



**Rispetta l'ambiente. Non stampare questa mail se non è necessario**

Questa mail è stata inviata ad apicoltori, autorità, sanitari, enti di ricerca in apicoltura ed altri di cui siamo a conoscenza dell'indirizzo mail. Qualora non si desiderasse più ricevere le comunicazioni da Apimarca, con una semplice nota provvederemo a cancellarla dal nostro elenco.

- Sommario:**
- 1) **INTERVENTO INVERNALE ANTIVARROA**
  - 2) **PESTICIDI NEL PIATTO 2012 di LEGAMBIENTE**
  - 3) **LE CHIAMANO CELLE REALI .....**
  - 4) **IL CANCRO SI PREVIENE A TAVOLA ... ANCHE COL MIELE**
  - 5) **L'INTERVENTO DI APIMARCA A LAZISE: I RAGGI GAMMA**
  - 6) **API E NEONICOTINOIDI, A FINE ANNO NUOVO RAPPORTO EFSA**
  - 7) **E' TEMPO DI GUARDARE AI FINANZIAMENTI ISMEA**
  - 8) **SPRECHIAMO UN'ALTRA ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY: IL MIELE**
  - 9) **APICOLTORE BAVARESE VINCE LA SUA LUNGA BATTAGLIA CONTRO GLI OGM**

\*\*\* \*\*

## **1) ANTIVARROA INVERNALE**

Il **06 novembre** u.s. il Tecnico del progetto Beenet Veneto dr. Perandin è venuto a prendere i dati della popolosità e presenza di covata nell'ambito della 4° visita in apiario. Come consuetudine io da metà ottobre (terminata la nutrizione per integrare le scorte e invernamento) a inizio febbraio (visita di fine inverno per controllare la presenza della covata, api e scorte) non apro più gli alveari.

Due sublimati invernali e il candito sopra il foro di nutrizione dopo la befana sono il nostro protocollo operativo invernale. Le api stesse hanno bisogno di una pausa oltreché l'apicoltore.

Dieci alveari del progetto Beenet divenuti 20 nuclei su 4-5 favi in polistirolo:

- 1 con due bei favi di covata anche aperta;
  - 4 con poca covata chiusa in procinto di sfarfallare (da 5 a 50 celle);
  - 15 senza covata. Discreta importazione di polline su quasi tutti.
- Due li ho stretti su 3 favi tra 2 diaframmi.

**Il 07-08-09 novembre sono intervenuto col I° intervento sublimato invernale, con 2 sublimatori "Bio letal varroa" di Cattapan e 2 batterie da 100 Ah. Dal mattino con 9°C alle ore 16 quando cessavano i voli 150-170 nuclei al giorno.**

**Avvertenze:**

- **Lo scodellino del sublimatore (ho usato Apibioxal) va pulito almeno ogni 2 alveari dai depositi della sublimazione.**
- **Le batterie devono essere ben cariche.**
- **Non essendoci l'assenza di covata dovrò tornare in apiario per il 2° intervento prima di natale.**
- **Ho deciso di intervenire anche se era ancora presente covata per abbattere quelle 500-1000 varroe presenti sulle api. Aspettando un altro mese per l'assenza totale di covata le varroe nel frattempo avrebbero banchettato sulle api.**

**ALTRI TECNICI APISTICI MI HANNO CONFERMATO L'ATTUALE ASSENZA DI COVATA, **CONTROLLIAMO GLI ALVEARI E INTERVENIAMO.****

\*\*\*\*\*

## **2) Pesticidi nel Piatto: ortofrutta e vino "regolarmente" contaminati**

<http://www.greenreport.it> 30 ottobre 2012

# QUANTI PESTICIDI HO NEL PIATTO?

Un terzo (36%)  
dei campioni  
di frutta  
e verdura  
analizzati  
nel 2011  
presenta  
residui chimici  
(diserbanti,  
insetticidi,  
fungicidi, etc.)



## TRA I CAMPIONI OLTRE I LIMITI DI LEGGE

il 5,1% dei peperoni  
l'1,7% delle pesche  
l'1,2% delle fragole



## TRA I CAMPIONI CON PIÙ DI UN RESIDUO

il 52% delle pere  
il 45% dell'uva  
il 43% delle mele



## IN AUMENTO I CAMPIONI "DA RECORD"

Su alcuni prodotti in regola sono state trovate più sostanze chimiche attive



## I RISCHI DEL MULTIRESIDUO

La normativa fissa limiti per la protezione della salute solo sui singoli residui, non per gli effetti di più composti contemporaneamente (multiresiduo). Ci sono avvertenze per i rischi dell'interazione tra più medicinali insieme, ma non per sostanze pericolose come i pesticidi



Una prima lettura di "Pesticidi nel piatto 2012", il rapporto annuale di Legambiente sui residui di fitofarmaci nei prodotti ortofruitticoli e derivati commercializzati in Italia, elaborato sulla base dei dati ufficiali forniti da Arpa, Asl e uffici pubblici regionali competenti, fornisce un quadro abbastanza rassicurante e in linea con il trend degli ultimi anni che vede diminuire, seppur lentamente, l'uso delle molecole chimiche per la produzione agroalimentare: «Campioni fuorilegge fermi allo 0,6%; stabili i contaminati da un solo residuo (18,3%), mentre calano di circa un punto percentuale i campioni contaminati da più residui contemporaneamente, portandosi al 17,1% (18,5% nel 2011)». Ma gli ambientalisti spiegano: «Purtroppo però, insieme all'aumento in percentuale dei campioni in regola, aumenta pure, in molti casi, il numero delle diverse sostanze chimiche presenti contemporaneamente su uno stesso campione, per il quale le analisi di ogni molecola presa singolarmente hanno stabilito la regolarità».

Infatti, la normativa vigente del 2008 ha portato ad un maggiore controllo delle sostanze attive impiegate nella produzione dei formulati e l'armonizzazione europea dei limiti massimi di residuo consentito (Lmr) negli alimenti ed ha rappresentato un bel passo avanti, ma «Manca ancora una regolamentazione specifica rispetto al simultaneo impiego di più principi attivi, come pure sulla rintracciabilità di più residui in un singolo prodotto alimentare. La legge quindi, non si esprime ancora

rispetto al cosiddetto *multi residuo*, cioè, al quantitativo di residui diversi che si possono ritrovare negli alimenti mentre la definizione stessa dei limiti di massimo residuo (Lmr) continua a basarsi sui singoli residui».

Vittorio Cogliati Dezza, presidente nazionale di Legambiente, evidenzia che «Una lettura più attenta dei risultati delle analisi condotte dai laboratori regionali ed elaborati da Legambiente in questo studio mostra una situazione tutt'altro che rassicurante, con numerosi casi di prodotti ortofrutticoli e derivati contaminati da 7, 8 e addirittura 9 principi attivi differenti, in un composto che nessuno ha mai studiato e analizzato e che potenzialmente potrebbe essere molto dannoso per la salute dei consumatori e per l'ambiente».

**Tra le sostanze maggiormente rinvenute** ci sono il clorpirifos, un insetticida riconosciuto da numerosi studi scientifici come interferente endocrino con spiccata attività neurotossica, il captano, fungicida riconosciuto dall'Epa come possibile cancerogeno e **il Fosmet, un insetticida fosfororganico dal notevole impatto ambientale e particolare tossicità riscontrata a danno delle api.**

Il senatore Francesco Ferrante ormai tre anni fa propose un disegno di legge ed oggi sottolinea che «La questione del multi residuo non sia più rinviabile lo confermano proprio i dati del rapporto annuale di Legambiente. Ora sta al Governo recepire questo campanello d'allarme prevedendo le dovute contromisure nel Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari che è in via di definizione e che ad oggi non contempla il riferimento al multi residuo».

Perplessità vengono anche dai risultati delle analisi condotte dai laboratori più attenti e puntuali, come quello della Provincia di Bolzano, che ha rilevato fino a 8 diverse sostanze chimiche in due campioni di vino (contaminato comunque dal multi residuo nel 60% dei casi), e addirittura 9 diverse molecole in 3 campioni di uva. Pesante anche la situazione delle mele, contaminate da più residui nell'65% dei casi (anche con 4 e 6 diverse sostanze contemporaneamente).

I laboratori del Friuli Venezia Giulia hanno trovato regolarmente contaminati da multi residuo l'83% delle mele ed il 96% del vino e il rapporto dice che «Casi analoghi risultano poi, nei dati forniti dai laboratori piemontesi dove in un campione di arance sono stati rintracciati fino a 5 residui chimici, 4 in un campione di finocchi e 6 in uno di fragole e uno di uva».

I laboratori dell'Emilia Romagna hanno registrato numerose irregolarità vere e proprie, che hanno condotto numerose e puntuali analisi su molti prodotti «Dei quali però non fornisce la provenienza (che può essere italiana o estera) - spiega Legambiente - relative a pere, pesche, fragole, ciliegie, prugne, susine e melagrane, mentre più di 5 sostanze diverse sono state riscontrate in campioni di albicocche e ciliegie».

**In Veneto sono state trovate sostanze chimiche ormai fuorilegge perché non più autorizzate, in un campione di insalata, nelle fragole e nei pisellini primavera.**

I laboratori calabresi che hanno riscontrato la presenza di sostanze chimiche fuorilegge per limiti superiori al consentito in un campione di peperoncino e in uno di pesche.

«Rispetto alle risposte fornite dai laboratori regionali preposti alle analisi - conclude "Pesticidi nel piatto 2012" - ribadendo che laddove si effettuano più analisi si riscontrano anche maggiori criticità, si evidenzia una differente modalità di lavoro nelle differenti realtà che in alcuni casi, come quelli sopracitati, ha consentito di approfondire i risultati in maniera efficace mentre in altri si è ottenuto solo il risultato complessivo, con i casi limite di Abruzzo e Molise che vanno segnalate per non aver saputo o voluto fornire alcun dato utile all'indagine».

**N.d.R. e il Miele? Sei campioni analizzati: 1 con un residuo e 3 con più di un residuo. (pag. 26-28 e 33 del pdf Pesticidi nel piatto, disponibile a richiesta).**

\*\*\*\*\*

## **3) LE CHIAMANO CELLE REALI .... MA SONO ... ABORTI**

**Mi è stato chiesto se durante l'allevamento delle regine nel corso del 2012 si fossero manifestate delle **celle reali putride** allegando la foto a sinistra.**



(Con diametro dei cupolini di plastica e di cera pressoché simili, diverse le dimensioni delle celle reali)

**Ho risposto: Scusate la presunzione ma ... un passo indietro. Le forzature si pagano care. Maggior rispetto dell'alveare e conoscenza dei suoi ritmi.**

Vedo tutto il contrario: celle di plastica, periodi non ottimali di allevamento, condizioni di importazione, di sviluppo e di posizione non ottimali, fecondazioni con un pugno di api, sterilizzazione e disinfezione del materiale scarsa e nulla, nutrizioni con surrogati.  
**Proviamo a fare il contrario di tutto ciò e il risultato saranno celle reali da 4 cm.**



\*\*\*\*\*

## 4) Il cancro si previene a tavola, frutta cereali e **miele** le armi

<http://www.gazzetta.it> Milano, 02 novembre 2012

**La conferma arriva dalle attuali linee guida dell'American Cancer Society e del World Oncology Forum di Zurigo, ma soprattutto dagli studi del premio Nobel Otto Heinrich Warburg**

Mentre la ricerca scientifica, dal 1950 a oggi, ha fatto passi da gigante nella guerra contro le malattie che colpiscono il nostro sistema cardiovascolare, su tutte infarto e ictus, diminuendo la loro fatalità di oltre il 60%, nella guerra contro il cancro è ancora in trincea. E' vero, sempre più pazienti sopravvivono, ma il numero dei casi aumenta ancora più in fretta: dai 12 milioni di nuove diagnosi del 2011 si arriverà ai 15 milioni nel 2020. Cifre sconcertanti che fanno paura e che, proprio per questo, danno adito a convinzioni, false informazioni, leggende metropolitane, prive di alcun fondamento scientifico e, alcune volte, addirittura nocive per la nostra salute. Eppure, fin dal lontano 1923 Otto Heinrich Warburg, vincitore poi nel 1931 del premio Nobel per la medicina, era riuscito prima a intuire e poi provare quale fosse la reale e primaria causa di questa malattia. Perché le scoperte che gli hanno valso addirittura un Nobel sono state poi via via e in gran parte ignorate dalla scienza e dalla potente industria farmaceutica? Di certo, non per la loro scarsa fondatezza e rilevanza scientifica ...

La frutta è fra gli alimenti più indicati nella prevenzione del cancro

L'effetto Warburg — L'illustre scienziato tedesco aveva scoperto che tutte le forme di cancro erano (e sono tuttora) caratterizzate da due condizioni fondamentali: acidità del sangue (acidosi) e mancanza di ossigeno (ipossia). Se, infatti, si priva una cellula del 35% del suo ossigeno per 48 ore è possibile convertirla in tessuto cancerogeno. Mentre tutte le cellule sane per vivere hanno un assoluto bisogno di ossigeno, le cellule tumorali possono riuscirci perfettamente senza, grazie alla fermentazione dello zucchero (glicolisi) e all'acidità dell'ambiente. Corollario: per evitare che la malattia si manifesti e le cellule del nostro organismo funzionino regolarmente devono potere vivere in un ambiente alcalino e ricco di ossigeno. Come? Con l'esercizio fisico che ossigena tutto il corpo e attraverso l'alimentazione. Una volta terminato il processo digestivo, sono, infatti, gli alimenti a fornire e generare la condizione di acidità o alcalinità. Tra quelli che acidificano troviamo lo zucchero raffinato, la carne, l'alcol e la caffeina, la margarina e il pane, tutti gli alimenti in scatola, i cibi cotti che durante la cottura eliminano ossigeno, aumentando l'acidità. Gli alimenti alcalinizzanti sono, invece, la frutta e verdura crude, alcuni semi come le mandorle, i cereali integrali, **il miele**, la clorofilla.

L'arma vincente è la prevenzione — Una volta che il conflitto tra il cancro e il nostro corpo è esploso, i vantaggi che si possono ottenere con le attuali terapie sono limitati, diviene quindi fondamentale prevenire. Lo asseriscono i cento più qualificati scienziati e clinici dei cinque continenti nella lotta al cancro che hanno appena concluso a Zurigo il World Oncology Forum: la maggior parte dei successi ottenuti nell'abbassamento della mortalità per tumore è dovuta alla prevenzione, in particolar modo alimentare. Ad essi si è poi affiancata, con le sue linee guida relative alla dieta e all'esercizio fisico (che deve essere costante, moderato e preferibilmente aerobico), l'American Cancer Society, in modo tale da fare un po' di chiarezza su un argomento dove sembra si possa dire e scrivere tutto e il contrario di tutto. Gli esempi si sprecano. Di volta in volta sono saliti sul banco degli imputati il microonde, i tralicci dell'alta tensione, i traumi e colpi al seno, le bevande calde, la stipsi, il pollo d'allevamento, la plastica, i cellulari, oltre agli indiscussi amianto, smog, raggi x, tabacco, etc..

Noi siamo quello che mangiamo — L'ha dichiarato nel 1800 il filosofo Ludwig Andreas Feuerbach, ma la fondamentale intuizione ci arriva da Ippocrate, il padre della medicina, che già nel 400 a.C. amava ripetere: "Il cibo è la tua medicina, la medicina è il tuo cibo". L'ha confermato l'American Cancer Society per la quale l'alimentazione se salutare, equilibrata e moderata dal punto di vista calorico ha un effetto antitumorale pari al 30-50%. Quelle che seguono, le sue linee guida. Meglio preferire i cereali integrali, più ricchi di antiossidanti, a quelli raffinati; è bene limitare il consumo settimanale di insaccati e carni rosse e mangiare giornalmente frutta e verdura (5 porzioni distribuendole tra pasti e spuntini), alimenti in grado di proteggere le cellule dalla formazione dei radicali liberi, i prodotti di scarto dell'ossidazione generati dal nostro organismo per produrre energia. L'American Cancer Society, infine, raccomanda di non eccedere con il calcio, che sembra predisporre al cancro alla prostata, con il sale pericoloso per lo stomaco e con gli zuccheri e tutti i suoi sottoprodotti, particolarmente nocivi per il pancreas. Polmoni, cavo orale, laringe ed esofago, come è ormai noto da tempo, sono invece molto sensibili all'azione del fumo, oltre a quella dell'alcol.

[Mabel Bocchi](#)

\*\*\*\*\*

## **5) L'INTERVENTO DI APIMARCA A LAZISE**

- a) ANTIVARROA**
- b) BEENET**
- c) LAVORAZIONE CERA**
- d) RAGGI GAMMA**

### **d) RAGGI GAMMA** (seguito della precedente news)



**Il nostro bancale ben confezionato.**





**piazzale della ditta.**

**Bancali di altri apicoltori sul**



**Particolare di un bancale con le api dentro e fuori che banchettavano. Evidenti le problematiche per gli operai della ditta e gli apicoltori del territorio.**

**L'ignoranza di pochi si ripercuoterà nelle consegne future, già pensano di venderci un cappuccio che racchiuda maggiormente il contenuto.**

**c) LAVORAZIONE CERA nella prossima news, quando avrò i risultati delle analisi della lavorazione collettiva della cera.**

\*\*\*\*\*

**6) Api e neonicotinoidi, a fine anno nuovo rapporto Efsa**

## **Svolta nella metodologia per valutare i legami di causa-effetto fra alcuni tipi di agrofarmaci e moria delle api. L'ha annunciata la direttrice dell'Agenzia, Catherine Geslain-Lanéelle**

Efsa, a fine anno nuovo studio su api e neonicotinoidi

In un comunicato del 12 ottobre il direttore esecutivo dell'Efsa, **Catherine Geslain-Lanéelle**, ha annunciato che l'Agenzia pubblicherà entro la fine dell'anno sul proprio portale un **rapporto di valutazione** sulle recenti ricerche che hanno individuato **effetti negativi di alcuni agrofarmaci, principalmente neonicotinoidi, nei confronti delle api** e di altri insetti pronubi.

Parallelamente è in preparazione una **Nuova linea guida per la valutazione del rischio degli agrofarmaci nei confronti delle api** che verrà utilizzata nell'autorizzazione dei prodotti nell'ambito del nuovo regolamento 1107/2009.

La nuova procedura per la valutazione del rischio intende valutare le lacune della precedente metodica, che non teneva sufficientemente conto degli effetti subletali di certi principi attivi. Altra importante novità nella bozza proposta è la necessità di sviluppare una **metodologia che tenga conto degli effetti cumulativi e della sinergia di differenti sostanze**, aspetto sinora inesplorato per la notevole complessità. Come per le altre linee guida recentemente adottate, il processo di valutazione del rischio sarà "stepwise": tanto più una sostanza si rileva problematica, tanto più approfonditi saranno gli studi necessari per dimostrarne la sicurezza. Contrariamente alle precedenti versioni, tra gli studi richiesti vi sarà anche la tossicità "cronica" che prevede un'esposizione della durata di 10 giorni, per tenere appunto conto degli effetti subletali dei prodotti.

Lasciando alla vostra lettura l'analisi del complesso documento (oltre 200 pagine), le nuove metodiche faranno sicuramente salire i costi per lo sviluppo di nuovi prodotti, ma con tutta probabilità risparmieranno rischi ben maggiori all'intero ecosistema.

**bozza di proposta** <http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/120920.htm>

\*\*\*\*\*

## **7) Fondi dei Piani di sviluppo rurale agli sgoccioli. E' tempo di guardare ai finanziamenti Ismea**

**Le misure dei Psr destinate ai giovani hanno ormai esaurito le risorse. Restano gli aiuti previsti dal Dlgs 185/200: mutui agevolati e contributi a fondo perduto**

teatronaturale.it 03 Novembre 2012 TN n. 44 Anno 10di R. T.

Il Decreto Legislativo 185 del 21 aprile 2000, al titolo I, capo III, ha sancito degli aiuti per le start up agricole, ovvero per il subentro dei giovani in agricoltura.

Si tratta, per lo più, di misure di mutuo agevolato per piani di investimento da realizzarsi entro 12-24 mesi dalla concessione delle agevolazioni.

Previsto anche un premio di primo insediamento da 25.000 euro.

Si tratta, nel complesso, di agevolazioni meno interessanti rispetto alle misure 112 dei Piani di sviluppo rurale delle Regioni ma questi, ormai, hanno esaurito, o quasi, le disponibilità nel quinquennio e per chi vuole iniziare un'attività agricola quanto previsto dal Dlgs 185/2000 può rappresentare una valida alternativa.

A gestire fondi e pratiche è Ismea, che ha emanato un regolamento attuativo in proposito.

### **Giovani in agricoltura**

Sono beneficiari delle agevolazioni i giovani imprenditori agricoli, anche organizzati in forma societaria, che intendono subentrare nella conduzione di un'azienda e che presentino un progetto per lo sviluppo o il consolidamento dell'azienda oggetto del subentro attraverso iniziative nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli.

I progetti devono perseguire almeno uno dei seguenti obiettivi:

- a) riduzione dei costi di produzione;
- b) miglioramento e riconversione della produzione;
- c) miglioramento della qualità;
- d) tutela e miglioramento dell'ambiente naturale o delle condizioni di igiene o del benessere degli animali.

Sono esclusi dal finanziamento i progetti che prevedono investimenti di mera sostituzione di beni preesistenti.

Il giovane imprenditore, per beneficiare delle agevolazioni, deve inoltre avere meno di 40 anni, essere residente in Italia e impegnarsi a svolgere l'attività agricola per almeno 5 anni.

Obbligatorio il possesso di partita Iva e la qualifica di Imprenditore agricolo professionale.

### **Agevolazioni**

Le agevolazioni concedibili per la realizzazione dei progetti d'impresa consistono in contributi a fondo perduto e mutui a tasso agevolato a copertura delle spese sostenute per:

Investimenti nelle aziende agricole e nelle aziende che operano nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli

Prestazioni di assistenza tecnica

L'intensità lorda dell'aiuto non può superare il 50% degli investimenti ammissibili nelle zone svantaggiate e il 40% dei costi ammissibili nelle altre aree.

L'importo globale degli aiuti concessi ad ogni singola impresa non può comunque superare i 400.000 euro erogati su un qualsiasi periodo di tre esercizi o i 500.000 euro se l'azienda si trova in una zona svantaggiata.

### **Investimenti**

Sono ammissibili alle agevolazioni le seguenti spese:

- a) studio di fattibilità comprensivo dell'analisi di mercato
- b) opere agronomiche e di miglioramento fondiario
- c) opere edilizie da acquistare o da eseguire
- d) oneri per il rilascio della concessione edilizia
- e) allacciamenti, impianti, macchinari ed attrezzature
- f) servizi di progettazione
- g) beni pluriennali

Per gli investimenti nel settore della produzione primaria possono essere concessi aiuti per l'acquisto di terreni diversi da quelli destinati all'edilizia con un costo non superiore al 10% delle spese ammissibili dell'investimento.

Per le attività di agriturismo e le altre attività di diversificazione del reddito agricolo sono ammesse le spese ammissibili sopra riportate nel rispetto delle condizioni indicate nel reg. CE 1998/2006 e con un massimale non superiore a 200.000 euro/beneficiario per un periodo di tre esercizi finanziari.

### **Assistenza tecnica**

Le agevolazioni per l'assistenza tecnica consistono in contributi a fondo perduto per la copertura dei seguenti costi:

- a) istruzione e formazione
- b) prestazione di servizi di gestione aziendale e di servizi ausiliari
- c) organizzazione e partecipazione a concorsi, mostre e fiere

Le agevolazioni sono erogate fino ad un massimo del 100% delle spese ammissibili.

### **Contributo a fondo perduto**

In conformità con quanto previsto dall'art. 22 del reg. 1698/2005, è concesso un contributo a fondo perduto quale premio di primo insediamento pari a euro 25.000.

L'erogazione del premio di primo insediamento a favore dei giovani imprenditori agricoli viene effettuata da Ismea al completamento del programma di investimenti ammesso alle agevolazioni.

## Mutuo agevolato

Il mutuo agevolato, di durata variabile dai 5 ai 10 anni (elevabili a 15 per i soli progetti riguardanti il settore della produzione agricola), è rimborsabile in rate costanti semestrali posticipate. Il tasso di interesse applicato è pari al 36% del tasso di riferimento pubblicato mensilmente sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea.

**Per ulteriori informazioni sugli strumenti di Ismea** e per sapere come è possibile accedervi, si rimanda al sito [www.ismea.it](http://www.ismea.it) e alle sezioni 'Sviluppo d'impresa' e 'Strumenti finanziari'.

\*\*\*\*\*

## 8) Sprechiamo un'alta eccellenza del made in Italy: il miele

<http://affaritaliani.libero.it> Venerdì, 2 novembre 2012 - 13:26:00 di **Antonio Galdo**

**Stiamo spreando un'altra, importante eccellenza del made in Italy: il miele.** Sulla carta siamo il paese del mondo più ricco di nettare degli dei, visto che ne produciamo oltre **50 varietà** grazie alla varietà delle tante fioriture mediterranee. Sulla carta, appunto. Perché poi nei fatti il 2012 si sta presentando come un anno disastroso per la produzione e per la raccolta. Che cosa accade? Rispetto a una media di circa 20mila tonnellate l'anno, il **crollo è attorno al 65 per cento** con danni enormi per l'intera filiera delle api.

Il crack è dovuto a diversi fattori. Innanzitutto pesano le **sfavorevoli condizioni climatiche**: una primavera troppo piovosa e un'estate torrida hanno penalizzato le fioriture delle piante e hanno scoraggiato l'intensa attività delle api. E' mancato il nettare e il ciclo della produzione si è spezzato. In secondo luogo ha contato l'inquinamento delle zone agricole, accompagnato da devastanti malattie per alcune varietà floreali strategiche nella fase di impollinazione. In Italia, nel corso del 2012, il castagno e l'eucalipto sono state due varietà particolarmente colpite dagli attacchi dei parassiti e il paese sta rischiando un grave impoverimento del suo patrimonio in termini di alberi, piante e fiori dell'universo della macchia mediterranea.

Il crollo della produzione è un **colpo secco alla comunità degli apicoltori nazionali** che sono oltre 50mila con 1 milione di alveari e 55 miliardi di api a disposizione. In mancanza di aiuti da parte del ministero dell'Agricoltura, una buona parte di questi produttori rischia di scomparire, non riuscendo a reggere l'urto della concorrenza. Già, **la concorrenza**. Sotto questo punto di vista lo spreco del miele si accompagna anche a un paradosso: **gli italiani continuano a consumarne tanto**, nonostante il calo del raccolto e la minore disponibilità del prodotto di qualità made in Italy. E qui si inseriscono, come dei soldati durante un'invasione nel campo avverso, i **fabbricanti di miele stranieri**, che offrono confezioni di bassa qualità ma anche low cost. In prima fila nella guerra commerciale del miele contro le produzioni italiane ci sono la concorrenza dell'Argentina e della Cina. Così migliaia di acquirenti entrano in un supermercato o in una salumeria, convinti di portare a casa il solito miele della Valle d'Aosta o della Sicilia, e invece si ritroveranno a consumare prodotti, scadenti e privi della tradizionali qualità nutritive, provenienti dalla solita Cina o dall'Argentina. Speriamo che qualcuno al governo si dia da fare per bloccare lo spreco del miele, e restituire all'Italia una risorsa e un'eccellenza del suo catalogo di prodotti esclusivi.

**Nota personale: mi risulta che quanti hanno seguito i protocolli di Apimarca per contrastare nosema e virosi abbiano avuto un calo di produzione del 10-30%, non del 65%.**

**Ripeto: il nosema è una causa della scarsa produzione, proviamo a lavorare meglio in casa.**

\*\*\*\*\*

## 9) Apicoltore bavarese vince la sua lunga battaglia contro gli Ogm

<http://www.agrapress.it> ANNO L - N. 296 Lunedì 22 ottobre 2012

*A fronte delle polemiche che continua a sollevare lo studio sulla tossicità degli Ogm, la battaglia degli agricoltori europei per la libertà di scegliere di non seminare transgenico ha fatto segnare un'importante successo. E' il caso dell'apicoltore bavarese che si è visto finalmente riconoscere il diritto a non avere il suo miele contaminato da Organismi geneticamente modificati, raccontato dal quotidiano tedesco Main Post.*

La lunga battaglia portata avanti da Robert Gubesch, un apicoltore di Kitzingen [Baviera], che ha lottato contro la contaminazione del proprio miele attraverso il trasporto di polline di un mais transgenico, non e' stata vana: l'Alto tribunale amministrativo della Bassa Sassonia ha concluso con sentenza non impugnabile un ricorso a favore del cinquantasettenne.

La battaglia dell'apicoltore per il suo miele inizia nel 2008. A circa 800 metri dalle sue arnie, situate presso Hohenfeld, fiorisce del mais geneticamente modificato [dell'azienda agricola Pioneer]. Prima che il polline possa contaminare il proprio miele, Gubesch decide di scappare con 20 alveari, perche' - come stabilisce una sentenza della Corte di Giustizia europea - non e' permesso vendere miele contenente tracce di mais Ogm.

L'anno successivo si verifica la stessa situazione, ma questa volta Gubesch passa al contrattacco e fa ricorso contro l'Ufficio federale per la tutela dei consumatori e la sicurezza alimentare, che dovrebbe vietare la semina di mais Ogm in prossimita' delle sue arnie, ma l'apicoltore perde il processo davanti al Tribunale amministrativo di Braunschweig.

I giudici non accolgono infatti il motivo del ricorso, in quanto la contaminazione del miele con polline Ogm non comporterebbe alcun danno economico, ne' costituirebbe alcun pericolo per le persone. L'apicoltore, come tutti i suoi colleghi, deve dunque stare lontano almeno tre chilometri da un campo di sperimentazione (...), e se nel suo miele va a finire del polline transgenico, e' obbligato a disfarsene, ma non ha diritto ad alcun indennizzo.

L'uomo non rimane pero' muto di fronte alla sconfitta, cosi' come l'intera Associazione degli apicoltori tedeschi, che sostiene giuridicamente e finanziariamente il processo. Entrambe le parti vogliono una decisione di principio. Si tratta dopo tutto della questione se possa essere messo in commercio del miele contenente polline di piante non autorizzate ne' per il consumo animale, ne' per quello alimentare.

Grazie alla vittoria ottenuta nel processo e' stata garantita una maggiore certezza del diritto, si e' rallegrato il Presidente dell'Associazione degli apicoltori Peter Maske (Schwarzenau). In futuro, chi coltivera' colture geneticamente modificate dovra' infatti "assicurarsi che niente vada a finire nel miele". L'emissione di Ogm potra' quindi avvenire "solo in serra". Le api si spingono con il loro bottino fino a otto chilometri di distanza, per questo Maske sottolinea la

necessita' di una distanza di dieci chilometri.

Anche Gubesch e' felice che la sentenza di Braunschweig sia ormai storia passata: "Finalmente e' stata fatta giustizia negli interessi degli apicoltori". "Lottiamo per avere nella regione fiori e miele naturali. Vogliamo un prodotto naturale, di cui nessuno dubiti", ha aggiunto sua moglie Catherine. A contribuire al positivo esito della controversia sarebbe forse stata anche "la sentenza sul miele" della Corte di Giustizia europea [del 6 settembre 2011], che ha accordato a un apicoltore tedesco un risarcimento per danni, in quanto il suo miele conteneva tracce di polline Ogm [di mais Mon 810]. [Harald Meyer, *quotidiano tedesco Main Post*]

\*\*\*\*\*

## 10) Anche le api mordono

### Il trattamento è riservato ai parassiti molto piccoli

Con la bocca secernono una sostanza anestetizzante

<http://qn.quotidiano> 27-10-2012

Washington, ottobre 2012 - E' noto che le api da miele pungono ma ciò che non si sa è che sono capaci anche di mordere. Il morso è "riservato" ad alcuni **animali nocivi**, come gli acari parassiti troppo piccoli per essere attaccati da una puntura.

La scoperta è stata effettuata da un team **dell'Università Aristotele di Salonicco** coordinata dal biologo Alexandros Papachristoforou. Lo studio è stato descritto nei dettagli su un articolo pubblicato sulla rivista Plos One.

Secondo lo studio, il morso delle api da miele **stordisce i parassiti** in modo che sia più facile espellerli da una colonia. Lo stordimento dei parassiti dopo il morso è causato da una **sostanza chimica** secreta dall'ape durante l'aggressione che funge da anestetico. Tra le specie di parassiti che le api mordono ci sono anche l'acaro varroa (*Varroa destructor*) e la **tarma della cera** (*Galleria mellonella*).

L'acaro, in particolare, è endemico sia nelle colonie coltivate sia in quelle naturali di api da miele. Se la popolazione di acari **non viene ostacolata**, prolifera fino ad indebolire le attività delle operaie e gli equilibri dell'intera colonia che finisce per ammalarsi. La sostanza secreta attraverso il morso è il 2-eptanone che finora si riteneva servisse alle api esclusivamente come un **feromone di allarme** per avvertire le altre api della colonia della presenza di una possibile minaccia.

Cordiali saluti Cassian Rino