rivista di apicoltura

# LAPIS

SPEDIZIONE IN A. P. - 45% - ART. 2 COMMA 20/b LEGGE 662/96 - FILIALE DI ALESSANDRIA
ANNO X - N.4 - MAGGIO 2002

*Dalla*

**Chemicals LAIF**

*l'alternativa contro la varroa*

# Apilife VAR

*nuova formula a base di principi naturali, bioattivi, associati*

- Facilità di impiego
- Buona efficacia
- Non tossico
- Non inquinante
- Non costoso

Presidio medico chirurgico, registrazione n. 16166 del Ministero della Sanità

**Chemicals LAIF**

Industria Biochimica Z.I.
Via Artigianato 13
35010 Vigonza (PD)
Tel. (049) 626281 Fax (049) 628501

OSSERVARE SCRUPOLOSAMENTE LE AVVERTENZE SPECIALI E LE PRECAUZIONI NELL'UTILIZZO DEL PRODOTTO ED ATTENERSI A QUANT'ALTRO E' CITATO NELLA ETICHETTA E NEL FOGLIO ILLUSTRATIVO.

# NOVA basic®

**Estrattore continuo con convogliatore inox.**

© 1999 Francesco Pettinato

MOD. DEPOSITATO

Nova Basic è l'estrattore continuo in acciaio inox AISI 304.

Una macchina che rappresenta al meglio l'innovazione tecnologica nel trattamento dell'opercolo all'uscita dalla disopercolatrice.

COSMINOX®
COSTRUZIONI METALMECCANICHE IN ACCIAIO INOX

95019 Zafferana Etnea (CT) · Via Cimitero Civita, 30
Tel e Fax 095-7081398 · E- mail: info @ cosminox.com
http://www.cosminox.com

# Fogli cerei
# Laminati e Fusi
# TERMOFLEX E TERMOBLOK

## PER LE VOSTRE API
## ESIGETE IL MEGLIO

# Stalè

## LAVORAZIONE OPERCOLO BIO
**CON CERTIFICAZIONE BIOAGRICOOP**
**IT BAC 017864**

**Stalè**
LUSERNA SAN GIOVANNI (TO)
Loc. Bianchi, 5
Tel. 0121/909.590
Fax 0121/909.177

LAPIS

sommario

ANNO X - NUMERO 4 - MAGGIO 2002

EUROPEAN DOCUMENTATION IN APICULTURE FOR PRESS AND INFORMATION

***Amministrazione e Redazione***
*Corso Crimea 69 Alessandria*
*Tel. 0131/235891/286640*
*Fax 0131/252144*
*e-mail: aspromiele@libero.it*

***Proprietà***
*ASPROMIELE, C.so Francia 9 Torino*

***Direttore Responsabile***
*Massimo Carpinteri*

***Redazione***
*L. Bonizzoni*
*A. Lazzati*
*F. Panella*
*R. Barbero*

***Comitato scientifico***
*A. G. Sabatini, F. Mutinelli,*
*A. Nanetti, L. Piana, M. Pinzauti,*
*C. Porrini, R. Piro*

***Impaginazione***
*a cura di S. Curti (Aspromiele)*

***Stampa***
*CAF, via Santi, 27 - Alessandria*
*tel. 0131-248370*

*Spedizione in abbonamento postale - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 -15100 filiale di Alessandria*
*Autorizz. del Tribunale di Cuneo n. 463 del 27/02/92*

***Abbonamento 2002:***
*€ 23 (44.534 lire) per 9 numeri.*
*Da versare sul C.C.P. n. 23728108 intestato ad ASPROMIELE, c.so Francia 9 -10138 Torino.*
*Questo numero viene consegnato all'Ente Poste per la spedizione nell'ultima settimana di aprile.*

## IN QUESTO NUMERO:

***Editoriale*** *di F. Panella* ..... 2

***Documento*** ..... 3

***Varroa***
***Acido ossalico per evaporazione: prova scientifica con 1509 colonie di T. Radetzki e M.s Bärmann*** ..... 5

***Haccp***
***Autocontrollo (HACCP) ed aziende apistiche "all'ingrosso"*** ..... 10

***Mercato***
***Il profilo dei consumatori di miele di G. Pesci*** ..... 13

***Regine e residui***
***Le api regine e il coumaphos*** ..... 20

***Lavori in apiario***
***Aprile e Maggio di U. Grassone*** ..... 23

***La posta dei lettori*** ..... 27

***Notizie in breve*** ..... 29

***Le foto a pag. 12, 16, 19, 20, 21 sono di R. Barbero; a pag. 10 é di L. Allais; a pag. 11, 26 di F. Panella; a pag. 24 é di C. Olivero, a pag. 23, 25 di F. Zonta, La foto di copertina é di M. Zuffa.***

**AVVISO AGLI ABBONATI**

L'abbonamento annuale (9 numeri) decorre dal mese successivo a quello in cui viene effettuato il versamento sul conto corrente postale.

# Editoriale

## *IN EUROPA S'IMPORTA MIELE SPAZZATURA. LO DICIAMO DA ANNI: ORA LO SCOPRE ANCHE LA U.E.!*

*Avevo in mente di proporvi, con quest'editoriale, delle considerazioni sull'importanza dell'apertura della procedura comunitaria per il riconoscimento del Miele Vergine Integrale. Il 12 marzo 2002 la Gazzetta ufficiale europea ha, infatti, pubblicato, finalmente, il disciplinare e si attendono, nei prossimi mesi le obiezioni, che certo non mancheranno. Si preannuncia un'altra importante opportunità che pretenderà tutte le nostre attenzioni e l'attiva mobilitazione del settore. Ma gli scenari evolvono con tale velocità che m'impongono di sottoporvi un altro tipo d'informazione e riflessione.*

*L'Agenzia degli Standard Alimentari Inglese (Food Standards Agency U.K.) ha disposto il ritiro dal mercato di tutti i vasi di miele cinese tal quale od in miscela con mieli dichiarati d'altra provenienza.*

*La decisione a seguito di test analitici che hanno rivelato tracce degli antibiotici cloranfenicolo e streptomicina nei vasi di miele d'origine cinese.*

*L'Agenzia degli Standard Alimentari Inglese (Food Standards Agency U.K.) ha incominciato i test sul miele per le preoccupazioni relative alla mancanza di controlli sull'uso di farmaci veterinari in Cina.*

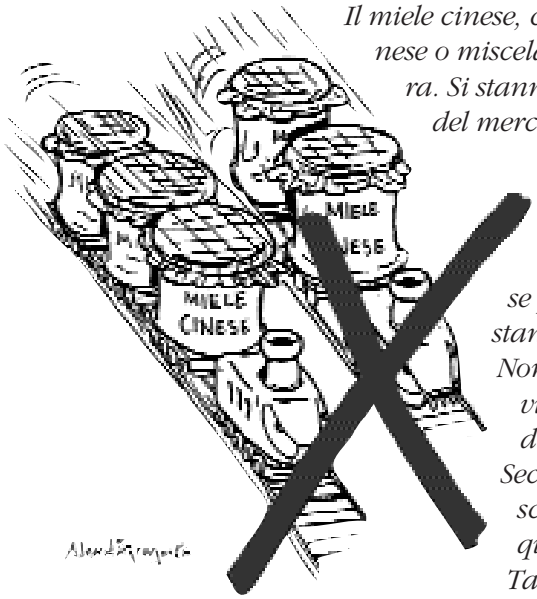
*Residui di cloranfenicolo sono stati trovati in 10 su 16 campioni. Residui di streptomicina in 7 su 15 campioni di miele esaminati; in svariati casi nello stesso campione sono stati riscontrati residui di entrambi gli antibiotici.*

*Nell'Unione Europea è illegale utilizzare il cloranfenicolo in tutti gli allevamenti zootecnici.*

*Un incontro d'esperti scientifici indipendenti, convocati dall`Agenzia per valutare il rischio dei residui per i consumatori, ha concluso che il rischio sarebbe basso (?). Il principale pericolo, conosciuto, del cloranfenicolo è collegato ad una forma d'aplasia anemica, una rara ma seria malattia del sangue che colpisce da 50 a 100 persone l'anno nel Regno Unito. Il cloranfenicolo è, peraltro, sospettato d'avere possibili connessioni con fenomeni tumorali.*

*Ulteriori test sono in corso e l'Agenzia ne renderà pubblici il risultato e le conseguenti indicazioni.*

*Gli stessi antibiotici, nondimeno, sono stati ritrovati in molte altre derrate zootecniche d'origine cinese ed asiatica (gamberetti, volatili ecc…).*




*Il miele cinese, così come quello dichiarato d'altre origini (Spagna) ma, in effetti, cinese o miscelato con miele cinese, è stato ritirato da tutto il mercato dell'Inghilterra. Si stanno realizzando i primi fenomeni d'insufficiente approvvigionamento del mercato inglese ed i prezzi al consumo del miele sono in salita.*

*Vi sono segnali di calo dei consumi, il consumatore inglese, abituato a trovare il miele a prezzi stracciati, non sembra disponibile a spendere di più e tenderebbe a rivolgersi ad altri dolcificanti.*

*Non è probabile che in poco tempo l'apicoltura e l'agricoltura, cinese possano convertirsi a metodi di produzione accettabili secondo gli standards europei.*

*Non va scordato che in Cina qualsiasi mezzo che aumenti la produttività e che sia connesso alla "scienza" gode di un apprezzamento condiviso.*

*Secondo un'opinione assai diffusa in Cina sarebbe stato il rifiuto della scienza a far soccombere la millenaria civiltà orientale a fronte di quella occidentale.*

*Tant'è che sul mercato interno cinese non vi è alcun dubbio o ripulsa nei confronti degli alimenti geneticamente modificati (O.G.M.) che*

*anzi sono assai ricercati e venduti a quotazioni più elevate di quelle dei prodotti tradizionali.*

*Per ora l'unica risposta della Cina è stata la ritorsione con il divieto d'importazione da molti paesi, prevalentemente europei, di cosmetici con preparati d'origine animale.*
*La Commissione Europea ha emesso un divieto temporaneo d'importazione di derrate zootecniche dalla Cina (fra cui miele, pappa reale e propoli).*
*Dal 13 marzo 2002 tutte le importazioni sono sospese.*
*Si è nell'attesa di una decisione di sospensione più articolata.*

*I prezzi mondiali del miele hanno, subito ed ovviamente, risentito di tale congiuntura.*
*Uno dei più grandi paesi fornitori del mondo si trova fuori giuoco, quantomeno temporaneamente, e si potrebbero verificare condizioni di carenza di miele.*
*L'offerta di miele argentino si sta attestando, mentre scrivo, sopra 1.55 $ mentre pochi mesi fa si aggirava intorno a 0,90 $.*
*Nell'ambito dei paesi comunitari non è, generalmente, consentito l'utilizzo d'antibiotici nell'allevamento delle api.*
*In Italia non esiste alcun'autorizzazione d'uso degli antibiotici per la lotta alle malattie delle api ed è, inoltre, attivo ed efficiente un articolato piano di prelevamenti ed analisi, da parte delle autorità sanitarie, per la ricerca d'eventuali residui.*
*Il livello di precisione dei metodi analitici, per la ricerca di residui di trattamenti non consentiti, quali gli antibiotici, si affina d'anno in anno.*
*Ma la legislazione per l'importazione del miele nell'U.e. non prevede il divieto d'antibiotici nel miele.*
*Enormi partite di "miele", pertanto, sono importate nella Comunità senza alcun serio controllo in ingresso ed alla frontiera.*
*E' urgente che il nostro paese si attivi per:*

- *Uniformare le normative interne all'Unione Europea sui residui d'antibiotici nel miele.*
- *Effettuare rigorosi controlli sul miele posto in commercio; con particolare scrupolo per i mieli provenienti da paesi che non hanno legislazioni igienico/sanitarie analoghe a quella italiana.*

*E' inderogabile che l'intera categoria degli apicoltori italiani colga la sfida, e la connessa opportunità, che ci viene proposta.*
*Non è più ammissibile alcuna scorciatoia. Non è più accettabile alcuna scusante. Il miele con residui è spazzatura. La lotta alle patologie pestose non ha prospettive se include, quale strumento di rilievo, l'utilizzo d'antibiotici.*
*Come annunciava correttamente la bellissima piéce teatrale: "Gli esami non finiscono mai"*

***Panella Francesco***
*14 4 02, Novi Ligure*

---

Nota:
Per ulteriori informazioni, incluso il livello elevato di residui rinvenuto nel miele commercializzato in Inghilterra, consultare il sito della Agenzia alimentare inglese:
http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/47797

**Apicoltura ZOCCA LUCIANO**

SCIAMI TUTTO L'ANNO

API REGINE DA FINE MARZO

VINCI (FI) - Tel. 0571-568005 - Cell. 348-5107919

# MIELE VERGINE INTEGRALE:

## PUBBLICATI SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA CE LA DOMANDA DI RICONOSCIMENTO ED IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

12.3.2002 IT Gazzetta ufficiale delle Comunità europee C 63/23

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2002/C 63/06)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi degli articoli 8 e 9 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro 5 mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.2, 4.3 e 4.4, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2082/92.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UN PRODOTTO SPECIFICO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2082/92 DEL CONSIGLIO

**N. nazionale del fascicolo: —**

1. **Autorità competente**
   Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
   Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma
   Tel. (39-06) 46 65 51 09
   Fax (39-06) 42 01 31 26

2. **Organizzazione richiedente**
   2.1. Nome: Associazione nazionale per il miele vergine integrale
   2.2. Indirizzo: Sede legale: Piazza XX Settembre, 3, I-40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)
   2.3. Composizione: 4 cooperative regionali di produttori, 1 consorzio nazionale di cooperative di produttori, 1 unione nazionale di associazioni di produttori, 15 aziende produttori/trasformatori.

3. **Tipo di prodotto:** Varie (IV, 12).

4. **Descrizione del disciplinare**
   (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2):
   4.1. ***Nome:*** Miele vergine integrale.

   4.2. ***Metodo specifico di produzione o di lavorazione:*** Il miele viene prodotto in alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, in favi da melario privi di covata o polline, prelevato dagli alveari con soli sistemi meccanici, estratto per centrifugazione e purificato per decantazione e/o filtrazione, in locali con umidità relativa inferiore al 60 %. Sussistono limitazioni nell'uso del fumo, nella postazione degli apiari e dei trattamenti di deumidificazione. Per la preparazione per il mercato sono consentite esclusivamente operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione: in particolare sono limitate le operazioni che avvengono a temperature superiori a 25 °C. Sono vietati i riscaldamenti a temperatura superiore a 40 °C e il miele non permane a temperature comprese tra 25 e 32 °C per più di 30 giorni, a temperature comprese tra 32 e 38 °C per più di 7 giorni ed a temperature comprese tra 38 e 40 °C per più di 72 ore. La conservazione prima dell'immissione al consumo viene fatta a temperatura non superiore a 25 °C. Il prodotto viene immesso al consumo entro 24 mesi dalla data di estrazione.

   4.3. ***Carattere tradizionale:*** Il miele vergine integrale corrisponde al miglior prodotto disponibile prima dell'applicazione di tecnologie industriali al miele. L'assenza di trattamenti termici a temperatura elevata che caratterizza il miele vergine integrale ne permette, ad un tempo, la conservazione dei requisiti fisico-chimici e organolettici e l'immediata riconoscibilità da parte del consumatore. La denominazione vergine integrale trae origine nel tempo dai concetti che si rifanno alla verginità del miele (puro e naturale) e all'integrità dello stesso (senza sottrazione o aggiunta di componenti né modificazione degli stessi).

   4.4. ***Descrizione del prodotto:*** Il miele vergine integrale presenta caratteristiche organolettiche conformi esclusivamente alla sua origine naturale; si presenta nello stato fisico corrispondente alla sua composizione e al periodo stagionale e conseguente al rispetto del disciplinare. È definito da requisiti fisico-chimici più restrittivi rispetto alla normativa europea (umidità massimo 18 % e idrossimetilfurfurale massimo 25 mg/kg). Vengono definite le caratteristiche organolettiche, melissopalinologiche e fisico-chimiche di 14 mieli vergini integrali uniflorali.

   4.5. ***Esigenze minime e procedure di controllo della specificità:*** Il controllo si basa fondamentalmente sul rilievo dei dati analitici organolettici, melissopalinologici e fisico-chimici del miele vergine integrale prelevato in qualsiasi momento successivo alla smelatura. In allegato al disciplinare vengono riportati i metodi di analisi necessari al controllo.

5. **Domanda di tutela in virtù dell'articolo 13, paragrafo 2**: L'associazione chiede la tutela del nome del prodotto agricolo in questione conformemente all'articolo 13, paragrafo 2, lettera a). La protezione è richiesta in tutte le lingue comunitarie.

**N. CE**: S/IT/0002/95.01.12.

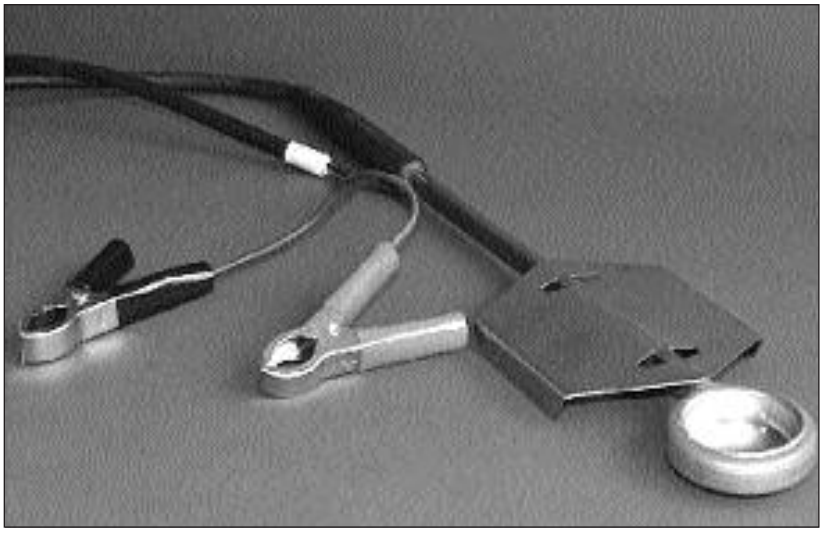
**Data di ricezione del fascicolo integrale:** 26 maggio 2000.

# Acido ossalico per evaporazione: prova scientifica con 1509 colonie

***Nel pubblicare questo importante lavoro di ricerca sul campo vorremmo sottolineare alcuni elementi per considerarlo dovutamente e cercare di orientarci:***
***• I risultati corrispondono ad una situazione climatica e di gestione degli alveari molto diversa da quella mediterranea.***
***• La pericolosità dell'inalazione di acido ossalico non può e non deve essere sottovalutata.***
***Su questa tecnica di somministrazione dell'acido ossalico nell'inverno 2001/2002 sono state effettuate alcune prime prove anche in Italia che sembrano confermare l'interesse per questa tecnica e che hanno valenza di prove preliminari (un ringraziamento particolare meritano il collega Marcello Ortolani e l'Associazione Romagnola Apicoltori).***
***In particolare sembrerebbe confermata la limitata, se non nulla, tossicità per le api, elemento di grande interesse sia nelle zone ove si è evidenziata una difficoltà d'uso dell'ossalico per problematiche alle api sia per gli apiari in cui risulti opportuno e consigliabile un secondo trattamento invernale.***
***La Commissione Sanitaria dell'U.N.A.API. predisporrà un piano, con relativo protocollo, per verificare, nelle varie condizioni climatiche ed apistiche italiane, l'opportunità dell'uso di questa metodica di somministrazione per il trattamento/i invernale con acido ossalico.***
***Va peraltro segnalato che in stagione, ovvero con temperature più elevate dei quindici gradi, la metodica non è consigliata perché irrealizzabile tecnicamente; anche sul momento ottimale d'utilizzo sarà, quindi, utile predisporre opportune prove sul campo e verifiche in Italia.***
***Appena saranno disponibili dei risultati provvederemo, come sempre abbiamo fatto, a cercare di tradurli in indicazioni operative.***
***Nel presentare questo lavoro ci teniamo a sottolineare, una volta di più, come possa portare a risultati significativi la fattiva collaborazione ed interazione apicoltori/ricercatori ammesso che si abbia quale fine della ricerca il raggiungimento di concreti risultati e che si considerino gli apicoltori, e le loro associazioni, partners indispensabili e non semplici oggetti di comunicazioni ex catedra.***

***F. Panella***

Nell'apiario didattico e sperimentale di Fischermühle, dell'associazione Mellifera e.V., si è sviluppato un nuovo metodo di somministrazione dell'acido ossalico per evaporazione.
L'inverno scorso, sono stati condotti diversi progetti di ricerca sull'efficacia contro la varroa, la tolleranza da parte delle api e la sicurezza per l'utilizzatore. Si può comprendere l'importanza di una prova su vasta scala, nel contesto della quale 95 apicoltori di sette paesi europei hanno testato l'evaporatore VARROX della ditta Andermatt BIOCONTROL SA.
Sono stati raccolti e valutati i dati di 1509 colonie trattate.
Ringraziamo coloro che hanno partecipato, poiché, gra-



***Evaporatore VARROX della ditta Andermatt BIOCONTROL SA***

zie al loro impegno, sono ora disponibili validi risultati sull'evaporazione dell'acido ossalico nella lotta contro la varroa.

**Il nuovo metodo**

In questi anni, Mellifera e.V., associazione per un'apicoltura naturale, ha sviluppato un nuovo metodo per la lotta contro la varroa e l'ha brevettato. Con questo metodo, cristalli di acido ossalico (acido ossalico diidrato) vengono fatti evaporare nella colonia. Un piccolo evaporatore, alimentato con corrente da una batteria d'auto, è introdotto nell'arnia dalla porticina di volo. L'acido evapora nell'arco di tre minuti. La porticina di volo viene chiusa con una gommapiuma durante il trattamento e per i quindici minuti seguenti. L'evaporatore VARROX serve soprattutto per il trattamento invernale nelle colonie senza covata. Viene anche utilizzato nei nuclei senza covata opercolata. Si sta ancora studiando la sua efficacia su colonie con covata, verso la fine dell'estate. Siccome l'acido ossalico puro è una sostanza che può nuocere alla salute, tossica e corrosiva, è indispensabile indossare occhiali di protezione, una speciale maschera protettiva, guanti ed abiti a manica lunga. Le colonie che sono in apiari a padiglione devono essere trattate dall'esterno ed i padiglioni devono essere ben aerati durante e dopo il trattamento.

**Organizzazione delle prove**

Nel contesto delle prove, la maggioranza degli apicoltori ha fatto il primo trattamento attorno al 25 novembre 2000. Per poter effettuare confronti, sono state fatte evaporare diverse quantità d'acido ossalico e sono anche stati effettuati dei trattamenti con Perizin. Per il controllo 153 colonie sono restate, inizialmente, non trattate (testimoni). Per ottenere risultati comparabili, ogni apicoltore ha ricevuto delle capsule di acido ossalico contenenti ciascuna 1.4 grammi di acido. Il trattamento di verifica ha mostrato quanti acari non sono stati eliminati in occasione del primo trattamento ed ha permesso di determinare il tasso d'efficacia del primo trattamento. Il tasso di efficacia è indicato nella tabella 1. Quando ha avuto luogo una sola evaporazione, il 95% degli acari sono stati uccisi. Le percentuali forniscono dei valori medi per i quali bisogna tener presente che alcune colonie presentavano covata opercolata. Un confronto fra

ALLEVAMENTO API REGINE

Apicoltura
Manfredini Clementina

Iscritta all'albo allevatori di api regine (regione Emilia Romagna)

Zona di rispetto per la fecondazione delle api regine selezionate.
Concessa dalla Regione con L.R. 33/88 Art.13 del 19-06-2001

Via Croce 16/B
41050 SOLIGNANO (MO)
tel. e Fax (059) 70 79 42

**Tabella 1:** ***Risultato del trattamento dopo diversi trattamenti***
***Risultato del trattamento, indipendentemente dalla condizione di covata***

| Trattamento | Numero di colonie | Tasso d'efficacia in % |
|---|---|---|
| Acido ossalico 2,8 grammi | 723 | 94,8 |
| Acido ossalico 1,4 grammi | 474 | 94,9 |
| Amitraz | 10 | 89,4 |
| Perizin | 6 | 82,2 |
| Senza trattamento | 153 | 17,4 |

l'efficacia nelle colonie con e in quelle senza covata viene descritto nella tabella della pagina seguente.
L'efficacia dell'acido ossalico evaporato ha un'evoluzione caratteristica, diversa da quella del Perizin o dell'Amitraz (grafico 1). Al momento dell'evaporazione, gli acari non cadono immediatamente dopo il trattamento, ma in compenso l'efficacia dura più a lungo che dopo il trattamento con Perizin. Non è attribuibile alcuna significatività al risultato dei trattamenti con Amitraz e Perizin, poiché solo 16 colonie sono state trattate con questi prodotti. Dato che alcuni apicoltori hanno effettuato il trattamento in modo diverso da quanto previsto in origine, il numero di ripetizioni d'alcune varianti è diventato purtroppo molto limitato.

**Efficacia dell'evaporazione dell'acido ossalico in presenza di covata in inverno**

Se si differenziano le diverse condizioni di covata delle colonie trattate, si verifica, nelle colonie senza covata, un successo pari al 95.9 % nella lotta. Nelle colonie con covata, l'efficacia è del 92% (cf. grafico 2). Numerose colonie avevano covata in diversi favi, ma non ci sono dati esatti sulle proporzioni delle covate. Le temperature in novembre e dicembre erano straordinariamente alte e le colonie, in alcuni apiari effettuavano anche voli per la raccolta del polline
Nella pratica della somministrazione per evaporazione dell'acido ossalico l'indicazione che emerge è: quando non è chiaro se le colonie hanno,



**Grafico 1:** ***efficacia media (%) in base alla caduta degli acari dopo il trattamento. Per i giorni in cui sono stati conteggiati gli acari, la variazione del tasso d'efficacia è segnalata con una linea perpendicolare in forma di differenza tipo. La curva nera mostra il controllo non trattato.***

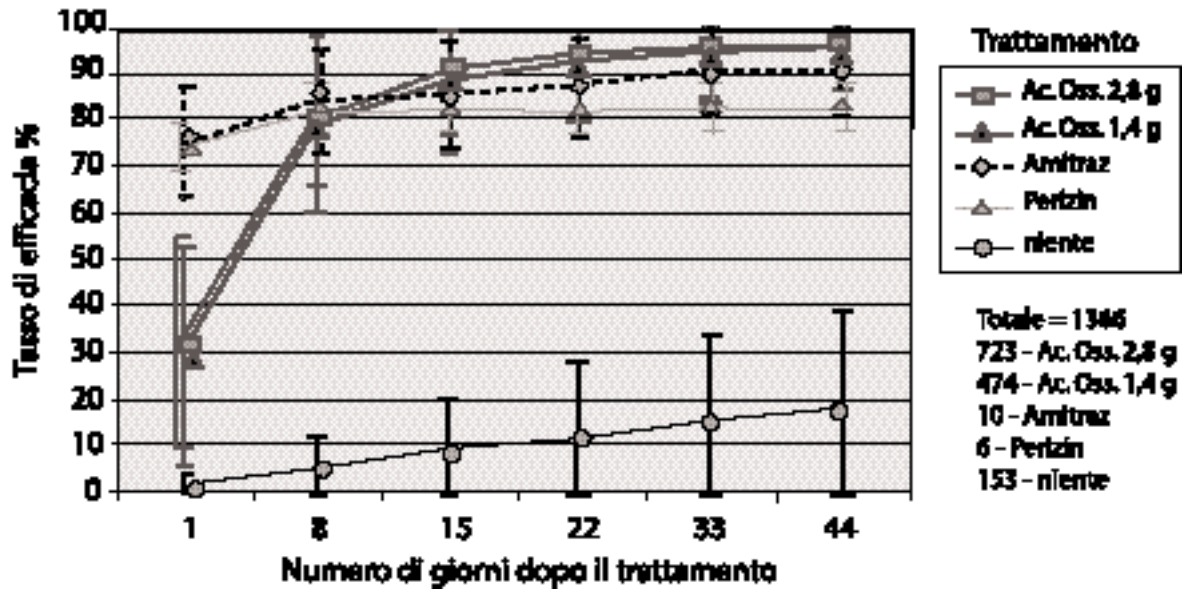
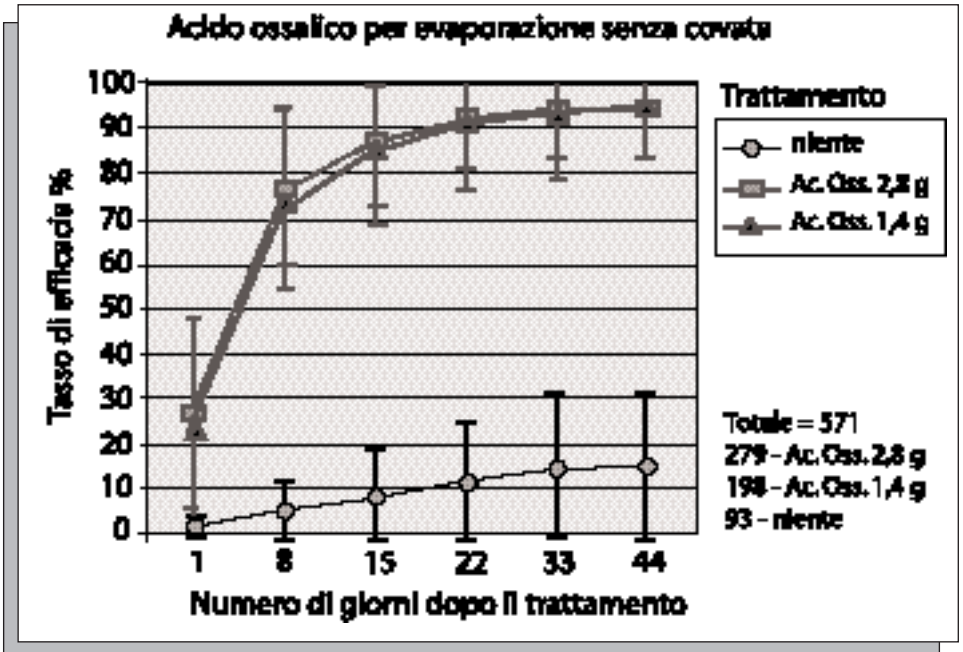
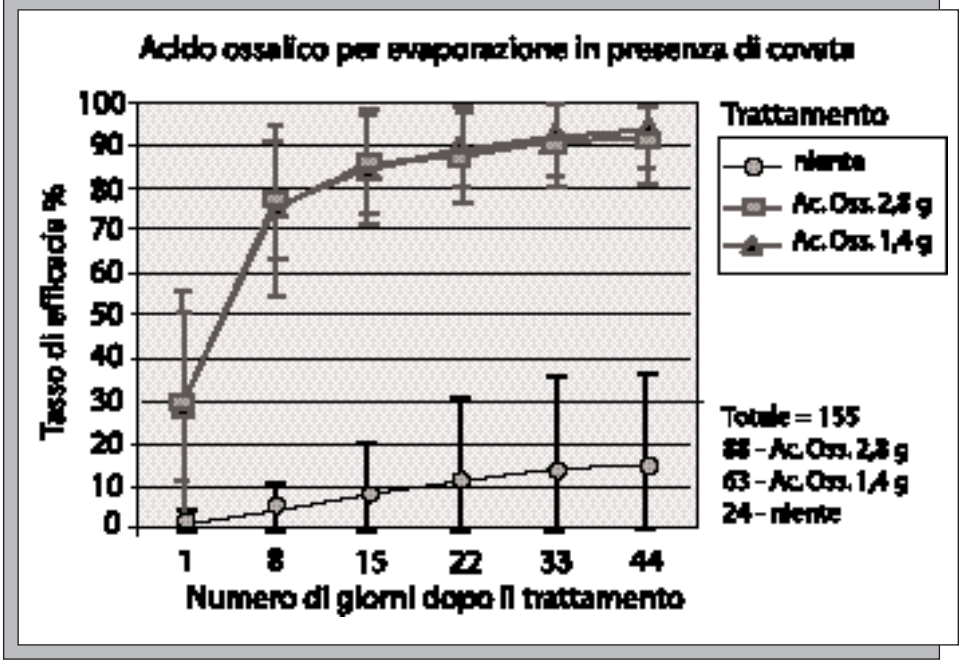


**Grafico 2 e 3:** ***Efficacia dell'evaporazione di acido ossalico su colonie senza covata e in presenza di covata. Sono rappresentati i valori medi e gli scarti tipo, secondo il trattamento.***




ancora, covata o se si è in presenza di un attacco di varroasi molto forte, sarebbe necessario effettuare un secondo trattamento, circa due settimane dopo il primo. La tolleranza da parte delle api è ottima, per cui una ripetizione del trattamento non pone alcun problema.

**Efficacia dell'evaporazione d'acido ossalico in arnie di forma diversa**

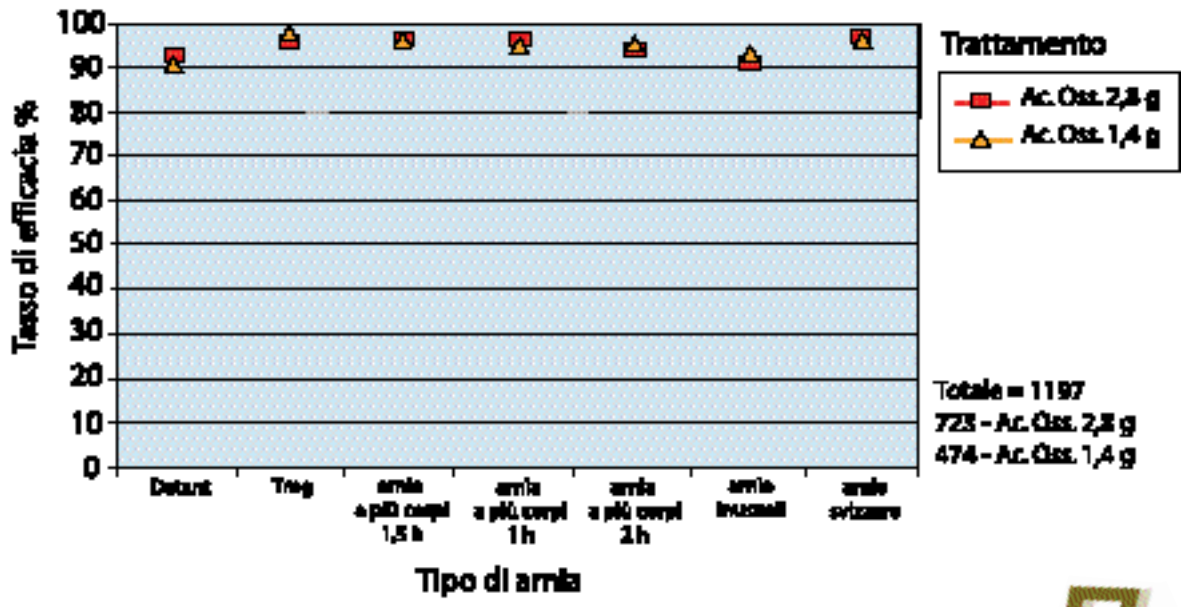
Data la gran quantità di dati disponibili, è stato possibile valutare se l'efficacia dell'evaporazione dell'acido ossalico poteva essere correlata con i diversi tipi d'arnia. Nel grafico 3, i dati delle colonie sono raggruppati in questo modo. Si sono rilevate solo minime differenze in termini d'efficacia. Per ciascun tipo di arnia, viene indicata l'efficacia di 1.4 g e 2.8 g di acido ossalico. Sorprendentemente, l'efficacia non dipende dalla quantità d'acido ossalico impiegato (1.4 o 2.8 grammi).

Nel gruppo "arnie inusuali", il tasso d'efficacia risultava un poco inferiore. Poiché tale categoria raggruppa i dati di 37 colonie in arnie diverse ed inusuali, non si attribuirà alcuna importanza a tale risultato. Si rimarca, invece, un'efficacia inferiore negli alveari Dadant (165 colonie). Il volume amplio di questo tipo di alveare non è all'origine della minore efficacia. Le arnie a due corpi, che hanno un volume ancora più grande rispetto agli alveari Dadant presentano un'efficacia maggiore (531 colonie). Si è verificato che non ci fossero, soprattutto, colonie con covata negli alveari Dadant, al momento del trattamento, ma non era



APICOLTURA BIOLOGICA
APICOLTURA MANGHI ARMANDA - Via Balestra, 5 - 43100 PARMA - Tel. 0368.3714137
VENDO:
• FAMIGLIE D'API
• NUCLEI D'API
• COVATA
CERTIFICATI E CONTROLLATI DAL CONSORZIO CONTROLLO PRODOTTI BIOLOGICI

**Grafico 3:** ***L'evaporazione dell'acido ossalico in diversi tipi di alveari. Viene evidenziata l'efficacia media.***




questa la ragione. Non si è potuto trarre alcuna conclusione in grado di spiegare l'efficacia, leggermente, inferiore nelle arnie Dadant.

***Thomas Radetzki e Markus Bärmann,*** Mellifera e.V, Fischermühle, 72348 Rosenfeld

***Ringraziamento***

*Un grande grazie agli apicoltori che, nelle prove, sono stati laboriosi ed assidui quanto le nostre api ed ai collaboratori che hanno registrato e valutato due volte circa 70'000 dati. Un grazie anche ai membri dell'associazione Mellifera e.V, che ha sostenuto questa ricerca.*

***Indirizzi***

*Andermatt Biocontrol AG, Stahlermatten 6, CH 6146 Grossdietwil, Tel 062-9175000, Fax 062-9175001, Email sales@biocontrol.ch, www.biocontrol.ch*

*Mellifera e.V., Association pour une apiculture adaptée aux abeilles, Fischermühle, 72348 Rosenfeld, Allemane, Tel 07428-935460, Fax 07428-935450, Email info@mellifera.de, www.mellifera.de*

## Dati tecnici

Per poter introdurre il diffusore VARROX, la porticina deve avere almeno 14 mm d'altezza. Il diffusore VARROX e la maschera protettiva necessaria si possono trovare nei negozi specializzati in apicoltura o direttamente da D'Andermatt BIOCONTROL SA. L'evaporatore è corredato da dettagliate istruzioni per l'impiego, tre metri di cavo con pinze per batteria d'auto e un misurino. Con un permesso (in Germania ndt) per le sostanze tossiche (classe di tossicità 2), ci si può procurare dell'acido ossalico diidrato a buon prezzo in farmacia o drogheria.

***Bibliografia:***

*1) Radetzki, T., Varroa Control by evaporation of Oxalic Acid in the hive, York 6/01*
*http://www.mellifera.de*
*http://www.apis.admin.ch/english/host/hostwillk.htm*
*2) Radetzki, T. et al., Neue Anwendungstechnik in der Testphase, ADIZ 11/99*

VENDO
Favi di covata estesa con api
Nuclei pronti da travasare
Famiglie pronte da melario
- Disponibili da metà marzo -
347 4905712

# Autocontrollo (HACCP) ed aziende apistiche "all'ingrosso"

***Abbiamo, tempo fa, tempestivamente informato i nostri lettori dell'obbligo per tutti gli apicoltori di ottemperare alla normativa sull'autocontrollo. Crediamo, con la pubblicazione di questo contributo del Dott. Filippo Bosi, di riuscire ad evidenziare le motivazioni e gli agganci normativi dai quali emerge l'interpretazione dell'obbligatorietà dell'HACCP e del conseguente superamento della deroga prevista dalla circolare del Ministero della sanità dell'agosto 2000.***

***F.P.***

**API REGINE**

APICOLTURA

VIA FAZZANO 1410
TEL. E FAX 0536/804749

MONTEBARANZONE
SERRAMAZZONI (MO)

GIANAROLI

**Iscritta dal 1993 all'Albo Allevatori api regine di razza ligustica.
Programma di miglioramento genetico della regione Emilia Romagna**

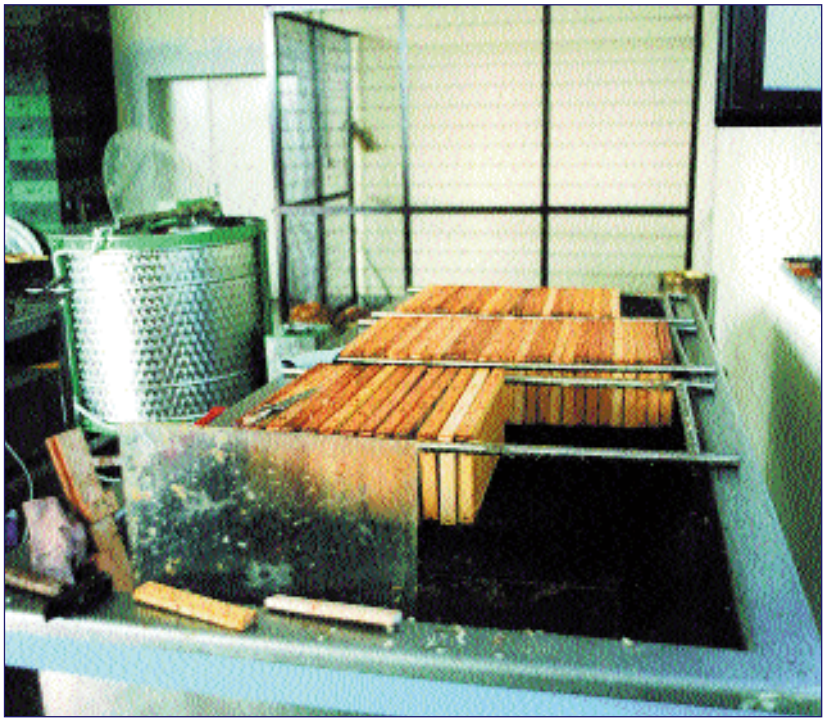
Con questa nota sono a cercare di chiarire gli obblighi dei produttori di miele (e di altri prodotti alimentari ottenuti dall'apicoltura), relativamente all'autocontrollo.

1. Il D.L. 155/97 stabilisce che chiunque svolge operazioni relative agli alimenti, successive alla "produzione primaria" deve effettuare l'autocontrollo; in relazione alla produzione del miele, la circolare 7 agosto 1998 n. 11 del Ministero della Sanità, indica: "Le operazioni di smielatura, purificazione e confezionamento sono soggette all'applicazione del decreto legislativo n. 155/1997. Relativamente all'operazione di smielatura si precisa che la stessa, qualora venga effettuata dall'apicoltore e non comporti operazioni di purificazione e confezionamento, rientra nella produzione primaria". Tale spiegazione lascia quindi trasparire alcune esenzioni dall'obbligo di

effettuare l'autocontrollo, limitatamente però ai casi in cui la smielatura non comporti operazioni di purificazione né sia seguita da confezionamento. Rimangono comunque perplessità circa il senso che si è inteso dare a "purificazione" dal momento che già la filtrazione e/o la decantazione, normalmente effettuate, determinano una purificazione del miele, per cui i casi di effettiva esenzione dall'autocontrollo sarebbero certamente molto limitati e legati ad una lavorazione frettolosa e grossolana, non certo di qualità. In ogni caso il deposito e il trasporto sono di interesse dell'autocontrollo, che comunque ricordiamo che "deve essere semplice, limitato all'essenziale e compatibile con le dimensioni della azienda". (circ. 11/98).

2. Obblighi derivati dal D.L. 04/08/99 n. 336 relativi al controllo dei residui negli animali vivi e nei loro prodotto: tale decreto (art. 14 c.l.) impone a tutti i proprietari o detentori di animali che non siano già registrati presso il Servizio Veterinario della A.U.S.L. competente per territorio (in genere norme regionali già prevedevano la denuncia e il censimento degli alveari), di richiedere la registrazione presso il predetto servizio.

Lo stesso art. 14, al comma 2 impone al responsabile dello stabilimento di prima trasformazione di prodotti di origine animale, di adottare un



piano di autocontrollo aziendale, al fine di assicurarsi che nello stabilimento stesso vengano introdotti solo prodotti di origine animale che non contengano residui superiori ai limiti massimi consentiti e non presentino alcuna traccia di sostanze o prodotti non autorizzati.

BALLINI®
Professional
APICOLTURA

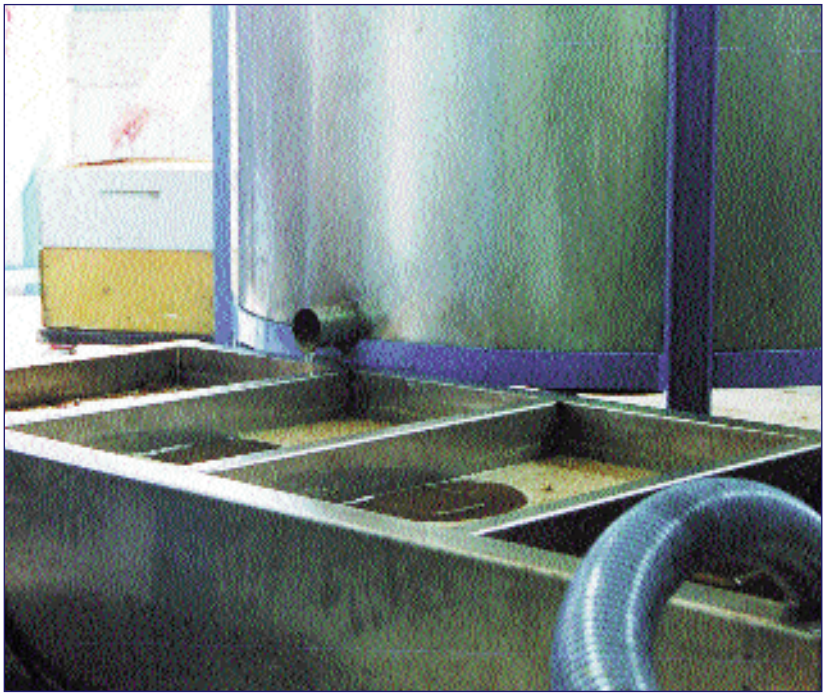
dall'isola d'Elba...

Api Regine

LABORATORIO
TEL. 0565/949836 FAX 0565/931607
ABITAZIONE TEL. 0565/949653
CELLULARE 0339/2974678
E-MAIL aballini@elbalink.it
www.ballini.com

AZIENDA AGRICOLA BALLINI
VIA DELLA PARATA
(LOCALITÀ' MONTE GROSSO)
57030 CAVO ISOLA D'ELBA

API REGINE
CELLE REALI
Melyos
azienda agricola
&apicoltura
Di Elio e Alfonso Bonfanti
Via G. Besana, 16 - 23896 SIRTORI (LC)
Tel. 039956924 - Cell. 3338548518



La circolare n. 14 del 28/09/2000 del Ministero della Sanità, al paragrafo 5 esplicita che a tale obbligo sono soggetti anche i laboratori di smielatura; tale autocontrollo dovrà pertanto integrare quanto già prodotto in relazione al D.L.vo 155/97 (e comunque dovrà essere effettuato anche da quegli apicoltori che rientravano nei casi di esenzione del D.L.vo 155/97); sempre esentati dall'autocontrollo sono gli apicoltori che producono per autoconsumo.
Numerose e corpose sono comunque le novità introdotte da tale decreto, cui si rimanda per una lettura completa (anche se in molti casi considera realtà zootecniche o produttive non proprie dell'apicoltura).
Riteniamo a questo punto di aver forse chiarito alcuni dubbi, ma certamente di averne generato altri, dal momento che la realtà apistica riconosce spiccate peculiarità ma in genere è soggetta a norme a carattere generale, non specifiche per questo settore; in particolare non è facile inquadrare gli aspetti legati alla gestione dei trattamenti profilattici o terapeutici degli apiari.

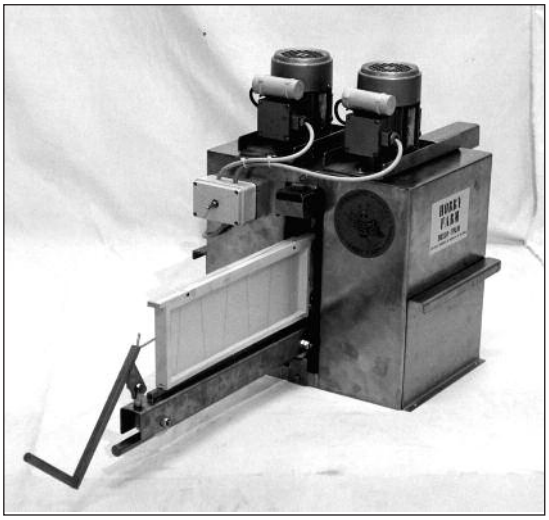
***Il Veterinario Dirigente***
***Area Sanità Pubblica***
***Veterinaria***
***Ambito Territoriale***
***di Faenza***
***Dott. Filippo Bosi***



HOBBY FARM
Hobby Farm
13051 BIELLA CHIAVAZZA
Via Milano, 139
Tel. 015/28628
Fax 015/26045
e-mail: hobbyfarm@tiscalinet.it

"idee giovani in apicoltura"

Sceratrice fondi opercoli


Disopercolatrice semi automatica

# Il profilo dei consumatori di miele

***Pubblichiamo una sintesi della ricerca dell'UNAAPI realizzata nell'ambito del "Progetto di iniziative di assistenza tecnica per la razionalizzazione produttiva nel settore apistico" finanziato dal MIPAF, che sarà presto disponibile in forma integrale. Il senso di questo lavoro potrebbe essere così riassumibile: invece di continuare a dire come e cosa devono pensare i consumatori é forse più utile studiare e capire cosa in effetti pensano e quali scelte operano i consumatori.***

La ricerca commissionata da U.N.A.API, la cui fase operativa si è sviluppata nei mesi di settembre e ottobre 2001, si è posta molteplici obiettivi:

**1-** portare in luce il reale atteggiamento dei consumatori;
**2-** individuare le barriere ad un significativo aumento dei consumi;
**3-** verificare come gli operatori interpretano le attese del consumatore;
**4-** verificare le loro tendenze di mercato (soprattutto non retail);
**5-** riscontrare il trend dei consumi che fonti diverse indicano piatto;
**6-** individuare aree di intervento per efficaci strategie di marketing.

Di conseguenza, ne è risultata una struttura piuttosto articolata. Quattro, in effetti, sono state le fasi di indagine, oltre a quella "desk", cioè di analisi interna (a tavolino) delle dinamiche del mercato:

✔ 240 interviste telefoniche a consumatori su scala nazionale;
✔ 60 interviste personali a consumatori in due ipermercati di Bologna;
✔ 2 focus group (incontri i cui si analizzano in profondità gli atteggiamenti dei partecipanti - dagli otto ai dodici - verso un certo tema) con consumatori a Bologna e a Roma;
✔ 30 interviste ad apicoltori e 5 a grandi produttori (assieme definiti operatori).

Ciascuna di queste fasi ha offerto specifiche risposte, non sempre considerate separatamente le une dalle altre.

Di frequente, infatti, i risultati di una fase si sono confrontati con quelli di altre ed in partico-

APICOLTURA
L'APE REGINA
DI MANELLI ANGELO
VIA VANDELLI, 217
41053 POZZA DI MARANELLO (MO)
TEL. 0536/948705

Api Regine
selezionate
da Maggio
a Settembre

lare si è verificato se, su alcune tematiche rilevanti, i consumatori e gli operatori si trovano in sintonia o meno.

I parametri presi in considerazione nei due campioni consumatori (nazionale e frequentatori di ipermercati di Bologna) sono:

- ✔ il sesso (con quote definite a priori: 20% maschi, 80% femmine);
- ✔ l'età;
- ✔ l'ampiezza del nucleo famigliare;
- ✔ il numero di figli minori 14 anni;
- ✔ il livello di istruzione;
- ✔ l'attività professionale;

oltre all'area geografica per il solo panel nazionale.

Ciò significa che le risposte si possono leggere riferite a ciascun gruppo di intervistati che scaturisce dalla suddivisione del campione nelle classi parametrali.

Delineate velocemente le principali caratteristiche strutturali della ricerca, soffermiamoci sui risultati che riteniamo più interessanti, emersi, in particolare, dall'indagine sul campione nazionale consumatori.

Innanzi tutto abbiamo verificato che non più del 60% delle persone contattate telefonicamente si è dichiarato consumatore di miele.

Preso atto di ciò e viste le finalità della ricerca, ci siamo concentrati sui soli consumatori. Dei 240 consumatori, appena il 43% si dichiara regolare, cioè con un consumo costante nel corso dell'anno, mentre il 57% occasionale, percentuale, quest'ultima, che cresce moltissimo passando dal nord-ovest (area 1) all'Italia meridionale (area 4).



Domanda 1 - ***Nella sua famiglia si consuma miele in modo regolare od occasionale?***

| CONSUMATORI | Area 1 | Area 2 | Area 3 | Area 4 | Totale |
|---|---|---|---|---|---|
| **Regolari** | 60 | 41 | 37 | 26 | 43 |
| **Occasionali** | 40 | 59 | 63 | 74 | 57 |
| **Totale** | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

Inoltre, il miele viene consumato in modo regolare soprattutto dagli adulti; i bambini consumatori sono ancora pochi e spesso consumatori occasionali.

Il miele si presta ad essere consumato in molti modi, ma prevale decisamente l'utilizzo come dolcificante nelle bevande (caffè, latte, caffelatte, tè, tisane, …) che rappresenta oltre la metà delle modalità di consumo.

L'Ibisco apicoltura
di Crespo Rudi Williams
Via S. Antonio, 17 -
Loc. Torriana 12032 BARGE - CN
Tel. e Fax 0175-346655 - Cell. 0335-285158
e-mail: ibiscoapi@inwind.it
**Produzione, vendita ingrosso e dettaglio di:**
*Api regine selezionate - nuclei artificiali 5-6 telai - famiglie in produzione 10-12 telai - apiari completi*
***SERVIZIO DI IMPOLLINAZIONE FRUTTETI SERRE E TUNNEL***
***SMIELATURA C/O TERZI***

Domanda 5 - ***Come consuma di solito il miele?***

| MODALITA' DI CONSUMO | Totale |
|---|---|
| Con latte o caffelatte | 29 |
| Spalmato su pane | 26 |
| Tal quale | 15 |
| Nel caffè | 13 |
| Con tisane/the | 8 |
| Ingrediente per dolci | 5 |
| Altro | 4 |
| Totale | 100 |

Come luogo di acquisto i consumatori di miele preferiscono le grandi superfici (ipermercati e supermercati), ma risulta molto alta anche la preferenza ad acquistare il miele direttamente dall'apicoltore (29%) e questo comportamento si riscontra in particolare nel segmento dei consumatori regolari.

Domanda 6 - ***Dove acquista di solito il miele?***

| LUOGO ACQUISTO | Regolari | Occasionali | Totale |
|---|---|---|---|
| Super / Iper | 37 | 42 | 41 |
| Discount | 7 | 6 | 6 |
| Altri negozi / Mercatini | 19 | 29 | 24 |
| Apicoltore / Contadino | 37 | 23 | 29 |
| Totale | 100 | 100 | 100 |



Il fattore decisivo di acquisto risulta essere, innanzi tutto, la varietà del fiore di provenienza (38% delle dichiarazioni), seguito a debita distanza dall'aspetto del miele (17%), in particolare il colore, mentre la marca appare un fattore di limitata rilevanza.

Domanda 7- ***Quali fattori sono particolarmente importanti nell'acquisto del miele?***

| FATTORI DI ACQUISTO | |
|---|---|
| Varietà (acacia, millefiori, ...) | 38 |
| Aspetto del miele/Colore | 17 |
| Peso della confezione | 11 |
| Data di scadenza | 10 |
| Marca | 6 |
| Prezzo | 5 |
| Attestato di biologico | 5 |
| Paese di provenienza | 4 |
| Piacevolezza della confezione | 1 |
| Altro | 3 |
| Totale | 100 |

ALLEVAMENTO APISTICO DEL SALENTO
DI ERROI LUCIANO
PRODUCE E VENDE I PROPRI SCIAMI DA MARZO IN POI
INOLTRE FORNISCE - ARNIE - TELAI - MELARI - FOGLI CEREI
VIA SAVOIA 36 - GALATONE (Lecce) - Tel. 0833-865180 • cell. 339-5627110

Nella preferenza tra le varietà, in ordine decrescente, troviamo l'acacia, il millefiori e il castagno, che, da sole, rappresentano oltre il 75% delle risposte. Nella scelta fra miele solido o liquido la maggioranza dei consumatori preferisce quello liquido (47%), rispetto alla minoranza che lo preferisce solido (19%), mentre un buon 34% mostra di gradire entrambe le alternative.

Domanda 8 - ***Preferisce il miele solido o quello liquido?***

| PREFERENZA | Totale |
|---|---|
| **Solido** | 19 |
| **Liquido** | 47 |
| **Entrambi** | 34 |
| **Totale** | 100 |

La presenza di bambini (di età inferiore ai 14 anni) consumatori fa salire di molto il consumo di miele solido e questo è un dato molto importante: i bambini devono costituire un target privilegiato per le aziende che commercializzano miele solido.

Domanda 8 - ***Preferisce il miele solido o quello liquido?***
*(risposte analizzate per categorie di consumatori in famiglia)*

| PREFERENZA | Consumatori in famiglia | | |
|---|---|---|---|
| | Solo bambini | Solo adulti | Bambini e adulti |
| *Solido* | 50 | 17 | 23 |
| *Liquido* | 25 | 52 | 33 |
| *Entrambe* | 25 | 31 | 44 |
| *Totale* | 100 | 100 | 100 |

Solo il 21% degli intervistati ricorda almeno una marca di miele (qui troviamo un preciso riscontro con le risposte alla domanda sui fattori di acquisto): in tutto 55 dichiarazioni: 47 consumatori sanno indicare una sola marca e 4 consumatori ne indicano due. Ambrosoli è la marca più conosciuta in tutte le aree, Mielizia è la seconda con una certa notorietà soprattutto al nord, mentre nessuna altra marca di produttori risulta citata più di una volta: solo le marche commerciali Coop e Esselunga segnano un paio di citazioni.

1977 - 2002 25° ANNIVERSARIO
Da 25 anni solo specialità dall'Alveare
OTTOLINA
APICOLTURA & COSMETICI - SEREGNO - MI
NUOVO LABORATORIO:
20048 Carate Brianza-Mi-Italia
Via Padre Ivaldi, 2 (angolo Via Rivera) - Tel. Fax: 0362-80.41.35
VISITATE IL NOSTRO SITO:
www.ottolinamiele.it
E-mail: carloottolina@libero.it

Domanda 10 - ***Quali sono le marche che ricorda?***

| MARCA | Totale[1] |
|---|---|
| **Ambrosoli** | 36 |
| **Mielizia** | 9 |
| **Altro** | 10 |
| **Totale** | 55 |

[1] numero risposte

Il 70% degli intervistati ritiene che sul mercato siano presenti mieli con diversi livelli qualitativi, mentre un buon 30% ritiene che fra un miele e l'altro non ci siano grosse differenze qualitative.

Domanda 15 - ***Ci sono mieli di qualità alta e di qualità bassa oppure non c'è una grande differenza?***

| LIVELLO QUALITATIVO | Regolari | Occasionali | Totale |
|---|---|---|---|
| **Differente** | 76 | 64 | 70 |
| **Uguale** | 24 | 36 | 30 |
| **Totale** | 100 | 100 | 100 |

Nel segmento dei consumatori regolari la quota sale al 76% contro il 64% degli occasionali, però, tenendo conto dell'insieme dei risultati di tutte le indagini, sembra di poter affermare che, anche per i consumatori regolari, spesso si tratta di una convinzione di massima, non supportata da conoscenze specifiche. Il vasetto da 500 g si conferma la confezione più richiesta (44%), seguito dal vasetto da 250 g (28%) e dal vasetto da 1000 g (17%).

Domanda 25 - ***Quale formato di confezione preferisce?***

| FORMATO | Regolari | Occasionali | Totale |
|---|---|---|---|
| **Vasetto 250 g** | 22 | 32 | 28 |
| **Vasetto 400 g** | 5 | 7 | 6 |
| **Vasetto 500 g** | 45 | 44 | 44 |
| **Vasetto 700 g** | 1 | 3 | 2 |
| **Vasetto 1000 g** | 23 | 11 | 17 |
| **Monodose** | 2 | 0 | 1 |
| **Senza preferenze** | 2 | 3 | 2 |
| **Totale** | 100 | 100 | 100 |



ASSOCIAZIONE ROMAGNOLA APICOLTORI

Via Uccellini, 7 - 48100 RAVENNA
Tel. 0544/212366 - Fax 0544/36866
Cell. 348 3358240
E-mail:ra01997xxk@racine.ra.it

API REGINE
di razza ligustica allevate da soci apicoltori (iscritti all'Albo Allevatori Regionale e Nazionale). Api regine F1 discendenti da 32 madri poste sotto controllo e testate con metodi razionali dal programma di selezione coordinato dall'ARA

- Sciami su 5 telaini, e famiglie d'api
- Pappa Reale Italiana (anche in confezioni da 10 g)
- Mieli mono e poliflora
- Cera e propoli

PRODOTTI CERTIFICATI BIOLOGICI
Api Regine
Pappa reale
Miele mono e poliflora
(confezionato o all'ingrosso)

*Una Associazione seria e qualificata che garantisce per i prodotti dei suoi 500 Associati*

I consumatori regolari manifestano un notevole interesse anche per la confezione più grande da 1000 g (23%), mentre quelli occasionali gradiscono molto anche la confezione piccola da 250 g (32%). E' da osservare che gli operatori (apicoltori e grandi produttori) non colgono fino in fondo queste attese dei consumatori, sovrastimano infatti le attese per i formati maggiori (500, 700, 1000 g), a scapito di quelli minori (250, 400 g).
In genere i consumatori attribuiscono molti pregi al miele; su questo tema le risposte sono state numerose e ne esce l'immagine di un prodotto speciale, polivalente, con aspetti positivi in diversi ambiti, dall'alimentare al parafarmaceutico e in testa alla classifica troviamo le proprietà terapeutiche e il buon sapore.

Domanda 34 - ***Quali sono i maggiori pregi che attribuisce al miele?***

| PREGI DEL MIELE | Totale |
|---|---|
| **Proprietà terapeutiche** | 22 |
| **Buon sapore** | 20 |
| **Fa bene alla salute** | 19 |
| **Prodotto naturale** | 18 |
| **Proprietà nutritive** | 13 |
| **Fa bene ai bambini** | 3 |
| **Altro** | 3 |
| **Non so / nr** | 2 |
| **Totale** | 100 |

Ben diversa la situazione per i difetti: la maggioranza del campione (58%, sommando le dichiarazioni "nessuno" e "non so") non riconosce al miele alcun difetto.



Domanda 35 - ***Quali sono invece i principali difetti che attribuisce al miele?***

| DIFETTI MIELE | Regolari | Occasionali | Totale |
|---|---|---|---|
| **Troppe calorie** | 13 | 19 | 16 |
| **Costa troppo** | 15 | 18 | 16 |
| **Scomodo da usare** | 2 | 3 | 3 |
| **Sapore non buono** | 0 | 1 | 1 |
| **Altro** | 7 | 5 | 6 |
| **Nessuno** | 53 | 34 | 42 |
| **Non so / nr** | 10 | 20 | 16 |
| **Totale** | 100 | 100 | 100 |

E la quota sale al 63% per i consumatori regolari e scende al 54% per gli occasionali. Su questo tema gli operatori tendono ad assolvere in misura molto più ridotta il prodotto e al primo posto dei difetti, con il 29% delle dichiarazioni, pongono il "non buon sapore", contro una

percentuale di appena l'1% tra i consumatori.
Chiudiamo questa essenziale sintesi della ricerca con la previsione sull'evoluzione del consumo in Italia espressa dai 30 apicoltori intervistati. Traspare un corposo ottimismo: per il 63% aumenterà, mentre per appena il 7% andrà flettendo. Questo sentimento di fiducia è particolarmente sentito nel nord ovest dove sale al 70%, mentre nel nord est, nel centro e nel sud si attesta attorno al 60%

Domanda 19 - ***Nei prossimi anni aumenterà diminuirà o rimarrà stabile il consumo di miele in Italia?***

| CONSUMO | Apicoltori |
|---|---|
| **Aumenterà** | 63 |
| **Diminuirà** | 7 |
| **Resterà stabile** | 17 |
| **Non so / nr** | 13 |
| **Totale** | 100 |

Le ragioni di queste rosee previsioni si ritrovano nel fatto che:

- ✔ il prodotto si colloca robustamente nell'area della naturalità e della genuinità (circa il 55% delle dichiarazioni);
- ✔ aumenterà l'informazione e la cultura del consumatore sul prodotto e sull'alimentazione in genere (oltre il 15% delle dichiarazioni).

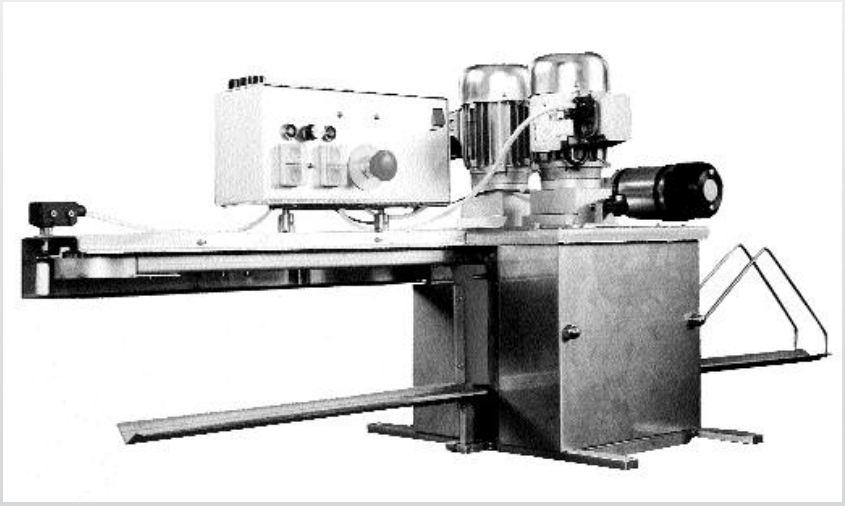
Gli apicoltori appaiono ben radicati su queste opinioni, che lasciano trasparire la, riteniamo corretta, convinzione che il prodotto miele, prescindendo da ogni intervento di marketing a cui ciascuna azienda è chiamata, vive fortemente in linea con le attese del consumatore verso il mondo dell'alimentazione.

**Gilberto Pesci**



Renzo CALISSI
Via S. Pieretto, 54 - 55060 Guamo (Lucca) - Tel. 0335/5241911- 0583/94534

MACCHINA DISOPERCOLATRICE

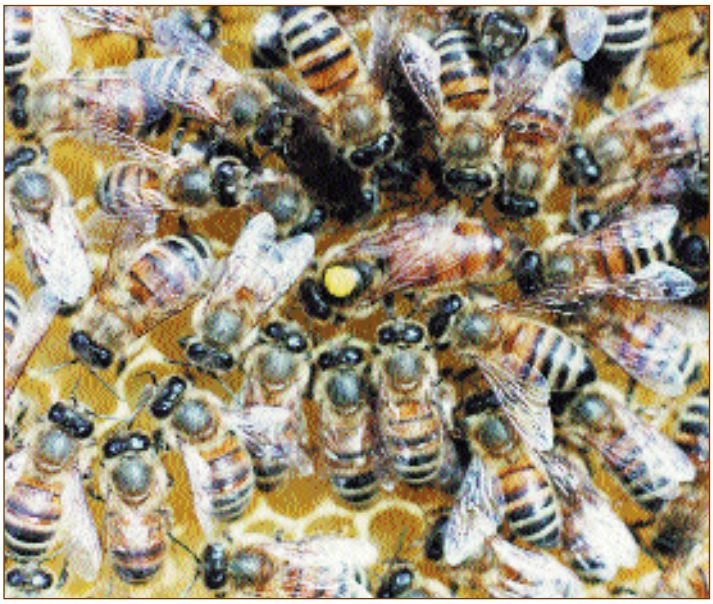


DOSATRICE AUTOMATICA

# Le api regine e il coumaphos

***Ogni azione lascia un segno con effetti non preventivabili: l'utilizzo di molecole quali gli esterofosforici può comportare effetti significativi nel delicato equilibrio dell'alveare***

Sul numero di dicembre 2001 l'Americal Bee Journal (ABJ) ha pubblicato gli abstract degli eventi ai "convegni di ricerca" che The American Association of Professional Apiculturist (AAPA) ha sponsorizzato nel 2001, e fra questi due hanno sicuramente un'importanza operativa ed immediata tale per cui è utile portarli a conoscenza il prima possibile di tutti gli apicoltori. L'argomento è l'effetto degli acaricidi sui fuchi e le regine.



La prima ricerca, di R. D. Fell e K. Signor, ha per oggetto l'effetto dell'acido formico, del (*) fluvalinate (Apistan) e del (*) coumaphos (Checkmite) "sulla produzione e la vitalità dello sperma dei fuchi, e sulla quantità e la vitalità dello sperma nella spermateca della regina".

I risultati indicano che gli acaricidi non hanno un effetto significativo sulle regine riguardo al numero degli spermatozoi nella spermatica o sulla vitalità dello sperma immagazzinato.

Nessuna differenza significativa è stata trovata nella vitalità dello sperma fra maschi allevati in acido formico, Apistan o colonie di controllo. Comunque una significativa riduzione di sperma è stata trovata nella vescicola seminale di maschi allevati in colonie trattate con Apistan. Gli altri effetti considerevoli dei trattamenti acaricidi si sono manifestati con l'uso di coumaphos.

**API REGINE**
**DAI PRIMI DI APRILE**

Allevamento biologico certificato da C.C.P.B. N. IT CPB T 2090

**NUCLEI SU 5 TELAI**
**FAMIGLIE PRONTE PER L'ACACIA**
**CELLE REALI**

**Luca Bonizzoni Azienda Agricola**
Strada Madonna, 33 - Casteggio (PV) Tel. 0383/805452 Cell. 0348-5651377
e.mail: lucaboniz@tiscalinet.it

L'accettazione delle celle innestate è stata meno del 5% contro il 95% nelle colonie di controllo. Il coumaphos inoltre riduce il successo dell'accoppiamento e la produzione di maschi nelle colonie trattate. La ricerca suggerisce che il coumaphos non dovrebbe essere usato in colonie coinvolte nell'allevamento delle regine".

La seconda ricerca riguarda gli effetti del fluvalinate e del coumaphos sulle regine, e i risultati sono talmente importanti e l'esposizione così chiara che è utile tradurla quasi per intero. Gli autori sono T.K. Harmann e M. Spivak. La Spivak in particolare è conosciuta ed apprezzata per le ricerche sul comportamento igienico delle api, e in Italia abbiamo avuto l'occasione di verificare la sua serietà scientifica lo scorso autunno a Lazise. Sarebbe estremamente utile fare seriamente il punto anche su questo problema; ma per rimanere agli effetti degli acaricidi sulle regine, i nostri autori scrivono:

"L'industria apistica è entrata in una nuova era con il recente assai diffuso uso di acaricidi per il trattamento dell'acaro parassita Varroa jacobsoni. Negli ultimi 10 anni il piretroide sintetico fluvalinate (Apistan) è stato usato con molto successo per trattare l'acaro, ma negli ultimi due anni l'acaro ha sviluppato resistenza a questo acaricida. Per alleggerire la crisi conseguente alla resistenza dell'acaro, molti Stati hanno ottenuto l'approvazione dell'uso del fosforganico coumaphos.

Il coumaphos e il fluvalinate contenuto nelle striscie impregnate usate negli U.S., è facilmente assorbito e si accumula nella cera: c'è preoccupazione sul possibile effetto dannoso degli acaricidi sulle api. Negli ultimi anni alcuni apicoltori hanno avuto problemi con perdite e sostituzioni di regine. Noi abbiamo condotto una ricerca sugli effetti del fluvalinate e del coumaphos sulla vitalità e la salute delle regine per determinare se gli acaricidi hanno un impatto negativo su di esse. Esperimenti di campo sono stati condotti su operazioni di allevamento commercia-

Acquistiamo
CERA D'OPERCOLO
ITALIANA.
Interessante quotazione.

**Gandolfi** s.r.l.
Via C. Colombo, 30 - 24036 Ponte San Pietro (BG)
Telefono 035 614002 Fax 035 4377525

CERERIA
**Solfrini Giorgio**
BIOLOGICO CERTIFICATO
*Specializzato nella:*
*Produzione fogli cerei con sola cera d'api*
*Trasformazione cera dei clienti*

**Apicoltore!**
**Non sottovalutare l'importanza della cera nell'alveare.**
**Rivolgiti ad un professionista di provata esperienza**
**Sede legale: via Dante 186 - tel. 0547/22107 - 47023 Cesena (FO)**
**Laboratorio: via Assano 1500 - 47023 Cesena (FO)**
**cell. 335-6160417**

le di regine sia in Texas che in California. Le regine sono state allevate in colonie che sono state trattate con differenti quantità sia di fluvalinate che di coumaphos.
Lo scopo era esplorare la quantità dell'accumulo degli acaricidi nella cera, sul tessuto delle api e delle celle reali; investigare la possibile correlazione fra le concentrazione di fluvalinate e coumaphos e lo sviluppo ed il comportamento delle regine. (…)
Le regine trattate con alte dosi di fluvalinate (8 striscie di Apistan) hanno pesato significativamente meno di quelle trattate con basse dosi (2 striscie) o delle regine di controllo, ma per il resto sembrano essersi sviluppate normalmente. (…)
Lo sviluppo delle regine trattate con differenti livelli di coumaphos ha subito un alto tasso di mortalità. In generale l'accettazione delle celle reali esposte al coumaphos è stata molto bassa. E' stato difficile produrre con successo regine quando il coumaphos era stato presente nelle colonie starter per un certo periodo di tempo. Molti tentativi sono stati fatti di allevare regine usando varie quantità di coumaphos per differenti periodi di tempo, prima che le regine potessero essere prodotte con successo.
Un'alta mortalità di larve è stata notata in colonie che avevano contenuto solo una striscia di coumaphos (CheekMite) per più di 24 ore. Parecchie regine mostravano effetti subletali da coumaphos, comprese anormalità fisiche e comportamenti atipici. Le regine esposte al coumaphos pesavano significativamente meno ed avevano ovaie di peso minore di quelle del gruppo di controllo. (…)
E' degno di nota che le regine più piccole con le ovaie ridotte si sono manifestate alla concentrazione del livello di tolleranza EPA di cento parti per milione di cera".

A cura di **Gabriele Milli**
Si ringrazia il "Notiziario dell'apicoltore" dell'A.R.A.

*Ci scusiamo se non abbiamo italianizzato la traduzione, ma avrebbe perso di incisività ed efficacia che è propria dell'americano quando ha le idee chiare: poco barocco, e ogni passaggio a fuoco sull'obiettivo. E non è necessario aggiungere nessun commento, tale è la chiarezza dei risultati e dell'esposizione; così come di conseguenza non è necessario spiegare perché è indispensabile produrre anche regine certificate con il metodo biologico.*

# I lavori in apiario

## GIUGNO

Nessun chilo di troppo (di grasso), tonicità muscolare ottimale (soprattutto quella delle braccia), abbronzatura del viso invidiabile: così si presenta a giugno l'apicoltore appena uscito dall'acacia, o meglio, aspira a questo modello non tanto perché significherebbe aver risolto il sovrappeso invernale, ma soprattutto perché starebbe ad indicare un abbondante raccolto di acacia. E se un po' di ciccia rimane, possiamo sempre scegliere una scomoda postazione in montagna per il rododendro o il millefiori.

***Dopo (almeno speriamo) i primi abbondanti raccolti...***

Insomma, giugno è il mese dei primi resoconti: contenimento della sciamatura, entità della produzione, postazioni, patologie, varroa. Oramai con i melari a casa, possiamo giudicare in modo obiettivo l'esito che hanno avuto i nostri interventi sulle api finalizzati al contenimento della sciamatura. Quante famiglie sono sciamate ed in quale momento rispetto alla fioritura della Robinia? Abbiamo forse sbagliato i nostri conti sulla previsione della fioritura oppure non ce la siamo sentita di ridurre sufficientemente le colonie in presciamatura e le abbiamo lasciate troppo forti? E quale è stata la produzione media di miele per alveare?

Se vogliamo imparare dai nostri errori per limitarli negli anni seguenti, dobbiamo provare a rispondere a caldo a queste domande. Se si lascia trascorrere del tempo, si dimenticano molti particolari che invece possono essere importanti spunti di riflessione.

A proposito di media di produzione, chiacchierando con gli apicoltori proprio a questo riguardo mi è capitato di vederla calcolare nei modi più disparati. Poiché rappresenta un giudizio globale di fioritura, postazione e tecnica apistica, è importante calcolarla nel modo corretto.

L'errore in cui si incappa più comunemente è quello di calcolare la media solo sul nume-



Cereria Cesenate
di Tonti Vittorio
• LAVORAZIONE DELLA CERA SU MISURA
• POSSIBILITÀ DI LAVORARE LA PROPRIA CERA
• STERILIZZAZIONE A 120°
• CERTIFICAZIONE DI LAVORAZIONE BIOLOGICA DELLA CERA
NUOVA SEDE
Via Redichiaro, 2145 - 47023 CESENA (FC)
Tel. 0547-27824 - Cell. 338-9993182

## Melari da 8 o da 9, da 10 o da 11?

Non si tratta della riforma Moratti "Nuovo modo per il ripasso delle tabelline", bensì di un problema di gestione e qualità del miele che molti apicoltori si pongono.

Normalmente i melari contengono un numero di favi uguale a quello presente nel nido, meno uno: nove per le arnie da dieci e undici per quelle da dodici. Alla luce di alcune considerazioni, però, si può optare per l'eliminazione di un ulteriore favo dai melari.

Fin tanto che la smelatura viene fatta solo ed esclusivamente a mano, è giusto sfruttare il numero massimo di telaini inseribile nei melari: i favi eventualmente irregolari, opercolati solo parzialmente, possono essere agevolmente disopercolati con il coltello, elettrico o a freddo, oppure con la forchetta senza per questo creare disagi.

Discorso diverso, invece, quando la meccanizzazione entra in laboratorio portando una disopercolatrice. Come qualsiasi macchina agevolatrice, questa lavora meglio quando ha a che fare con materiale il più possibile standardizzato. Nel nostro caso standardizzazione significa non solo telaini della stessa altezza (che già non è uno scherzo, con i fornitori che corrono!) ma anche con uno spessore minimo garantito, anzi più il favo è spesso meglio è: le spazzole arrivano a filo del legno disopercolando tutto ed escono favi perfetti senza la necessità di ripassarli con la forchetta.

Riducendo di uno il numero dei favi dentro i melari le api sono indotte a riempire maggiormente le cellette, producendo in questo modo favi più spessi. L'apicoltore, dal canto suo, deve spostare e maneggiare in laboratorio una minore quantità di materiale, il che rappresenta un vantaggio non trascurabile soprattutto laddove gli operatori sono in numero limitato.

Non vi sono però solo vantaggi. Il rovescio della medaglia è rappresentato dai casi in cui il miele, ancora umido, viene comunque opercolato dalle api, che così facendo non solo traggono in inganno l'apicoltore, ma obbligano anche a deumidificazioni non previste. Alcuni palati sopraffini sostengono anche che il sapore del miele prodotto in un melario da 9 o in un melario da 8, a parità di tutte le altre condizioni, sia leggermente differente e per tale motivo preferiscono lavorare con i melari da 9.

Io personalmente prediligo quelli da 9 o da 11 perché... non ho nessuna voglia di sostituire tutti i distanziatori!

A voi le vostre scelte.



Real Miele di Calabria
API REGINE
IMPIANTI PER L'APICOLTURA
CONSULENZA APISTICA
SERVIZIO IMPOLLINAZIONE
SCIAMI ARTIFICIALI
CON CERTIFICATO SANITARIO
APICOLTURA SAVUTO S.R.L.
VIA G. AMENDOLA, 24 • 87030 CLETO (CS) • TEL & FAX 0982 44760 • RADIOMOBILE 333 1636473 • TEL. ABITAZIONE 0982 44156

***... possiamo iniziare ad effettuare i primi bilanci***

ro delle colonie che sono effettivamente andate in produzione: si tratta di un dato parziale e formalmente scorretto. In questo caso non si considerano quelle famiglie su cui avevamo nutrito speranze, nel senso che nelle nostre intenzioni erano destinate alla produzione, ci abbiamo lavorato sopra ma che per qualche motivo non sono salite a melario (sciamatura, regina scadente, malattie). La media va calcolata sul totale delle colonie preparate alla produzione. Addirittura alcuni la computano sulle famiglie invernate.

Ad esempio se da 20 alveari, di cui la metà sciama e non va a melario, porto a casa 200 kg di miele, la media non sarà di 20 kg, bensì di 10 kg a famiglia. Potrà sembrare una banalità, ma questo semplice calcolo consente una valutazione più obiettiva del nostro operato. Anche se possediamo un numero esiguo di alveari e li guardiamo solo nel fine settimana, dobbiamo abituarci a pensare da "imprenditori", valutare criticamente quanto si è fatto ed eventualmente essere pronti a ritornare sui propri passi. A questo punto, quindi, levati i melari abbiamo tutta la possibilità di dare uno sguardo alle famiglie e renderci conto della situazione degli apiari. Se incontriamo alveari in cui gruppuscoli di api girano tranquille per i telai, ormai in numero sproporzionato rispetto alle inquiline, si tratta facilmente di famiglie sciamate. Controlliamo se per caso hanno già una regina, o semplicemente covata fresca, o se ne stanno allevando una. Se per caso sono orfane, magari perché la regina vecchia è sciamata immediatamente dopo che noi abbiamo provveduto ad asportare tutte le celle reali, possiamo provvedere all'inserimento di una regina acquistata.

La gabbietta con la nuova regina va inserita di preferenza tra due favi di covata nascente. Prima dell'inserimento, però, è "consigliabile" (leggi indispensabile) togliere il tappino al candito ed eventualmente aggiungerne se è in quantità ridotte. Naturalmente è al contrario poco salutare per la regina stazionare a lungo sul cruscotto della macchina parcheggiata al sole o sul tettuccio rovente di un'arnia o ancora trascorrere un'afosa nottata nel frigorifero alla ricerca di un po' di refrigerio. Dopo circa

API REGINE DELL'ALTO ADIGE
Carnica
Ligustica X Buckfast
Buckfast razza pura

**BIENENHOF**
**ALLEVAMENTO API REGINE**
**Fam. Thaler**
**Auen 27 I-39058 SARENTINO (BZ)**
**Tel. e Fax 0471/623176 - 622081**
**www.imker-sarntal.com**

Forniamo da **Marzo a Settembre**

☐ **Sciami artificiali** su 5 telaini

☐ **Famiglie d'api** su 10 telaini

**Apicoltura f.lli Comaro**
**di Comaro Claudio & C. s.n.c.**
Via C. Nanino 31, 33010 Reana del Rojale (UD)
tel. **0432/857031** - Fax **0432/857039**
E-Mail: comaro@xnet.it
http: //www.apicolturaonline.it/f.llicomaro

***E' già tempo di sostituire le regine che hanno evidenziato problemi***

una settimana dall'inserimento della gabbietta si andrà a controllare se la nuova regina ha già deposto delle uova e, se le vedremo, potremo essere certi che la sostituzione è avvenuta senza problemi.
In modo analogo possiamo procedere per la sostituzione di quelle regine che in fase di ripresa primaverile o in produzione hanno dato problemi di varia natura: a parità di condizioni, maggiore sensibilità a nosema o covata calcificata, oppure covata sana ma non compatta e scarsa spinta della famiglia in produzione.
In questi casi, però, occorrerà effettuare l'orfanizzazione dell'alveare prima di procedere alla sostituzione della regina: trovata la regina vecchia, la si uccide (… schnac … tra pollice ed indice o dito medio, secondo comodità) e dopo almeno dodici ore si può procedere all'inserimento della gabbietta.
Che dire della varroa? Meglio buttare un occhio. Non dovrebbe ancora essercene in dosi massicce, tali da interferire con il successivo andamento della stagione produttiva. Tuttavia se si fosse particolarmente preoccupati conviene confrontarsi con gli altri apicoltori della zona ed eventualmente concordare con i tecnici un intervento tampone in attesa del tampone estivo.
A questo punto, sistemati i casi disperati e rattoppati i buchi che si erano creati nel mese precedente, siamo di nuovo pronti per i raccolti. Non resta che confidare nel buon andamento stagionale.

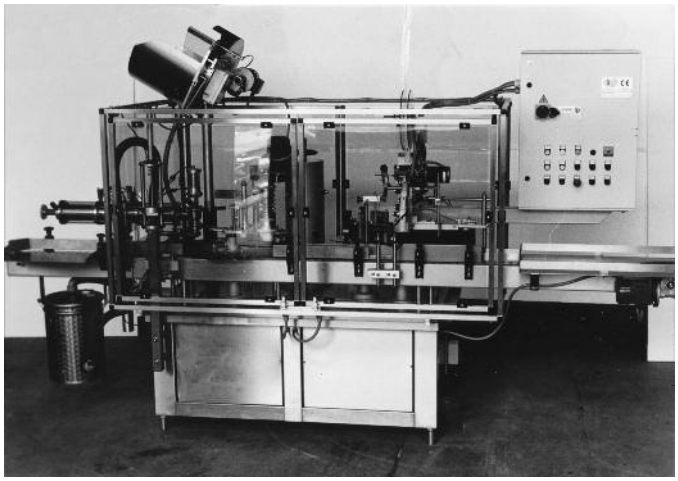
**Ulderica Grassone**




# MONOBLOCCO RTE

PRODUZIONE MEDIA: 1300 PZ./ora per vasetti da 500 gr.
MISURE ED INGOMBRI: 3200 x 1200 x 2500 mm.

TECNO ALIMENTARE S.R.L.



Composto di:
- Testata dosatrice volumetrica per il riempimento di contenitori con prodotto semiliquidi, densi, in pasta.
- Distributore automatico di capsule di chiusura nei diversi modelli a vite o pressione.
- Testata avvitatrice rotante con frizione regolatrice.
- stazione di distribuzione ed applicazione di etichette autoadesive.

Questa macchina consente di confezionare in automatico vasetti di qualsiasi tipo. Inoltre può montare una stampante a caldo per codice a barre, scritte o aggiunte grafiche diverse all'atto del confezionamento.

**TECNO ALIMENTARE** s.r.l.
Uffici: Via Gorizia, 5 - 12051 Alba (CN) - Tel. 0173/441142 - 441398 - Fax 0173/362845
Magazz.: Via Montello, 12 - 12051 Alba (CN)

# La posta dei lettori

## Posta Elettronica

Le lettere indirizzate alla rubrica "la posta dei lettori" potranno essere inviate anche via e-mail all'indirizzo:

**lapostadilapis@tiscalinet.it**

Ogni lettera inviata diventerà di proprietà dell'editore Aspromiele. I quesiti ritenuti d'interesse generale verranno pubblicati su Lapis. La redazione s'impegna in ogni caso a rispondere individualmente a tutte le lettere giunte per posta elettronica. La redazione di Lapis ringrazia fin d'ora tutti gli abbonati che con i loro quesiti contribuiranno a rendere la rubrica "la posta dei lettori" sempre più interessante.

### " Documento per il trasporto..."

*Svolgo l'attività d'apicoltura in regime d'Iva semplificata avendo un volume d'affari inferiore ai cinque milioni e di conseguenza non emetto fatture, sono gli stessi acquirenti che si autofatturano. Le domande che voglio porvi sono le seguenti: quando consegno il miele nei negozi devo compilare un documento per il trasporto? Oltre al furgone dispongo di una vettura, nel caso di piccoli trasporti la posso utilizzare, oppure posso incorrere in qualche sanzione?*
*Vi ringrazio anticipatamente e vi porgo i più cordiali saluti.*

*Alberto A. Milano*

Nel caso in cui gli apicoltori che operano in regime d'esonero dagli adempimenti contabili trasportino beni (il miele) l'obbligo di emettere un documento di trasporto ricade sull'acquirente se questi opta per la fatturazione differita, nel caso in cui il compratore proceda, invece, alla fatturazione immediata non è prevista alcuna documentazione accompagnatoria delle merci.

Riguardo invece alla possibilità di effettuare i trasporti per mezzo della propria auto, con la circolare n° B086 del 14 dicembre 1999, il Ministero dei trasporti e della navigazione ha chiarito che il trasferimento di beni sulle normali autovetture deve intendersi completamente liberalizzato.

La circolare è stata emessa dopo i dubbi sorti dal recepimento della direttiva europea 98/147Ce che classifica due sole categorie di veicoli, la M (trasporto di persone) e la N (trasporto di cose) abolendo, di fatto, la categoria dei mezzi ad uso promiscuo per il trasporto di persone e cose. I mezzi ad uso promiscuo, secondo il Ministero non avevano caratteristiche specifiche ed erano quindi idonei anche al trasporto di cose senza necessita di adattamenti e prove. Il Ministero ritiene quindi che anche i trasporti aventi finalità commerciali si possano effettuare con autovetture, nel rispetto del codice della strada, ad esempio, deve essere rispettato il limite di ingombro delle merci trasportate e queste non devono recare intralcio o compromettere la sicurezza del guidatore o dei passeggeri (art. 164 del Codice della strada). Quanto detto riguarda il trasporto per "conto proprio", in caso di trasporti per "conto terzi" ci si dovrà iscrivere nell'apposito albo.

**API E MIELE VALMARECCHIA**
(Fr. Rofelle 61/62 , 52032 Badia Tedalda AR)
Allevatore iscritto all'albo nazionale allevatori api regine
Prodotti certificati biologici Bioagricoop

Contatti:
Gabriele Milli e Valeria Toschi
Cell. 338/7054382
tel.fax 0575/714151 E-mail: millig@libero.it

**l'ape regina di Rofelle, Altavalmarecchia**
(dai primi di maggio ai primi di ottobre
ceppi e linee dichiarati)
pappa reale di Rofelle
miele dell'Appennino toscoromagnolo
propoli e cera

http:www.apicolturaonline.it/rofelle

### " Sostituzione di regina..."

*Spettabile redazione, ho ereditato una decina d'alveari da uno zio che purtroppo è venuto a mancare qualche mese fa. Pur avendo fatto un po' d'esperienza con lui in questi anni ancora molte cose per me sono un mistero. Ma per la dedizione che ha sempre mostrato nei confronti delle sue api, mi ha trasmesso la passione per l'apicoltura e sono deciso a tutto per diventare un buon apicoltore. A causa della sua malattia quest'anno abbiamo trascurato un po' gli alveari e credo sia giunto il momento di sostituire le regine. Vorrei sapere da voi quand'è il periodo migliore per farlo e a chi posso rivolgermi per reperire delle buone regine. Devo acquistare regine della razza ligustica o posso orientarmi anche su altre razze? Vi ringrazio fin da ora e mi complimento per la rivista, che sempre fonte di utili informazioni per chi come me ha ancora molto da imparare.*

*Mario Forlani*
*Fornovo S. G. (BG)*

I periodi migliori per effettuare la sostituzione delle regine sono quelli in cui le api raccolgono molto nettare, in queste situazioni l'accettazione risulta facilitata. Assolutamente da evitare sono i periodi di carestia. Inoltre, per svariati motivi l'accettazione risulta più complicata nei periodi di sciamatura.

Per quanto riguarda le razze di api da acquistare l'ape ligustica è famosa nel mondo per le sue qualità e non è sicuramente opportuno introdurre nel nostro paese altre razze che possano inquinarne il patrimonio genetico. Bisogna peraltro prendere atto che, per la sua conformazione geografica, l'Italia presenta condizioni climatiche molto diverse e che esistono ecotipi di ligustica che meglio si adattano alle diverse condizioni ambientali ed è quindi preferibile acquistare le regine da un allevatore che "seleziona" in zone simili a quelle in cui andremo poi a condurre i nostri apiari. Per quanto riguarda gli indirizzi degli allevatori d'api regine, sfogliando Lapis ne potrai trovare parecchi.

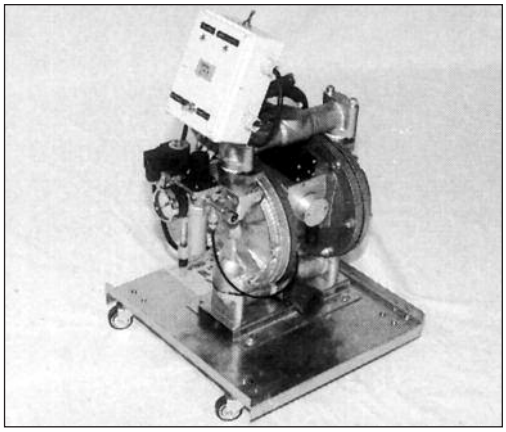
Auguri per la tua nuova attività che non mancherà sicuramente di regalarti grandi soddisfazioni!

HOBBY FARM
Hobby Farm

13051 BIELLA CHIAVAZZA
Via Milano, 139
Tel. 015/28628
Fax 015/26045
e-mail: hobbyfarm@tiscalinet.it

"idee giovani in apicoltura"

Vasca di decantazione riscaldata



Pompa pneumatica PM 500

# Notizie in breve

### Conviene ancora coltivare girasole?

Si attesta su volumi limitati la produzione mondiale di semi di girasole. Le stime dell'United States Departement of Agricolture (USDA) per l'annata 2001-2002 indicano i Paesi dell'ex Unione Sovietica come maggiori produttori, con più di cinque milioni di tonnellate, a cui si affiancano l'Argentina e l'Unione Europea, entrambe con volumi superiori a 3 milioni di tonnellate. E' comunque opportuno rilevare come la produzione detenuta dai Paesi dell'Ex Unione Sovietica sia da attribuire esclusivamente alle estese aree dedicate alla coltura di girasole, mentre le rese unitarie si attestano a livelli assolutamente non competitivi rispetto alla maggioranza degli altri paesi produttori.

In un contesto europeo deficitario, le stime di raccolto nazionale, realizzate dal Consorzio Ita attraverso la tecnica del telerilevamento, in accordo con il Ministero delle politiche agricole e forestali, indicano per l'anno 2001 una superficie nazionale investita a girasole al di sotto dei 209.000 ha, in calo del 16% nei confronti del 2000. La contrazione delle superfici è stata riscontrata in tutte le principali regioni produttrici, rappresentate da Toscana, Umbria e Marche. In quest'ultima, in particolare, si registra il calo più evidente (-28,6%), contro riduzioni del 19% in Umbria e del 9% in Toscana. Il raccolto complessivo del 2001 si attesterebbe, secondo le stime Ita, intorno a 358.000 t, in calo del 10% su base annua. Tra le regioni maggiormente specializzate nella produzione di girasole, solamente la Toscana mostra, un dato in controtendenza, rappresentato dall'aumento dei raccolti del 16% mentre è in forte calo la produzione di girasole nelle Marche (-30%), a fronte di una flessione del 3% in Umbria. Nelle altre regioni, infine, si segnalano aumenti delle superfici in Piemonte, Veneto, Friuli, Emilia Romagna, Campana e Sardegna. Il mese di febbraio si è contraddistinto per l'esiguità delle operazioni concluse nei mercati agricoli nazionali per motivi di tipo

## Sospeso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria

**La Regione Piemonte ha avviato una sperimentazione con la sospensione per 2 anni (2002-2003) dell'obbligo del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per chi opera in laboratori alimentari, valutato come uno strumento inadeguato e a carattere unicamente di imposizione formalistico burocratica. Alla conclusione della sperimentazione la Regione assumerà una decisione definitiva. E' auspicabile che tale provvedimento possa essere di stimolo per altre realtà regionali.**



**ALIMENTI PER LE API**
**TUTTO PER L'APICOLTURA RAZIONALE**
**LAVORAZIONE DELLA CERA CONTO TERZI**

A.I.C.A Apicoltura

arnie - smelatori inox manuali ed elettrici - marca regine
fogli cerei - coltelli - attrezzatura per pappa reale - sciami artificiali e varie

Vernici e pitture atossiche speciali per arnie

**Via Emilia, 86 - Stradella (PV)** (Vicino alle scuole elementari di Casa Massimini)
Magazzino: Tel. 0385/44089 - Abit.: Tel. 0385/43016
Dal martedì al sabato ore 9 - 12.30 - 15.30 - 19.30 domenica 9 - 12.30 · lunedì chiuso

## Energia verde contro lo smog

Oggi in Francia, un proprietario di auto diesel su due viaggia utilizzando l'energia verde ed in Italia ad oltre 3 milioni di auto potrebbe essere garantita l'autonomia energetica per un intero anno con l'utilizzo di carburanti che integrano derivati delle colture di colza e girasole, grazie ad un accordo siglato dai rappresentanti dell'agricoltura, industria, sindacati e ambiente e valido fino al 2005.

### Biodiesel e bioetanolo alternative possibili

Le opportunità energetiche dell'agricoltura si chiamano biodiesel e bioetanolo e rappresentano un'alternativa coerente con l'esigenza di contrastare i cambiamenti climatici determinati dall'effetto serra, perché possono contribuire alla riduzione delle emissioni di anidride carbonica, in coerenza con gli obiettivi fissati dal protocollo di Kyoto. Il vantaggio in termini di emissione di anidride carbonica che deriva dall'utilizzazione del biodiesel rispetto al gasolio è infatti una riduzione pari all'85%.
Con 1 ettaro di girasole è possibile produrre circa 400 litri di biodiesel puro. In Italia, la produzione a livello industriale di biodiesel vede oggi 8 impianti autorizzati per una capacità produttiva lorda dell'ordine delle 5-600.000 tonnellate/anno, ma la produzione effettiva, a causa delle limitazioni legislative e di mercato esistenti, si aggira sulle 95000 tonnellate/anno. In Francia sette raffinerie su tredici incorporano il biodiesel nel gasolio in percentuale del 5% e oltre trenta gruppi industriali utilizzano veicoli con biodiesel al 30%. Un risultato reso possibile da decisioni di natura fiscale, energetica e industriale da tempo assunte.



ALLEVAMENTO API REGINE

BARACANI DAVIDE
Via Poggiaccio, 11 DOZZA (BO)
Tel. 0542-678307 cell. 3336635639

Iscritto all'Albo Nazionale allevatori
api regine di razza ligustica

FRAULINI

Allevamento api regine

allevatore iscritto all'Albo allevatori dell'Emilia Romagna
decreto n. 1400 del 14 dicembre 1993

Azienda Agricola FRAULINI MARCO - Via S. Biagio 1285
Castel S. Pietro Terme (BO) - Tel. 051/941004

sia strutturale sia congiunturale. In primo luogo, al momento attuale, al termine cioè della stagione invernale, gli utilizzatori hanno già programmato i rifornimenti e le vendite fino alla nuova campagna; a ciò si aggiungono il timore per i prezzi in seguito agli esigui volumi di merce disponibili a livello mondiale e il mancato aumento delle domanda di oli vegetali che si attendeva. L'andamento climatico non ha favorito la campagna di semina.Tutto questo opera in modo tale da impedire al mercato di decollare. E, quindi probabile che nel 2002 si verifichi un ulteriore significativa contrazione delle superfici a girasole.
Uno degli elementi più significativi delle decisioni nell'ambito di Agenda 2000 è stata la scelta di uniformare l'aiuto, per i semi oleosi a quello per i cereali, ossia 63 euro/t, a decorrere dal 1° luglio 2002. L'aiuto sarà pertanto fisso e non più soggetto a eventuali riduzioni, come previsto dagli impegni di Blair House, qualora venisse superata la superfici complessiva di 4,93 milioni di ettari.

### Nuova direttiva sulle confetture e marmellate

L'Unione Europea ha indicato le nuove regole per l'etichettatura di confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni. E' quanto prevede la direttiva del Consiglio 2001/113 del 20 dicembre 2001 recentemente pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee. Il provvedimento riguarda tutti i produttori, dalle industrie a chi vende al dettaglio. Le denominazioni ufficiali che possono essere utilizzate sono le seguenti "confettura", "confettura extra", "gelatina", "gelatina extra", "marmellata", "marmellata-gelatina" e "crema di marroni". Le denominazioni devono essere completate dall'indicazione del frutti utilizzati in ordine rispetto al peso delle materie prime impiegate. Per questo

## ANTIBIOTICI NEI MANGIMI

- Bruxelles lancia una nuova parola d'ordine sul fronte della sicurezza alimentare: "Mettere al bando dal primo gennaio 2006 l'uso di antibiotici nei mangimi e rafforzare, ma anche semplificare, le regole di autorizzazione per gli additivi destinati all'alimentazione degli animali".
L'obiettivo: eliminare il rischio di un aumento dei batteri resistenti agli antibiotici nell'uomo e quindi preservare l'efficacia dei farmaci in caso di necessita'. Insomma, Bruxelles vuole finire una volta per tutte con pollo e salsicce agli antibiotici, anche se questo rischio e' sempre piu' limitato in Europa.
L'uso di antibiotici ai fini d'ingrasso e' infatti passato negli ultimi cinque anni da 1.600 a 786 tonnellate, secondo uno studio della Federazione europea della salute animale.
La nuova battaglia e' stata presentata a Bruxelles dal commissario europeo per la sanità' David Byrne, il quale ha tenuto a sottolineare che "le recenti crisi alimentari hanno provato l'importanza capitale di un'alimentazione sicura per gli animali".
Quanto agli additivi antibiotici ancora autorizzati a fini non terapeutici negli allevamenti, dovranno essere progressivamente soppressi nei prossimi quattro anni.
Si tratta dei "flavofosfolipidi", del "monensin sodio", della "salinomycina sodio" e della "avilamycina", sostanze che non sono usate per l'uomo ma solo per gli animali.
A sostenere la battaglia di Bruxelles e' lo stesso Comitato scientifico europeo che si e' espresso con "grande preoccupazione per l'aumento dei rischi per la salute dei consumatori, come conseguenza della loro resistenza agli antibiotici". Un caso di trasmissione all'uomo di batteri resistenti agli antibiotici e' gia' stato constatato in Olanda. Negli ultimi 20 anni l'Ue e' riuscita a mettere al bando piu' di 20 antibiotici usati come additivi per la crescita degli animali che nei casi estremi contribuivano ad aumentare fino al 30% del loro peso.
A queste sostanze si faceva ricorso soprattutto negli allevamenti intensivi, ad esempio per il pollame, anche per limitare il diffondersi di malattie o, come e' stato scoperto in Belgio, per calmare i suini mentre venivano portati al macello. La nuova normativa, una volta approvata dai Quindici, verra' applicata anche sulle importazioni nell'Ue di mangimi e di animali da paesi terzi. I controlli sui prodotti importati saranno effettuati dai singoli paesi membri. (ANSA).



tipo di prodotti è inoltre fondamentale, per orientare le scelte dei consumatori, conoscere la quantità di frutta e di zucchero presente nel prodotto stesso. L'etichetta dovrà quindi indicare il contenuto in frutta espresso in grammi per 100 grammi previa detrazione dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi. Per lo zucchero, si dovrà indicare in etichetta il tenore totale degli zuccheri espresso in grammi per 100 grammi. La cifra indicata sta ad indicare il valore rifrattrometrico del prodotto finito, determinato a 20 gradi centigradi con una tolleranza di più o meno tre gradi.

***✓ Le nuove definizioni***

***Confettura:*** Mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. La quantità di polpa e/o di purea impiegata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto deve essere in generale di 350 g.

***Confettura extra:*** Mescolanza, portata alla consistenza gelificata

## - COMPRO VENDO -

• *Causa riduzione attività* ***Vendo****, preferibilmente in blocco, il seguente materiale apistico: maturatore acciaio 4 q.li, maturatore acciaio 50 kg, arnia multipla per 8 nuclei, arnia multipla a 3 per pappa reale, arnie da 10 telaini e materiale vario. Telefono 0523-454482 ore pasti e serali.*

• *Causa riduzione attività* ***Vendo*** *apiario con arnie complete di melario e api sane. Telefono 011-674490, 0174-226236.*

appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Non possono essere impiegati i frutti come mele, pere, prugne, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori. La quantità di polpa e/o purea impiegata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto deve essere in generale di 450 g.

**Come cambiano i consumi alimentari**

In Europa, solo in Portogallo ormai, va nell'alimentazione più del 20% della spesa familiare. In un quinquennio infatti gli indici dei prezzi dei prodotti alimentari sono cresciuti nell'Unione Europea solo del 4%, con punte massime per il pesce (16%) e il vino (14%). E' quanto appare da una raccolta di dati Eurostat sulle abitudini di consumo degli europei. E' singolare il fatto che, nell'analisi delle ragioni di preferenza d'acquisto dei singoli alimenti, il fattore prezzo non abbia alcuna correlazione con il livello di prosperità dei singoli Paesi. Solo il 49% degli irlandesi e il 59% dei britannici indicano la freschezza e la qualità come primo requisito da considerare negli acquisti, contro il 75% dei greci e il 69% dei portoghesi, mentre austriaci e italiani, rispettivamente al 90 e all'84% mettono questi requisiti in testa a tutti gli altri.Gli italiani confermano l'impressione di non badare molto a spese, con solo il 29% che dichiara di considerare il costo come un fattore prevalente della decisione d'acquisto. Per contro, sembra sfatata l'impressione corrente che gli italiani tengano molto al gusto di ciò che mangiano; il fattore sapore è indicato come prevalente solo dal 40% degli italiani, quasi in coda alla classifica europea che vede sorprendentemente in testa finlandesi e svedesi e agli ultimi posti austriaci, danesi e tedeschi. Italiani e francesi sono gli ultimi in fatto di importanza di una dieta sana (indicata nei due paesi come fattore importante solo da 25% degli interrogati), mentre in Austria si è al 50% e in Danimarca al 48%.
Per contro l'Italia ha il consumo più basso di zuccheri e dolciumi (289 calorie quotidiane), mentre il massimo si ha in Belgio con 458.

*Mauro Zanetti, segretario prezioso ed instancabile dell'APAB (Associazione Produttori Apistici Bresciani) direttamente collegata alla Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia, é morto improvvisamente la sera di lunedì 25 febbraio mentre era ricoverato all'Ospedale Sant'Orsola. Una malattia breve e terribile, lo ha stroncato. Un amico, il più discreto e mite, senza incomodare nessuno come era suo costume, se ne é andato ed ora già dedica il suo nuovo tempo alle "api del cielo".*

*Mauro Zanetti si era innamorato delle api dopo aver trascorso il suo tempo tra carte e scartoffie bancarie. Giunto al tempo della pensione entrò a far parte della grande famiglia degli apicoltori iscritti all'A.P.A.B., con vero spirito volontario ed autentica passione era spesso al tavolo dell'ufficio per occuparsi delle pratiche da inoltrare, per accogliere i soci, per essere d'aiuto anche al telefono spiegando i modi, i tempi e il valore dell'associarsi, il tutto con un senso del dovere che solo gli entusiasti sanno sempre avere.*

*Mauro era un pacifico sostenitore del bene comune, un paziente tessitore di soluzioni possibili, un amico vero e sincero, un generoso pronto a mettersi a disposizione e a condividere il tempo e i giorni. Lui era fatto così. Per lui era importante tanto ascoltare le lamentele di un socio, scambiare alcune parole con un collega quanto concludere una pratica, per lui contava, ogni giorno, aggiungere forza e credibilità alla "sua associazione".*

*Era sempre lieto di passare alla redazione per lasciare l'ultimo pezzo dedicato ai "lavori in apiario", per assicurarsi che l'annuncio del concorso dei mieli bresciani trovasse degna ospitalità sulle pagine del giornale o anche solo per un saluto. Benché non avesse obblighi, Mauro era sempre presente, anche il sabato, "perché gli apicoltori - diceva - magari possono venire in sede solo quando si annuncia la festa". La vicinanza di tanti bravi apicoltori l'aveva spinto a diventarlo a sua volta: piccolo produttore fiero di poter raccogliere miele per la sua famiglia e da regalare agli amici.*

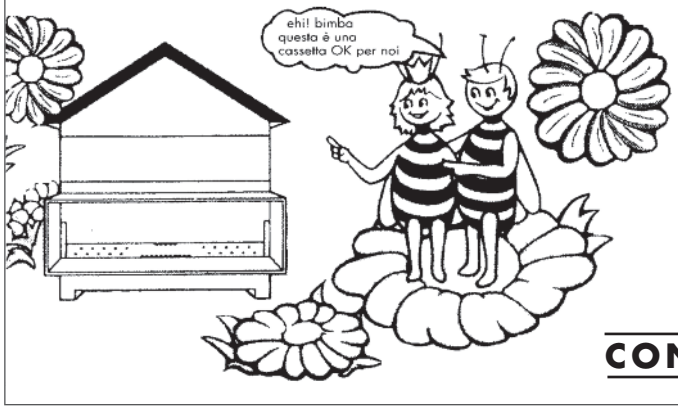
*Dalla sua nuova dimora, che sicuramente ha la forma del paradiso, Mauro protegge ora chi ha lasciato anzitempo, la moglie Mina, innanzitutto, che con lui ha condiviso le gioie della vita, le scelte, il tempo della salute e, inevitabilmente, della malattia, poi i figli, infine gli amici e quanti, attraverso il lavoro hanno goduto della sua bontà e delle sue attenzioni.*

*Ti sia lieve la terra e benigno il cielo, caro Mauro, lo meriti per la gentilezza di cui hai circondato i tuoi e i nostri giorni. Gli amici della Coldiretti di Brescia, dell'APAB, gli assistiti e i semplici conoscenti ti garantiscono memoria e riconoscenza, alla moglie e ai figli, insieme al cordoglio, assicuriamo la preghiera di suffragio, la sola in grado di lenire l'umano dolore.*



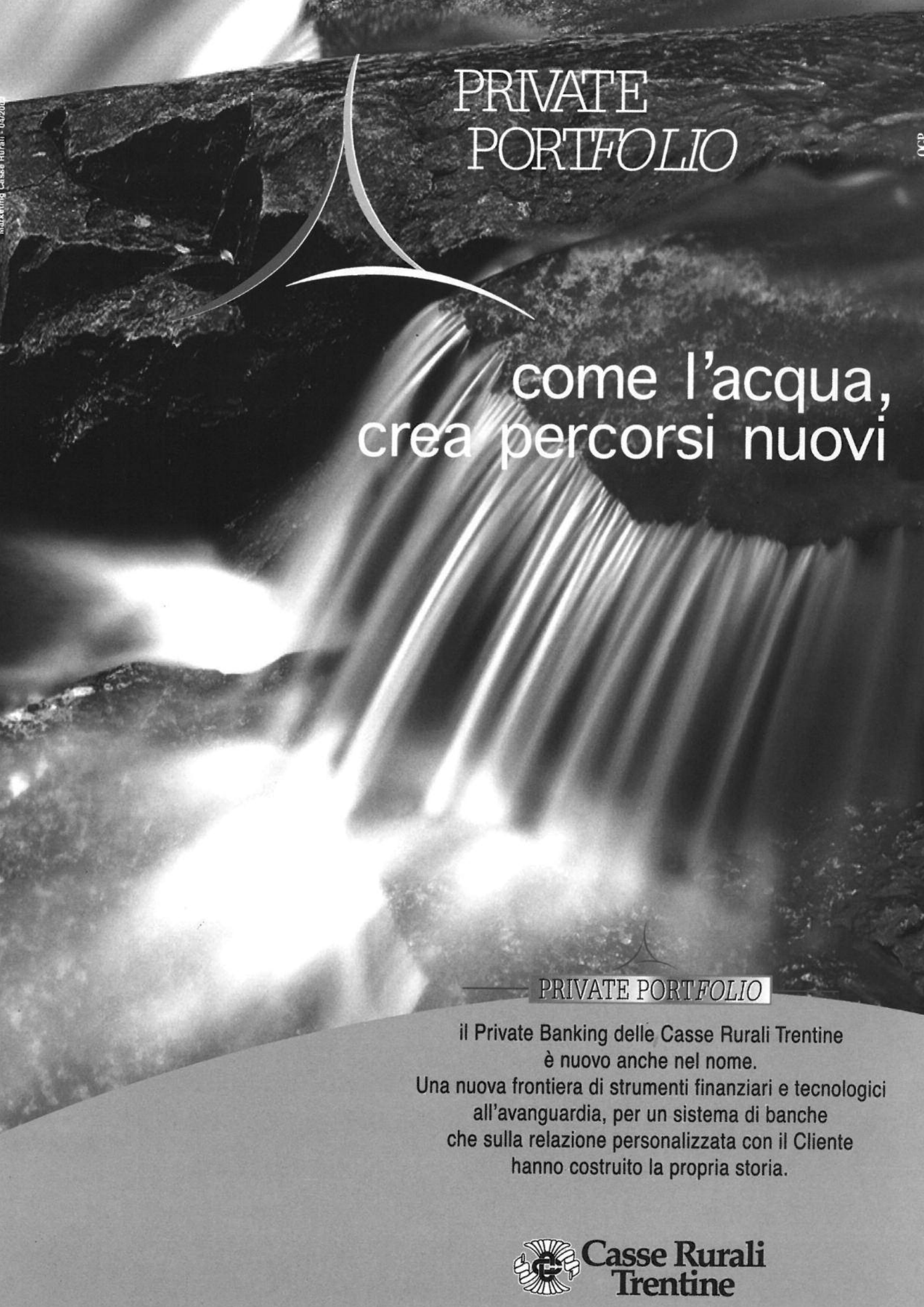
**C.M.A. di PITARRESI M. & C. s.n.c.**

Via Cerrano 21 - 15033 CASALE MONFERRATO -Tel. (0142) 72450




**FALEGNAMERIA SPECIALIZZATA**

**CONSEGNE IN TUTTA ITALIA**




PRIVATE PORTFOLIO

il Private Banking delle Casse Rurali Trentine
è nuovo anche nel nome.
Una nuova frontiera di strumenti finanziari e tecnologici
all'avanguardia, per un sistema di banche
che sulla relazione personalizzata con il Cliente
hanno costruito la propria storia.

Casse Rurali
Trentine

# La giusta scelta.

**Tabec**

SOCIETA' APISTICA PADANA

ZONA INDUSTRIALE S. GIACOMO VIA TOGLIATTI, 15 GUASTALLA (R.E.) - TEL. 0522-831247/831232 TELEX 532151 - TABEG

# con " GRUETTA " è facile caricare

Non c'è più bisogno di dimostrare l'efficienza di " GRUETTA "; gli apicoltori stessi ne sono i più convinti divulgatori.

- E' stata progettata per adattarsi a qualsiasi pendenza essendo autolivellante.
- E' facile da montare e da usare
- E' compatta e leggera ( il modello 125 non pesa che 220 Kg.)
- E' affidabile e robusta.
- Permette un lavoro rapido e confortevole.

CON " GRUETTA " RISPARMIERETE MANO D'OPERA, NON RINUNCERETE PIU' A QUEGLI SPOSTAMENTI DI ALVEARI IN POSTAZIONI CHE VI POSSONO DARE BUONI RACCOLTI E SOPRATTUTTO RISPETTERETE LA VOSTRA SCHIENA.

" GRUETTA " è un brevetto Australiano ma viene prodotta in Francia dall' Agosto 2000. In Australia oltre il 20 % degli apicoltori possiede questo geniale attrezzo che non è necessariamente bloccato in permanenza all'automezzo ma è facilmente smontabile in soli 5 minuti, allentando due bulloni.

APPROFITTATE DELLE SOVVENZIONI EUROPEE PREVISTE PER GLI INVESTIMENTI DESTINATI A MIGLIORARE IL NOMADISMO.
QUESTO INVESTIMENTO SI RIPAGHERA' IN BREVE TEMPO !

**GRUETTA 125**

in larghezza 180 e 200 cm.
Solleva 125 Kg.
Con uno sbraccio di 360 cm. o 400 cm.
Lit. 17.500.000

**GRUETTA 200**

in larghezza 220 e 240 cm.
Solleva 200 Kg.
Con uno sbraccio di 440 cm o 480 cm.
Lit. 20.700.000

**MONTAGGIO**

sul pianale, con accessori
Lit. 995.000

A partire dai primi mesi del 2001 sarà inoltre disponibile un telecomando montato sulle forche che permette di inviare i comandi senza alcun cavo di collegamento elettrico

LEGA

LEGA S.R.L. COSTRUZIONI APISTICHE - VIA DE CRESCENZI, 18 - 48018 FAENZA (RA) ITALY - TEL. 0546.26834 - FAX 0546.28279 - C/C POST. 10836484 - lega@faenza.queen.it