



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.



Il Socio Apimarca Andrea Lorusso pluripremiato ai concorsi di Qualità 2015 (nello stand Apimarca a Lazise)

Le attività di Apimarca

ASSISTENZA TECNICA IN FORMA AGGREGATA

PAESE Via Ortigara 63 c/o Guolo Vania e Toffoletto Elio **Domenica 18 ottobre** ore 10-12

Visita pratica in apiario: **INVERNAMENTO** e le tecniche adottate in azienda.

TREVISO Via Canizzano n. 104/a sede APIMARCA

Lunedì 02 novembre e 07 dicembre 2015 ore 20 - 22.30.

SANTA GIUSTINA (BL) c/o sala riunioni Piscine Comunali.

Giovedì 05 novembre e 03 dicembre 2015 ore 20.00 - 22.30

PONTE NELLE ALPI (BL) c/o Sala T. Merlin Biblioteca civica (vicino stazione. FS)

Martedì 20 ottobre, 17 novembre e 15 dicembre ore 20.00 - 22,30 api@biodolomiti.it

PONZANO c/o scuole vecchie Via Sant'Andrà (il 1° venerdì del mese ore 20.30)

Aggiornamento sui lavori mensili in apiario. antoniozottarel@libero.it

TARZO c/o sala pubblica Municipio Via Roma 42 (l'ultimo martedì del mese)

Martedì 27 ottobre e 24 novembre 2015 ore 20.30 - 22.30 moz.bioapicoltura@alice.it

VALLE DI CADORE c/o Sala Consiliare Piazza 1° gennaio 1819 (il 2° mercoledì del mese)

Mercoledì 14 ottobre, 11 novembre e 09 dicembre ore 20.00 - 22.30 depodesta.l@libero.it

INTERVENTO ANTIVARROA AUTUNNO-INVERNALE

Intervenire un'unica volta, in assenza totale di covata, con temperatura superiore a 10° C e possibilmente in presenza di volo delle api, nelle ore antimeridiane per dar modo alle api di asciugarsi. **Modalità di utilizzo : una confezione di Api-Bioxal da 35 grammi sciolta in 500 ml di sciroppo zuccherino 1:1E' possibile ottenere la stessa quantità di sciroppo mischiando 308 ml di acqua con 308 grammi di zucchero e aggiungere 1 busta di Api-Bioxal da 35 grammi. Somministrare la soluzione per gocciolamento con una siringa graduata in ragione di 5 cc per favo occupato. Evitare i sovradosaggi soprattutto gocciolato E' autorizzato anche per sublimazione previe protezioni idonee.**

Prenota Api-Bioxal entro il 20 ottobre: 1 busta da 35 g € 4,20; da 175 g € 18,60; da 350 g € 29,40

CONTRIBUTO ASSOCIATIVO 2016

Comprensivo di un apiario assicurato con la Fata assicurazioni

.....
(Obbligo di Censimento alveari su Allegato A di APIMARCA)

SOCIO ORDINARIO € 10,00 Contributo associativo 2016

Altri apiari assicurati € 4,00 l'uno (indicare il luogo)

Ai Neo Soci quale regalo di benvenuto in APIMARCA una maschera da apicoltore.

Abbonamenti collettivi: **L'APIS € 18,00;**

L'Apicoltore Italiano € 18,00;

Apitalia € 27,00

Vita in Campagna € 42,00

con supplemento “Vivere la Casa di Campagna” € 50,00

SOMMARIO

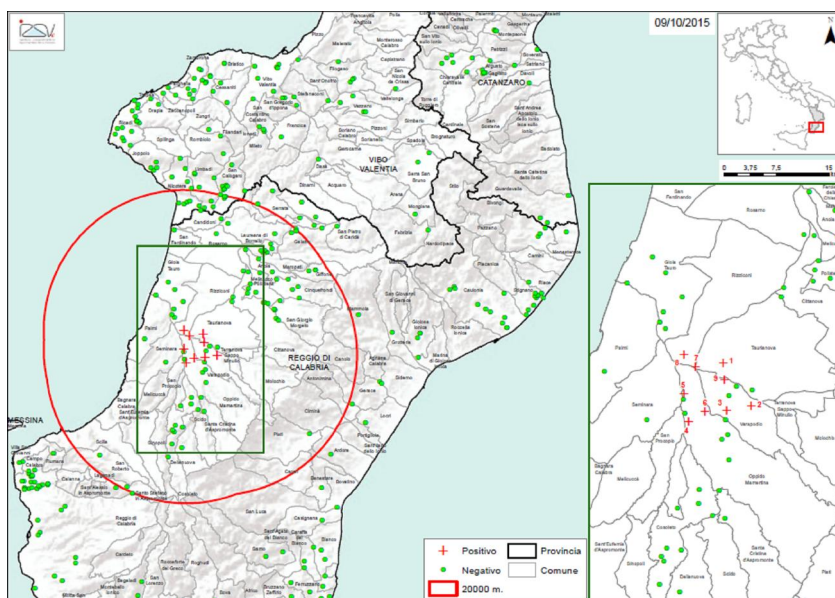
- Sommario:**
- 1) **E' RICOMPARSA AETHINA TUMIDA**
 - 2) **MIELE: LA QUANTITA' C'E', LA QUALITA' INVECE LATITA???**
 - 3) **ANAGRAFE APISTICA**
 - 4) **DR. GALLINA: PERCHE' SOSTITUIRE ALLO ZUCCHERO IL MIELE**
 - 5) **ESPERIENZA APISTICA IN GERMANIA CON LE BUCKFAST**
 - 6) **LA VACINAZIONE NATURALE DELLE API**
 - 7) **LA VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI**
 - 8) **SICUREZZA ALIMENTARE: NASCE L'ETICHETTA TERMO-CROMICA**
 - 9) **GLI INSETTI NELLA CATENA ALIMENTARE UMANA**
 - 10) **RAPPORTO ENSES SUI FATTORI DI STRESS DELLE API**
 - 11) **IL GLIFOSATO VA VIETATO**
 - 12) **TRIBUNALE USA CONTRO L'AUTORIZZAZIONE DELL'EPA**
 - 13) **ARNIE INTELLIGENTI PER UN'APICOLTURA MONITORATA**
 - 14) **MIELE: CAMBIA ETICHETTA?**

1) E' RICOMPARSA? AETHINA TUMIDA

A settembre 2015 sono stati, infatti e finalmente, posizionati i nuclei trappola e in pochi giorni i casi ufficiali di *A. tumida* sono ben nove. **Si è già provveduto a ordinare e riprendere i roghi d'alveari.**

Il 16-9-2015 il primo caso in località FIGURELLE DI SAN MARTINO TAURIANOVA (RC)

Al 09-10-2015 sono già 9 gli apiari trovati infestati da *Aethina Tumida*



Dal Senato: Stop ai roghi d'api!

17 settembre 2015

Approvato all'unanimità dalla Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica un ordine del giorno sull'apicoltura, prima firmataria la portavoce del Movimento 5 stelle, Elena Fattori.

Il Senato quindi, con il suo atto: "Impegna il Governo ad attivare urgentemente le procedure necessarie ad **indennizzare gli apicoltori** che hanno subito l'abbruciamento coatto delle arnie, ad individuare, **di concerto con tutti gli esperti del mondo apistico, in primis gli apicoltori professionisti e i loro rappresentanti, gli enti di ricerca e gli istituti zooprofilattici, misure alternative per il controllo del coleottero che non prevedano la distruzione degli apiari**, oltre che alla messa a punto dell'anagrafe apistica che, attraverso la conoscenza della realtà produttiva, consenta

di prevenire ed intervenire tempestivamente con idonei strumenti a fronteggiare eventuali emergenze come l'infestazione da *Aethina tumida*».

Finalmente, si sono visti i tanto discussi indennizzi previsti, nei casi di emergenze sanitarie, dalla legge n. 218/1988. La cifra totale anticipata dal Ministero della Salute per l'indennizzo globale degli alveari distrutti all'interno della "Zona Rossa" è pari a 1.187.000 euro, che comunque non è risultata sufficiente a coprire l'intera entità dei danni quantificati dalle ASL che hanno istruito i verbali di consistenza presentati in occasione dei sequestri e delle distruzioni degli apiari. L'importo liquidato copre solo l'89% del totale richiesto, visto che la carenza di fondi ha costretto le Autorità Sanitarie calabresi a spalmare l'ammanto in misura proporzionale su tutti i beneficiari: 32 aziende apistiche, per un patrimonio di 3.360 circa alveari messi al rogo al fine di limitare la diffusione del parassita oltre i confini dell'area infestata.


2a) Miele: la quantità c'è, la qualità invece latita

01 ottobre 2015

Mistron (Apidolomiti) soddisfatto a metà: meglio del 2014, ma il caldo ha azzerato la produzione di tiglio

BELLUNO. Il meteo non dà tregua all'apicoltura bellunese. Se la primavera e l'estate del 2014 erano state troppo piovose, quest'anno è l'eccessivo caldo ad aver penalizzato la produzione del miele. A spiegarlo è Carlo Mistron, presidente di Apidolomiti: «Inizialmente l'annata sembrava buona. Ma, arrivati a fine agosto, dobbiamo concludere che non è stata né buona né cattiva». In sostanza, migliore rispetto al 2014, ma siamo lontani dagli "anni d'oro". «Per quanto riguarda il miele d'acacia», continua, «la produzione è stata la metà rispetto a quella "normale". L'arrivo del gran caldo ha infatti minato la stagione: le fioriture, pur essendoci, non sono state abbastanza nettariifere a causa della poca umidità».

Non è andata molto meglio per le altre varietà: tiglio, castagno e millefiori. «Nel nostro territorio provinciale siamo abituati a produrre quattro tipi di miele», commenta ancora il presidente della società cooperativa che quest'anno ha compiuto 40 anni, «ma i mutamenti climatici che la fanno da padroni ha sconvolto la natura. I fiori del tiglio, il cui miele avrebbe dovuto essere il principale per quantità, sono stati bruciati dal sole e hanno visto l'insidiarsi di microrganismi e di batteri. In compenso, abbiamo realizzato una buona melata di bosco, meno zuccherosa del millefiori».

Un po' meglio è andata per gli alveari che si trovano sopra i 700-800 metri. «Se dovessimo fare un bilancio complessivo», aggiunge, «come quantità la situazione è stata migliore rispetto allo scorso anno. **Rimaniamo però poveri dal punto di vista della qualità».** 

La salute delle api, nonostante le difficoltà, è buona. «Ovviamente dobbiamo curare gli alveari per difenderli dall'acaro varroa, che in questi anni ha provocato una moria di api. Succhia la linfa e si riproduce all'interno delle celle», precisa Mistron. «Da aprile stiamo portando avanti degli incontri

tecnici con gli apicoltori (in tutta la provincia sono oltre 300, *ndr*) per dare loro tutte le indicazioni pratiche su come difendere gli alveari». Un'altra questione è quella del nutrimento delle api. Già lo scorso anno gli apicoltori erano stati costretti, dal momento che gli insetti non riuscivano a trovare da mangiare a causa del maltempo, a nutrirli con dei prodotti a base di fruttosio e derivati dello zucchero e del miele. Il tutto per far sopravvivere. E quest'anno l'afa ha eliminato le

componenti nettariifere nei fiori. «Con il Comune di Limana abbiamo portato avanti un progetto che ha coinvolto la popolazione», ricorda Mistrion. «Ad associazioni e privati sono state distribuite sementi per far sì che si dia vita a giardini con fiori ricchi di nettare».

Martina Reolon

Subito smentiti!!

2b) È calaltino il miglior miele d'Italia

Lo produce l'azienda "Nonna Giovannina" di Andrea Lorusso

09 ottobre 2015 www.ilcorriere dellealpi



CALALZO. Il miele dell'azienda cadorina "Nonna Giovannina" oggi sarà in esposizione all'Expo di Milano nel padiglione Slow Food, sulla piramide dei "mille mieli", in quanto è risultato il migliore d'Italia. L'eccezionale riconoscimento, che premia questo miele prodotto da una giovane azienda di Calalzo, è stato conseguito nella 36ª edizione del concorso europeo "I giorni del miele" svoltosi a Lazise, sul lago di Garda.

L'azienda calaltina ha fatto il pieno:

1° premio "Ape d'oro" come miglior miele d'Italia;

1° premio "Ape della Serenissima" come miglior miele del Veneto;

1° premio "Ape d'oro" come miglior miele di categoria Acacia.

«Non è però tutto», racconta Andrea Lorusso, l'apicoltore che ha reso possibile questo piccolo miracolo, «in precedenza la mia azienda aveva partecipato all'importante manifestazione "Naturalmiele - mostra mercato di miele" che si tiene dal 1991 a Castel San Pietro di Bologna. E anche lì il mio prodotto è stato considerato tra i migliori dai 70 esperti che lo hanno analizzato: tra gli 813 mieli in concorso, il mio ha avuto **una goccia d'oro per il miele Millefiori e due gocce d'oro per il miele d'acacia** (la valutazione massima sono le tre gocce, ndr). La mia azienda è stata così inserita nella guida "Tre gocce" che raccoglie i migliori mieli prodotti in Italia. Questi premi hanno fatto sì che sia il Cadore e sia l'azienda siano stati inseriti nella guida "I grandi mieli d'Italia"».

Giovane – è nato nel 1983 – Andrea Lorusso, di madre cadorina e padre pugliese, ha sempre il sorriso sulle labbra ed è molto comunicativo anche nei rapporti d'affari.

Dunque un successo dopo l'altro. Com'è iniziata e dove questa avventura?

« Ho sempre avuto passione per api e alveari», risponde Lorusso, «non avevo ancora 10 anni quando seguivo un apicoltore di Lozzo che portava in giro le sue arnie. Per anni ho seguito questa mia passione in maniera teorica. **Nel 2010 ho deciso di fare il grande passo ed ho iniziato ad avere i primi tre alveari**, mettendo in pratica la teoria appresa fino ad allora. Ho fondato l'azienda alla quale ho dato il nome di "Nonna Giovannina" ed ho scelto come sede via Marmarole a Calalzo. Qui ho aperto anche il laboratorio per il miele. Oggi ho 20 alveari ed alla loro gestione collabora anche la mia compagna Evelyn. Una parte di questi risultati sono anche merito suo. Grazie ai protocolli di Apimarca, abbiamo superato anche il problema della "varoa", che per molti è stato piuttosto grave.

Per questo devo ringraziare Rino Cassian di Apimarca, per i consigli e l'aiuto che mi ha dato. Insieme alla mia compagna Evelyn, abbiamo deciso di non puntare sulla quantità, ma sulla qualità ed è ciò che abbiamo fatto: i risultati conseguiti hanno premiato questa scelta».

Vittore Doro

2c) CONCORSO GRANDI MIELI D'ITALIA 2015



(813 mieli in concorso)

Tre gocce d'oro Roberta Fant Belluno con il miele Acacia (moglie di Andrea De Bona Tecnico Apistico Regionale Apimarca)

Due gocce d'oro Apicoltura Nonna Giovannina di Andrea Lorusso Calalzo con il miele Acacia

Una goccia d'oro Apicoltura Nonna Giovannina di Andrea Lorusso Calalzo con il miele Millefiori

Mai gli apicoltori bellunesi hanno avuto tanti riconoscimenti di qualità dei loro mieli

3) ANAGRAFE APISTICA



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

Ufficio II DGSAP - Sanità animale ed anagrafi: profilassi pianificate e zoonosi, anagrafi degli animali
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

0024055-22/09/2015-DGSAP-COD_UO-P

Trasmissione elettronica
N. prot. DGSAP in Docspa/PEC

✓ Regione Veneto
Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

Registro – classif: I.4.c.b/2012/5
Allegati: 1

E, p.c.

**OGGETTO: anagrafe apistica
chiarimenti.**

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE
SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Data di arrivo

Regioni e Province Autonome
Assessorati alla sanità
Servizi veterinari
LORO SEDI

Si fa riferimento alla Vs. richiesta di cui all'oggetto, che ad ogni buon fine si allega alla presente, per fornire i seguenti elementi di chiarimento:

- “cambio di sede legale rispetto al codice apicoltore”: seppure il codice aziendale assegnato in apicoltura è legato alla figura dell'apicoltore che ne fa richiesta in relazione alla sede legale dichiarata, si ritiene tuttavia necessario procedere alla chiusura del codice precedentemente assegnato ed alla acquisizione di un nuovo codice aziendale nel caso di trasferimento in altro Comune della sede legale; quanto suddetto al fine di semplificare la gestione anagrafica degli apicoltori e dei propri allevamenti nonché allo scopo di facilitare l'individuazione dei Servizi veterinari competenti per territorio.

- “cambio di ragione sociale a parità di sede legale”: si ritiene possibile assegnare lo stesso codice già rilasciato naturalmente a condizione che, anche in considerazione di quanto suddetto, non sussista una variazione della sede legale.

- relativamente alle “verifiche procedurali (validazione)”, la scrivente Direzione Generale ritiene essenziale, soprattutto in questa fase di implementazione della Banca Dati Apistica nazionale, semplificare ed agevolare al massimo la registrazione degli apicoltori e dei propri allevamenti, considerando la validazione come *“una presa d'atto”* delle informazioni comunicate e/o inserite nel sistema *“ad eccezione di informazioni palesemente erranee o non corrispondenti al vero, fatta naturalmente*

salva la possibilità di una verifica a posteriori da effettuarsi sia a livello documentale che attraverso opportune verifiche in campo” (così come comunicato con nota del Ministero della Salute prot. 0020305 del 03/08/2015). Naturalmente tale procedura non deve escludere una valutazione effettuata da parte dell’Autorità competente circa la congruità e la regolarità delle richieste effettuate; si fa riferimento, ad esempio, alle richieste di registrazione di apiari/postazioni ad “alveari zero”, pratica in evidente contrasto con quanto stabilito dalla legislazione vigente (in particolare la Legge 313/2004 identifica l’apiario come un insieme unitario di alveari e l’alveare come l’arnia contenente una famiglia di api). Infine, in riferimento alla necessità di validazione di apiari non insistenti sul proprio territorio, ma collegati ad apicoltori con sede legale nella propria ASL di competenza, si ritiene indispensabile una fattiva collaborazione dei diversi Servizi veterinari competenti sullo stesso apicoltore al fine di verificare la correttezza, mediante verifiche in campo, delle informazioni comunicate e/o registrate nel sistema.

- in merito alla possibilità dell’applicazione di sanzioni, come noto la normativa nazionale vigente al momento non prevede un impianto sanzionatorio specifico; tuttavia nelle more di una possibile predisposizione di uno specifico decreto sanzionatorio, i Servizi veterinari hanno la facoltà di adottare le sanzioni previste dal Decreto Legislativo 196/1999 per le violazioni inerenti la gestione anagrafica degli allevamenti. Occorre inoltre ricordare che, analogamente agli altri settori zootecnici, anche in apicoltura è possibile utilizzare lo strumento della prescrizione per quelle violazioni previste dall’art. 4 del Decreto Legislativo 29 gennaio 2004, n. 58. A tale riguardo si evidenzia inoltre che lo scrivente Ufficio sta definendo il modello di check-list da utilizzare per i controlli in apicoltura, modello che sarà condiviso, come da prassi, con le Regioni e Province autonome.

Ringraziando per la cortese attenzione, si prega di assicurare la massima diffusione alla presente nota si resta a disposizione per ogni eventuale informazione.

IL DIRETTORE GENERALE

*F.to Silvio Borrello

Dalla Regione Veneto

Ven 09-10-2015

Gent.mi colleghi,

a seguito di richieste di chiarimento in merito ad alcuni aspetti relativi alla BDA (banca dati nazionale anagrafe apistica), al fine di uniformare le modalità operative su tutto il territorio regionale, si chiarisce quanto segue:

- 1- **CENSIMENTO ANNUALE:** con l’Anagrafe apistica nazionale non cade l’obbligo di denuncia degli apiari di cui alla Legge Regionale n. 23/94, però questa consisterà nell’aggiornamento degli apiari al 30 novembre, mediante inserimento dei nuovi dati in BDA (cfr punto 5, paragrafo 2 del Manuale

Anagrafe Apistica). Pertanto, alle Az.ULSS non dovranno più essere inviati dati in formato cartaceo (né via mail).

- 2- **ATTRIBUZIONE DI NUOVI “CODICI AZIENDALI”** (“codice univoco identificativo dell’apicoltore”): la procedura corretta per la attribuzione del codice è quella di cui al punto 6.1 del Manuale Anagrafe Apistica, ovvero: l’apicoltore stesso/Associazione apicoltori/delegato “inserisce la richiesta di attribuzione codice in BDA”, e quindi **la Az.ULSS deve VALIDARNE LA RICHIESTA**; dopo di che, il software di Teramo genera in fase di validazione un codice apistico. In sequenza, la Az.ULSS validerà anche la richiesta dell’apiario corrispondente.

Pertanto, come già ribadito più volte nel corso delle riunioni sull’anagrafe apistica organizzate dalla scrivente Sezione, in caso di necessità di un NUOVO codice univoco identificativo, gli apicoltori (direttamente o per il tramite delle rispettive Associazioni) dovranno inoltrare in BDA la richiesta informatizzata di cui sopra.

Cordiali saluti, Laura Favero

4) Salute, l'esperto: Perché sostituire allo zucchero il miele

- 9 ottobre 2015 <http://www.lapresse.it/cronaca/salute-l-esperto-perche-sostituire-allo-zucchero-il-miele-1.775920>

Milano, 9 ott. (LaPresse) - "I primi consumatori di miele sono i bambini. Educarli a un'alimentazione corretta, significa avere adulti più sani". Nel momento in cui lo dice, **Albino Gallina, chimico dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie**, ha appena terminato il secondo incontro della giornata al Vivaio Scuole, nell'ambito del ciclo organizzato dal ministero della Salute a Expo 2015. Ma quali sono i concetti che è importante far passare ai più giovani, quando si parla di miele? "Va ricordato - spiega Gallina - che si tratta di una **sostanza dolce che può sostituire molto bene lo zucchero classico**. A differenza dello zucchero, si tratta di un prodotto base, che non subisce lavorazioni né trasformazioni. E, meno trasformazioni un alimento subisce, meno problemi può creare al nostro organismo".

Se la naturalezza del miele è un fatto noto, forse sono meno conosciuti i vantaggi che il prodotto delle api può dare **dal punto di vista dietetico**: "E' un alimento con caratteristiche nutrizionali diverse rispetto allo zucchero. Per dolcificare ne serve una quantità minore e ha un valore energetico più basso". Insomma, anche la linea ne può giovare. Ma non è necessario farne solo una questione di salute, assicura Gallina:

"Ricordiamoci che, grazie alle sue tante **tipologie**, può dare molti gusti diversi agli alimenti ai quali viene aggiunto, permettendoci di scegliere sapori nuovi ogni giorno. Un aspetto importante, visto che siamo italiani e alla buona cucina ci teniamo!"

5) Esperienza apistica in Germania con le Buckfast

28 Set2015 www.bioapi.it Written by Antonio Zangara.



Mentre in Italia si discute ancora con leggerezza e superficialità sull'uso o meno di incroci selezionati, soprattutto nei vari gruppi di discussione online, ho deciso di andare a lavorare in un'azienda apistica tedesca che lavora solo con api Buckfast, per farmi un'idea e per valutare di persona il nemico numero uno per la biodiversità italiana.

Premetto che negli anni passati ho avuto modo di lavorare per un apicoltore italiano che utilizza Buckfast ma, come spesso succede nel nostro paese, tutto era improvvisato e le regine venivano acquistate da apicoltori italiani che non sapevano neppure scrivere la genealogia delle proprie regine.

La cosa più allarmante di questa nuova moda italiana è che naviga in un mare di incompetenze, guidata da timonieri allo sbaraglio che non hanno la conoscenza e il capitale per praticare un piano d'allevamento per questo incrocio così tecnico e dispendioso.

Allevare Buckfast e mantenere linee stabili e performanti, in tutti i paesi del nord Europa, è una professione a parte dove gli apicoltori ordinano le regine a 25 - 30 euro per la produzione di miele, fino ad arrivare a 60 euro per una singola regina feconda, come ho avuto modo di osservare in Danimarca.



Le aziende più grandi si limitano ad acquistare regine madri dai breeders di Buckfast per farle replicare a lavoratori stagionali delle aree est e sud europee, per rinnovare le colonie a buon mercato. Questo è il motivo per il quale anche io sono stato assunto da apicoltori Buckfast tedeschi.

Il primo problema che emerge in un'azienda apistica che utilizza le Buckfast è il dover dipendere dai fornitori di regine, che siano madri o regine per la produzione di miele, perché i caratteri positivi che distinguono queste api sono regressivi e una regina nata da cella di sciamatura ha uno scarsissimo valore per un'apicoltura redditizia. Già dalla seconda generazione incontrollata, tutti i caratteri negativi che i breeders hanno soppresso dal materiale nativo di origine, fanno la loro allegra comparsa mandando in rovina piccole realtà apistiche.

L'agricoltura in Germania è roba da ricchi, fondata sulle regole dell'agribusiness capitalista e da un uso di macchinari e tecnologie di ultima generazione. Di pari passo, l'apicoltura tedesca segue il progresso e la scelta di pratiche incentrate esclusivamente sulla produzione di miele e buona parte del reddito dipende dai grandi monocoltori locali e viceversa perché la monocoltura, per essere redditizia, dipende dai contratti di impollinazione. Mediamente sono offerti 40 euro per alveare ai quali aggiungere la produzione di miele della coltura impollinata (ad esempio il melo) e, in più, anche qualche melario di colza, che in Germania è ovunque.

In Germania si fanno diversi monofora ma, come ho fatto intendere, la fioritura più interessante è rappresentata dalla colza, che è coltivata in una maniera spropositata in tutte le pianure. La colza è una delle poche colture da reddito che resiste alle gelate notturne e, per questo motivo, la sua coltivazione è diffusissima nei paesi nordici. Nelle annate buone, con il solo raccolto di colza, si supera la media stagionale italiana perché la sua fioritura avviene poco dopo le piogge primaverili, quelle che a noi, spesso, mandano a monte l'acacia. In prefioritura questa crucifera riesce a trasformare ogni singola goccia d'acqua in nettare e il suo alto valore nutriente per l'alveare obbliga l'apicoltore ad usare ibridi con minore tendenza a sciamare e che, invece di sfruttare subito il nettare per ampliare la covata, lo immagazzinano nei melari.

Le vere Buckfast, non quei catorci che si allevano in Italia, sono molto longeve e bastano pochi telaini di covata per creare una massa d'api densissima fino al quarto o quinto melario e, finché c'è flusso nettarifero, va tutto bene; ma bastano 10 giorni di pioggia, dopo aver tolto i melari, per avere i primi problemi. In ogni alveare, le bocche da sfamare diventano sproporzionate rispetto



alle risorse di cibo e spazio e ci si ritrova con sciami grossi come una pecora e, via via che cominciano a sciamare in ogni apiario, in azienda arriva lo stress. Naturalmente la colpa non può essere dell'ape perché gli apicoltori di Buckfast sono talmente invasati della loro scelta, che la colpa deve essere per forza del polacco, del bulgaro o del rumeno che ha fatto qualcosa che non andava fatto, come aver messo il terzo telaino al posto del quarto o aver dimenticato una cella reale. Nel periodo delle sciamature i bar si riempiono di apicoltori che discutono sulla possibilità che basta far sciamare una cassa per creare un fenomeno universale di sciamatura e dei rispettivi lavoratori stagionali stranieri che parlano di quanto sono deficienti i loro capi. Le teorie che vengono elaborate per non accettare che la Buckfast è un problema e non una soluzione cambiano di volta in volta, fatto sta che sono stato contattato da molte aziende a cui avevo mandato il curriculum per dirmi che non si trovavano bene con il loro stagionale e che se avessi lavorato per loro mi avrebbero pagato anche l'inverno, che mi sarei trovato meglio lì perché il clima della Baviera è simile a quello della Toscana... quante risate. Tutto questo per farvi capire che anche la Buckfast può sciamare e che lavorare per apicoltori utilizzatori di Buckfast è uno stress allucinante. Ma ora continuiamo a parlare di apicoltura con le Buckfast.



Per lavorare in maniera redditizia con le Buckfast è obbligatorio avere solo le figlie delle riproduttrici selezionate; nell'azienda dove ho lavorato, erano regine vergini Buckfast fecondate in un'isola del mar del nord. Queste madri davano alla luce vergini pure, che mantenevano le caratteristiche anche dopo fecondazioni incontrollate, ma solo la prima volta. Quindi è obbligatorio allestire un paio di stazioni di fecondazione per le F1 da miele.

In azienda si usavano i nuclei di fecondazione mini plus che se sovrapposti possono essere invernati per poi farli crescere di nuovo in primavera ed allestire nuovamente le stazioni di fecondazione.



Per allevare celle reali bisognava utilizzare 40 alveari con api di razza Carnica per allestire gli starter in quanto la Buckfast è una pessima babysitter. È un'ape selezionata solo per la raccolta di nettare e quindi sconsigliatissima per un'azienda apistica a 360 gradi.

Il traslarvo delle larve venivano fatti dagli alveari madre e avevamo praticamente due linee, la classica Buckfast con regina scura e una linea chiara, esteticamente uguale alla Ligustica. Si capiva che era un ibrido solo osservando le operaie.

Sconsiglio l'uso di questo ibrido a tutti gli apicoltori italiani perché è un'ape che necessita di troppi



interventi e ore di lavoro e oltretutto minaccia gravemente il nostro patrimonio genetico. Non potremo mai produrre in Italia ibridi Buckfast da esportare qualitativamente superiori a quelli dei breeders esteri e le produzioni italiane cambierebbero di poco se non di nulla perché per avere il massimo da questi incroci bisogna avere fioriture potenti con estensioni realizzabili solo nei paesi dediti alla monocultura totale, dove si può guidare per un paio d'ore e vedere solo fioriture di una sola pianta.

6) La vaccinazione naturale delle api

<http://www.lescienze.it/news/2015/08/03>

Al momento della riproduzione, l'ape comune trasmette alla prole una proteina, detta vitellogenina, legata a frammenti di batteri patogeni che consentono al sistema immunitario dei piccoli di affrontare immediatamente un'eventuale infezione. Questa sorta di vaccinazione "naturale" potrebbe essere

sfruttata per difendere sia le popolazioni di api, minacciate da una grave moria, sia di altri insetti, anfibi e rettili (*red*)

[immunologia ambiente animali](#)

Una proteina nota come vitellogenina riveste un ruolo cruciale nella riproduzione delle api: grazie a essa, questi insetti sono in grado di trasferire alla prole una competenza immunitaria che permette di affrontare le infezioni che potrebbe contrarre dopo la nascita. Lo ha scoperto un gruppo di ricercatori dell'Arizona State University e dell'Università di Helsinki, guidati da Heli Salmela, che firma [un articolo sulla rivista "PLOS Pathogens"](#).

"Il processo grazie al quale le api trasmettono l'immunità ai piccoli è sempre rimasto un mistero: ora abbiamo scoperto che il veicolo è il più semplice che si possa immaginare: il cibo", ha spiegato Gro Amdam. "La nostra incredibile scoperta è resa possibile da 15 anni di ricerca sulla vitellogenina"

In una colonia di api, la regina lascia raramente l'alveare, e le operaie, in particolare le foraggiatrici, devono procurarle il cibo raccogliendo polline e nettare nell'ambiente. Con il foraggiamento, le api possono essere infettate da alcuni patogeni, che si trasmettono poi alla pappa reale, il cibo prodotto appositamente ed esclusivamente per la regina. Una volta ingeriti, i patogeni raggiungono il corpo grasso della regina, l'equivalente del fegato per l'organismo delle api

Ape operaia durante la raccolta del polline: la scoperta della proteina chiave per la trasmissione alla prole dell'immunità alle malattie apre la strada allo studio di vaccini per contrastare la moria mondiale di questi insetti (Credit: Cristofer Bang)Al momento della riproduzione, alcuni frammenti dei batteri si legano a una proteina, la vitellogenina, che viene trasmessa attraverso il sangue alle uova in fase di sviluppo. Grazie a questo processo, la discendenza risulta vaccinata: il sistema immunitario dei piccoli è già preparato ad affrontare le malattie che troverà nell'ambiente appena dopo la nascita

Questo meccanismo di trasmissione dell'immunità è stato documentato da Salmela e colleghi sia per il comune batterio *Escherichia coli* sia per *Paenibacillus larvae*, l'agente patogeno della peste americana, una delle più gravi malattie possono colpire le api: una volta infettato un alveare, l'unica soluzione è incenerire tutto per evitare il contagio, che è pericoloso anche per l'uomo

Il risultato apre ora la strada alla realizzazione di un modo semplice per realizzare in laboratorio i primi vaccini per insetti, il cui stato di salute ha anche un forte impatto sugli esseri umani. Si calcola per esempio che il 35 per cento della produzione globale di cibo dipenda dagli insetti impollinatori, le cui popolazioni stanno diminuendo in tutto il mondo per effetto dei pesticidi, dei patogeni e dei problemi di approvvigionamento di cibo.



7) Da Mipaaf e Anci nuovo impulso per la vendita diretta dei prodotti agricoli

05/10/2015

Il Ministero delle Politiche agricole (Mipaaf) e l'Associazione nazionale dei comuni italiani (Anci) hanno preso ufficialmente posizione su un tema ampiamente dibattuto negli ultimi mesi e cioè quello relativo alla possibilità di effettuare la vendita diretta su superfici private, dovunque ubicate, delle quali l'impresa agricola abbia la disponibilità.

E' noto, infatti, che recentemente si sono verificati taluni episodi che hanno creato non pochi ostacoli alle aziende che hanno visto limitata la possibilità di vendere i propri prodotti esclusivamente all'interno del "centro aziendale" o, in alternativa, in forma itinerante, in locali aperti al pubblico o su aree pubbliche preventivamente concesse. Sembrava venuta meno la possibilità di utilizzare per la vendita superfici private "esterne" all'azienda.

Tali limitazioni si sono concretizzate in più interventi da parte di Amministrazioni locali le quali hanno fatto proprie le indicazioni del Ministero dello Sviluppo Economico (Mise) che, nel fornire chiarimenti sull'esercizio della vendita diretta, aveva interpretato la relativa disciplina in modo del tutto restrittivo.

In particolare il Mise, con più risoluzioni, aveva avvalorato un'interpretazione dell'articolo 4 del decreto legislativo n. 228 del 2001 secondo la quale si doveva considerare vietata la vendita diretta su aree private "esterne all'azienda" anche qualora si fosse trattato di aree nella disponibilità dell'imprenditore agricolo.

Le risposte del Mipaaf (nota prot. n. 2855 del 2015) e dell'Anci (circolare prot. n. 129 del 2015), molto attese e altrettanto opportune, superano le incertezze ed i dubbi che ultimamente hanno scoraggiato l'attività di commercializzazione da parte delle imprese agricole, in particolare nell'ambito dei mercati degli agricoltori (es. i Mercati di Campagna Amica).

Si è così finalmente chiarito che la vendita diretta è attività agricola per connessione e, quindi, chi deve pronunciarsi in materia è il Ministero delle Politiche Agricole il quale ha precisato, come ribadito anche da Anci, che la normativa attualmente in vigore "non pone alcun limite all'esercizio della vendita diretta nel territorio della Repubblica su superfici private all'aperto ovunque esse siano ubicate purché delle stesse l'imprenditore agricolo abbia la legittima disponibilità e ferma restando, naturalmente, l'osservanza delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria come espressamente previsto dal comma 1, del citato articolo 4". La principale attività agricola per connessione, quindi, riprende vigore e si svincola da costrizioni che avrebbero potuto pregiudicare la naturale vocazione multifunzionale dell'impresa agricola



8) La tecnologia al servizio della sicurezza alimentare. Nasce l'etichetta termo-cromica

L'etichetta termo-cromica, inventata dall'Università Bicocca di Milano e dall'Imperial College di Londra, consente di capire se la catena del freddo è stata rispettata o se il cibo rischia di essere deteriorato. A tutto vantaggio del consumatore e della sicurezza alimentare

Da incolore a blu scuro se la temperatura supera i 4 gradi centigradi. È la smart tag (etichetta intelligente) che cambia colore col variare della temperatura e segue passo dopo passo il percorso di un alimento (latte, yogurt, formaggi, solo per citarne alcuni) garantendo la sicurezza legata alla corretta temperatura di conservazione dei cibi freschi.

Queste speciali etichette sono state progettate da un gruppo di ricercatori del dipartimento di Scienza dei Materiali dell'Università di Milano-Bicocca e dell'Imperial College di Londra con il coordinamento di Luca Beverina, professore associato di Chimica Organica in Bicocca.

L'articolo che contiene lo studio alla base dei nuovi dispositivi "Thermochromic Latent-Pigment-Based Time-Temperature Indicators for Perishable Goods", è stato pubblicato sulla rivista Advanced Optical Materials.

Il funzionamento delle etichette si basa su una reazione chimica, appositamente ottimizzata dai ricercatori, in modo da attivare un pigmento organico posto su una pellicola di silice porosa che si applica sulla confezione del prodotto. Il pigmento viene "programmato" in modo che al tempo zero l'etichetta è incolore.

A questo punto, se durante il tragitto, la temperatura di conservazione rimane nell'ordine di +4 °C l'etichetta rimane incolore, se invece l'alimento è esposto a una temperatura superiore, fino a +9 °C per non più di 30 minuti, l'etichetta assume rapidamente un colore blu chiaro. Se, infine, l'alimento rimane per 3 ore a temperatura ambiente l'etichetta diventa blu scuro. La colorazione è sempre irreversibile in modo da permettere a consumatori e distributori di sapere qual è stata la storia della temperatura del cibo durante tutta la filiera di distribuzione fino al banco vendita.

"Le etichette che abbiamo sviluppato – spiega Luca Beverina – sono dispositivi semplici, economici e affidabili in grado di registrare tutta la storia termica di un pacchetto in modo facile e leggibile a occhio nudo. È una soluzione che aiuta produttori e distributori a evitare che alimenti freschi e deteriorati finiscano nello stesso frigorifero".

di C. S.

07 ottobre 2015 <http://www.teatronaturale.it>



9) Gli insetti nella catena alimentare umana, con quali rischi?

Vi è un crescente interesse per i potenziali vantaggi derivanti dall'uso degli insetti per l'alimentazione umana e animale, ma quali sarebbero i rischi derivanti dalla produzione, trasformazione e consumo di questa fonte alternativa di proteine?

Gli insetti rappresentano un settore alimentare di nicchia nell'Unione europea, e parecchi Stati membri ne hanno segnalato un consumo umano occasionale. Tuttavia l'uso di insetti come fonte di alimenti e mangimi ha, potenzialmente, importanti benefici per l'ambiente, l'economia e la sicurezza della disponibilità alimentare. Si segnalano come specie di insetti con maggior potenziale d'uso come alimento o mangime nell'Unione europea mosche, larve della farina, grilli e bachi da seta.

Alcuni enti - tra cui l'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (FAO) - hanno studiato la possibilità di usare gli insetti come alimenti e mangimi, e tre Stati membri dell'UE - Belgio, Francia e Paesi Bassi - hanno eseguito valutazioni del rischio connesso agli insetti come alimenti o mangimi.

L'EFSA ha affrontato la questione tramite un profilo di rischio che individua i potenziali pericoli biologici e chimici, ma anche l'allergenicità e i pericoli ambientali connessi all'uso di insetti allevati come cibi e mangimi. Il parere scientifico mette anche a confronto tali potenziali pericoli con quelli associati alle usuali fonti di proteine animali.

L'eventuale presenza di pericoli biologici e chimici nei prodotti alimentari e nei mangimi derivati da insetti dipenderebbe dai metodi di produzione, da ciò con cui gli insetti vengono nutriti (il cosiddetto "substrato"), dalla fase nel ciclo di vita nella quale gli insetti vengono raccolti, dalle specie di insetti, nonché dai metodi utilizzati per la loro successiva trasformazione, affermano gli esperti scientifici dell'EFSA.

L'EFSA ha concluso che quando gli insetti non trasformati vengono nutriti con sostanze per mangimi attualmente autorizzate, la potenziale insorgenza di pericoli microbiologici è prevedibilmente simile a quella associata ad altre fonti di proteine non trasformate. Quanto al trasferimento di contaminanti chimici da diversi tipi di substrato agli insetti stessi i dati disponibili sono limitati.

Si suppone che la probabilità di comparsa di prioni - proteine anormali che possono causare malattie come l'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) nel bestiame e la malattia di Creutzfeldt-Jakob nell'uomo - sia uguale o inferiore se il substrato non comprende proteine ricavate da deiezioni umane o di ruminanti.

Il parere scientifico prende in considerazione anche gli eventuali pericoli associati ad altri tipi di substrato, come i rifiuti di cucina e il letame.

Il rischio ambientale derivante dall'allevamento di insetti si prevede paragonabile a quello da altri sistemi di produzione animale. Andrebbero comunque applicate le attuali strategie di gestione dei rifiuti per smaltire le scorie derivanti dall'allevamento di insetti.

Il parere dell'EFSA si basa su dati desunti da letteratura scientifica rivista tra pari, su valutazioni effettuate dagli Stati membri e su informazioni fornite da parti interessate.

di C. S.



10) Salute delle api: rapporto ANSES sui fattori di stress

25 settembre 2015

L'agenzia per la sicurezza alimentare francese ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) ha pubblicato i risultati di un'indagine sui **fattori di stress in colonie di api** derivanti dall'utilizzo di pesticidi e di altri agenti infettivi. La ricerca si è svolta tra febbraio 2013 e luglio 2015 con la partecipazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Il responsabile del [Centro di referenza nazionale per l'apicoltura](#) ha dato un importante contributo per la parte del documento che riguarda i residui dei farmaci veterinari e la tossicità per le api dei principi attivi usati nel controllo della Varroa. Ha inoltre seguito i programmi di monitoraggio dello stato di salute delle api e la legislazione sanitaria apistica comunitaria e internazionale.

La co-esposizione delle api a molti fattori di stress è una realtà innegabile. La gestione del rischio sanitario, chimico, biologico, deve tenere conto di questa situazione: il rapporto pubblicato mostra infatti come i meccanismi di comparsa delle alterazioni siano complessi ed interdipendenti. Di fronte alla constatazione della molteplicità e dell'entità dell'**esposizione a sostanze chimiche** usate per la protezione delle piante e per gli animali d'allevamento, è indispensabile lavorare in tutti i modi possibili per una riduzione complessiva dell'esposizione stessa.

Si tratta di **ridurre i trattamenti**, o almeno i loro effetti negativi, in particolare l'insorgenza di resistenze e la presenza di residui. Serve un approccio diverso che riesca innanzitutto a integrare gli interventi in agricoltura e gli interventi in zootecnia seguendo una prospettiva ecologica, che utilizzi i trattamenti chimici in modo consapevole. Per quanto riguarda più direttamente la salute delle api, gli esperti incoraggiano il dialogo tra le ricerche in altre filiere animali e le ricerche in apicoltura, tenendo conto delle sue caratteristiche specifiche, in particolare il suo forte legame con il territorio.



11) GLIFOSATO, LE ASSOCIAZIONI: “E' CANCEROGENO, VA VIETATO”

Il Tavolo delle associazioni ambientaliste e dell'agricoltura biologica chiede il bando della produzione, commercializzazione e uso del Glifosato



Divieto di produzione, commercializzazione e uso di tutti i prodotti fitosanitari a base di glifosato. Lo chiede oggi, in una lettera inviata al Governo italiano, il **Tavolo delle 17 associazioni nazionali ambientaliste e dell'agricoltura biologica**. Definito quest'anno dallo Iarc (International agency for research on cancer), l'agenzia per la ricerca sul cancro dell'Oms, **sicuro cancerogeno per gli animali e fortemente a rischio anche per l'uomo**, il Glifosato è il pesticida più utilizzato al mondo e presente in 750 formulati tra i quali il Glinet® e il Roundup®, quest'ultimo proposto dalla Monsanto in abbinamento a sementi Ogm che sviluppano resistenza a questo prodotto.

Il tavolo **chiede inoltre alle Regioni di rimuovere il prodotto da tutti i disciplinari di produzione che lo contengono** e di escludere da qualsiasi premio nei PSR le aziende che ne facciano uso evitando di premiare e promuovere "l'uso sostenibile" di un prodotto dichiarato cancerogeno dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Partita da un'iniziativa di AIAB e FIRAB la campagna "STOP Glifosato" è diventata la campagna di tutto il tavolo delle Associazioni Ambientaliste e dell'Agricoltura Biologica e ha già raccolto l'adesione di molte altre organizzazioni nazionali che oggi in occasione dell'apertura del SANA a Bologna, il Salone del biologico e del naturale, lanciano l'allarme.

La pericolosità del Glifosato per persone, piante e animali è ampliata dal fatto di essere largamente utilizzato non solo in agricoltura ma anche per la pulizia delle strade e delle ferrovie e presente nei prodotti per il giardinaggio e l'hobbistica. Anche i bambini possono essere esposti al pericolo del Glifosato durante le erogazioni in aree pubbliche come scuole e giardini. Inoltre, risulta presente, secondo dati internazionali, nell'acqua; in Italia, secondo il report "Pesticidi nelle acque" dell'Ispra, è la sostanza che più spesso supera i limiti delle soglie fissate dalla legge, insieme al suo metabolita (ossia il prodotto dalla degradazione del Glifosato) di nome Ampa.

L'Italia è uno dei maggiori utilizzatori di questo pesticida ed è incluso nel Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN). Il che significa che tutti i Programmi regionali per lo sviluppo rurale (Psr 2014-2020), nei prossimi anni, promuoveranno come sostenibile e incentiveranno l'uso di un prodotto che in realtà è cancerogeno, e classificato, in passato, come interferente sul sistema endocrino e, più di recente, secondo studi del Mit del 2013-2014, alla base di gravi pericoli come l'insorgenza della celiachia. Senza parlare delle correlazioni epidemiologiche tra l'esposizione al glifosato e il linfoma di non-Hodgkin e agli aumenti di leucemie infantili e malattie neurodegenerative (come il Parkinson).

"Chiediamo con urgenza al Governo l'applicazione del principio di precauzione in nome della tutela della salute pubblica – dichiara nella lettera il portavoce del tavolo delle associazioni Maria Grazia Mammuccini – e si vieti in via definitiva e permanente la produzione, commercializzazione e l'uso di tutti i prodotti a base di glifosato.

"Le alternative al Glifosato ci sono, e vanno rese note e incentivate – conclude Mammuccini – sia in agricoltura che per la manutenzione del verde pubblico. Si tratta di buone pratiche agronomiche

ecologiche, a partire dai metodi di coltivazione biologici e biodinamici, che risultano sostenibili anche nel rapporto costi-benefici, sia a breve che a medio termine".

Del Tavolo fanno parte: Aiab, Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, FAI, Federbio, Firab, Italia Nostra, ISDE – Medici per l'ambiente, Legambiente, Lipu, Navdanya International, PAN Italia, Slowfood, Terra Nuova, Touring Club Italiano, Associazione Pro Natura, UpBio, WWF. Aderiscono alla Campagna Stop Glifosato :AnaBio, MdC, Infanitalia, Forum Italiano dei Movimenti per l'acqua, Asso-Consum, WWOOF Italia, NUPA, il Test, UNA.API

La Portavoce del Tavolo delle associazioni: Maria Grazia Mammuccini

Ufficio stampa AIAB: Michela Mazzali, - m.mazzali@aiab.it – Cell. 348 2652565

Ufficio Stampa Lipu : Andrea Mazza andrea.mazza@lipu.it 3403642091

Ufficio Stampa WWF : Sara Bragonzi s.bragonzi@wwf.it – Cell. 329.8315744

Ufficio Stampa FederBio: Silvia Pessini - silvia.pessini@ariescomunicazione.it - Cell. 348 3391007

Ufficio stampa Legambiente: Milena Dominici – m.dominici@legambiente.it - 349.0597187



12) Api: Tribunale statunitense contro l'autorizzazione dell'EPA

La disputa in tutto il mondo per la **minaccia per le api a causa della classe di pesticidi chiamati neonicotinoidi**, ha preso una svolta drammatica la scorsa settimana, quando **un tribunale degli Stati Uniti ha annullato l'approvazione del governo federale di una nuova formulazione denominata sulfoxaflor**. I giudici hanno scoperto che l'Environmental Protection Agency (EPA) ha utilizzato dati "imperfetti e limitati", e il bollino verde era ingiustificato dato "la precarietà delle popolazioni di api". Riguardo le norme in materia di sostanze chimiche gli Stati Uniti e Unione europea sono in bizzarra contraddizione. Gli Stati Uniti hanno approvato la maggior parte dei neonicotinoidi, mentre ora c'è il divieto *sulfoxaflor*

L'UE ha vietato dal 2013 la maggior parte dei neonicotinoidi da utilizzare su diverse colture che fioriscono in primavera, ma **ha invece approvato il sulfoxaflor a luglio sulla base del fatto che non avrebbe alcun effetto inaccettabile sull'ambiente**. "Il pubblico sarà giustamente confuso e preoccupato", dice Matt Shardlow, CEO di Buglife, un gruppo britannico che si batte contro i neonicotinoidi.

La sentenza statunitense contro il sulfoxaflor, che è prodotto dalla **Dow AgroSciences**, è stata fatta da una corte d'appello di San Francisco e si applica a livello nazionale. La corte ha ritenuto che, nel concedere l'approvazione per sulfoxaflor nel 2013, l'agenzia aveva violato le proprie regole su come ottenere informazioni sulla sicurezza, e dovrebbe raccogliere più dati sui suoi effetti sulle api prima di concedere l'approvazione per il suo utilizzo

Dow ha detto che avrebbe cercato di ribaltare la sentenza intraprendendo un "lavoro di regolamentazione supplementare". L'EPA non ha commentato, ma ha già sostenuto che, mentre sulfoxaflor è tossico per le api, "la chiave è quello di limitare l'esposizione" di non irrorazione delle colture in un momento in cui si attraggono le api, quindi la fioritura. Ambientalisti e associazioni di apicoltori che hanno portato avanti l'azione di protesta ritengono che la sentenza potrebbe girare la marea contro neonicotinoidi

I neonicotinoidi sono largamente utilizzati per la protezione di frutta, verdura e seminativi

contro i parassiti, compresi afidi e coleotteri. Ma sono stati ampiamente accusati di danneggiare api e altri impollinatori interrompendo i loro sistemi di navigazione, con importanti ripercussioni sulla sopravvivenza delle colonie. Il tribunale statunitense ha scoperto che l'EPA, dopo aver inizialmente chiesto a Dow ulteriori studi su tali effetti subletali, ha concesso infine l'approvazione per gli antiparassitari senza averli in possesso

L'UE ha vietato la maggior parte dei neonicotinoidi nel 2013, citando preoccupazioni per le api sollevate dal suo cane da guardia scientifico, EFSA. Ma, sotto la pressione dei produttori, l'Europa il mese scorso ha approvato sulfoxaflor, lasciando le decisioni finali sul suo uso ai regolatori nazionali

Il Regno Unito ha sospeso il divieto europeo sui neonicotinoidi in alcune parti del paese nel mese di luglio, in modo che i pesticidi possano essere utilizzati su colture di colza.

Fonte: [Newscientist](#)



13) Melixa, arnie intelligenti per un'apicoltura monitorata

La giovanissima startup, nata in Trentino Alto Adige nel dicembre 2013, ha messo in commercializzazione il prototipo da agosto. Grande attenzione ai mercati del Nord Europa

di [Lorenzo Pelliconi](#)



I sensori progettati dagli ingegneri di Melixa per monitorare la salute e l'attività delle api

La tecnologia al servizio dell'**apicoltura**. E' l'idea con cui è nata, nel dicembre 2013 in Trentino Alto Adige, **Melixa**, una giovanissima **startup** entrata nel settore dell'apicoltura con un prototipo di prodotto, un **hardware** da mettere sopra le arnie, in grado di monitorare **una serie di parametri fondamentali per la gestione dell'apiario**. Il team di Melixa, composto da quattro ingegneri e un responsabile commerciale, oltre ad altri due dipendenti e a un'operaia tecnica, ha avviato nell'agosto 2015 la commercializzazione del prodotto, riuscendo a piazzarne sul mercato già alcuni

*"Il nostro scopo è quello di **introdurre il web e la tecnologia nell'apicoltura** – spiega Andrea Rosani – sappiamo che il settore è fortemente tradizionale e l'innovazione in certe aree non è neppure ben vista. **Ci rivolgiamo specialmente ai giovani e ai professionisti di questo settore che vogliono innovare all'interno della propria azienda**"*

Rosani ripercorre poi le tappe di lavoro di Melixa. *“Siamo nati come consulenti della Fondazione Mach, all'interno di un'unità tecnologica. Il nostro lavoro è terminato alla fine del 2012, poi nel 2013 abbiamo portato avanti questa idea e alla fine dell'anno siamo partiti ufficialmente con la startup”*.

Una realtà che ha già riscontrato un buon successo. *“Nel 2016 saremo in fiera in Germania per presentare questo prodotto messo in commercializzazione da agosto – continua Rosani – dietro a tutto questo c'è oltre un anno e mezzo di lavoro e di passione nella progettazione e messa a punto di questo prototipo. Una realtà messa in piedi nei ritagli di tempo dal lavoro personale, in quanto ogni componente del team ha una propria attività lavorativa, chi a tempo pieno chi come part time”*. Essenziale il supporto di finanziatori esterni, in primis i privati di **Industrio Ventures** e poi le risorse europee, arrivate tramite la **Provincia autonoma di Trento**.

*“Questi sostegni sono stati fondamentali – ammette Rosani – specialmente per tutta lo sviluppo e il lavoro di progettazione. Per quanto riguarda la **produzione** ci affidiamo ad **aziende locali nostre fornitrici**, mentre noi di Melixa ci occupiamo della **messa a punto finale** e naturalmente della **commercializzazione**. Guardiamo con grande interesse alla **vocazione internazionale**, specialmente ai **mercati del Nord Europa**, come Germania, Austria e Francia”*.

Fonte: [Agronotizie](#)



14) Miele, cambia l'etichetta.

Gli apicoltori: "Terrorismo su Ogm inutile"

Coldiretti: "Aumenta il rischio transgenico". Ma il settore apicoltura è d'accordo con il recepimento da parte dell'Italia della nuova direttiva europea

di *MONICA RUBINO*

13 ottobre 2015 <http://www.repubblica.it/ambiente>

ROMA - Il Consiglio dei ministri ha approvato ieri il decreto legislativo di attuazione della direttiva europea 2014/63 che riguarda il miele. Con un po' di ritardo, visto che la nuova norma andava recepita e applicata entro il 24 giugno scorso (e per questo motivo il nostro Paese è andato in procedura d'infrazione).

Cosa cambia concretamente per i consumatori? Dal punto di vista dell'etichettatura molto poco. L'Italia già in precedenza non si era avvalsa della facoltà, consentita dalla normativa europea, di prevedere un'indicazione generica nel caso di miscele di miele proveniente da più Paesi dell'Unione europea. E dunque da noi resta in vigore l'obbligo per i produttori italiani di indicare il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto anche quando si tratta di miscela di mieli provenienti da più Paesi, ai fini di un'informazione più trasparente.

L'impatto più 'dirompente' della direttiva 2014/63 (che modifica la precedente normativa europea del 2001) consiste invece nell'ascrizione del polline tra i "componenti naturali" del miele e non come "ingrediente", ossia una sostanza utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e

ancora presente nel prodotto finito. Da ciò deriva che la presenza di polline Ogm dovrà essere segnalata in etichetta soltanto se superiore allo 0,9% (tenendo presente che, in linea di massima, la presenza del polline nel miele si aggira attorno allo 0,5%).

Da tempo [Coldiretti](#) critica questa impostazione e lo ribadisce nuovamente all'indomani dell'approvazione della norma in cdm: "Se, da un lato, risulta positiva la conferma dell'obbligo di indicare l'origine anche delle miscele di miele rispetto alla diversa provenienza - afferma l'associazione dei coltivatori diretti - rappresenta, invece, una effettiva riduzione della consapevolezza del consumatore nelle scelte di acquisto l'aver considerato il polline come una componente naturale e non come ingrediente, rendendo impossibile valutare il superamento della percentuale di Ogm consentita perché il prodotto non sia etichettato: un conto è calcolare il residuo dello 0,9% sull'ingrediente. Un'altra cosa è valutarlo sull'intero prodotto. Ad esempio, in un vasetto di miele da 1 kg che contiene in totale un grammo di polline l'obbligo di etichettatura si applica solo con la presenza di ben 9 grammi di polline transgenico e, quindi ciò non avverrebbe praticamente mai anche se tutto il polline fosse transgenico". Pertanto il consiglio della Coldiretti è quello di "verificare l'etichetta ed acquistare miele prodotto in Italia dove non è consentita la coltivazione di Ogm e quindi non c'è il rischio di contaminazione".

Ma in realtà gli apicoltori la pensano esattamente all'opposto. Il perché ce lo spiega **Raffaele Cirone**, presidente della Federazione apicoltori italiani (Fai): "La direttiva comunitaria precedente, quella del 2001, è stata messa in discussione da quella del 2014, appena recepita dal nostro governo. Ma dobbiamo fare un passo indietro. Nel 2011 un pronunciamento della Corte di Giustizia europea diede ragione a un apicoltore tedesco, il cui miele era stato contaminato suo malgrado da una coltivazione di mais che confinava con i suoi alveari. I giudici comunitari stabilirono così che il miele e gli integratori alimentari contenenti polline derivato da un Ogm non potevano "essere immessi in commercio senza previa autorizzazione". Da qui l'esigenza di modificare la norma europea, stabilendo con chiarezza se il polline fosse un componente naturale o un ingrediente e stabilire di conseguenza delle soglie di tollerabilità sicure per la salute umana. La materia è stata dibattuta in Parlamento Ue, che ha votato la nuova formulazione a maggioranza ed è stato approvato il testo della nuova direttiva del 2014 che definisce il polline come componente naturale".

Per gli apicoltori, dunque, la polemica non ha ragione d'essere. Basta riepilogare brevemente come si produce il miele: "Mettiamo che un apicoltore abbia i suoi alveari in un campo - continua Cirone - Le api bottinano un'area circostante, visitano fiori e tutto ciò che c'è sul territorio e raccolgono elementi per produrre il miele. È frequente nel processo naturale svolto dalle api che oltre a visitare il fiore e raccogliere il nettare ci sia un'aggregazione occasionale anche di particelle di polline. Non a caso, per distinguere i mieli dal punto di vista botanico, si fa un'analisi melissopalinoologica: ossia si analizzano al microscopio quali pollini sono presenti, in modo da classificare il miele a seconda delle fioriture (castagno, eucalipto, acacia e così via). Pertanto per gli apicoltori italiani sarebbe insostenibile l'obbligo di indicazione in etichetta di contaminazioni accidentali e di scarsa rilevanza sotto il profilo del rischio per la sicurezza alimentare. Resta comunque vigente l'obbligo, a tutela dei consumatori oltre che dei produttori, di indicazione in etichetta di una eventuale presenza indesiderata di pollini transgenici nel miele quando questa percentuale supera, come anche per tutti gli altri prodotti alimentari e per quelli biologici in particolare, il previsto parametro di legge (0,9%)".

La Coldiretti vede invece nella nuova direttiva il rischio che qualcuno possa deliberatamente produrre miele transgenico. Sta di fatto che, come già accennato, [l'Italia è tra i paesi che hanno partecipato alla moratoria europea in materia di Ogm](#) e quindi ci siamo pronunciati finalmente in maniera chiara per la non disponibilità a concedere territorio nazionale, sia pure per particelle dedicate alla ricerca, a coltivazioni transgeniche. "Per noi il caso è chiuso - aggiunge il presidente della Federazione apicoltori - Porre la questione che da una direttiva europea ne possa derivare un inquinamento del miele in senso

transgenico significa fare del terrorismo inutile. E sottolineiamo che come apicoltori manifestiamo da tempo la nostra contrarietà agli Ogm in agricoltura la cui diffusione, oltre a rappresentare un rischio per l'immagine e la qualità dei prodotti apistici, può compromettere il ruolo delle api quali insetti impollinatori ed esasperare, pertanto, i già delicati rapporti con il mondo agricolo".

A livello internazionale, infatti, la materia Ogm è molto dibattuta in apicoltura. Ed è oggetto di grande preoccupazione per quegli apicoltori che si trovano in Paesi dove le coltivazioni transgeniche non solo sono consentite ma anche pianificate e incentivate dalle politiche agricole dei governi come l'Argentina, il Canada, Cina e altri paesi orientali.

n.d.r. **Miele, cambia l'etichetta?**

NO!! VIENE STABILITO CHE IL POLLINE E' UN COMPONENTE E NON UN INGREDIENTE AGGIUNTO AL MIELE.

Cordiali saluti Cassian Rino