

**SICUREZZA ALIMENTARE IN APICOLTURA E  
PRODOTTI DELL'ALVEARE:**

**DALLA SALUTE DELL'ALVEARE AL LABORATORIO DI SMIELATURA:  
QUALITÀ, SICUREZZA E CONTROLLI UFFICIALI DEL MIELE**

**PROGRAMMA**

<b>Provider</b>	CIRF
<b>Id provider</b>	1718
<b>N. Ore</b>	8
<b>Sede corsuale</b>	<i>Palermo, Villa Niscemi in piazza Niscemi snc</i>

**OBIETTIVI FORMATIVI**

L'evento è finalizzato all'aggiornamento delle conoscenze e competenze dei professionisti sanitari in materia di sicurezza alimentare applicata al settore apistico, con particolare riferimento alla qualità igienico-sanitaria del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

In particolare, il seminario intende fornire un quadro aggiornato della normativa vigente, dei sistemi di controllo ufficiale e delle principali criticità sanitarie e produttive della filiera, promuovendo l'integrazione tra sanità animale, sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

**DURATA E METODOLOGIA DIDATTICA**

Il seminario avrà la durata di 8 ore con relazioni specifiche di relatori e spazio a domande.

**DESTINATARI**

Il corso è aperto a tutte le professioni sanitarie. È prevista la partecipazione fino ad un massimo di 25 unità.

**ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

## PROGRAMMA

- Ore 9,00 Saluti istituzionali
- Ore 9,30 **Dott. F. Mutinelli** La salute dell'alveare come prerequisito per la qualità e la sicurezza del miele: la normativa vigente
- Ore 10,30 **Dott. F. Mutinelli** Patologie dell'alveare e ricadute sulla qualità igienico-sanitaria del miele
- Ore 11,30 **Dott. G. Bressan** Uso del farmaco e gestione del rischio residui nel miele
- Ore 12,30 **Dott. F. Mutinelli** Piani nazionali di controllo: impatto sulle produzioni apistiche e sui laboratori di smielatura
- Ore 13,00 **Dott. A. Pecoraino** Controlli ufficiali in apicoltura: ruolo del Servizio veterinario nella vigilanza e tutela della qualità dei prodotti apistici
- Ore 13,30 Pausa pranzo
- Ore 14,30 **Dott. G. Bressan** Gestione della Varroa e implicazioni sulla salubrità e commerciabilità del miele
- Ore 15,00 **Dott. C. Scattareggia** Ruolo del Servizio veterinario e sicurezza del miele: aspetti amministrativi
- Ore 15,30 **Dott. C. Scattareggia** Il laboratorio di smielatura tra requisiti normativi e igienico-sanitari
- Ore 16,30 **Dott. A. Pecoraino** Tracciabilità e rintracciabilità del miele: obblighi, responsabilità e strumenti operativi
- Ore 17,00 **Dott. G. Bressan** Semplificazione amministrativa dei laboratori di smielatura: modelli applicativi in Veneto
- Ore 18,00 Test finale per acquisizione crediti

### Responsabile scientifico

Elisa Di Fede, Veterinario