

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 "LABORATORIO 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 propri e 10 di altro operatore che alleva per autoconsumo)	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
3	Apicoltura con produzione alimenti esclusivamente per <u>AUTOCONSUMO 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, 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 <u>AUTOCONSUMO 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 (considera per entrambi produzione primaria)

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 "LABORATORIO 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 SANITARIA con SCIA tramite SUAP per registrare il locale nel DB regionale *	NOTE
5	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 più apicoltori	Produzione primaria per l'ospitato; Produzione post primaria per l'ospitante;	AUTOCONSUMO	NO l'ospitato; SI l'ospitante	L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria (esclusione per l'autoconsumo); NO, per l'ospitante	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	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)
6	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)	presso l'azienda apistica	Produzione primaria è fino all'invasettamento se tutte le attività avvengono nel contesto dell'azienda apistica	PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE	SI	SI	NO	Smiele/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)
7	Apicoltura con produzione alimenti per CESSIONE E COMMERCIALIZZAZIONE CON LABORATORIO in azienda/propri locali ad uso anche di altri apicoltori	presso l'azienda apistica	Produzione primaria è fino all'arrivo dei melari al laboratorio; le fasi che si svolgono presso il laboratorio sono post-primarie	PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE	SI	SI	SI	Non ci sono limiti sul numero di apicoltori né di alveari
8	Apicoltura con produzione alimenti (OSA) per CESSIONE E COMMERCIALIZZAZIONE senza laboratorio	Al di fuori di un'azienda apistica	Produzione primaria è fino all'arrivo dei melari al laboratorio	PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE	NO	=	il laboratorio deve essere già registrato in DB regionale. L'ospitato non è tenuto alla notifica sanitaria	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)

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