



Apimarca

NEWS n. 03 del 27 feb 2019

Sommario

- 1) Convegno regionale: "I laboratori di smielatura" il 3 febbraio 2019 – IL PRIMO LABORATORIO AUTORIZZATO PPL DOPO IL CONVEGNO
- 2) Viaggio di studio a Piacenza
- 3) Convegno regionale ad AGRIMONT il 17 marzo 2019
- 4) Prenotazione piantine di taglio cordata
- 5) I nostri protocolli operativi: Api Herb e il travaso primaverile
- 6) Convegno IZSVE a Padova il 10 marzo 2019
- 7) APEPAK: la pellicola per cibi
- 8) Il colpo di fuoco batterico si diffonde tramite le api
- 9) Sequestrati 6 quintali di miele dai carabinieri forestali
- 10) La velutina e il calabrone europeo

1) CONVEGNO REGIONALE "I LABORATORI DI SMIELATURA"

Le corrette operazioni di smielatura e confezionamento del miele richiedono l'utilizzo di attrezzature e locali idonei. Molte le opportunità a disposizione del produttore apistico: la legge regionale 14 sui laboratori temporanei, le PPL, il pacchetto igiene, i laboratori collettivi di alcune associazioni, i laboratori conto terzi, i laboratori mobili ecc.

Treviso in Via Terraglio 140 c/o Sala Convegni Hotel Maggior Consiglio

Si è svolto Domenica 3 febbraio 2019 ore 9.15 - 13.00

REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA



ore 9.30 PASCOTTO dr. Ernesto: Veterinario ufficiale servizio di Sanità Animale

Azienda ulss 2 Marca Trevigiana

Adeguamento della normativa sanitaria per un'apicoltura in crescita

BELTRAME dr. Jacopo Direttore dell'unità operativa complessa SIAOA – servizio igiene degli alimenti di origine animale, Azienda ulss 2 Marca Trevigiana

“Le opportunità delle leggi Regionali, Nazionali e Comunitarie per i Laboratori di Smielatura”

12.30 Dibattito e conclusione dei lavori



Folta e attenta la partecipazione a cogliere le opportunità offerte dalle norme regionali

nazionali e comunitarie per avere un proprio laboratorio di smielatura. Ad effetto la frase sentita più volte dai relatori: "noi siamo "prevenzione" e non "repressione". Ora le conoscenze ci sono e le norme alquanto semplificate; spetta a noi apicoltori valutare se restare in autoconsumo o diventare realmente imprenditori apistici.

Dopo tanti bei propositi il primo laboratorio autorizzato

... Condivido con l'associazione il risultato del percorso che mi ha portato a poter registrare il mio laboratorio di smielatura con PPL Veneto. Ieri venerdì 15 febbraio l'ulss2 Marca Trevigiana ha provveduto ad effettuare il sopralluogo di verifica dei lavori di adeguamento richiesti nella visita preventiva. Tutto è andato a buon fine ed allego le foto del laboratorio sperando possano essere utili ad altri soci interessati. Buona giornata Simone A... socio Apimarca





Bravo Simone, che la Tua iniziativa sia da stimolo a tanti Apicoltori. Dopotutto tra soli 3 mesi ci sarà già del buon miele da smielare.

2) VIAGGIO DI STUDIO A PIACENZA

Domenica 3 marzo 2019 in occasione di APIMELL

Mostra Mercato Attrezzature e Prodotti Apistici, Convegno Apicoltura, Giardinaggio, Sementi ecc.

Programma : ore 6.05 Ai tre Scaini Croce di Musile
ore 6,15 Roncade sulla Treviso-mare al Vega
ore 6.30 Treviso loc. Stiore Mercato Ortofrutticolo
ore 6.40 Paese Mobilificio Morao;
ore 6.50 Castelfranco Ristorante Barbesin.

prenotazione cell. 3402791786 mail apimarca1@libero.it

3) CONVEGNO REGIONALE AGRIMONT

- **IL NOSEMA: UNA MINACCIA SPESSO SOTTOVALUTATA**
- **IL RAPPORTO TRA I CAMBIAMENTI CLIMATICI E L'APICOLTURA**

Nanetti dr. Antonio

Ricercatore del Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente (già Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura) del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria Bologna - Italia

Domenica 17 marzo 2019 ore 9.15

AGRIMONT Sala Convegni

Via del Parco 3 Longarone (BL)

Difficile da dimenticare la tragedia ambientale di proporzioni inaudite che ha colpito i nostri territori montani: decine di migliaia di ettari di boschi abbattuti da un vento che ha superato i 210 km/h. e ampi territori inondati.

A questo link <https://rdv.app.box.com/s/tjzzth2n7srxi3b2cxzsjd8isn293q24> il dossier "Veneto in ginocchio Maltempo ottobre-novembre 2018"

Apimarca come primo segnale di aiuto annulla il contributo associativo dovuto per il 2019 e provvede con risorse proprie all'assicurazione r.c. per un apiario censito in BDA agli apicoltori residenti nel territorio bellunese.



SETTORI ESPOSITIVI

Prodotti, attrezzature e macchine per l'agricoltura e la zootecnia di montagna.

Attività forestali e macchine per i lavori boschivi e la lavorazione del legno.

Prodotti tipici locali e regionali.

Agriturismo e turismo rurale.

Gestione dell'ambiente e del territorio.

Florovivaismo e giardinaggio.

Apicoltura ed erboristeria.

Riscaldamento naturale.

Macchine per il movimento terra.

Stampa tecnica e servizi.

4) PRENOTAZIONE PIANTINE DI TIGLIO CORDATA

Su iniziativa del socio Aldo, viene attivata la prenotazione di piantine di tiglio cordata con consegna in brevissimo tempo (al prezzo di circa € 2/3,00 l'una).



5) I NOSTRI PROTOCOLLI OPERATIVI

API-HERB:

Api HERB è un integratore alimentare che si presenta in bustine monodose da sospendere in 500 ml di sciroppo zuccherino alla concentrazione 1:1. Si somministrano 5 cc per telaino della soluzione così ottenuta gocciolati tra i favi con temperature superiori a 10°C. Preparare la sospensione 12 ore prima dell'uso conservandola in un luogo fresco ed al buio fino al momento della somministrazione ed utilizzarla non oltre le 48 ore. Consiglio Api HERB ad inizio primavera e a fine estate, ripetendo la somministrazione almeno tre volte a cadenza settimanale e ogni qualvolta la famiglia possa essere soggetta a stress ambientali e sanitari. Ottimo il suo utilizzo quando la famiglia stenta ad assumere il candito e/o stenta a svilupparsi; è sufficiente gocciolare sui longheroni superiori dei telaini da nido per vedere la fila di api che avidamente lo assorbono. E le famiglie letteralmente esplodono!! E' un'ottima protezione contro le malattie intestinali.

IL TRAVASO PRIMAVERILE:

E' nostra consuetudine aziendale invernare su "polistirolo", su 3-5 favi (minor consumo di

scorte, minori sbalzi termici, minor umidità) e travasare in arnia pulita, disinfettata e sterilizzata ad inizio primavera.

Tra la fioritura bianca e quella gialla (tra biancospino e tarassaco) la famiglia avrà raggiunto i 5-6 favi nel "polistirolo", con covata che copre completamente almeno 4 favi, provvedo al travaso con l'aggiunta di due fogli cerei, uno per ogni lato. Altro foglio cereo lo metto al di là del diaframma. Lo sviluppo della famiglia è cos'ì veloce che molte volte alla visita successiva (7 gg. dopo) ha già iniziato a costruire di là del diaframma. Apicoltura Cassian
"Un anno, trent'anni"

6) CONVEGNO IZSVE A PADOVA IL 10 MARZO



PROGRAMMA

-
- 8.30 - 9.15** Registrazione partecipanti
-
- 9.15 - 9.30** **Introduzione al convegno**
Franco Mutinelli
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
-
- 9.30 - 10.30** **Il ruolo dell'ape: l'insostituibile funzione degli impollinatori nell'ecosistema per garantire produzioni alimentari e agricole redditizie e diversificate**
Paolo Fontana
Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige
-
- 10.30 - 11.00** *Pausa caffè*
-
- 11.00 - 12.00** **Produzione e mercato del miele**
Giancarlo Naldi
Osservatorio nazionale del miele
-
- 12.00 - 12.30** **Discussione e chiusura del convegno**
-

Segreteria organizzativa

SCS7 Servizio formazione e sviluppo delle professioni
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (Padova)
Tel.: 049-8084341 | Fax: 049-8084270 | E-mail: formazione@izsvenezie.it

Centro di referenza nazionale per l'Apicoltura
SCS3 Diagnostica specialistica, istopatologia e parassitologia
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (Padova)
Tel.: 049-8084261 | Fax: 049-8084258 | E-mail: segreteria.sc3@izsvenezie.it

7) APEPAK: LA PELLICOLA PER CIBI

Fonte: L'APE n. 1-2 del 2019 Rivista Svizzera di Apicoltura

Addio alla plastica

a Castelfranco la pellicola per cibi ora la fanno le api

Una “seconda pelle” per conservare gli alimenti ma che, a differenza della classica pellicola trasparente in plastica, è completamente naturale in quanto composta da fibra in cotone e cera d’api, e riutilizzabile mille volte. Si chiama Apepak ed è una idea innovativa che sta crescendo a Castelfranco grazie alla cooperativa sociale Sonda.

La tribuna di Treviso



Una “seconda pelle” per conservare gli alimenti ma che, a differenza della classica pellicola trasparente in plastica, è completamente naturale in quanto composta da fibra in cotone e cera d’api, e riutilizzabile mille volte. Si chiama Apepak ed è una idea innovativa che sta crescendo a Castelfranco grazie alla cooperativa sociale Sonda che nel suo laboratorio di San Vito di Altivole sta perfezionando questo prodotto grazie ai consigli dei volontari che stanno sperimentando a casa questa modalità di conservazione dei cibi.

“Ci sono già alcuni prodotti simili – spiega la vicepresidente della coop, Francesca Amato – ma stiamo cercando di avere un prodotto quanto più ecologico possibile. L’idea ci è arrivata da un nostro amico negli Usa che ha registrato il marchio Apepak. Per noi però ha anche un’altra valenza: quella che questa produzione si trasformi in posti di lavoro per persone svantaggiate”.

L’Apepak si presenta come un canovaccio in cotone, impregnato con olio di jojoba e appunto

cera d’api. In questo modo diventa modellabile e permette di coprire interamente sia gli alimenti che i loro eventuali contenitori.

“È ideale per frutta e formaggio – continua Francesca Amato – e in modo particolare per il pane perché permette che il contenuto respiri, pur conservandolo a lungo. Raccomandiamo invece di non usarlo direttamente a contatto con la carne che può rilasciare il sangue”.

Il test avviene nella vita quotidiana: molte persone (il gruppo chiuso in Facebook ne raccoglie una cinquantina) si sono prestate a fare da... cavie: a ognuna è stato inviato un campione di Apepak in cambio di osservazioni per migliorarlo. Quindi la palla passa a due operatrici della coop e a due lavoratori che provano le modifiche. Il vantaggio è quello di non usare la plastica, di avere un prodotto riutilizzabile e che alla fine del suo ciclo di vita non inquina. All’estero qualcosa di simile ha avuto un grande successo esclusivamente con il commercio on line.

8) IL COLPO DI FUOCO BATTERICO SI DIFFONDE GRAZIE ALLE API

<https://www.teatronaturale.it> Bio e Natura 07/02/2019

Le piante di melo e pero colpite da questa grave patologia subiscono una modificazione del profumo dei loro fiori che li rende meno attraenti per le api, ma non tanto da bloccare completamente l'opera degli insetti pronubi che diventano veicolo della malattia

Il profumo dei fiori di melo e di pero non è sempre lo stesso: un particolare patogeno batterico è in grado di modificarne l'aroma favorendo così la sua diffusione di fiore in fiore attraverso il lavoro delle api. A scoprire questa ingegnosa strategia di propagazione è stato un gruppo di ricerca delle università di Bologna e di Bolzano.

I risultati dello studio – pubblicati su The ISME Journal – mostrano come *Erwinia amylovora*, uno dei principali patogeni del melo e del pero, sia in grado di modificare la fragranza dei fiori negli alberi colpiti in modo che le api, ingannate dal nuovo bouquet di profumo, trasportino il batterio da una pianta all'altra.

Erwinia amylovora è noto per essere il responsabile del "Colpo di fuoco batterico", una delle malattie infettive più gravi e insidiose per alberi da frutta diffusissimi come il pero e il melo. Nelle piante colpite, i fiori si tingono di scuro e le foglie avvizziscono fino a sembrare bruciate (da cui il nome, "Colpo di fuoco"). In breve tempo, l'infezione può progredire fino a causare la morte dell'intero albero. La pericolosità della malattia è aggravata in particolare dalla facilità con cui il batterio è in grado di diffondersi sfruttando l'opera degli insetti impollinatori. Ed è proprio su questo aspetto che si è concentrato il lavoro del gruppo di ricerca.

Gli studiosi hanno notato che, messe davanti alla scelta tra fiori sani e fiori colpiti dal batterio, le api mostrano una preferenza per quelli sani. Il motivo? Il diverso aroma emesso dai fiori malati. "La nostra ricerca – spiega Francesco Spinelli, docente dell'Università di Bologna che ha coordinato lo studio – mette in luce come *Erwinia amylovora*, uno dei principali patogeni del melo e del pero, sia in grado di cambiare il profumo dei fiori del suo ospite: una strategia che favorisce il passaggio del batterio dai fiori malati a quelli sani".

Tutto nasce in realtà da una reazione naturale della pianta che, una volta colpita dal batterio, attiva le sue difese emettendo specifici composti volatili che le api sono in grado di percepire. "A seguito dell'infezione – continua il professor Spinelli – gli alberi reagiscono producendo alcuni composti odorosi, tra i quali c'è in particolare l'acido salicilico, una molecola chiave per i meccanismi di difesa delle piante ma anche un composto repellente per le api".

I fiori degli alberi malati risultano quindi meno "attraenti" per le api rispetto a quelli sani. Perché allora l'infezione continua a diffondersi? "La reazione delle piante malate – spiega il docente – non è in grado di bloccare completamente l'opera delle api, che sono comunque spinte a posarsi sui fiori". Il numero di api che raggiungono gli alberi malati, insomma, è minore rispetto a quante scelgono quelli sani, ma è comunque sufficiente a favorire la diffusione del batterio. "Una volta che un'ape si posa su un fiore malato, questa viene contaminata dal batterio e al tempo stesso si trova respinta dall'azione repellente dei composti odorosi prodotti dalla pianta malata. Di conseguenza, il fiore successivo che

sceglierà probabilmente sarà quello di un albero ancora sano: in questo modo l'infezione continua a trasmettersi di pianta in pianta".

Sfruttando le naturali reazioni di difesa delle piante e il lavoro delle api, *Erwinia amylovora* riesce così a diffondersi in modo rapido ed efficace. "Questo patogeno – conferma Francesco Spinelli – è in grado di manipolare in maniera molto raffinata l'interazione simbiotica tra pianta e impollinatori al fine di diffondere se stesso". Un'abilità che può finire per mettere in pericolo intere coltivazioni.

9) RIETI, SEQUESTRATI 6 QUINTALI DI MIELE, MAXI MULTA E RTE DENUNCIATI DAI CARABINIERI FORESTALI

<https://www.ilmessaggero.it/rieti> Sabato 9 Febbraio 2019



RIETI - Controlli sul settore agroalimentare: i Carabinieri Forestali hanno posto sotto sequestro un quantitativo di circa sei quintali di miele, elevate sanzioni per oltre 13.000 euro e deferito tre persone alla Procura della Repubblica di Rieti.

I militari delle Stazioni Carabinieri Forestale di Montebuono e Poggio Mirteto congiuntamente a personale dell'A.S.L. di Rieti – Servizi Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - , sono stati impegnati nei controlli di filiera sulla tracciabilità e rintracciabilità del miele ponendo in essere controlli incrociati sulla produzione commercializzazione del medesimo in occasione degli eventi fieristici che si tengono nella Sabina reatina

Durante i controlli effettuati presso diverse Aziende sono stati realizzati ben 35 campionamenti di miele sfuso/confezionato, su cui l'Istituto Zooprofilattico ha effettuato analisi volte a verificare la reale provenienza del miele e la eventuale presenza di additivi e sostanze potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o addirittura vietate.

Ben 18 campioni (circa il 50%) sono risultati non conformi, infatti le analisi condotte hanno certificato criticità varie tra cui: la falsità relativa al Paese di Origine dichiarato in etichetta – ITALIA - (mieli provenienti dalla Cina, dall'Argentina e dai Paesi dell'est Europa venivano miscelati con quello italiano e il tutto diventava miele Italiano) ma anche presenza di essenze ed additivi non dichiarati, falsità

sull'origine floreale uniti al pessimo stato di conservazione.

Nel corso dei controlli presso le aziende monitorate, sono state accertate numerose violazioni di natura igienico sanitaria, in particolare l'utilizzo di locali non autorizzati e privi dei necessari requisiti di in ordine all'adozione del manuale di autocontrollo.

Al termine degli accertamenti di cui sopra i militari della Specialità Forestale hanno deferito i titolari di tre aziende alla Procura della Repubblica di Rieti ipotizzando i reati di frode in commercio nelle forme tentata e consumata, ma anche continuata e per la commercializzazione di miele in cui sono stati aggiunti additivi vietati.

Sono inoltre stati sottoposti a sequestro sei quintali di miele, con due provvedimenti di sospensione dell'attività per altrettante ditte.

Sul fronte degli illeciti di tipo amministrativo sono state comminate sanzioni per oltre 13.000 euro.

I provvedimenti più restrittivi hanno riguardato aziende provenienti da fuori provincia e da altre regioni, mentre la maggior parte dei produttori locali sono risultati perfettamente in regola ed ossequiosi delle normative vigenti in materia.

L'attività di tutela del consumatore nella filiera agroalimentare, con particolare riferimento alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agro alimentari come appunto il miele rientrano tra degli obiettivi perseguiti dei Carabinieri della Specialità Forestale nel settore della sicurezza alimentare.

10) LA VELUTINA ED IL CALABRONE EUROPEO



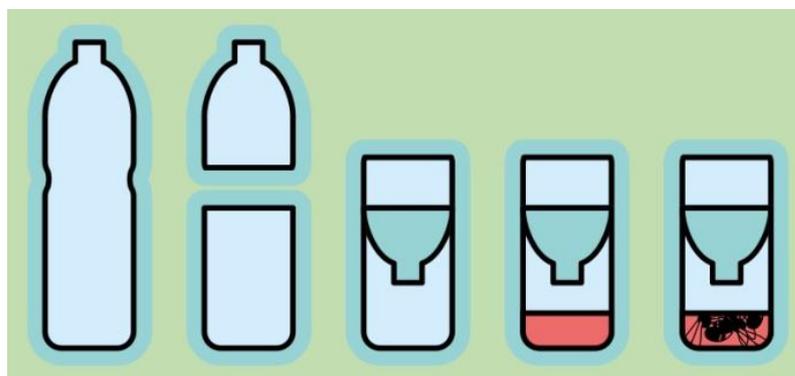
E' primavera, le regine di Vespa velutina si stanno risvegliando.



Con l'arrivo delle temperature più miti, le nuove regine di *Vespa velutina* (ma anche del calabrone europeo) pian piano si risvegliano e iniziano ad andare alla ricerca di nuovi siti, in cui creare il nido primario, dal quale si originerà una nuova colonia. **Il monitoraggio e la cattura dei calabroni in questa fase del loro ciclo biologico sono fondamentali, perché permettono di limitare l'espansione della specie, agendo prima della formazione di una nuova colonia.** Ma come poter effettuare il monitoraggio? Semplice! Si possono utilizzare le comuni trappole per calabroni a bottiglia e effettuare osservazioni in apiario.

Come costruire e installare una trappola per calabroni:

- Prendere una bottiglia di plastica trasparente;
- Tagliare l'estremità superiore della bottiglia, capovolgerla e inserirla nella parte inferiore. In alternativa è possibile applicare un economico ma efficace tappo commerciale (TapTrap®);
- Effettuare alcuni fori di piccole dimensioni (5 mm) per permettere ad altri insetti di uscire dalla trappola;
- Posizionare la trappola ovunque si desideri, appesa ad alberi o supporti artificiali, a un'altezza di 1,5-1,8 metri



Che esca attrattiva utilizzare:

- Molti tipi di esche per calabroni possono essere utilizzati: noi consigliamo l'impiego

della birra chiara (0,33 litri al 4,7% di alcol), poiché è attrattiva per le vespe, economica e selettiva nei confronti delle api;

- L'esca dovrebbe essere sostituita ogni 15 giorni.

Quando posizionare le trappole:

Il periodo migliore per posizionare le trappole per calabroni è tra Marzo e Maggio, così da cercare di catturare le regine; da Luglio ad Ottobre.

Cordiali saluti Cassian Rino Tecnico Apistico Regione Veneto