

Preparazione alcolica della propoli: Normative di riferimento e rilascio licenza da parte dell'U.T.F.

PREPARATION OF ALCOHOL PROPOLIS: REFERENCE STANDARDS AND RELEASE LICENSE BY DELL'UTF

Mario Bernasconi* Giancarlo Ruffo **

* *Medico Veterinario, Libero Professionista.*

** *Professore Associato, Sezione di Medicina Legale e Legislazione veterinaria, Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie, Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano*

Riassunto

La presente trattazione riguarda la propoli ed il suo utilizzo. Si è analizzata la normativa vigente con particolare attenzione alla licenza per la produzione di propoli alcolica e sulle norme di etichettatura.

Abstract

The present discussion concerns the propolis and its use. It is analyzed the current legislation with particular attention to the license for the production of alcoholic propolis and labeling rules.

Parole chiave propoli norma etichettatura

Keywords propolis law labeling

1 - INTRODUZIONE

La propoli è una resina prodotta dalle piante e che le api utilizzano all'interno dell'alveare. Molto della propoli dei nostri alveari deriva dalla resina che ricopre le gemme del pioppo, ma le api possono utilizzare molte altre resine e gomme vegetali (per esempio di conifere, betulla, ippocastano).

La propoli viene trasportata nelle cestella, ma le api riescono a raccoglierla e lavorarla solo nelle ore più calde della giornata e impiegano alcune ore o giorni per liberarsi del carico.

Le api utilizzano la propoli all'interno dell'alveare come materiale da costruzione, eventualmente miscelato con quantità variabili di cera o dove la cera pura non otterrebbe lo stesso risultato. Con la propoli le api chiudono tutte le fessure, compresi gli interstizi tra le parti mobili dell'alveare. In particolare la propoli viene utilizzata per restringere la porta d'entrata dell'alveare o anche per ricoprire le superfici interne dell'alveare, trattando allo stesso modo anche

gli eventuali corpi estranei (farfalle, topolini ecc.) che non possono essere altrimenti eliminati.

Fino a pochi anni fa la propoli era nota solo come quella resina appiccicosa che disturbava il lavoro dell'apicoltore, responsabile di occasionali allergie professionali, utilizzata qualche volta come componente di mastici o vernici usati in campagna.

Successivamente ne è stato riscoperto il valore come "medicamento" di origine naturale e ne è cominciata la raccolta sistematica.

Esistono sostanzialmente due sistemi di raccolta della propoli: la raschiatura dell'interno dei materiali utilizzati in apicoltura e la stimolazione della deposizione di propoli su superfici preparate allo scopo e dalle quali la raccolta sia più agevole e abbondante.

Il primo sistema è una rielaborazione del lavoro invernale di rimessaggio delle attrezzature. Il materiale recuperato, se non è ottenuto con una tecnica mirata, rischia di

contenere poca propoli e molto materiale estraneo e impurità (cera, schegge di legno e di vernice, api).

La tecnica corretta consiste nello staccare i depositi della propoli per recuperarli e gettare tutto il resto, piuttosto che recuperare tutta la raschiatura derivata dalla pulizia delle attrezzature.

L'alternativa consiste nell'immettere nell'alveare, in posizione idonea, superfici con buchi che le api abbiano tendenza a 'propolizzare' (reti, griglie metalliche o di plastica), che vengono periodicamente ritirate e dalle quali, con analogo lavoro di raschiatura o con un sistema di estrazione diverso, è possibile ottenere propoli.

La propoli così ottenuta deve essere conservata in frigorifero, per evitare lo sviluppo di tarme della cera e per prevenire il rammollimento del materiale che provocherebbe l'aggregarsi di tutta la massa in un unico blocco.

Le componenti della propoli vengono in genere distinte tra quelle che fanno parte della frazione delle resine (materiali solubili in alcol a temperatura ambiente) o delle cere (materiali insolubili in alcol a freddo, ma solubili in etere). Queste due frazioni sono sempre presenti in proporzioni anche molto variabili tra di loro in funzione delle modalità di deposizione della propoli nell'alveare da parte delle api e di quelle di raccolta da parte del produttore.

La frazione delle cere corrisponde infatti verosimilmente alla componente di cera secreta dalle api e utilizzata nell'alveare in stretta associazione con la propoli stessa.

Le sostanze più interessanti fino ad oggi identificate, quelle alle quali sono state associate alcune delle attività della propoli, fanno parte della componente resinosa.

Consistono in composti aromatici e fenolici diversi; tra questi il gruppo dei flavonoidi, che è forse quello meglio studiato, costituisce una parte consistente dell'estratto alcolico.

La propoli è molto utilizzata in preparazioni farmaceutiche nei paesi dell'Est europeo, dai

quali ci viene buona parte delle informazioni riguardo alle sue proprietà.

In letteratura la propoli è conosciuta e utilizzata soprattutto per le sue attività antibatteriche, antimicotiche, anestetiche, cicatrizzanti. Già queste attività rendono conto dell'efficacia in numerose patologie, ma, secondo alcuni autori, la propoli troverebbe impiego anche in malattie degenerative, tumorali e virali, nonché negli individui sani, in quanto aumenterebbe le difese immunitarie.

Le attività antiossidanti della propoli svolgerebbero inoltre un'efficace azione protettiva antinvecchiamento.

E' inoltre stato prospettato un impiego in agricoltura, per la difesa fitosanitaria.

Tuttavia tale abbondanza di informazioni non sempre si basa su una sperimentazione sufficientemente ampia e approfondita. Molti dei dati riportati dalla letteratura scientifica internazionale necessiterebbero di ulteriori conferme.

Un ambito però non ancora sufficientemente studiato è la relazione tra composizione e attività; nella pratica si ritrova analogo carenza nella standardizzazione dei preparati.

Si trovano in commercio diversi prodotti contenenti propoli, con la finalità di renderne possibile l'uso per particolari impieghi (pomate o lozioni per uso esterno) o per facilitarne la somministrazione e il dosaggio.

Quasi tutti i prodotti commercializzati in Italia non hanno le caratteristiche e i requisiti di legge previste per dei farmaci, pur possedendone alcune proprietà.

Uno dei preparati più diffusi, per la facilità di preparazione e la versatilità d'impiego, è la tintura alcolica di propoli, che chiunque può preparare in casa, per uso personale, partendo dalla propoli grezza.

Si tratta infatti di far macerare propoli opportunamente sminuzzata in alcol puro, a temperatura ambiente, per 15-30 giorni.

A macerazione ultimata le impurità e la cera vengono eliminate per filtrazione su carta, per ottenere una soluzione limpida.

La tintura così ottenuta può essere conservata in flacone di vetro scuro per lunghi periodi.

2 - DIRITTO

I nuovi Regolamenti della Comunità Europea in materia di igiene degli alimenti hanno coinvolto anche l'apicoltura, apportando di conseguenza profonde modifiche alle regole nazionali già vigenti.

Prima del 2002 si definiva produzione primaria in apicoltura, l'allevamento delle api e dei prodotti derivati, esclusa la lavorazione del miele, soggetta al D.lgs n. 155/1997.

La lavorazione della propoli veniva compresa nella produzione primaria e solo il confezionamento e l'etichettatura erano compresi nella produzione secondaria e quindi soggette al D.lgs. n. 155/1997. Pertanto la responsabilità dell'igiene e della salubrità del prodotto alimentare ricadeva sull'acquirente intermedio o finale (vendita al dettaglio).

Con il Reg CE n. 178/2002 vi è una nuova definizione di *alimento*, considerato “*il prodotto alimentare qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani, comprese le bevande e l'acqua*”. Questo regolamento ha determinato una garanzia sulla sicurezza degli alimenti considerando tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare partendo dalla produzione primaria fino ad includere la vendita e la somministrazione al consumatore finale.

Il Reg. CE n. 178/2002 introduce anche il concetto di rintracciabilità per tutti i prodotti. Il sistema di tracciabilità/rintracciabilità si applica anche la propoli, dove per rintracciabilità si intende la possibilità di ricostruire il percorso e seguire tutte le sue fasi di produzione, dalla trasformazione alla distribuzione.

Il Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, che si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare, comprende anche le

aziende apistiche che sono soggette ad obbligo di registrazione presso le autorità competenti (Sindaco, Asl), in quanto svolgono attività di produzione primaria di alimenti, attraverso l'allevamento delle api, la raccolta del miele e ricavando anche “prodotti derivati dalla apicoltura” tra cui rientra la propoli.

Le aziende apistiche sono altresì sottoposte al controllo ufficiale dell'Asl ai sensi del Reg. CE n. 882/2004 in quanto sono stabilimenti di produzione primaria e successiva soggetti a registrazione.

E' indubbio che per “autorità competente” ai sensi del Reg. CE n. 882/2004 viene individuato il Servizio Veterinario dell'ASL al fine di verificare il rispetto e la conformità dei disposti contenuti nel Reg. CE n. 852/2004.

Con la Legge 24.12.2004, n. 313, “Disciplina dell'apicoltura” (in Gazzetta Ufficiale n. 306 del 31.12.2004), anche la propoli viene inserita e considerata a tutti gli effetti come prodotto agricolo, così come recita l'articolo 2 comma 2 della sopraccitata legge: “*Sono considerati prodotti agricoli: il miele, la cera d'api, la pappa reale o gelatina reale, il polline, il propoli, il veleno d'api, le api e le api regine, l'idromele e l'aceto di miele*”. In base a questa disposizione l'apicoltore ha sostanzialmente la possibilità di produrre la propoli nella sua azienda, a condizione che venga denunciata la produzione al competente U.T.F. (Ufficio Tecnico di Finanza) per territorio.

Il Decreto Legislativo n. 504/1995, all'art. 29, comma 1, in materia di *Deposito di prodotti alcolici assoggettati ad accisa* – recita: “1. *Gli esercenti impianti di trasformazione, di condizionamento e di deposito di alcole e di bevande alcoliche assoggettati ad accisa devono denunciarne l'esercizio all'ufficio tecnico di finanza, competente per territorio*”. Nel Decreto del Ministero delle Finanze 27.03.2001 n. 153, l'art. 20, per quanto riguarda la *Denuncia di deposito e rilascio della licenza*, recita: “1. *Chiunque intende*

esercire, ai sensi dell'articolo 29, comma 1, del testo unico, un impianto di trasformazione, di condizionamento o di deposito di alcole etilico e bevande alcoliche assoggettati ad accisa, almeno 60 giorni prima di iniziare l'attività presenta all'UTF competente per territorio apposita denuncia, contenente la denominazione della ditta, la sua sede, la partita IVA, il codice fiscale e le generalità del rappresentante legale e dell'eventuale rappresentante negoziale, il comune, la via ed il numero civico o la località in cui si trova l'istituendo deposito, nonché la capacità di stoccaggio del medesimo.

Se trattasi di un impianto di trasformazione, la denuncia riporta anche le seguenti indicazioni:

- i numeri di telefono e di fax;*
- la descrizione delle apparecchiature, dei processi di lavorazione e della potenzialità degli impianti;*
- la descrizione e le caratteristiche degli impianti e delle apparecchiature per la produzione, l'acquisizione e la misurazione dell'energia;*
- la quantità massima dei prodotti assoggettati ad accisa che in qualsiasi momento si potrà trovare nel deposito;*
- la descrizione degli strumenti installati per la misurazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;*
- le procedure operative di carattere tecnico-contabile che si intendono attivare per la gestione del deposito.*

2. Con le stesse modalità di cui al comma 1 vengono presentate le denunce di attivazione dei depositi di alcole denaturato con denaturante generale nonché degli esercizi di vendita di alcole etilico e di bevande alcoliche, di cui all'articolo 29, comma 2, del testo unico. Agli effetti della suddetta norma, costituisce esercizio di vendita anche l'insieme degli apparecchi automatici, non installati in apposito locale adibito esclusivamente alla vendita al minuto, gestiti

da un medesimo soggetto nell'ambito di uno stesso comune.

3. Ricevute le denunce di cui al commi 1 e 2, l'UTF, accertato che non sussistano i motivi ostativi di cui all'articolo 29, comma 4, del testo unico e che sia stato corrisposto il diritto di cui all'articolo 63, comma 2, lettera d) del testo unico medesimo, effettuata, relativamente agli impianti di trasformazione e di deposito per usi diversi da quelli privati di cui al comma 1, la verifica tecnica, rilascia la licenza di esercizio valida ai soli fini fiscali e vidima i registri di carico e scarico, nei casi previsti dal citato articolo 29, comma 4. Resta ferma l'esclusiva responsabilità dell'operatore qualora svolga l'attività senza essere in possesso delle altre autorizzazioni eventualmente necessarie.

4. oltre ai casi previsti dagli articoli 27, comma 2, e 29, commi 3 e 4, del testo unico e dal decreto del Ministro delle finanze 26 giugno 1997, n. 219, sono esclusi dall'obbligo della denuncia e della tenuta del registro di carico e scarico i depositi e gli esercizi di vendita delle merci, diverse dai prodotti di cui ai codici NC 2207 e 2209 nonché dalle profumerie alcoliche, contenenti alcole o bevande alcoliche, esenti, denaturati o non denaturati. L'esclusione dalla denuncia di cui all'articolo 29, comma 3, lettera a) del testo unico è estesa anche agli esercenti il deposito di prodotti alcolici confezionati in recipienti muniti di contrassegno di Stato, anche se di capacità superiore a 5 litri. L'esclusione dalla tenuta del registro di carico e scarico prevista, per gli esercenti la minuta vendita di prodotti alcolici, dal comma 4 del citato articolo 29 è estesa anche agli esercenti la vendita all'ingrosso, qualora non soggetti alla denuncia di deposito, ai sensi del comma 3, del medesimo articolo. Il limite di cui all'articolo 29, comma 3, lettera b), del testo unico è elevato a 50 litri idrati per i depositi di alcole e di bevande alcoliche presso privati, a condizione che i suddetti prodotti siano destinati ad uso familiare e non formino oggetto di alcuna attività di vendita; i titolari

di tali depositi non sono soggetti alla tenuta del registro di carico e scarico ma conservano, per un periodo di cinque anni, i documenti di accompagnamento delle partite ricevute.”

3-LICENZA PER LA PRODUZIONE DI PROPOLI ALCOLICA

In base alla normativa sopra citata, l'apicoltore è tenuto alla denuncia per l'attivazione dell' "opificio di trasformazione alcool etilico", presentando domanda all'U.T.F. (Ufficio Tecnico di Finanza) competente per territorio.

La domanda deve essere compilata in duplice copia e contiene i dati della azienda, la descrizione delle apparecchiature e dei processi di lavorazione, e corredata dei seguenti documenti:

-planimetria dell'opificio;
-autocertificazione del rappresentante legale;
-dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 DPR 28/12/2000 n. 445) in cui si deve riportare le seguenti dichiarazioni:

a-*“di non avere subito condanne penali per la fabbricazione clandestina o per gli altri reati previsti dal decreto legislativo 504/95 e successive modifiche, in materia di accisa sull'alcole e sulle bevande alcoliche”;*

b-*“di non essere a conoscenza di avere procedimenti penali in corso per la fabbricazione clandestina o per gli altri reati previsti dal decreto legislativo 504/95 e successive modifiche in materia di accisa sull'alcole e sulle bevande alcoliche”;*

-fotocopia della Carta d'identità;
-fotocopia dell'iscrizione camerale (CCIAA).

L'ufficio U.T.F. ricevuta la denuncia, in base ai commi 1 – 2 dell'art. 20 del Decreto del Ministero delle Finanze del 27/03/2001 n. 153, dopo aver accertato che non sussistano i motivi ostativi di cui all'art. 29, comma 4 (*“la licenza è revocata o negata a chiunque sia stato condannato per fabbricazione clandestina o per evasione dell'accisa sull'alcole e sulle bevande alcoliche”*), e che

sia stato corrisposto il diritto di cui all'art. 63 del D. Lgs. n. 504/1995, *Licenze di esercizio e diritti annuali*, comma 2, lettera d) concernente gli *“impianti di produzione su base forfettaria, di trasformazione, di condizionamento, di alcole e di prodotti alcolici, depositi di alcole denaturato e depositi di alcole non denaturato,(...)”* ed effettuata relativamente agli impianti di trasformazione e deposito in base al comma 1, sempre dell'art. 63 del decreto legislativo 504/1995 *“Le licenze di esercizio previste dal presente testo unico sono rilasciate dall'ufficio tecnico di finanza, competente per territorio, prima dell'inizio dell'attività degli impianti cui si riferiscono ed hanno validità illimitata.*

Fatte salve le disposizioni previste per i singoli tributi, la licenza viene revocata quando vengono a mancare i presupposti per l'esercizio dell'impianto”, la verifica tecnica.

La verifica tecnica consiste nella visita da parte di un delegato della Finanza, il quale verifica la veridicità della documentazione presentata con la denuncia e ne dà conferma vidimandola.

L'U.T.F. rilascia la licenza di esercizio valida ai soli fini fiscali e vidima i registri di carico e scarico:

- **REGISTRO MATERIE PRIME:** registro dove vengono segnati i litri di alcol utilizzati per la produzione di propoli in entrata e uscita. Vengono segnati i litri anidri, cioè all'unità di volume al netto dell'acqua e i litri idrati. Ad esempio, una bottiglia da un litro di grappa a 40° contiene $1 \times 40 : 100 = 0,4$ litri anidri, mentre il litro totale di prodotto viene detto litro idrato;

-**REGISTRO DI SEMILAVORATI IN FASE DI MACERAZIONE:** registro sempre di carico e scarico di alcol passato al condizionamento e di litri anidri come rimanenze giornaliere;

-**REGISTRO PRODOTTI FINITI CONDIZIONATI NON CONTRASSEGNA TI:** registro di carico e scarico per la propoli alcolica, non contrassegnata dove vengono riportate le

quantità sempre di litri anidri e litri idrati, inoltre il numero di confezioni prodotte e il numero progressivo di lavorazione o reintroduzione da tentata vendita.

4-ETICHETTATURA PROPOLI ALCOLICA

Il propoli alla luce delle ultime normative rientrare nel gruppo degli integratori alimentari che vengono definiti dalla Direttiva europea 2002/46 recepita dal Decreto Legislativo 169/2004, l'art. 2 recita:

“1. Ai fini del presente decreto si intendono per «integratori alimentari» i prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme preosate.

2. I termini: «complemento alimentare» o: «supplemento alimentare» sono da intendersi come sinonimi di: «integratore alimentare».

3. Si intendono per preosate le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi e di polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari”.

Gli integratori non sono medicinali, vengono consigliati nei casi in cui l'organismo abbia carenza di determinati alimenti: non hanno dunque proprietà curative, ma servono a integrare una normale dieta, completandola. Per le loro proprietà nutrizionali, vanno assunti entro limiti di sicurezza (upper safe level: UL), tenendo conto delle RDA (recommended dietary allowances), ossia le raccomandazioni degli specialisti.

Come integratore alimentare in base all'art. 6 del Decreto Legislativo 169/2004 l'etichetta deve indicare:

- il nome commerciale;

-l'elenco e la quantità degli ingredienti presenti;

- la data di scadenza;

-la dose giornaliera raccomandata con avvertenza a non eccedere;

-l'avvertenza: “gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata”, obbligatoria per gli integratori contenenti sostanze nutritive o ad effetto nutritivo;

-l'avvertenza: “tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni”;

-l'effetto nutritivo e fisiologico attribuito al prodotto sulla base dei suoi costituenti.

Non è, inoltre, possibile attribuire agli integratori alcun tipo di attività terapeutica, di prevenzione o di cura delle patologie umane né affermare o sottintendere che una dieta sana e bilanciata non fornisca tutte le sostanze nutritive necessarie all'organismo.

5-CONCLUSIONI

Tutti i prodotti di derivazione vegetale hanno avuto una grande diffusione, con un ampliamento del mercato e quindi ha sicuramente richiesto delle anche delle regole specifiche scientifiche per definirne le caratteristiche di ogni prodotto.

Sono intervenute in questo caso le Direttive europee come la 2002/46/CE e la 2004/24/CE occupandosi del problema per arrivare ad una definizione inequivocabile su questi prodotti, compresa la propoli, in modo di classificarli ed evitare possibili rischi per la salute pubblica.

È comunque un settore non del tutto esplorato, vi saranno sicuramente futuri sviluppi, sia a livello comunitario e italiano in modo da garantire la salute pubblica e tutelare il cittadino, anche perché l'uso di integratori alimentari dipende molto dalla volontà del consumatore e magari utilizzato per lunghi periodi.

E' quindi fondamentale che il consumo sia privo di rischi per la salute pubblica.

BIBLIOGRAFIA

- D.lgs n. 155/1997
- Reg CE n. 178/2002
- Reg. CE 852/2004
- Reg. CE n. 882/2004
- Legge 24.12.2004, n. 313, “Disciplina dell'apicoltura” (in Gazzetta Ufficiale n.. 306 del 31.12.2004)
- 504/1995, all'art. 29, comma 1
- Decreto del Ministero delle Finanze 27.03.2001 n. 153, l'art. 20
- DPR 28/12/2000 n. 445 art. 46
- Direttiva europea 2002/46 recepita dal Decreto Legislativo 169/2004, l'art. 2
- Direttiva CE la 2004/24/CE