Reg. CE 797/04

REGIONE ABRUZZO

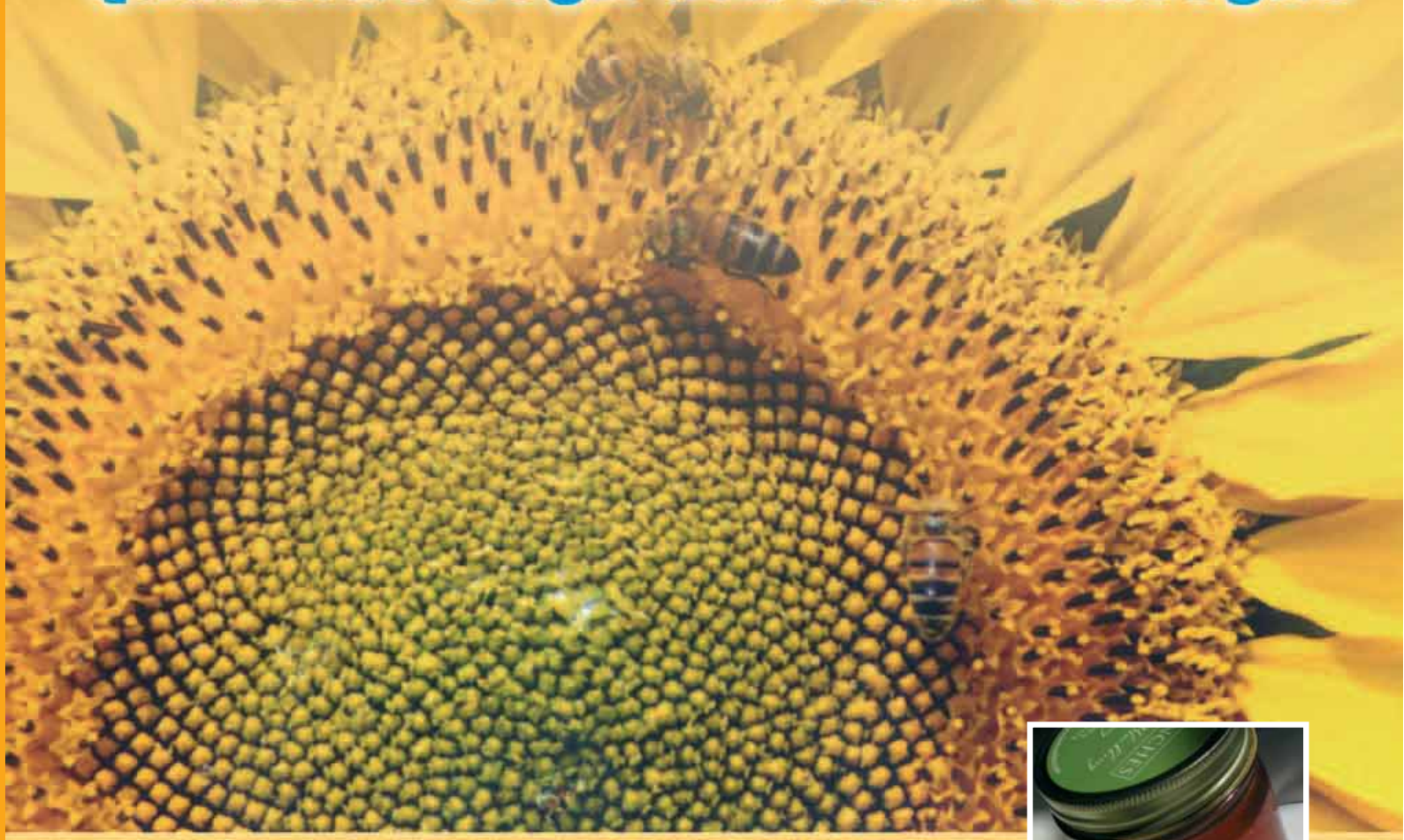
Direzione Agricoltura, Foreste, Sviluppo rurale, Alimentazione, Caccia e pesca

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE - TERAMO G. CAPORALE

Api 2007 Abruzzo

Aspetti tecnici, legislativi e sanitari della produzione e commercializzazione del miele

Quaderno degli atti del X Convegno



26 MAGGIO 2007

San Vito Chietino (Chieti)

Reg. CE 797/04

REGIONE ABRUZZO
Direzione Agricoltura, Foreste, Sviluppo rurale, Alimentazione, Caccia e pesca

IZS
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE - TERAMO
G. CAPORALE

Api Abruzzo

Aspetti tecnici, legislativi e sanitari della produzione e commercializzazione del miele

Quaderno degli atti del X Convegno

a cura di Silvano Calvarese

Il X Convegno ApiAbruzzo 2007

Aspetti tecnici, legislativi e sanitari della produzione
e commercializzazione del miele
è stato finanziato ai sensi del Regolamento CE N. 797/2004

Presentazione

Il Convegno ApiAbruzzo giunge nel corrente anno 2007 alla sua X edizione e sempre più si caratterizza come momento alto di incontro e formazione a servizio di tutti gli apicoltori.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale" ha ricevuto l'incarico di organizzare questo evento speciale che ha visto crescere, anno dopo anno, l'interesse degli operatori per un miglioramento qualitativo e quantitativo dell'apicoltura abruzzese.

Gli argomenti proposti hanno come predominante filo conduttore i problemi relativi alla corretta produzione e commercializzazione del miele consapevoli che, in un mondo sempre più aperto alla globalizzazione dei mercati, è compito di ogni allevatore essere sempre aggiornato sul tema essenziale della qualità dei prodotti dell'alveare, conoscere le leggi nazionali ed europee, sapere quali patologie possono colpire gli alveari e come contrastarle con efficacia e criterio.

Oltre alla elevata professionalità dei relatori, è di particolare rilievo lo spazio ricavato, a margine di ogni relazione, per interventi, dubbi e richieste di chiarimento dei partecipanti.

L'importanza di poter confrontare le proprie esperienze e sentire il parere di tutti gli apicoltori è lo spirito che ha guidato negli anni il convegno ApiAbruzzo, caratterizzandolo a reale servizio di crescita dell'apicoltura regionale.

Silvano Calvarese
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

La responsabilità del contenuto degli articoli e dei dati pubblicati è dei rispettivi Autori

REGIONE ABRUZZO
Direzione Agricoltura, Foreste, Sviluppo rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca

Dirigente del servizio Produzioni Agricole e Mercato
Dott. Giorgio D'Ascanio

Responsabile Ufficio Tutela e Valorizzazione Produzioni animali
Coordinatore del Programma Apistico Regionale
Dott. Rino Di Felice

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"

Direttore
Prof. Vincenzo Caporale

Responsabile Progetto Apistico
Dott. Silvano Calvarese

Responsabile Reparto Formazione al mercato
Dott. Giulio D'Agostino

Progetto grafico e impaginazione
Dott. Sandro Santarelli

Indice

Presentazione
Silvano Calvarese 3

Regolamento (CE) 797/2004 - Nuova disciplina di attuazione
Rino Di Felice 11

Per la produzione di un miele di qualità
Carlo Olivero 21

Guida ragionata all'etichettatura del miele
Gian Luigi Marcazzan 27

Mercato del miele italiano: potenzialità e possibilità di promozione
Renzo Patelli 53

La sindrome da acari
Vincenzo Langella 66

Conclusioni
Silvano Calvarese 78

Regolamento (CE) 797/2004

Nuova disciplina di attuazione

Rino Di Felice

REGIONE ABRUZZO, *Direzione Agricoltura, Foreste, Sviluppo rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca*

Regolamento (CE) 797/2004
Nuova disciplina di attuazione

Evoluzione Normativa Comunitaria

- 1994: La Commissione comunitaria ravvisa la necessità di un regolamento quadro sull'apicoltura;
- 1997: Viene emanato il regolamento n. 1221 che prevede 5 misure in favore del miele;
- 1999: L'apicoltura passa dalla commissione sanità alla commissione agricoltura;
- 2004: Viene emanato il regolamento 797 che prevede 6 misure in favore del miele

Regolamento (CE) 797/2004 del Consiglio del 26 aprile 2004

- il programma da annuale diventa triennale;
- il finanziamento comunitario passa dai 16,5 ai 23 milioni di euro;
- Introduzione di un terzo paragrafo nell'articolo 1 che stabilisce l'applicazione degli articoli 87 e 89 del Trattato agli aiuti nel settore del miele e dei prodotti apistici.

- Assistenza tecnica agli apicoltori e alle associazioni di apicoltori;
- Lotta contro la varroasi;
- Razionalizzazione della transumanza;
- Misure di sostegno ai laboratori di analisi delle caratteristiche fisico-chimiche del miele;
- Misure di sostegno per il ripopolamento del patrimonio apicolo comunitario;
- Collaborazione con gli organismi specializzati nella realizzazione dei programmi di ricerca applicata nei

settori dell'apicoltura e dei prodotti dell'apicoltura (anche malattie connesse alla varroasi).

- Dai programmi apicoli sono escluse le azioni previste da regolamenti comunitari, leggi nazionali e regionali;
- Il programma apicolo è elaborato in stretta collaborazione con le organizzazioni professionali e le cooperative del settore apicolo.

Attuazione dei Regolamenti Comunitari: Decreto 23/01/06

- Pubblicazione: G.U. n. 30 del 13/03/2006;
- Apicoltura: La conduzione zootecnica delle api è considerata "attività agricola" anche se non correlata necessariamente alla gestione del terreno;
- Prodotti Agricoli: miele, cera d'api, pappa reale o gelatina reale, polline, propoli, veleno d'api, api e api regine, idromele e aceto di miele;
- Arnia: contenitore per api;
- Alveare: arnia contenente una famiglia di api;
- Apiario: insieme unitario di alveari;
- Postazione: sito di un apiario;
- Nomadismo: conduzione che prevede uno o più spostamenti dell'apiario nel corso dell'anno
- Apicoltore: chiunque detenga o conduca alveari;
- Imprenditore apistico: ai sensi dell'art. 2135 del codice civile;
- Apicoltore professionista: chiunque eserciti l'attività apistica a titolo principale;
- Forme associate: le Organizzazioni di produttori del settore e le loro Unioni, le Associazioni di apicoltori, le Federazioni, le Società, le Cooperative e i Consorzi di tutela del settore apistico.

Compiti della Regione

La Regione stabilisce:

- I criteri per l'ammissibilità dei richiedenti;
- Le procedure di attuazione;
- Le modalità per l'applicazione del sottoprogramma;
- I beneficiari.
- Forme associate: fatta salva la normativa vigente in materia di organizzazioni dei produttori, si fa riferimento ai seguenti criteri:
  - N° degli alveari denunciati/patrimonio apistico regionale;
  - N° minimo di soci apicoltori; imprenditori apistici, apicoltori professionisti;
  - Quantità di miele prodotto dai soci rispetto alla produzione regionale;
  - Ulteriori criteri.

Forme associate

- Associazione di almeno n. 50 soci apicoltori;
- Rappresentanza di almeno il 5% del patrimonio apistico regionale (numero di alveari) desunto dal censimento ai sensi della normativa vigente.

Compiti Organismo pagatore

- Predisposizione della modulistica, del manuale delle procedure istruttorie e dei controlli;
- Ricezione delle domande;
- Comunicazioni delle anomalie;
- Comunicazione ad AGEA-coordinamento delle economie e ulteriori fabbisogni;
- Controllo della conformità delle domande alle norme comunitarie e nazionali;
- Predisposizione dei mandati di pagamento;
- Rendicontazione alla U.E.;
- Predisposizione e invio alle amministrazioni partecipanti dell'elenco dei pagamenti effettuati.

Azioni e sottoazioni

Assistenza tecnica e formazione degli apicoltori

- Corsi aggiornamento (100% o 90%);
- Seminari e convegni tematici (100%);
- Azioni di comunicazione: sussidi didattici, abbonamenti, schede ed opuscoli informativi (90%);
- Assistenza tecnica alle aziende (90%);
- Applicazione di tecniche per il trasferimento delle innovazioni in apicoltura (100%).

Lotta alla varroasi

- Incontri periodici con apicoltori, distribuzione di presidi sanitari, dimostrazioni pratiche di lotta alla varroasi (80%);
- Indagini di campo finalizzate alle strategie di lotta alla varroa caratterizzate da basso impatto chimico sugli alveari (100%);
- Acquisto di arnie con fondo a rete o modifica arnie esistenti (60%);
- Acquisto degli idonei presidi sanitari (50%)

Razionalizzazione della transumanza

- Mappatura aree nettarifere, cartografia, raccolta dati sulle fioriture o flussi di melata (100%);
- Acquisto attrezzature per l'esercizio del nomadismo: arnie (60%), macchine, attrezzature e materiali vari (50%); autocarri per l'esercizio del nomadismo (20%).

Sostegno dei laboratori di analisi

- Acquisto strumentazione (50%);
- Realizzazione di laboratori d'analisi finalizzati alla verifica della qualità dei mieli (50%);
- Presa in carico di spese per le analisi chimico-fisiche, melissopalinologiche e residuali (80%).

- Acquisto di sciami ed api regine, materiale per la conduzione dell'azienda apistica da riproduzione (60%).

Sostegno per il ripopolamento del patrimonio apicolo comunitario

- Miglioramento qualitativo del miele mediante analisi fisico-chimiche e microbiologiche, studi di tipizzazione in base all'origine botanica e geografica (100%).

Collaborazione con organismi specializzati per la realizzazione di programmi di ricerca

- Acquisto di automezzi targati sotto i 35 q.li di portata a pieno carico;
- Acquisto elaboratori elettronici;
- Spese per l'immatricolazione di mezzi stradali;
- Spese di manutenzione e riparazione delle attrezzature;
- Spese di trasporto per la consegna di materiali;
- I.V.A.;
- Acquisto terreni, edifici e altri beni immobili;
- Spese generali in misura maggiore del 5% della sottoazione di riferimento;
- Stipendi per personale di Amministrazioni pubbliche;
- Oneri sociali sui salari se non sostenuti dai beneficiari finali;
- Acquisto di materiale usato.

Voci di spesa non ammissibili

- La domanda di finanziamento deve essere presentata all'organismo pagatore riconosciuto competente in base alla sede legale del richiedente, per il tramite della Regione;
- Per la Regione Abruzzo: le domande dovranno essere presentate ai Servizi Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura;

Presentazione delle domande (circolare AGEA n. 2 del 5/02/07)

- La Regione è delegata da AGEA a svolgere le funzioni istruttorie;

Beneficiari

Accedono alla concessione dei finanziamenti:

- Apicoltori, imprenditori apistici, apicoltori professionisti, in regola con la denuncia di detenzione degli alveari;
- Forme associate;
- Enti pubblici, privati e di ricerca.

Pagamenti

- Il vecchio assegno circolare va in pensione
- Gli aiuti sono erogati esclusivamente attraverso accreditamento su conto corrente bancario o postale

Attuazione dei regolamenti comunitari: programmazione

- 28 febbraio: invio dei sottoprogrammi regionali
- 30 giugno: Invio dei dati strutturali e del patrimonio apicolo
- 30 settembre: riformulazione dei sottoprogrammi dopo la decisione dell'Esecutivo comunitario

Attuazione dei regolamenti comunitari: attuazione

- 15 aprile: termine ultimo per la presentazione delle domande, ovvero secondo quanto stabilito dalla Regione
- 31 agosto: Termine di effettuazione delle spese ammissibili.

Attuazione dei regolamenti comunitari: norma generale

Qualora le scadenze dovessero cadere in giorni festivi, i termini da prendere in considerazione sono prorogati al successivo primo giorno lavorativo.

Investimenti nelle aziende agricole (L. 313/2004)

Azioni

- Ammodernamento delle sale di smielatura e dei locali per il confezionamento dei prodotti apistici.

Beneficiari

- Imprenditori apistici
- % di aiuto pubblico:
  - 40% (50% nelle zone svantaggiate)
  - 45% per giovani imprenditori (55% nelle zone svantaggiate)

Spese ammissibili

- Acquisto macchine e attrezzature, compresi i programmi informatici;
- Costruzione o miglioramento dei beni immobili;
- Spese generali.

Condizioni di finanziamento

- Possono beneficiare le aziende:
  - la cui redditività possa essere dimostrata con una valutazione delle prospettive;
  - il cui imprenditore possieda le qualifiche e le competenze professionali adeguate;
  - le aziende rispondano ai requisiti comunitari minimi in materia di ambiente, igiene e benessere degli animali;
  - l'investimento non abbia come conseguenza un aumento della capacità di produzione dell'azienda.

Fascicolo aziendale

- L'azienda agricola che intende beneficiare dei sostegni comunitari deve costituire il proprio "fascicolo aziendale";
- Dove si costituisce?
  Presso i CAA o la Regione competente.

- Che cos'è? E' il registro in cui sono conservate, in forma cartacea ed informatica, le informazioni e la documentazione relativa all'azienda e alla sua consistenza.

Per la produzione di un miele di qualità

Carlo Olivero

Aspromiele Piemonte

Per la produzione di un miele di qualità

Criteri di qualità

Per autoconsumo
- Il mio miele è il migliore del mondo

Per il mercato
- Criteri di qualità più generali e condivisibili.

Miele buono e bello

- Qualità obiettiva
  - Indispensabile
- Qualità commerciale
  - Scelta aziendale senza compromettere la qualità obiettiva.

Autenticità

- Miele che sa di miele
- Elaborato dalle api
- A partire da nettare o melata
- Senza aggiunte o sottrazioni.

Salubrità

- Non ci sono rischi microbiologici.
- Contaminazione chimica:
  - dall'ambiente
  - nell'alveare
  - in mieleria.
- Contaminazione ambientale
  Non è il problema principale.
  - La maggior parte della produzione mondiale deriva da fioriture spontanee
  - La maggior parte dei contaminanti dell'ambiente sono lipofili
  - Le api possono fare da filtro.

- I pesticidi di uso agricolo non si rinvengono generalmente in miele e cera, però il 36% dei campioni di api e il 61% di campioni di polline risulta contaminato
- La contaminazione ambientale (piombo, metalli pesanti, sostanze radioattive,ecc.) è talvolta riscontrabile.

Contaminazione chimica nell'alveare

- Antibiotici nel miele
- Problema emergente, grave, mondiale.

Origine ambientale

- Uso autorizzato in apicoltura
- Uso illegale in apicoltura.

Soluzioni possibili

- Introdurre LMR
- Evitarne l'uso in apicoltura.
- Un'apicoltura senza antibiotici è possibile
- Il miele è un prodotto puro e naturale e come tale deve essere conservato.

Contaminazione in mieleria

- Prevenzione con norme igieniche di base
- Locali e materiale per uso specifico
- Materiali e contenitori per alimenti
- Separazione fisica dei prodotto non alimentari (es. detergenti).

Scelta di corrette tecniche produttive

- L'escludi regina, strumento importante per ottenere prodotti delicati
- La soffiatura e gli apiscampo limitano l'utilizzo del fumo.

Se si toglie il polline ...

- La nuova Direttiva CE lo consente
- Se ne permette la vendita come miele filtrato e senza indicazione di origine.

Se si scalda troppo ....

Il miele perde le sue peculiarità
- Il profumo dei fiori
- Le sostanze labili con attività biologica
- Le stesse alterazioni possono aver luogo nel corso della conservazione (invecchiamento).

Si devono usare precauzioni per la conservazione

- Nei mieli con umidità elevata
  - Rischio di fermentazione
- In tutti i mieli
  - Invecchiamento.

Invecchiamento

- In tutti i mieli
  - Si perde il profumo dei fiori
  - Il colore diventa più scuro
  - Compare un sapore caramellizzato e amaro
  - Gli zuccheri si trasformano
  - L'acidità aumenta
  - Si perdono le attività enzimatiche e le altre attività biologiche (antibatteriche).

Perchè il consumatore possa apprezzare il miele migliore si deve

- Controllare il contenuto d'acqua al momento dell'estrazione
- Applicare immediatamente un sistema di prevenzione della fermentazione per i mieli con umidità maggiore di 18%
- Applicare un termine di consumo di non più di un anno per i mieli con umidità tra 17 o 18% o deumidificarli

- Conservare il miele in contenitori chiusi, possibilmente in locali con UR < 60%
- Mantenere la temperatura del magazzino < 25° C, possibilmente < 20° C
- Non esporre i vasi alla luce solare diretta e conservarli in scatole di cartone
- Applicare un termine di consumo relativo al tipo di miele (pH) e alla temperatura di conservazione.

Corrispondente alla denominazione

- Origine botanica
- Origine geografica
- Altre indicazioni (da apicoltura biologica).

Non miele, ma mieli

- Tutti i mieli monoflorali
- Tanti mieli millefiori primaverili estivi autunnali di tante località diverse.

Per produrre la qualità bisogna saperla riconoscere

- Sia i produttori che i consumatori debbono essere in grado di conoscerla.

Guida ragionata all'etichettatura del miele

Gian Luigi Marcazzan

Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Apicoltura
Istituto Nazionale di Apicoltura - Bologna

Guida ragionata all'etichettatura del miele

Decreto Legislativo 21/05/04 n. 179
(G.U. n. 168 del 20-7-04)
Attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele

Articolo 1

1. Per "miele" si intende la sostanza dolce naturale che le api *(Apis mellifera)* producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

2. Principali varietà di miele sono:
   a. secondo l'origine:
      1. miele di fiori o miele di nettare
      2. miele di melata
   b. secondo il metodo di produzione o di estrazione:
      1. miele in favo
      2. miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele
      3. miele scolato
      4. miele centrifugato
      5. miele torchiato
      6. miele filtrato.

3. Il miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:
   a) avere un gusto o un odore anomali;
   b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
   c) essere stato surriscaldato.

Articolo 2. 1. Il miele deve soddisfare le caratteristiche di cui all'allegato

Articolo 3. 1. Con il recepimento della direttiva 2001/110/CE, al miele si applicano le medesime norme degli altri alimenti (Dlgs n. 109/1992 e Dlgs n. 181/2003).

2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la denominazione di vendita "miele" è riservata al miele definito nell' articolo 1, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;

b) denominazione di vendita:

- Miele di fiori
- Miele di nettare
- Miele di melata
- Miele scolato
- Miele centrifugato
- Miele torchiato.

denominazione di vendita obbligatoria:

- Miele filtrato
- Miele in favo
- Miele con pezzi di favo
- Miele per uso industriale.

c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione "destinato solo alla preparazione di cibi cotti".

d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

1) all'origine floreale o vegetale
2) all'origine regionale, territoriale o topografica
3) a criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria;

Legge 11 marzo 2006, n. 81
G.U. n. 59 dell'11 Marzo 2006

Articolo 2-bis

Etichettatura del miele

1. All'articolo 3, comma 2, del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, la lettera f è sostituita dalla seguente: <<f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto;>>

3. Le denominazioni devono figurare in lingua italiana.
4. Il miele destinato ai consumatori deve essere preconfezionato all'origine in contenitori chiusi.
   Per il miele venduto in vasi ciò e assicurato dal sigillo di garanzia.

Articolo 4.

1. Al miele destinato al consumo umano è vietato aggiungere qualsiasi ingrediente alimentare, additivo o altro prodotto.
   Al miele può essere aggiunto solo miele.
2. Il miele non deve contenere sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.

Articolo 6.

- Miele non conforme all'art. 2 e all'art. 3 è punito con la sanzione amministrativa da seicento a seimila euro.
- Chiunque contravviene a quanto previsto dall' art. 4 è punito con le sanzioni previste all'articolo 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. Il miele etichettato anteriormente al 1° agosto

Articolo 8

2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto può continuare ad essere commercializzato sino ad esaurimento.

Etichettatura miele

Dlgs 21/05/04, n. 179
Articolo 3

Con il recepimento della direttiva 2001/110/CE, al miele si applicano le medesime norme degli altri alimenti (Dlgs n. 109/1992 - Dlgs n. 181/2003).

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109
G.U. n. 39 del 17-2-92
Supplemento Ordinario n. 31

Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicita' dei prodotti alimentari.

Decreto Legislativo 23 /06/03, n. 181
G.U. n. 167 del 21-7-03

Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Etichetta
...l'insieme delle menzioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o su un dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Decreto Legislativo 27 /01/92, n. 109
Articolo 2

L'etichetta è destinata ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare

Ape sul fiore

Ape sul favo

Mieli di origini diverse

Decreto Legislativo
27 /01/92, n. 109
Articolo 2

L'etichetta è destinata ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare
b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà...

I divieti e le limitazioni valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

1. Denominazione di vendita
2. Quantità netta o nominale
3. Termine minimo di conservazione
4. Nome o Ragione Sociale o Marchio e Sede o del Fabbricante o del Confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
5. Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento
6. Lotto
7. Paese o paesi di origine.

1. Denominazione di vendita
Art. 3 D.lgs. 170/04,

Obbligatoria per:

- Miele filtrato
- Miele in favo
- Miele con pezzi di favo
- Miele per uso industriale

Miele

- Miele filtrato
- Miele di melata
- Miele centrifugato
- Miele di nettare
- Miele scolato
- Miele torchiato

Denominazioni facoltative

- Origine floreale o vegetale
- Origine regionale, territoriale o topografica
- Riferimento a criteri di qualità specifici

Con circolare 8 marzo 2005, n. 1, il Ministero delle Politiche Agricole ha precisato che:
è consentita l'indicazione: "Millefiori"
Non sono invece ammesse le indicazioni:

- "Miele di montagna"
- "Miele di prato"
- "Miele di bosco".

Con lettera del 15-dic-2006 prot. N. 23285 il MIPAF risponde al quesito in merito all'etichettatura del miele: ...L'indicazione in etichetta della doppia origine botanica e/o floreale, al posto del termine "millefiori" è consentita, pertanto, a condizione che ricorrano rigidamente le condizioni precedentemente richiamate. ...

Npn sono permesse o comunque sono contestabili queste denominazioni di miele

- Puro, purissimo
- Puro d'api
- Grezzo
- Genuino
- Naturale

2. Quantità netta o nominale

Art. 9 D.lgs. 109/92

Per quantità nominale si intende la quantità di prodotto che si ritiene contenuta in un imballaggio preconfezionato a gamme unitarie costanti e che corrisponde a quella indicata sull'imballaggio.

D.lgs. n. 109/92
D.P.R. n. 391/80
Legge n. 690/78

Considerato che la quantità da indicare sull'imballaggio è in ogni caso quella netta o nominale, non è necessario far precedere l'indicazione dalle diciture "peso netto", "contenuto netto", o da diciture simili.

L'indicazione della quantità non deve essere accompagnata da diciture o termini che comportino imprecisioni o ambiguità, quali:

- peso netto meccanicamente determinato
- peso netto all'origine
- circa o diciture simili.

La dicitura "peso minimo garantito" potrebbe essere addirittura penalizzante per il confezionatore, in quanto non dovrebbe mai essere inferiore a quella menzionata sull' imballaggio: in tal caso, non si dovrebbe dar luogo all' applicazione degli errori in meno.

Quantità nominale (Qn) in grammi	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

Le unità di misura da utilizzare possono essere:

- grammi
- chilogrammi.

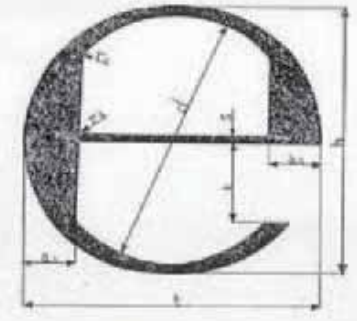
D.lgs. n. 109/92
D.P.R. n. 391/80
Legge n. 690/78

Le cifre indicanti le quantità devono essere seguite dal simbolo dell'unità di misura (es. g) o dal suo nome (grammi).

Diciture errate	Diciture corrette
1 Kg	1 kg (1000 g)
1 Kg.	1 Kg
gr 200	200 g
2 etti	200 g
grammi 500	500 grammi
800 gr	800 g
400 gr.	400 g
Gr. 400	400 g

Deve essere indelebile, ben leggibile e visibile.
Deve essere posizionato nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Il marchio



Contrassegna i preimballaggi CE e come tali sono disciplinati da norme comunitarie.
Questi preimballaggi possono circolare in tutta la Comunità.

Per il miele in pratica non ci sono differenze sostanziali tra i preimballaggi CE e non CE.

Tuttavia è consigliabile il marchio

perché la tolleranza è più favorevole:
1 g di risoluzione: non CE
2 g di risoluzione: CE.

Decreto Ministeriale
5 agosto 1976
(in Gazz. Uff.le,
10 agosto, n. 210)
Disposizioni in materia
di preimballaggi C.E.E.
e di bottiglie
recipienti-misura C.E.E.

L'altezza « h » non deve essere inferiore a 3 mm.

- h = 0.900t
- a1 = 0.183t
- a2 = 0.183t
- d = 0.846t
- r1 = 0.085t
- r2 = 0.013t
- s = 0.025t
- k = 0.0263t.

Il confezionatore è responsabile della quantità di prodotto contenuto nell'imballaggio

Tipi di controllo:
1. Misurazione dell'unità
2. Controllo dell'unità

→ Dichiarazione di controllo all'unità
Coincidenza del quantitativo nominale col quantitativo effettivo

3. Controllo statistico → Indicato per grossi lotti > 100
Prevede la registrazione dei controlli eseguiti

La registrazione dei controlli effettuati da parte del fabbricante di cui all'art. 7, D.L. 3 luglio 1976, n. 451, all'art. 7, Legge 25/10/1978, n. 690, e all'art. 10 D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391, potrà essere effettuata sia su supporti cartacei che magnetici o comunque di tipo informatico.

Circolare del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato n. 43 del 17/4/1996

Il periodo durante il quale la documentazione stessa deve essere conservata è stabilito come segue:

a. Prodotti che riportano la data di scadenza: almeno un mese;
b. Prodotti che riportano il termine minimo di conservazione: almeno 6 mesi dallo spirare del termine di durabilità minima del prodotto;
c. Prodotti che non riportano alcun termine: almeno 3 anni.

Tolleranze

Per il controllo all'unità

Tolleranza della bilancia

La bilancia deve essere omologata e controllata periodicamente (3 anni).

preimballaggi non CE	preimballaggi CE
1 g	1/5 dell'errore max tollerato sulla Qn

Allegato 1

Errori massimi tollerati in meno sui contenuti degli imballaggi preconfezionati CEE

Quantita' nominale = qn in grammi	Errori massimi tollerati in meno	
	in % di Qn	g
da 5 a 50	9	-
da 51 a 100	-	4,5
da 101 a 200	4,5	-
da 201 a 300	-	9
da 301 a 500	3	-
da 501 a 1000	-	15
da 1001 a 10000	1,5	-

Legge 25/10/78 N. 690. Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggio preconfezionati.

Tolleranze

Per il controllo dell'unità
- la tolleranza della bilancia

Per il controllo statistico
- media non inferiore al valore nominale
- errore max in meno 15 g
  (per gamme 500-1000 g)

Piano di campionamento doppio per controlli non distruttivi

Grandezza del lotto	Fase	Campioni (n)		N° difettosi (a)	
		Numerosità	N° Totale	Accettazione	Rifiuto
da 100 a 500	1°	30	30	1	3
	2°	30	60	4	5
da 501 a 3200	1°	50	50	2	5
	2°	50	100	6	7
Oltre 3200	1°	80	80	3	7
	2°	80	160	8	9

Legge 25/10/78 N. 690. Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa di alcuni prodotti in imballaggio preconfezionati.

3. Termine minimo di conservazione

Art. 9 D.lgs. 109/92

Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

"Da consumarsi preferibilmente entro"	Se la data contiene l'indicazione del giorno
"Da consumarsi preferibilmente entro la fine"	Negli altri casi

Giorno e mese (es. 5 marzo)	conservazione inferiore a 3 mesi
Mese e anno (es. dicembre 18 mesi)	conservazione superiore a 3 mesi, ma inferiore a 18 mesi
Anno (es. 2008)	superiore a 18 mesi

4. Nome o Ragione sociale o Marchio e Sede
Art. 11 D.lgs. 109/92

Il nome o la Ragione sociale o il marchio e la sede possono fare riferimento al Fabbricante o al Confezionatore o a un venditore stabilito nella CEE.

5. Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento
Art. 11 D.lgs. 109/92

6. Lotto
Art. 13 D.lgs. 109/92

E' l'insieme delle unità di vendita di un prodotto alimentare, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

E' lasciata all'operatore la facoltà di individuare il lotto e di apporre la corrispondente dicitura nell'etichettatura.

Deve essere indelebile, ben leggibile e visibile.
Può essere posizionato nell'etichetta, ma anche su dispositivi di chiusura, anelli, fascette.

Può essere omesso quando in etichetta compaiono diciture configurabili come numero di lotto:

- termine minimo di conservazione o data di produzione o confezionamento espressi con il giorno, mese e anno.

DM 1/8/85
(G.U. n. 186 del 8/8/85)

Caratteri ben leggibili, indelebili.
Altezza non inferiore a 0,8 mm

7. Paese o paesi di origine

Art. 3 D.lgs. 170/04
comma 2 - lettera f

Parte sostituita dalla Legge 11 marzo 2006, n. 81
G.U. n. 59 dell'11 /03/06
Art. 2-bis

...devono essere indicati il paese o i paesi d'origine...

Tuttavia se è originario di più Stati:

- "miscela di mieli originari della CE"
- "miscela di mieli non originari della CE"
- "miscela di mieli originari e non originari della CE".

Legge 11/03/06, n. 81
G.U. n. 59 dell'11 /03/06
Art. 2-bis

Smaltimento delle scorte
31 dicembre 2007
Circolare n. 2
del 12 dicembre 2006
del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Etichettatura del miele

1. All'articolo 3, comma 2, del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, la lettera f è sostituita dalla seguente:

   f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto.

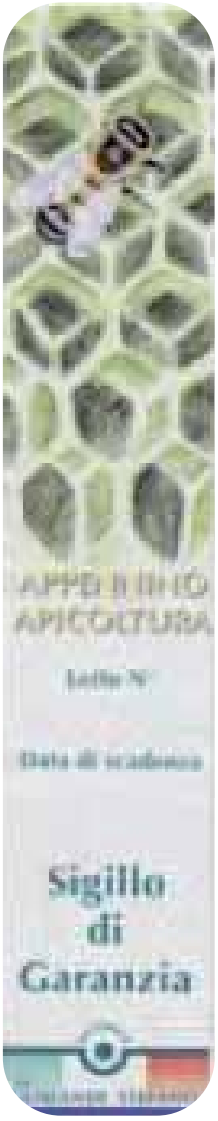
Paese o Paesi d'origine

Altre indicazioni facoltative

Indicazioni ecologiche

Codice a barre

Modalità di conservazione



Definizioni corrette:
- “agricoltura biologica”
- “in conversione all’agricoltura biologica”

altezza 3 m

Miele
di
Limone
Apicoltura
Biologica
Miele italiano confezionato da:
"Il Camuciolo" Consorzio Apicoltori
Produttori Biologici presso Mieleria
Consortile Versiliese
Controllato da:
Istituto per la Certificazione Etica
e Ambientale Aut. Mi. PA.F.n.91737
del 18.07.2002
Reg. CEE 2092/91
IT ICA B1040 1230/01
AGRICOLTURA BIOLOGICA

mm

da agricoltura biologica
Paese d'origine: Italia
Miele prodotto dai produttori
da La Colombaia soc. coop. sp
via Colombaia, 24 Fauglia (PISA)
Lotto e data scadenza: L. 27/07/05
Da consumarsi pref.
entro il 27/07/2007
LA COLOMBAIA
MIELE MILLEFIORI
250 gr

Apicoltura
Via
ROCCASCALEGNA - CH
Mie
Italia
di
ACAC

PESO:gr. 1000 e
LOTTO:
MADE IN ITALY
APICOLTURA JONICA
SILVANO COSTELLA
MARINA DI GINOSA • Tel. 099/8277791
MIELE
ai FIORI
DI ARANCIO
PRODOTTO GENUINO
SENZA CONSERVANTI
CONSIGLIATO PER LA
SUA DIGERIBILITA'
E' INDICATO PER
LE PRIME COLAZIONI

iele
iano
ACIA
Peso netto g 1000 e
Conservare in luogo
fresco ed asciutto, lontano
da fonti luminose
Richiudere il vasetto dopo
l'apertura
Produzione
MAG. 2005
Da consumarsi preferib
entro/ lotto
31 DIC. 2008

MIELE italiano
del
GARGANO
MIELE DI NETTARE
FIORITURA PREVALENTE
rosmarino
PRODUZIONE ANNO
L.0207
PRODOTTO
e
CONFEZIONATO
DA:
APICOLTURA
MANFREDONIA (FG)
VIA BARLETTA N°2
TEL. 0884/535040
PESO NETTO
gr. 1000 g.

Miele Frutta la
dolcezza del Miele più
la bontà della Frutta
L'eventuale
cristallizzazione è
caratteristica naturale
del prodotto.
400 g e
Da consumarsi
pref. entro:
280209
Lotto n.
603872
Miele F
Pesc
Convento della V

Manca
il TMC

Frutta
sca
Verna (Arezzo)
Miele Frutta è ottimo per la prima colazione, la merenda o un semplice spuntino.
Facile da spalmare o da aggiungere come dolcificante nelle bevande o nello yogurt o per arricchire il gelato.
Ingredienti: Miele e Composta di Frutta
2
VE

Delizia al Miele e Fragole
Ingredienti:
Miele di acacia 94%
Semilavorato in pasta alla fragola 6%
250 gr. e
Lavorazione a freddo
Prodotto e Confezionato artigianalmente nel laboratorio Apistico di Bardeggia Giuditina
Via Belvedere, 22
Mondaiono (RN)
Delizia al Miele e Fragole
Apicoltura Sanchini

Le sanzioni

Se vengono violate le disposizioni dell'art. 2 la sanzione amministrativa pecuniaria è da euro 3.500,00 a euro 18.000,00

Se vengono violate le disposizioni su indicazioni obbligatorie, data di scadenza e modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati la sanzione amministrativa pecuniaria è da euro 1.600,00 a euro 9.500,00.

Mercato del miele italiano: potenzialità e possibilità di promozione

Renzo Patelli

Gruppo Alce Nero e Mielizia S.p.A./CONAPI

I numeri di Conapi

- Più di 1000 medio/grandi soci apicoltori ed agricoltori presenti in tutte le regioni italiane con una produzione indicativa di oltre 20.000 quintali (di cui il 50% biologico)
- 8 cooperative del commercio equo e solidale (produttori biologici di caffé, the, zucchero di canna, cacao e miele) in vari paesi del meso-sud America.
- 2 cooperative di Libera Terra (produttori biologici di pasta, farina e vino)
- 1 gruppo, in crescita, di produttori di riso biologico e cereali biologici
- 1 cooperativa di produttori di frutta biologica.

Obiettivo della valorizzazione...

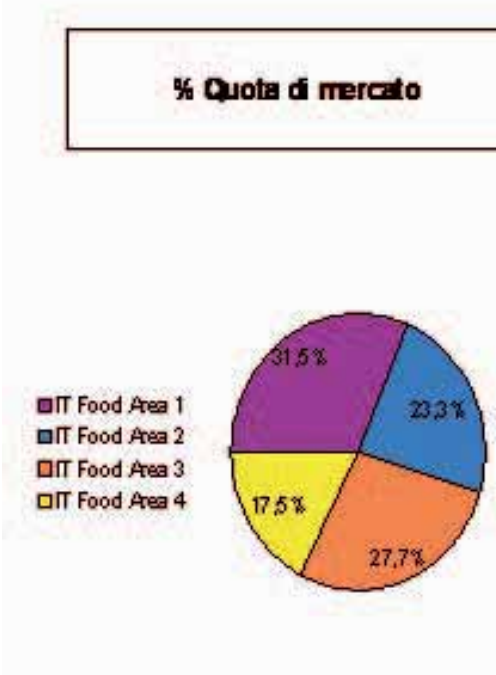
- Enfatizzare gli elementi qualitativi
- Renderli percepibili al consumatore
- Costruire appunto un reale "valore aggiunto"
- Tutto questo non è strettamente legato al "mercato" ed alle vendite ma si basa su elementi direttamente correlati alla qualità delle produzioni.

Obiettivo della promozione...

- Stimolare i consumi esistenti
- Acquisire nuovi consumatori
- Ipotizzare diverse destinazioni d'uso
- Il tutto attraverso il mercato...

Vendite totale mercato

Importanza ed evoluzione mercati Miele: ultime 52 settimane > settimana terminante il 07/01/07



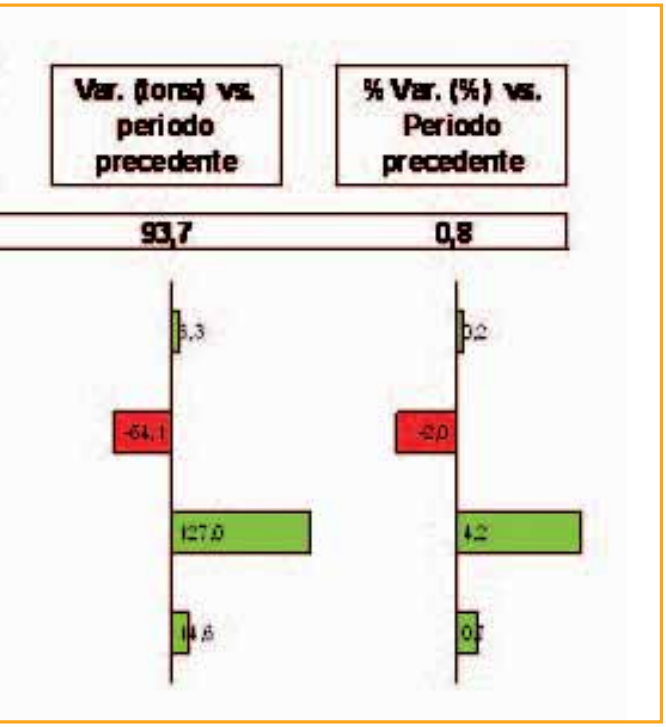
	Vendite volume (in tons)
Totale	11.288
IT Food Area 1	3.552
IT Food Area 2	2.635
IT Food Area 3	3.130
IT Food Area 4	1.971

Vendite totale mercato

- E' ancora alta la quota di miele d'importazione presente nel nostro mercato rispetto a quella nazionale
- Legislazione non forte e non tutelante
- Spesso e' difficile per il consumatore orientarsi e percepire il "plus" di un miele di qualità nazionale se non chiaramente rimarcato
- Mancanza di cultura sul prodotto.

Situazione economica e mercato gdo

- Attenzione sempre maggiore del mercato verso il prezzo dettata dalla minor capacità di acquisto dei consumatori
- Una parte importante della distribuzione non investe in qualità...
- A scaffale il miele è... "solo" miele
- Nel corso degli anni il consumo di miele è rimasto stabile.



Distintività come valore aggiunto

- In questo scenario chi non si differenzia scompare
- La distintività è l'unico strumento possibile
- In queste situazioni di forte attenzione al prezzo la qualità del miele spesso è molto bassa, distinguersi spesso vuol dire essere più costosi.

Principi fondamentali su cui dovrebbe basarsi la politica produttiva e commerciale

- Qualità
- Identità
- Protagonismo dei produttori
- Valorizzazione di origine e territori
- Innovazione.

Territorialità come elemento qualitativo

- Permette di creare un circolo "virtuoso" – valori e tradizioni del territorio..
- Fondamentale l'apporto di enti locali/associazioni e campagne di informazione
- Comunicare questo "plus" e la annessa qualità
- Non si deve pensare che la sola caratterizzazione territoriale possa bastare per essere"uno degli elementi"...

Elementi sinergici

- Livelli qualitativi oggettivi, determinabili e tutelati
- Comunicazione e informazione al consumatore
- Diversificazione, Innovazione, Servizio

- Certificazioni
- Rendere la qualità percepibile
- Stimolare nuovi consumi (aumentarli)
- Soddisfare le esigenze/aspettative dei consumatori.

La tracciabilità della filiera

- Oggi, attraverso la tracciabilità, vogliamo offrire al consumatore la possibilità di trovare informazioni sul prodotto e di ricostruirne immediatamente la storia
- La tracciabilità è, inoltre, lo strumento indispensabile per colmare la distanza tra produttori e consumatori, dando ai primi la possibilità di rendere pubblica la qualità del loro prodotto e ai secondi
- La certezza di tale qualità.

TRASPARENZA NELL'INFORMAZIONE

Il miele biologico con la carta d'identita'

- Acacia di Piemonte e Lombardia
- Arancio di Sicilia e Calabria
- Eucalipto della Costa Ionica
- Castagno di Toscana
- Millefiori di Toscana
- Millefiori dell'Appennino
- Bosco del Piemonte

Mielizia

Mielizia
Mielizia Bio
MIELE
Acacia
Eucalipto
Bosco delle Prealpi
Castagno dell' Appennino
Millefiori dell' Appennino

La retro etichetta riporta

- Il nome degli apicoltori
- I mesi di raccolta
- I consigli d'uso.

Il Miele Convenzionale

- I Grandi Mieli D'Italia
- Millefiori 1kg e 400g
- Acacia 1kg e 400g
- Bosco 1kg.

TRASPARENZA NELL'INFORMAZIONE

con carta di identità on-line

A cosa ha portato la nostra esperienza

- Forti aumenti delle vendite
- Grande riscontro ed interesse del consumatore
- Informazioni tramite il nostro sito internet
- Possibilità di promozione/comunicazione più forte e interessante.

Territorialità e distinitività anche in GDO

- Aumento delle catene che trattano mieli d'eccellenza (vedi "Sapori e Dintorni)
- Quando questo non è possibile i punti vendita trattano mieli locali con particolari caratteristiche
- Abbinamenti frequenti con altri alimenti (es: promozione con formaggi particolari)
- Valorizzazione del prodotto miele.

GARANZIE

Certificazioni di prodotto

Conapi ha ottenuto la certificazione del sistema di rintracciabilità su tutti i suoi mieli, secondo la UNI 10939, unica esperienza nel settore dell'apicoltura.

Certificazioni di stabilimento

Conapi ha un Sistema di Gestione della Qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000.
Ha un Sistema di Gestione Ambientale certificato secondo la norma UNI EN ISO 14401:2001 e secondo il Regolamento CE 761/2001 (EMAS II). In Italia solo pochissime aziende del settore alimentare hanno conseguito la registrazione Emas.

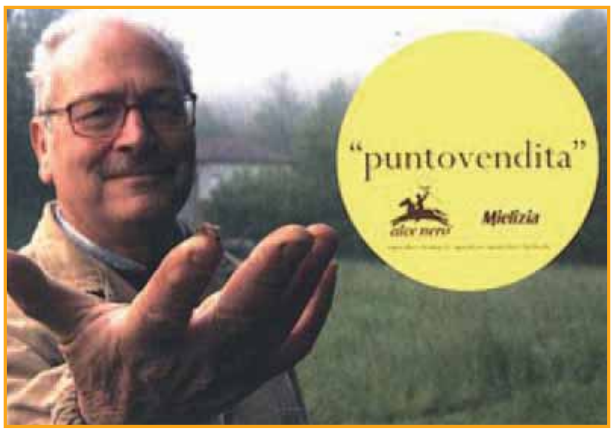
Innovazione

di prodotto

di servizio

Il miele italiano in bustine monodose

L'innovazione diventa così valorizzazione del miele stesso della sua biodiversità e delle sue caratteristiche, una diversa espressione della cultura agricola ed alimentare, che porta alla conoscenza di possibili nuovi usi e consumi. (Anche gastronomici).



CONAPI
CONSORZIO APICOLTORI E AGRICOLTORI-BIOLOGICI ITALIANI
coltivatori di biodiversità

Marchi di Origine Geografica DOP e IGP

Definizione degli obiettivi

- Maggior realizzo economico
- Maggiore penetrazione (> quote su mercati esistenti)
- Sinergia con altre tipologie di valorizzazione del territorio
- Possbilità di acquisire nuovi mercati
- Vendere di più e meglio.

Dop, Igp... sono punti di partenza e non punti di arrivo.

Conclusioni
(un punto di vista)

- DOP: vantaggi limitati (e limita prospettiva) sopratutto per i trasformatori locali, meno per i produttori. FORTE rischio di parcellizzazione di una settore già molto frazionato.

GRANDE CAUTELA!

- IGP: può aprire prospettive di valorizzazione e ampliamento dei mercati (per i produttori in particolare... ma c'è molto da fare).

IMPORTANTE PUNTO DI PARTENZA!

IGP

Può essere una buona base di partenza in quanto:

- può aprire nuovi mercati (estero in particolare)
- può elevare il livello qualitativo dei consumi
- può creare sinergie con altri sistemi legati al territorio ed alla tipicità
- ... quindi può incrementare il valore aggiunto nella filiera, a partire dal produttore.

C'è pero tanto da fare, dall'IGP in poi:

- coordinamento, collaborazione, unità di obiettivi nella filiera
- adeguata attività di comunicazione, promozione, vendita, di servizio... verso i clienti e verso i consumatori
- grande serietà e professionalità da parte di tutti gli operatori
- considerare il ruolo fondamentale della "MARCA".

La qualità delle produzione esistenti, la prospettiva del

mercato e le sua tendenza a trattare prodotti nuovi ma anche tipici e garantiti lascia ampi spazi commerciali e produttivi soprattutto a chi opera ed investe nella qualità delle produzioni offrendo, attraverso la tracciabilità e la caratterizzazione, un forte protagonismo del produttore.

La sindrome da acari

Vincenzo Langella

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

La Sindrome da acari

Sindrome

Complesso di sintomi che possono essere provocati da cause più diverse!

Varroa e Varroasi

- Malattia parassitaria (infestazione)
- Principale parassitosi del mondo apistico
- Varroa destructor *(Varroa jacobsoni)* (Anderson e Trueman 2000)
- Malattia della covata e delle api adulte.

- Italia: prima segnalazione:
  - 16 giugno 1981
    Comune di Staranzano (Gorizia)
- Rapida diffusione, oggi ubiquitaria
- due stadi:
  - Protoninfa
  - Deuteroninfa

IL CICLO BIOLOGICO DELLA VARROA
E' SINCRONIZZATO CON QUELLO
DELL'*APIS MELLIFERA*

Ciclo biologico

- Le Varroe possono compiere fino a 7 cicli riproduttivi ma in media depongono una sola volta
- Ciclo riproduttivo completo: 17 gg
  - di cui 5 gg su api adulte e 12 in covata femminile
  - di cui 3 gg su api adulte e 14 in covata maschile
- In una stagione riproduttiva di circa 7 mesi si possono concludere 12 cicli

- Tasso riproduttivo dipende:
  - Stagione: maggiore in primavera
  - Alimentazione: maggiore disponibilità di polline; quindi condizioni della colonia e della sua alimentazione
  - Temperatura: ampie e frequenti escursioni termiche: ostacolano la riproduzione
  - Periodo di opercolazione: più è lungo maggiore è la possibilità di produrre discendenza fertile.

Circa due giorni e mezzo dopo l'opercolazione:
deposizione di
- 1 uovo maschile
- 3-5 uova femminili.

Il fratello feconda le sorelle e viene nutrito da esse!

Larva ▶ Pupa, la varroa pratica un foro di nutrizione a livello dell'esoscheletro dell'ape che sarà utile anche per le varroe figlie. La varroa madre inietta grandi quantità di saliva che permette di mantenere pervio il foro di nutrizione.

Una volta deposto, la madre tiene tra le zampe l'uovo per circa 20' fino a che la membrana esterna dell'uovo si sia rassodata.
Organizzazione dello spazio:
- Zona feci
- Foro di nutrimento
- Zona di accoppiamento.

Interazione ape-varroa:
- Cella parassitizzata: la varroa riconosce che la cella

è già occupata da un'altra varroa per la produzione di particolari sostanze secrete dalla larva dell'ape: FEROMONI.

- La varroa è cieca ma riesce bene ad orientarsi all'interno della cella
- Feromoni:
  - riconoscere l'età delle api
  - trova repellente il veleno d'api (evoluzione naturale: rimanere su api punte che assumono l'odore del veleno significa morire con esse).

Alcune sostanze chimiche influenzano la riproduzione della varroa (8-eptadecene)
Questi composti vengono rilasciati dalle larve di ape in una quantità proporzionale al grado di infestazione.
La presenza di questi composti può causare una riduzione del 30% sul numero di varroe figlie.
Prospettive future per la lotta all'acaro!

Come si difende la varroa:
- Mimetismo: allinea i propri peli con quelli dell'ape
- Mimetismo odoroso: nei diversi stadi di sviluppo dell'ape la varroa cambia il proprio profilo odoroso

Effetti e conseguenze

- Disidratazione: - 3%
- l'aspettativa di vita è ridotta del 50%
- deformazioni nel 9%:
- dimensioni più piccole di
  - pungiglione ali e zampe
  - ghiandole
  - emociti: - 30%

La sindrome da acari colpisce sia le api adulte sia la covata.

Sintomi: api adulte

- riduzione della popolazione
- difficoltà di volo, le api strisciano
- sostituzione della regina
- presenza anche di acari tracheali
- api che lasciano in massa l'alveare anche in autunno inoltrato o inizio inverno
- covata irregolare
- covata non compatta con celle opercolate, aperte contenenti larve morte; odori di varia intensità; cambiamento di colore delle larve (bianco-bluastro/giallastre) poi si inscurisce e si decompone; massa molle color cioccolata; opercoli forati
- larve di color bruno, come nei primi stadi della peste americana
- in alcuni casi è osservabile la formazione di scaglie friabili e facilmente asportabili.

Infezioni secondarie

Batteri

- La varroa introduce batteri direttamente nell'emolinfa e può trasmettere l'infezione ad altre api
- patologie della covata con sintomi simili alle pesti: ma NON c'è isolamento del batterio
- altri batteri
  (Pseudomonas spp; Serratia spp; Hafnia alvei)
- la varroa non è in grado di trasmettere la peste americana da un alveare all'altro

Funghi

- Aumento della covata calcificata
  (fungo Ascosphaera apis)
- può essere trasmessa dalla varroa Trasmissione per via orale: cibo (gran numero di spore), per inoculazione nell'emolinfa (varroa) la quantità di patogeni necessari all'infezione può risultare ridotta
- in presenza dell'acaro l'incidenza della patologia può aumentare del 100%.

Infezioni virali secondarie

- Parassiti intracellulari obbligati
- struttura semplice con DNA/RNA avvolto da una mantello proteico
- specificità per specie e organo
- circa una ventina i virus che colpiscono le api.

- La loro importanza patogena è aumentata da quando è arrivata la varroa
- i virus sono stati sempre presenti in alveare
- in genere i virus si limitano ad accorciare la durata di vita degli adulti e solo durante l'inverno in condizioni avverse riescono a scatenare infezioni letali per la famiglia.
- le infezioni virali possono essere responsabili della morte delle colonie durante il periodo invernale.

- Virus della covata a sacco:
  SBV: *(Sacbrood Bee Virus)*
- Virus delle ali deformate:
  DWV *(Deformed Wings Virus)*
- Virus della paralisi acuta:
  APV (Acute Paralysis virus)
- Virus della paralisi cronica:

CPV (Chronic paralysis virus)

- Virus della cella reale nera:
  BQCV (Black queen cell virus)
- Virus X
- Virus Y
- Virus iridescente:
  AIV *(Apis iridescent virus)*
- Virus delle ali opache:
  CWV (Clowdy wing virus)
- Virus del Kashmir:
  KBV (Kashmir Bee virus)
- Virus della paralisi lenta:
  SPV *(Slow Paralysis virus)*.

Virus della covata a sacco

- Primo virus a essere scoperto
- malattia della covata
- infetta le giovani larve per via orale
- sintomi:
  - opercoli si presentano spesso forati
  - larve giallognole e poi brunastre
  - Il contenuto della larva si trasforma in una massa fluida e granulosa
  - Il tegumento resta integro e non aderisce alle pareti della cella: quando viene asportata è integra: aspetto a sacchetto (covata a sacco)
  - la larva quindi si dissecca trasformandosi in una scaglia nerastra mummificata facilmente asportabile.

- Trasmissione: le api si contaminano durante le operazioni di pulizia delle celle contaminate, il virus passa nelle ghiandole ipofaringee dove si moltiplica

e quindi ritrasmesso tramite le secrezioni ghiandolari (pappa reale/polline)

- normalmente l'infezione non è epidemica e tende a risolversi e scomparire in estate
- tuttavia in presenza di varroa può risultare devastante.

Virus delle ali deformate (DWV)

il più dannoso

- Principali sintomi
  (infezione covata)
  - Ali deformate
  - covata irregolare
  - ridotta aspettativa di vita delle api

  (infezione in adulti)
  - Le api adulte infettate dal virus dopo la nascita non presentano sintomi particolari nè ridotta aspettativa di vita, ma sono "portatori sani" in quanto la varroa può assumere il virus e ritrasmettere ad altri adulti e/o a covata.

- La varroa rappresenta il principale vettore di trasmissione e diffusione del virus
- in associazione con il virus della paralisi acuta: vita molto accorciata (circa 88 gg).

- Diffusione legata a quella di *Varroa destructor* (anche se la presenza del virus è anteriore a quella della varroa)
- carica virale della pupa = livello di parassitizzazione della pupa (numero di acari che si alimentano su di essa) =aumento di manifestazioni di deformità che l'ape adulta presenterà

Virus della paralisi acuta (APV)

- Si localizza in tessuti non essenziali per la vita delle api (corpi adiposi)
- la sua importanza è andata aumentando in seguito alla diffusione della varroa
- le api adulte infettano le giovani larve probabilmente attraverso la secrezione della gelatina dalle ghiandole ipofaringee
- le larve nutrite con una carica sufficiente di virus muoiono prima che la cella sia opercolata, altre volte sfarfallano come se fossero sane.
- alta mortalità di covata disopercolata
- letale nei primi stadi pupali
- negli stadi tardivi non sembra creare problemi
- la varroa è in grado di trasferire il virus da una pupa infetta ad una sana nel 50-80% dei casi.

Virus della paralisi cronica (CPV)

Stato latente

- E' presente in colonie scarsamente e/o mediamente infestate da varroa
- associato al APV può avere effetto letale
- può provocare l'estinzione della colonia
- interessa soltanto le api adulte

Trasmissione per ferite e/o peli rotti

- Pratiche apistiche (clausura forzata, formazione di pacchi d'ape)
- Fattori predisponenti: elevata densità della colonia, mancanza di cibo, maltempo.

Due forme cliniche che possono coesistere ma in genere una è prevalente (genotipo della famiglia).

1. Mal della foresta (perchè si poteva manifestare in coincidenza col trasporto in montagna per la raccolta della melata)
   - anomalo tremolio del corpo e delle ali, incapacità a volare, cinesi alterata e disordinata, (si raggruppano a decine sui fili d'erba e muoiono)
   - addome gonfio per accumulo di liquido nella borsa melaria e ali disposte a K, allargate.

   Si radunano nella parte superiore del nido
   - Dissenteria e le api colpite muoiono nel giro di pochi giorni
   - Alla visita clinica della colonia le famiglie collassate si presentano con solo la regina circondata da poche centinaia di api

2. Mal nero: le api non perdono la capacità di volare, sono nere, prive di peluria, con addome gonfio, lucenti e di aspetto untuoso.
   Sono più piccole e, spesso, al rientro nell'alveare vengono attaccate dalle api guardiane che le scambiano per saccheggiatrici
   Dopo qualche giorno perdita della capacità di volare, tremolio e quindi morte.

Virus della cella reale nera (BQCV)

- Si sviluppa soltanto nelle celle di regine
- colpisce le pupe delle regine
- le pupe e le celle diventano nere
- malattia tipica degli allevamenti di regine.

- La malattia è associata ad un' altra patologia infettiva la Nosemiasi *(Nosema apis)*

- controllando la Nosemiasi si riesce a tenere sotto controllo anche il BQCV.

Altri virus minori

- Virus Y: associato a Nosema; le alterazioni a livello intestinale causate dal Nosema facilitano il passaggio del virus in circolo (emolinfa) diventano fatali
- virus X: associato all'amebiasi (protozoo: *Malpighamoeba mellificae*)
- virus iridescente : malattia del glomere, le api diventano inattive e incapaci di volare e formano grappoli separati, porta a morte la famiglia in un paio di mesi
- virus delle ali opache: mortale solo con grave infezioni; relazione con la varroa; per contatto diretto e aerogena
- virus del Kashmir: cause epidemie in presenza di varroa ma determina infezioni epidemiche anche da solo
- virus della paralisi lenta: soltanto in UK (stessi sintomi dell'APV).

Conclusioni

Perchè alcune famiglie di api infestate con molta varroa riescono a sopravvivere rispetto ad altre che presentano, invece, una carica parassitaria bassa?

Sono i virus !

- I virus sono normalmente presenti all'interno di un alveare e, in genere, non provocano danni evidenti e gravi

Presenza di varroa = VIRUS PROBLEMA

- La varroa trasferisce i virus dagli adulti alle larve iniettandoli direttamente nel sangue, in particolare il virus delle ali deformate (DWV) e il virus della paralisi acuta (APV)
- nasceranno api infette con entrambi i virus e che presentano una vita molto ridotta rispetto alle sorelle non infette. Questa è la ragione per cui le colonie possono soccombere durante l'inverno
- durante l'estate, invece, famiglie, anche gravemente infestate, resistono perchè sono in grado di produrre api che rimpiazzano quelle morte precocemente
- in autunno, dalla covata presente nascerà la generazione di api che assicurano la sopravvivenza della colonia fino alla primavera successiva (le api devono vivere per sei mesi)
- i virus (specialmente DWV) riducono la loro vita a circa 88 gg o anche meno e quindi la famiglia muore durante l'inverno!

- Si comprende bene quindi come alcune razze di api riescono a fronteggiare meglio di altre le infezioni varroa/virus
- le razze tropicali che non presentano l'invernamento tipico della nostra mellifera, non hanno problemi durante il periodo invernale in quanto la presenza di covata per tutto l'anno assicura il giusto rinnovamento della colonia

Cosa ne deduciamo?

- Non c'è correlazione stretta tra livello di infestazione da varroa e possibilità di sopravvivenza della colonia in quanto dipende dalla presenza o meno dei virus

- a tutt'oggi risulta difficile diagnosticare le infezioni virali
- il livello di varroa in apiario deve essere mantenuto sotto controllo da parte dell'apicoltore con trattamenti ragionati e razionali.

- In termini pratici ciò significa che le colonie devono essere trattate immediatamente alla rimozione dei melari in tarda estate. Qualsiasi ritardo darà come risultato la nascita di api invernali infettate da virus col pericolo di estinzione della famiglia durante l'inverno.

Conclusioni

La presenza di oltre cento apicoltori al X Convegno ApiAbruzzo 2007 dimostra l'interesse degli apicoltori verso argomenti attuali ed innovativi nel campo dell'apicoltura. Questo risultato numerico è confortato anche dai positivi giudizi espressi dai partecipanti nelle schede di valutazione del Convegno.
Un plauso ed un ringraziamento va senz'altro ai relatori che con bravura e competenza sono riusciti ad interessare la platea. Credo anche che un ulteriore elemento di successo sia stato l'aver previsto un adeguato spazio per gli interventi degli apicoltori.
Dopo ogni relazione, infatti, è stato dedicata una decina di minuti alle domande degli intervenuti. Ciò ha dato la possibilità di chiarire problemi sia di carattere generale che di ordine pratico.
Il Convegno ApiAbruzzo 2007 è stata una occasione importante per fare il punto della situazione su aspetti fondamentali dell'apicoltura, quali quelli tecnici, legislativi e sanitari concernenti la produzione e commercializzazione del miele.
I lavori sono stati aperti dalla relazione sulla legislazione. Il relatore ha affrontato con chiarezza i vari aspetti che riguardano le leggi nazionali e comunitarie della produzione e commercializzazione del miele. Ha risposto a domande di casi reali, con valenza generale, degli apicoltori.
Sono stati discussi approfondimenti sull'impatto e sulle criticità del Regolamento CE 797/04; ne è stato chiarito il meccanismo di applicazione -sia in ambito nazionale sia in ambito della comunità europea - facendo paragoni su come il regolamento nei paesi beneficiari venga applicato con modalità e, a volte, interpretazioni diverse.
Una panoramica esauriente della qualità dei mieli è stata presentata dal secondo relatore il quale ha precisato come mieli di nicchia (es. sulla) della regione Abruzzo possono, se opportunamente valorizzati, incontrare il favore di un maggior numero di consumatori. Certamente occorre un paziente lavoro di conoscenza che permetta al cliente di scegliere un prodotto qualitativamente ineccepibile dal punto di vista igienico ed organolettico.
Il relatore dell'Istituto Nazionale di Apicoltura, ha spiegato, in modo esauriente, come deve essere correttamente impostata una etichetta che accompagna un vasetto di miele commercializzato. Punto per

punto, ricorrendo ai riferimenti legislativi, è stata costruita una etichetta "tipo".
E' stato spiegato cosa riportare in etichetta, quali termini e definizioni non vanno assolutamente utilizzate (come le parole "puro" e "naturale") e cosa può essere aggiunto in modo facoltativo per attirare la curiosità del consumatore e, soprattutto, per rendere edotto e consapevole l'acquirente che si appresta a comperare un vaso di miele.
Sulla potenzialità e possibilità di commercializzazione del miele sono stati presentati dati, statistiche, indagini sia a livello della grande distribuzione sia della piccola e media. Sicuramente l'Italia è carente nella produzione di miele, tanto da essere costretta a importare grossi quantitativi di prodotto per soddisfare il mercato interno.
Gli strumenti più idonei per valorizzare maggiormente i mieli di produzione nazionale sono la qualità e la "specificità" del nostro prodotto.
La relazione è stata un punto importante di riflessione su come valorizzare, commercializzare e presentare il miele in modo da essere preferito dal potenziale cliente valorizzando così i prodotti nazionali e/o locali.
L'ultima relazione del Convegno ha affrontato un argomento nuovo e molto attuale: la sindrome da acari. È stato correttamente mostrato come l'acaro varroa riesca a causare danni sulle api soprattutto in funzione della capacità di indebolimento della famiglia con conseguente mortalità causata da malattie secondarie come virus, batteri e muffe. Interessante è stato scoprire che le ali deformi delle api, di cui si riteneva responsabile la varroasi, in realtà è da attribuire ad un virus. Quindi il messaggio è: combattere la vorroa soprattutto per evitare malattie da sindrome da acari come i virus.
Oltre l'aspetto prettamente tecnico-scientifico del convegno, una riflessione deve essere fatta sulla qualità della comunicazione. Se l'offerta formativa è valida gli apicoltori partecipano anche in un periodo considerato di massimo d'impegno nel campo dell'apicoltura.
Un particolare ringraziamento a tutti gli apicoltori che sono intervenuti e al personale del Reparto Formazione al mercato dell'IZS A&M che con competenza, disponibilità e cortesia ha permesso la buona riuscita organizzativa del Convegno.

Silvano Calvarese