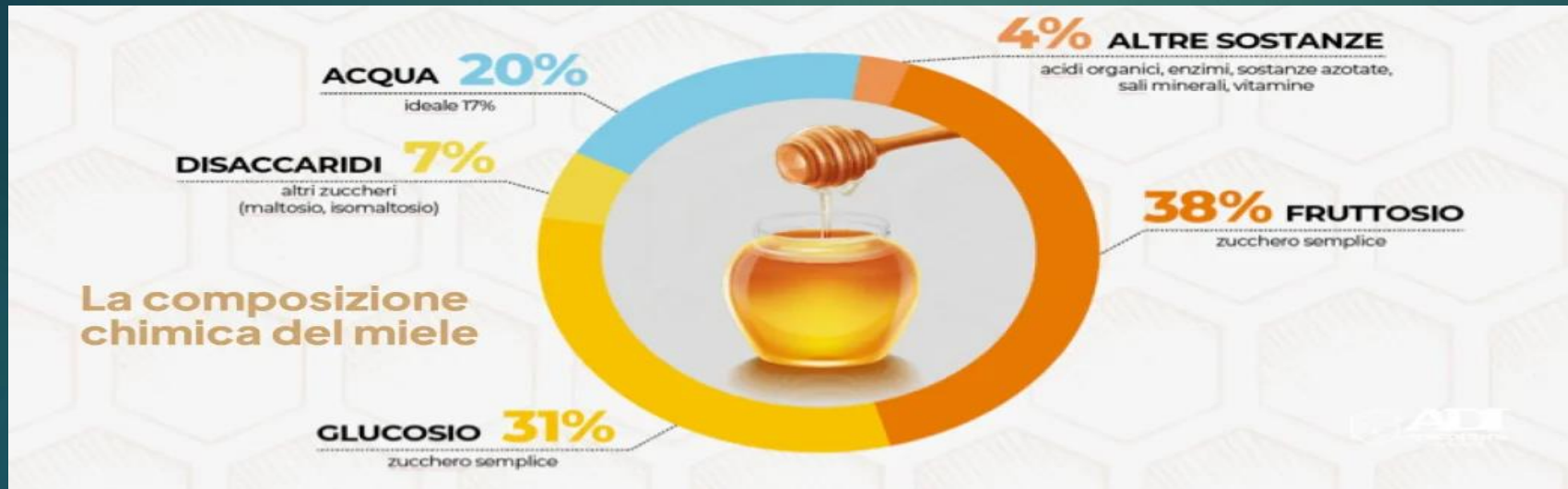
# RIFERIMENTI NORMATIVI

- **Reg. 178/2002**
- **Reg CE n. 852/2004** Requisiti generali
- **Legge 24 Dic. 2004, n 313** (Obbligo di denuncia degli apiai)
- **DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179** Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele
- Decreto interministeriale 4 Dic. 2009 (Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale)
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 2232/2009 (linee guida applicative regionali del Reg. 852/2004- produzione primaria)
- **Reg. n.1069/2009** Sottoprodotti di origine animale.
- **L. regionale 19 Nov 2012, n.33** (disposizioni regionali in materia di apicoltura)
- DM 11 Ago 2014 (Banca Dati Nazionale Apistica)
- D. G. Regionale Marche n.158/2018 (procedure Segnalazione Certificata Inizio Attività degli stabilim. del settore alimentare primario e post-primario.)
- **DDPF Vet e sic. Alimentare n.44 del 19/03/2019** (linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli O.S. apistico, laboratori di smielatura nella produz. primaria )

consente comodato d'uso/affitto del lab. Temporaneo di un altro apicoltore (max 50 arnie tot.)

- **Min. Sal. Prot:0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P** procedure operative per la registrazione dei trattamenti di medicinali veterinari somministrati alle api (apis mellifera)
- Legge regionale 10 feb 2023, n.2- modifiche ed integrazioni alla legge regionale 19 Nov 2012, n.33
- **Nota PF PVSA prot: 0011544 | 18/10/2022 | R-MARCHE | ARS | VSA** «Richiesta chiarimenti sull'inquadramento in produzione primaria e/o post-primaria dell'attività di smielatura, invasettamento, e vendita in locali funzionalmente collegati all'az. Agr.»
- Reg. UE 2017/625 – Controlli ufficiali ed altre attività ufficiali.

**Il miele:** “il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzino o lasciano maturare nei favi dell'alveare. Tale prodotto può essere fluido, denso o cristallizzato.”



La normativa impone come soglia non più del 20% di umidità.

Gli zuccheri nel miele rappresentano più del 95% della sostanza secca

A seconda del tipo di miele il pH oscilla tra 3.4 a 6.1 anche se il valore di pH medio è di 3.9

Contiene inoltre 18 dei 20 amminoacidi tra i quali è prevalente la prolina.

Vitamine	
Tiamina	< 0.006 mg
Riboflavina	< 0.06 mg
Niacina	< 0.36 mg
Acido pantoteico	< 0.11 mg
Piridossina (B <sup>6</sup> )	< 0.32 mg
Acido ascorbico (C)	2.2-2.4 mg

Minerali	
Calcio	4.4- 9.20 mg
Rame	0.003-0.10 mg
Ferro	0.06-1.5 mg
Magnesio	1.2-3.5 mg
Manganese	0.02-0.4 mg
Potassio	13.2-16.8 mg
Sodio	0.0-7.60 mg
Zinco	0.03-0.4 mg

# composizione del miele:

- tenore apparente di zuccheri riduttori, espresso in zucchero invertito; miele di nettare non meno del 65%; miele di melata, solo o con miscela con il miele di nettare, non meno del 60%;
- tenore d'acqua (umidità): in generale non più del 21%; miele di brughiera (Calluna), miele di trifoglio e di corbezzolo non più del 23%;
- tenore apparente di saccarosio: in generale non più del 5%; miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare, miele di acacia, di lavanda non più del 10%;
- tenore di sostanze insolubili in acqua: in generale non più dello 0.1%; miele torchiato non più dello 0.5%;
- tenore in sostanze minerali (ceneri): in generale non più dello 0.6% miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare, non più dell'1%;
- acidità: Normativa – Apicoltura - Unaapi non più di 40 milliequivalenti per kg;
- indice diastatico e tenore di **idrossimetilfurfurale (HMF)** determinati dopo il trattamento e miscela: a) indice diastatico (scala di Shade): a') in generale non meno di 8; a'') miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg, non meno di 3; b) HMF non più di 40 mg/kg;

# DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179

Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.

art.1, comma 2 ,lett.b) varietà di miele- metodo di produzione

- **miele in favo**: miele immagazzinato dalle api negli alveoli di favi da esse appena costruiti non contenenti covata e venduto in favi anche interi con celle opercolate;
- **miele con pezzi di favo**: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
- **miele scolato**: miele ottenuto mediante scoltatura dei favi disopercolati non contenenti covata;
- **miele centrifugato**: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
- **miele torchiato**: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato. (riscaldam. max 45°C)
- Il **miele per uso industriale**: adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che puo':
  - a) avere un gusto o un odore anomali;
  - b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
  - c) essere stato surriscaldato.

## DD PF P Vet e SA n.44 del 19/03/2019

### *Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nella produzione primaria di cui al Reg.852/2004, revoca del DDPF n.169/2012*

Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura devono essere considerate produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dall'azienda.

- ▶ Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- ▶ Non è da considerarsi "produzione primaria" il miele sottoposto a trasformazioni (es. produzione di idromele, pastorizzazione del miele) o il miele che come ingrediente entra a far parte di prodotti composti come miele con frutta secca; miele e propoli, prodotti di pasticceria, ecc., anche se tali operazioni avvengono nell'azienda agricola che produce la materia prima.





# REGISTRAZIONE

art.6, comma 2 Reg. CE 852/2004: l'OSA/OFA « notifica all' A.C. , secondo le modalità prescritte, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento»

## Chi e Come?

- ❑ ALLEVAMENTO FAMILIARE: sino a 10 alveari, si registra direttamente presso il Servizio di Sanità Animale AST (personalmente o per il tramite di associazioni di categoria, oppure sul portale [www.vetinfo.it](http://www.vetinfo.it))
- ❑ ALLEVAMENTO PROFESSIONALE-COMMERCIALE: >10 arnie

Segnalazione Certificata Inizio Attività (**SCIA**) telematica



Sportello Unico Attività Produttive (**SUAP**)

# Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)

## NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

(ART. 6, REG. CE N. 852/2004)

### RELATIVA A:

- Avvio dell'attività (Riquadro 1)
- Subingresso (Riquadro 2)
- Modifica della tipologia di attività (Riquadro 3)
- Cessazione o sospensione temporanea dell'attività (Riquadro 4)

### 1 – AVVIO DELL'ATTIVITA'

#### 1.1. IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO *(Informazione ripetibile nel caso di più stabilimenti)*

Il/la sottoscritto/a Operatore del Settore Alimentare (O.S.A. ex art. 3 p.3 del Reg. CE 178/2002)

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NOTIFICA l'avvio dell'attività:

in sede fissa

senza sede fissa (es. ambulante, broker) per cui indica la sede in cui è possibile effettuare il controllo di documenti e attrezzature

con sede in \_\_\_\_\_ prov. | | | località \_\_\_\_\_

# Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)

## 1.2. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (N.B.: *spuntare tutte le voci pertinenti*)

### Produzione primaria (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi):

- Caccia - Centro di raccolta selvaggina cacciata
- Pesca - Imbarcazioni da pesca
- Raccolta molluschi bivalvi vivi - Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi
- Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione
- Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione
- Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore
- Raccolta di funghi e tartufi
- Raccolta di vegetali spontanei ( esclusi funghi e tartufi)
- Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
- Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano

### Commercio ambulante:

- A posto fisso
- In forma itinerante

### Alimenti di origine animale –registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento):

- Prodotti della pesca - macellazione ed eviscerazione presso aziende di acquacoltura per vendita diretta al consumatore o a dettaglianti della Provincia/province contermini
- Avicoli e/o cunicoli - macellazione presso aziende agricole
- Carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti della pesca - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione
  - Prodotti a base di latte - produzione in impianti non soggetti a riconoscimento
  - raccogliitore di uova (CC) ai sensi del regolamento CE 589/2008 non annesso a stabilimento riconosciuto
  - Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)



**ATTIVITA'**

**POST- PRIMARIA**

Altro: \_\_\_\_\_

**- ALLEVAMENTO**

**- LABORATORIO CON DESTINAZIONE D'USO SPECIFICO**

**- LABORATORIO SENZA DESTINAZIONE D'USO SPECIFICO**

# REGISTRAZIONE

**Cosa?** Quali prodotti?

**DD PF P Vet e SA n.44 del 19/03/2019**

*Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nella produzione primaria di cui al Reg.852/2004, revoca del DDPF n.169/2012*

Allegato: l'apicoltore produttore primario che effettua vendita diretta in azienda di miele invasettato e altri prodotti dell'alveare deve barrare la voce «vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore»



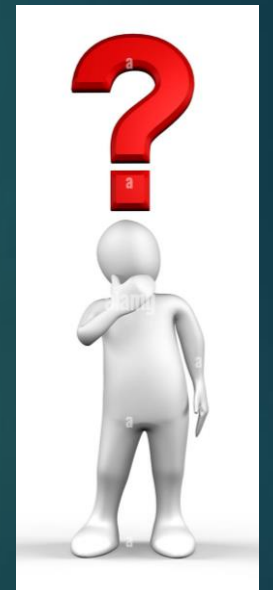
**POLLINE**



**MIELE**



**PAPPA REALE**



# prodotti dell'alveare

**La pappa reale:** è un prodotto secreto fisiologicamente dalle api operaie, utilizzato per nutrire le larve nei primi giorni di vita e l'ape regina per tutta la durata della sua vita. Ha una composizione ricca e complessa (proteine, grassi, zuccheri, sali minerali, vitamine, etc.)

**Il polline:** elemento germinale maschile delle piante superiori, viene raccolto dalle api e utilizzato prevalentemente nell'alimentazione della covata, per il suo contenuto proteico.

**Il propoli:** è un derivato da sostanze resinose emesse in prossimità delle gemme da alcune specie arboree; viene raccolto dalle api, sottoposto all'azione di particolari secrezioni ghiandolari ed utilizzato all'interno dell'alveare per le sue proprietà meccaniche ed antimicrobiche.

**Il veleno:** prodotto da particolari ghiandole possedute dalle api, è una sostanza che viene impiegata a scopo difensivo, mediante inoculazione tramite il pungiglione negli "aggressori". Impiego cosmetico per l'effetto rigenerante della *melittina* (peptide che stimola la produzione di collagene, ac. Jaluronico e fibre elastiche)

**api e le api regine:** l'ape italiana (*Apis mellifera ligustica* Spinola), sciami - nuclei



# riepilogando...

ATTIVITA' DI APICOLTURA				
	PROD. PRIMARIA	PRODUZIONE PRIMARIA COMMERCIALIZZAZIONE		PROD. POST-PRIMARIA
<b>AMBITO DI ATTIVITA'</b>	AUTOCONSUMO PRODUZ. PER USO DOMESTICO PRIVATO	VENDITA A STABILIMENTI DI LAVORAZIONE E DI TRASFORMAZIONE MIELE E ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI DELL'ALVEARE <b>Miele in fusti</b> + AL CONSUMATORE FINALE O A DETTAGLIANTI LOCALI CHE FORNISCONO DIRETTAM. IL CONSUMATORE FINALE		LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE MIELE E ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE + <b>COMMERCIALIZZAZIONE SENZA LIMITI</b>
<b>N. DI ALVEARI CONSENTITO</b>	MAX. 10 ALVEARI	MAX 50 ALVEARI	INDETERMINATO <b>&gt;50 ALVEARI</b>	INDETERMINATO
<b>LOCALE REGISTRATO</b>	NO	<b>SI</b> - LABORAT. DI SMIELATURA E CONFEZIONAMENTO TEMPORANEO	<b>SI</b> - LAB. DI SMIELATURA E CONFEZIONAM. <b>AZIENDALE IN LOCALE CON DESTINAZIONE D'USO SPECIFICA</b>	<b>SI</b> - STABILIMENTO ALIMENTARE REGISTRATO
<b>REQUISITI</b>	NESSUNO	ALL. I Reg. CE 852/04 + SCIA/NIA DGRM 158/18 D.D.P.F. n.44/VSA/2019		All. II Reg.852/04+ SCIA/NIA DGRM 158/18
<b>DOCUMENTI</b>	NO	BUONE PRASSI IGIENICHE (GMP)		H.A.C.C.P.+BUONE PRASSI IGIENICHE
<b>QUALIFICA</b>	ALLEVATORE AMATORIALE (privato)	ALLEVATORE PROFESSIONALE – O.S.A. PRODUZIONE PRIMARIA		O.S.A. PROD. POST-PRIMARIA
<b>NORMATIVE DI RIFERIMENTO</b>  1.2 Tipologia di attività (DGRM 158/18)	DM 4/12/09- DM 12/08/14 REGISTRAZ. IN BDNa L.R. 33/2012 LINEE GUIDA CONTROLLO VARROA	D.lgs 158/06 – <b>Reg. 2019/6</b> DM 4/12/09- DM 12/08/14 REGISTRAZ. IN BDNa NIA – DGRM 158/18 DDPF 44/19 (ALTRO: apicoltura, lab.temporaneo) PRODUZIONE PRIMARIA: vendita diretta di miele. LINEE GUIDA CONTROLLO VARROA	D.lgs 158/06 – <b>Reg. 2019/6</b> DM 4/12/09- DM 12/08/14 REGISTRAZ. IN BDNa NIA – DGRM 158/18 DDPF 44/19 (ALTRO: apicoltura, lab.specifico) PRODUZIONE PRIMARIA: vendita diretta di miele. LINEE GUIDA CONTROLLO VARROA	“ “ “ “ “ “  ☑ Alimenti di O.A. : PRODOTTI DELL'APIARIO -raccolta e lavorazione L.GUIDA CONTROLLO VARROA
<b>REGISTRO TRATTAMENTI</b>	NO	SI		SI (se anche apicoltore)
<b>U.O.</b>	S.A. – S.I.A.P.Z.	S.A. – S.I.A.P.Z.		S.I.A.O.A., (S.A.- SIAPZ se anche apicoltore)

# Requisiti applicabili ai laboratori temporanei

I locali destinati alle operazioni di smielatura, confezionamento e deposito dei prodotti dell'alveare dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- ampiezza adeguata alla capacità produttiva dichiarata dal produttore;
- ben areati ed illuminati nonché mantenuti puliti in modo tale da evitare rischi di contaminazione del prodotto, con accorgimenti atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati e infestanti;
- presenza di servizio igienico anche non contiguo al laboratorio;
- superfici di lavoro in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici;
- almeno un lavabo con erogazione di acqua potabile calda e fredda, fornito di sapone liquido e asciugamani a perdere.



# Requisiti applicabili ai laboratori temporanei GMP

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti condizioni di carattere funzionale:

- I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile i rischi di contaminazione;
- durante le operazioni di smielatura e di confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture in materiali non lavabili oppure devono essere opportunamente protetti con coperture lavabili;
- tutte le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e di manutenzione;
- le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura ed al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da permettere una facile pulizia e, se del caso, disinfezione;
- durante le lavorazioni non devono essere presenti detersivi, disinfettanti o altri prodotti per la pulizia del locale che devono essere collocati in un apposito armadietto o in altro luogo;
- Il miele confezionato, i barattoli e gli altri contenitori vuoti ed i melari devono essere depositati in modo da essere mantenuti in buone condizioni igieniche e di conservazione del prodotto;

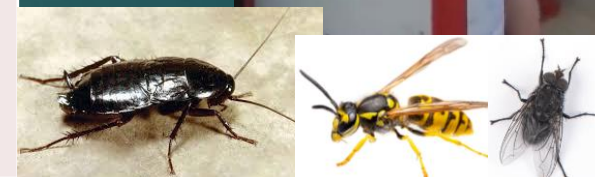


# Reg. 852/2004 All. I parte A, requisiti generali

Requisiti 852	Esempi pratici
<p>I prodotti primari devono essere protetti dalle contaminazioni derivanti da: aria, suolo, acqua, mangimi, fertilizzanti, medicinali veterinari, fitosanitari, biocidi.</p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Posizionamento delle arnie (distanti da fonti di contaminazione)</li><li>- Non poggiare melari a terra</li><li>- Evitare contaminazioni da farmaci e/o sost. Chimiche (vernici)</li><li>- Conservazione dei melari (tarma della cera)</li></ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Non poggiare a terra i melari</li><li>- Filtrare il miele</li><li>- Verificare pulizia ed integrità dei vasetti</li><li>- Conservare in ambiente idoneo</li><li>- Umidità del miele(acqua libera)&lt;18% lavorare telaini opercolati per i 2/3, prova del gocciolamento etc.</li></ul>
<p><b>Salute e benessere degli animali</b> Prevenire propagazione di malattie contagiose trasmissibili</p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Buone pratiche apistiche (nutrizione e trattamenti antiparassitari)</li><li>- Acquisto fogli cerei da fornitori qualificati</li></ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Evitare contaminazione del prodotto miele (alimento microbiologicamente stabile)</li></ul>
<p><b>Impianti e attrezzature puliti e se del caso disinfettati</b></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pulizia periodica delle arnie(regolare ricambio della cera)</li></ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pulizia prima e dopo il ciclo di lavorazione(acqua potabile bollente)</li></ul>
<p><b>Gestire rifiuti e sostanze pericolose</b></p>	<p><b>In apiario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Api morte e sottoprodotti, incenerimento o interrimento in deroga al 1069/2009</li><li>- Farmaci scaduti o residui- ditte autorizzate o presso farmacie</li></ul> <p><b>In laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Raccolta differenziata, solido urbano</li></ul>

# Reg. 852/2004 All. I parte A, requisiti generali

Requisiti 852	Esempi pratici
<b>Personale formato, in buona salute</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Attestati corsi di formazione</li><li>- Abbigliamento idoneo</li><li>- Ferite non esposte (cerotti o fasciature)</li><li>- Esclusi in caso di sintomatologia di malattie trasmissibili</li></ul>
<b>Lotta agli animali indesiderati</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Manutenzione dei locali per limitare fessure-aperture</li><li>- Applicazione di reti anti-insetto e trappole/esche.</li></ul>
<b>Conservazione delle registrazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materiali (fogli cerei e moca)</li><li>- Mangimi somministrati</li><li>- Medicinali: vedi «procedure per la registrazione dei trattamenti di medicinali veterinari»</li></ul> <p><b>Min. Sal. Prot:0016796-11/07/2022-DGSAF-MDS-P</b></p>





**GRAZIE  
PER  
L'ATTENZIONE**

Dott. Antonio Antonini

S.I.A.P.Z. AST PU