

# La voce dell'apicoltore



Associazione Regionale Apicoltori Lazio  
Associata F.A.I.

Notiziario Dell'apicoltore

Anno IV n° 4

lunedì 17 ottobre 2005

(Articolo Continua)

## Essere apicoltore

La legge 313 /04 definisce apicoltore chiunque detenga o allevi api anche se possessore di un solo alveare.

Esercitare la pratica dell'apicoltura impone però il rispetto di alcune regole.

\*-Denunciare il possesso delle api al Servizio Veterinario di competenza territoriale di dove è posizionato l'apiario entro il 31 dicembre del 2005 (Art 4 legge 313/04).

\*-Richiedere il Codice di Allevamento delle api al Servizio Veterinario di competenza territoriale (D.L. 336/99).

Si precisa poi che, assolto a questi due compiti, l'apicoltore che produce miele per il consumo familiare non è soggetto ad alcuna altra normativa.

L'apicoltore che invece vuole vendere il proprio miele e quindi esercitare una attività commerciale deve assolvere a quanto segue.

\*-Avere una propria partita IVA (che si richiede presso l'Ufficio di competenza dell'Agenzia delle Entrate).

\* Disporre, per la smielatura, di un locale idoneo, nel rispetto della normativa dell'HACCP, legge 155/95.

\*-Avere un registro di carico e scarico del miele, anche per l'annotazione dei lotti ai fini della rintracciabilità (legge 178/04).

\*-Identificare il proprio miele con una etichetta che riporti quanto stabilito dalla legge 179/04.

Richiedere, in caso di vendita diretta, l'autorizzazione al Sindaco, ai sensi del D.L. 228/01.-

## Ricordo Ezio Marcolini

Era il 1974. Avevo accantonato tutti i miei libri universitari, deciso a dedicarmi solo al mio lavoro.. Dopo poco tempo alcuni amici mi fecero conoscere Ezio. Mi dissero: è un bravo apicoltore. Vieni con noi, imparerai a conoscere un mondo meraviglioso.

Ezio era molto disponibile. Incominciò a parlarmi delle api come se fossero tutte sue amiche. Mi avvicinai all'alveare dove lui, senza maschera e guanti , estraeva i

favi, li osservava alla luce del sole, mentre continuava a parlare, e a volte senza rendersene conto, anche con le api, con voce marcata, ripetendo ogni tanto ciò che aveva già detto.

Oggi la mia biblioteca è piena di libri sulle api.

Da allora i nostri incontri non si sono mai interrotti. Piacevoli e a volte anche bruschi. Aveva le sue idee. La sua esperienza però era tale da ascoltarlo con riverenza.

Anche i suoi richiami erano per me una lezione.

Ci siamo sempre rispettati, anche se, acquistata una certa esperienza, , incominciavo ad avere una visione diversa dalla sua sull'apicoltura. Non posso nascondere che è stato un maestro di vita e di formazione professionale.

Ultimamente lo vedevo un pò stanco, ma non si arrendeva. Doveva partire col suo furgone e andare nel suo apiario. Le ore trascorse all'aperto, vicino alle sue api, gli ridavano vigore e forza. Questo era tutto il suo mondo. Ezio, ora ci hai lasciato!

Ma la tua figura, i tuoi suggerimenti, il tuo impegno, la tua tenacia sono sempre con noi, come esempio di vita e di

laboriosità. Ciao Ezio! Francesco Coarelli.

## 8° convegno di apicoltura dell'A.R.A.L.

Il 20 novembre, presso la Città dei Ragazzi, in via della Pisana - Roma, si terrà l'ottava edizione del Convegno Regionale di Apicoltura della nostra associazione. Sono stati invitati i rappresentanti di tutte le istituzioni del Lazio, dal Presidente della Regione Piero Marrazzo all'Assessore Regionale all'Agricoltura Daniela Valentini; dal Commissario Straordinario dell'A.R.S.I.A.L. Fabio Massimo Pallottini, al Direttore dell'Istituto Sperimentale Zooprofilattico Dr. Enzo Brizioli.

Parteciperà ai lavori il Presidente della F.A.I., Federazione Apicoltori Italiani, Dr. Raffaele Cirone.

Coordinerà i lavori il Dr. Massimo Ilari, redattore della rivista di apicoltura "APITALIA".

Il rispetto delle regole in apicoltura, l'uso di prodotti sanitari autorizzati, il miele di importazione, le filiere di distribuzione, la rintracciabilità del prodotto, l'associazionismo sono temi trattati dai nostri relatori.

Un carnet ricco di argomenti attuali, per la conduzione delle api e per la produzione del miele e degli altri prodotti del settore.

Sono riservati spazi per esposizioni agli apicoltori promotori di nuove iniziative pratiche e teoriche.

In uno stand saranno esposti libri e riviste di apicoltura.

Sarà anche proiettato un DVD realizzato dall'A.R.A.L. per divulgare l'apicoltura nelle scuole.

Con l'occasione sarà presentato il **sito internet** dell'associazione [www. Aralonline.org](http://www.Aralonline.org)

Saranno infine distribuiti documenti relativi all'attività della nostra associazione.

## Le caratteristiche commerciali del miele del Lazio

Per convincere i consumatori ad acquistare miele occorre investire su fronti diversi: sulla qualità, su promozioni/de gustazioni; sulla pubblicità. Noi riteniamo che occorre puntare sulla qualità e del tipo millefiori. L'acquisto del miele viene effettuato nei supermercati, nei negozi alimentari e presso l'apicoltore. L'apicoltore vende in prevalenza miele di propria produzione, in particolare il millefiori. Il miele è venduto in diverse confezioni con prevalenza in

vasetti senza etichetta del produttore. Il prezzo di vendita è spesso determinato dalle indicazioni fornite da altri apicoltori. Il cliente paga il miele alla consegna del prodotto. L'apicoltore non svolge attività commerciale perché tratta con i soliti clienti o aspetta nuovi clienti o si rivolge a persone di sua conoscenza. Il miele perciò è venduto direttamente al consumatore finale

Con l'approvazione della legge regionale 999/03, l'A.R.A.L. tende a sviluppare la politica della regolarizzazione commerciale in particolare tra

piccoli produttori. I cavilli burocratici della normativa sulla smielatura semplificata preoccupano non poco gli apicoltori che li porta a voler rinunciare a tale beneficio, ma anche ad altri, quali ad esempio alcune agevolazioni finanziarie. Infatti con un po' di buona volontà vale la pena formalizzare quanto richiesto dalla normativa regionale 999/03 che, automaticamente, si rende valida anche per gli anni successivi, ed evita all'apicoltore una eccessiva spesa per la realizzazione di un laboratorio a norma.

Gli apicoltori che frequentano le riunioni della nostra associazione (circa il 70%) sono il punto di forza sul quale punta l'A.R.A.L. per un approccio corretto ed equilibrato con il mercato del miele. La maggior parte degli apicoltori è interessata a corsi di formazione (di circa 12 lezioni) organizzati dalla nostra associazione e frequentati da molti giovani che dimostrano un ottimo rapporto con l'associazionismo. Le richieste nell'area tecnico-produttiva sono l'informazione su norme sanitarie, fornitura di strumenti e tecniche per migliorare la produzione, la creazione di marchi di qualità e la cura di rapporti con gli enti pubblici. L'associazione individua altri provvedimenti a difesa del prodotto: controlli sul rispetto degli standard qualità, certificazione di qualità, ausili per pianificare la produzione e lo sviluppo di campagne per incentivare l'uso e l'acquisto del miele.

Ci stiamo adoperando per avviciarci verso una apicoltura

moderna, di giovane età, più sensibile verso la formazione, che vuole conoscere la situazione della concorrenza e disponibile alla vendita diretta al pubblico.

Di conseguenza il fenomeno del sommerso verrebbe automaticamente a diminuire e, con esso, la disinformazione, che l'associazione tende ad eliminare, con l'organizzazione di incontri periodici provinciali, per fornire agli apicoltori gli strumenti per una migliore gestione aziendale.

## Il miele cinese

La dirimpente potenza industriale della Cina che ospita un quinto della popolazione mondiale e altre importanti riforme economiche hanno fatto sì che in pochi anni superasse tutti i paesi più sviluppati del mondo. Pertanto le sue merci invadono il mercato mondiale, mettendo in gravi difficoltà anche i paesi tecnologicamente avanzati.

Quindi anche per il miele sta succedendo la stessa cosa, tanto che neanche la CE riesce ad arrestare il flusso di importazione di tale prodotto. Il miele "Made in China", la cui importazione era stata sospesa per il riscontro di un antibiotico: il cloramfenicolo, è stato riammesso soltanto sulla base di una autocertificazione dell'esportatore che non prevede alcun riscontro di laboratorio.

A noi, in attesa di tempi migliori, non resta che consigliare ai consumatori, quando acquistano un vasetto di mie-

le, di leggere attentamente l'etichetta sulla quale è obbligatorio riportare il paese d'origine. Almeno in questo siamo protetti.

## I migliori mieli del Lazio: Premiati i soci dell'A.R.A.L.

Ci congratuliamo con i nostri soci che, nei vari concorsi, hanno ricevuto ampi riconoscimenti per la qualità dei loro mieli. Nel concorso "Grandi Mieli d'Italia" di Castel San Pietro (BO), sono stati premiati i seguenti apicoltori. Per il miele di trifoglio **Giancarlo Bruzzichini**, con una targa che viene consegnata solo ai vincitori di **tre gocce d'oro**. Premiati con **due gocce d'oro**, per il miele di acacia, **Francesco Locicero** di Aprilia; per il miele di eucalipto **Bernardino Ferri** di Roma e **Francesco Locicero** di Aprilia; per il miele millefiori **Genoveffa De Meo** di Formia, **Auro Avaltroni** di Roma, **Giancarlo Bruzzichini** di Roma e **Agrizio Franceschini** di Monte San Giovanni (RI). Con **una goccia d'oro** per il miele millefiori **Giancarlo Bruzzichini** di Roma. Sono stati premiati anche altri apicoltori del Lazio, non soci. Sono l'Azienda Agricoltura Nuova di Val di Perna di Roma, Susanna De Rose di Supino, Francesco Massimiliano Alpigno di Roma. Inoltre altri nostri soci hanno ricevuto premi: **Armando Bianchini** di Roma, ad "Ape Parchi" L'AQUILA, **Rita Franceschini** alla mostra mercato del miele di MONTALCINO, mentre a Sortino SR, per i Migliori

Mieli del Mediterraneo, sono stati premiati, i seguenti soci. **Mario Momella**, e **Auro Avaltroni** di Roma, **Genoveffa De Meo** di Formia, **Tiziana Venti** di Riano RM e con una speciale targa per il miele di eucalipto, **Armando Bianchini** di Roma.

## Notizie Brevi

\*-Il Consiglio di Amministrazione dell'A.R.A.L. ha approvato il **corso di apicoltura** per l'anno 2006. La data di inizio è stato fissato per il 1° febbraio p.v.

\*-Nella sede dell'A.R.S.I.A.L. di via Armando Fabi di **Frosinone**, l'A.R.A.L. riceve gli apicoltori e svolge incontri di apicoltura l'ultimo venerdì di ogni mese, dalle ore 17,00 nel periodo autunno inverno e dalle ore 18,00 nel periodo primavera estate, fino alle ore 20,00.-

\*-In occasione del convegno della nostra associazione che si terrà il 20 novembre 2005 presso la "Città dei Ragazzi" in via della Pisana - Roma-, sarà distribuito il **libro** realizzato dall'A.R.A.L. "*Guida pratica l'Apicoltura*" e una brochure **sull'Aethina Tumida**.

\*-Su proposta dell'A.R.A.L., è stato realizzato un **DVD** per la divulgazione dell'apicoltura nelle scuole dal titolo "*il racconto di un'ape*". Un'azione prevista anche dalla legge 313/04 che La nostra associazione intende programmare nella nostra regione.

## APIMONDIA 2005

A Dublino il Presidente di Apimondia Phil McCabe ha dichiarato che in Irlanda ci sono circa 2000 apicoltori e che quasi tutti hanno le api in città. Credo che il gruppo di apicoltori dell'A.R.A.L. che, approfittando di APIMONDIA 2005 ha visitato una parte dell'isola, si sia convinto di tale affermazione. Infatti girando per le campagne dell'Irlanda, si sono incontrate solo mandrie di pecore e di mucche, pochi cavalli, ma di alveari neanche uno. Quando poi nei cabaret, bar, ristoranti si è avuta la fortuna di trovare assaggi di miele, sull'etichetta era ben visibile la scritta "miele proveniente dall'Argentina". E in Irlanda lo chiamano "oro liquido", ma certamente non di loro produzione.

A parte questa divagazione, è stata opinione comune che l'esposizione di Apimondia 2005 non abbia rivelato nulla di nuovo. I risultati più attendibili invece sono venuti dagli interessanti contenuti delle numerose relazioni presentate da ricercatori e studiosi di molti stati (almeno il 30% erano di studiosi italiani).

Apimondia 2007 si terrà a Melbourne (Australia); Apimondia 2009 a Montpellier (Francia).

## Ancora sugli antibiotici

Gli apicoltori del Lazio hanno manifestato molta perplessità in merito alla "tolleranza zero" degli antibiotici nel miele. L'A.R.A.L. riafferma

che la nostra apicoltura deve andare oltre certi usi tradizionali se vogliamo impegnarci per una produzione di qualità. Bisogna perciò evitare l'uso di qualsiasi prodotto non prescritto dalla normativa veterinaria. Nella gestione delle api, è sufficiente una buona capacità professionale. Un percorso impegnativo, ma significativo per la nostra apicoltura, continuamente sostenuto dalla nostra associazione, se vogliamo qualificare il nostro prodotto. Gli antibiotici, come è noto, sono nocivi alla salute umana.

Come però rispondere quando si chiede: "se la cera acquistata presenta tracce di antibiotici, cosa devo fare?" "Se chiedo ad un Ente pubblico l'analisi del mio miele nel quale si riscontrano tracce di antibiotici, perché devo essere denunciato, volendo io fare opera di prevenzione?" "In tempi trascorsi i Servizi Veterinari autorizzavano l'uso del sulfatiazolo; perché ora questa drastica prevenzione?" "In tutti gli altri alimenti sono ammesse tracce di antibiotici; perché nel miele sono vietati?" "Perché è stata riammessa l'importazione dalla Cina con una semplice autodichiarazione dell'esportatore, pur sapendo che nel miele si riscontrano tracce di antibiotici?"

Seguono altre osservazioni. Ci riserviamo di affrontare il problema al nostro prossimo convegno.

Con il convegno dell'A.R.A.L. del 20 novembre p.v. inizia la raccolta delle adesioni per l'anno 2006.

## Per i soci dell'A.R.A.L.

Le quote sono sempre le stesse. Euro 44 quota associativa, assicurazione di un apiario. E l'abbonamento alla rivista APITALIA. Euro 34, senza l'abbonamento alla rivista.

Le iscrizioni all'associazione decorrono sempre dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno, mentre l'abbonamento alla rivista APITALIA decorre dal mese successivo al versamento della quota ed è valido per dodici mesi.

Francesco Coarelli