



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 e 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.

## Prologo

### Let it bee

Ad una certa età, ma sarebbe meglio anche prima, uno rallenta un po' i ritmi e si volta indietro di frequente a cercare incuriosito di capire nessi e trame di un'esistenza che è pur sempre la propria.

E da questo sguardo, ingentilito dal tempo, nascono riflessioni, a volte immagini, "visioni", come direbbero gli Indiani d'America se ancora ci fossero.

Una ricorrente, da apicoltore, è quella di vedermi con tutta la famiglia, numerosa e pesante trascinati in vol attraverso gli anni, da un enorme nuvola di api, uno sciame delle dimensioni di un dirigibile che non si cura nella sua turbolenza di risucchiare in sovrappiù anche i nostri così detti beni materiali: mobili, macchine, libri, cianfrusaglie...

Il tutto a mezz'aria, sorretto da un gioioso ronzio, da un'unisona vibrazione cosmica, nel calore solare, immersi nel profumo dei nettari.

In questo entusiastico sforzo, in quest'annosa crociera senza una mèta precisa mi piace immaginare l'essenza di una vita di lavoro.

La gratitudine di aver avuto la fortuna di partecipare a attimi di autentica ispirazione e di comprensione della bellezza della natura, si accompagna alla consapevolezza di un debito difficilmente colmabile, alla abiura di tecniche di allevamento praticate, ma non più accettabili.

L'animale con pazienza si sottomette all'uomo e ai suoi egoismi fin dove può. Oltre si manifesta la malattia. La vita è fatta di teorie e mediazioni; a ciascuno la sua.

Ma i tempi cambiano. Speriamo, non sia lontano il giorno in cui l'allevatore anziché andar fiero di aver prodotto più degli altri, possa vantarsi di aver chiesto poco all'animale e che chi l'ascolta possa dire con invidia: "Accidenti, lui è assai più parco di me".

Let it bee

Luciano Pasolini

Dagli atti del convegno CASOLE FIORITA del 16-17/5/2015 a Casole d'Elsa.

## SOMMARIO

### 1) CONSIGLIO DIRETTIVO APERTO AI SOCI

- 2) **VENDO ....**
- 3) **CORSO ASSAGGIATORI DI MIELE**
- 4) **LA NASA CONFERMA, LUGLIO 2017 Più CALDO DEGLI ULTIMI 137 ANNI**
- 5) **IL RISCALDAMENTO GLOBALE INFIAMMA IL MEDITERRANEO. CNR: MAI COSI' CALDO DA 500 ANNI**
- 6) **CERCASI NIDO NATURALE DI API**
- 7) **MAROSTICA FIERA DI APICOLTURA IL 24 SETTEMBRE 2017**
- 8) **REGISTRO DEI FARMACI: REGISTRAZIONI ANCHE IN AUTOCONSUMO**
- 9) **NoMaDi-app, PROGETTO PILOTA PER MONITORARE A DISTANZA GLI ALVRARI**  
**a PROPOSITO DI BUFALE .....UNA TIRA L'ALTRA**
- 10a) **A MONTEBELLUNA E' ARRIVATA LA VESPA VELUTINA ....**
- 10b) **IL CALABRONE ASIATICO HA RAGGIUNTO LA PROVINCA DI TREVISO E ...**  
**SPERANDO CHE RESTINO BUFALE PER LUNGO TEMPO**

**\*\*\*\*\***

## **1) CONSIGLIO DIRETTIVO APERTO**

**Mercoledì 27 settembre 2017 alle ore 20.00 in Treviso Via Canizzano 104/a è convocato il Consiglio Direttivo e il collegio dei Revisori dei Conti di Apimarca col seguente ordine del giorno:**

- 1) lettura verbale precedente
- 2) bilancio fino al 31 agosto 2017
- 3) comunicazione del presidente
- 4) attività in programma
- 5) varie ed eventuali

**Il Consiglio Direttivo è aperto ai soci apimarca.**

**\*\*\*\*\***

## 2) VENDO

Per cause di forza maggiore, Apicoltore ns. socio del bellunese cessa la propria attività di apicoltore. La consistenza dell'apiario è di 12 alveari su 8 favi, 5 nuclei su 5 favi ben popolati di api di ceppo carnico con 14 regine anno 2017 e 3 regine 2016, un parco di 18 melari completi di telaini, uno smielatore inox giordan motorizzato da 8 telai, 3 maturatori inox da 100 kg con filtro a rete, un banchetto disopercolatore e altro materiale vario. Se veramente interessati mandate un messaggio mail ad apimarca con indicato il vostro nome e numero di telefono.

\*\*\*\*\*

## 3) CORSO PER ASSAGGIATORI DI MIELE

**CENTRO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE E ASSISTENZA TECNICA  
DELLA REGIONE VENETO, C.I.P.A.T. e APIMARCA**

**ORGANIZZANO UN**

**CORSO PER ASSAGGIATORI DI MIELE**

**e non solo!!**

Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti informazioni, competenze ed abilità per poter valutare i principali parametri di qualità relativi al miele, eseguendo, all'interno di gruppi guidati da personale esperto, l'individuazione dei principali difetti e valutandone la rispondenza a standard organolettici definiti da specifiche normative.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato che consente di accedere ai successivi corsi di perfezionamento per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

**DURATA DEL CORSO: ORE 30**

**LA SEDE: APIMARCA** Via Canizzano 104/A 31100 Treviso (TV)

**ARGOMENTI del CORSO:**

**1. Ore 6 CLASSIFICARE I VARI COMPONENTI CHIMICI PRESENTI NEL PRODOTTO MIELE E LE DIVERSE TECNICHE DI LAVORAZIONE**

(-Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche.- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene. – La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.);

**2. Ore 24 ANALIZZARE I PREGI E DIFETTI DEL MIELE ATTRAVERSO L'UTILIZZO DELL'ANALISI SENSORIALE**

(-L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali. – Degustazioni dei mieli uni floreali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative. – Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture. – I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate. – Degustazione dei mieli difettosi. – Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti).

**MERCOLEDI' 08 NOVEMBRE 2017 ORE 9.00-13.00 e 14.30-18.00**

**GIOVEDI' 09 NOVEMBRE 2017 ORE 9.00-13.00 e 14.30-18.00**

**LUNEDI' 13 NOVEMBRE 2017 ORE 9.00-13.00 e 14.30-18.00**

**MARTEDI' 14 NOVEMBRE 2017 ORE 9.00-13.00 e 14.30-18.00**

**OBBLIGO DI PRESENZA E PUNTUALITA' PER GLI ISCRITTI**

**A CONCLUSIONE DEL PERCORSO FORMATIVO SI AVRA' UN TRIPLO RICONOSCIMENTO:**

**Dalla Regione del Veneto** con un attestato di partecipazione;

**Dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele** come percorso per accedere al corso di secondo livello e poi poter partecipare alle giurie di degustazione nei concorsi di qualità dei mieli.

**Come formazione Aziendale** da inserire nel manuale HACCP o nel manuale di buona prassi igienica nella lavorazione del miele.

*L'entrata in vigore del cosiddetto Pacchetto Igiene (di cui fa parte il Reg. (CE) 853 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari), ha istituito l'obbligo di formazione continua per il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, ai fini della prevenzione del rischio alimentare. Gli apicoltori, come addetti, ed il miele, come sostanza alimentare, rientrano nel campo di applicazione del citato Regolamento. Nel 2000, il Consiglio Superiore della Sanità si è espresso sull'inefficacia per la tutela della salubrità degli alimenti del libretto di idoneità sanitaria per il personale alimentarista (così come previsto dalla Legge 30 aprile 1962, n.283 e dal successivo DPR 26 marzo 1980 n.327), evidenziando, nel contempo, la necessità di mantenere un documento sanitario sostitutivo che, tra l'altro, attesti l'avvenuta formazione professionale del personale alimentarista .*

*Ciò premesso, tutte le Regioni italiane hanno sospeso/abrogato l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, sostituendolo, in pratica, con gli attestati di partecipazione a corsi di formazione.*

## **IL CORSO E' FINANZIATO DAL PSR DALLA REGIONE DEL VENETO**

Per i pranzi è disponibile il locale della fattoria didattica con panche e tavoli e/o un vicino agriturismo a prezzi modici circa € 10,00.

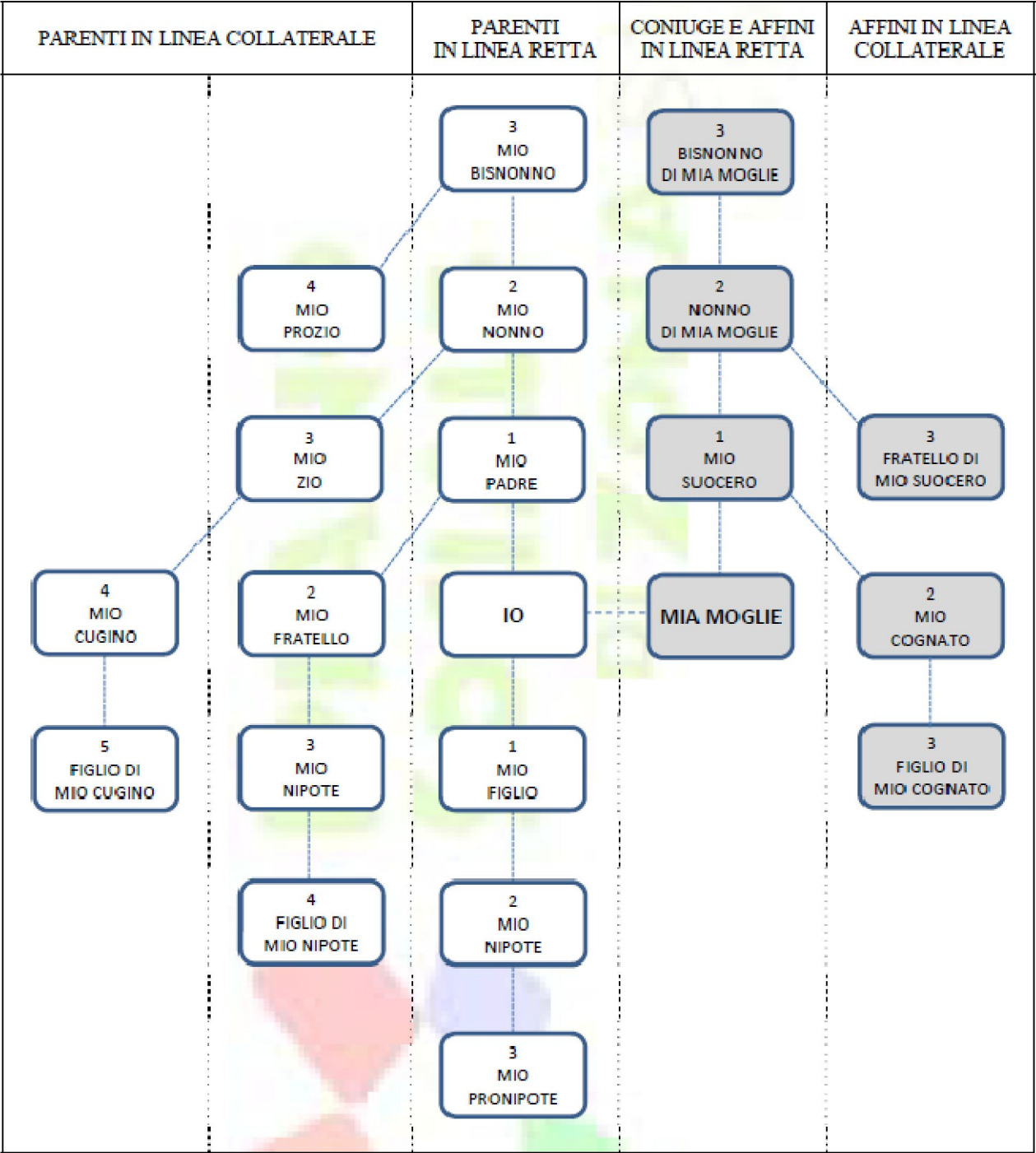
All'adesione è previsto **un contributo di € 30,00** per quelle spese accessorie e materiali di consumo durante gli assaggi che non sono finanziati.

**Gli interessati dovranno inoltrare richiesta ad APIMARCA (cell. 3402791786 mail [apimarca1@libero.it](mailto:apimarca1@libero.it)) che fornirà la documentazione necessaria per formalizzare la partecipazione.**

**OBBLIGO DEL POSSESSO DI PARTITA IVA AGRICOLA o PARENTE DEL TITOLARE D'AZIENDA AGRICOLA FINO AL 3° GRADO DIRETTO E 2° GRADO INDIRETTO**

**Fino ad esaurimento posti (massimo 25 partecipanti).**

SCHEMA PER IL CALCOLO DEL GRADO DI PARENTELA E AFFINITÀ

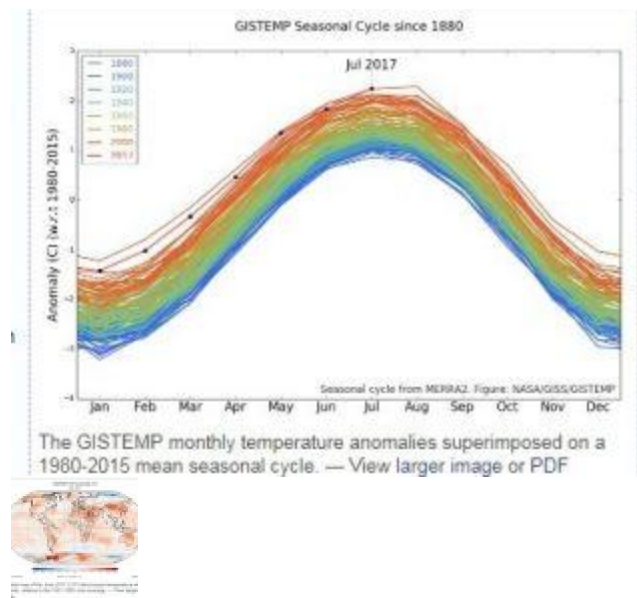


PER OGNI LIVELLO È SCRITTO IL GRADO DI PARENTELA O DI AFFINITÀ CHE SI CALCOLA SEGUENDO IL PERCORSO SEGNALATO DALLE LINEE DI CONGIUNZIONE

\*\*\*\*\*

## 4) La Nasa conferma, nel 2017 il luglio più caldo degli ultimi 137 anni

<http://www.greenreport.it> 16 agosto 2017



Gli scienziati del *Goddard institute for space studies* della Nasa, all'interno della loro analisi mensile appena pubblicata, lasciano pochi margini d'errore: il luglio lasciato alle spalle da un paio di settimane è stato il più caldo che il mondo ricordi da 137 anni a questa parte, ovvero da quando – nel 1880 – si iniziarono a registrare le medie globali di temperatura.

«Il mese scorso è stato circa 0,83 gradi Celsius più caldo della temperatura media di luglio nel periodo 1951-1980 – dettagliano dalla Nasa – Solo il luglio 2016 ha mostrato una temperatura altrettanto elevata (0,82 °C)», comunque di 0,01 gradi centigradi rispetto al luglio 2017.

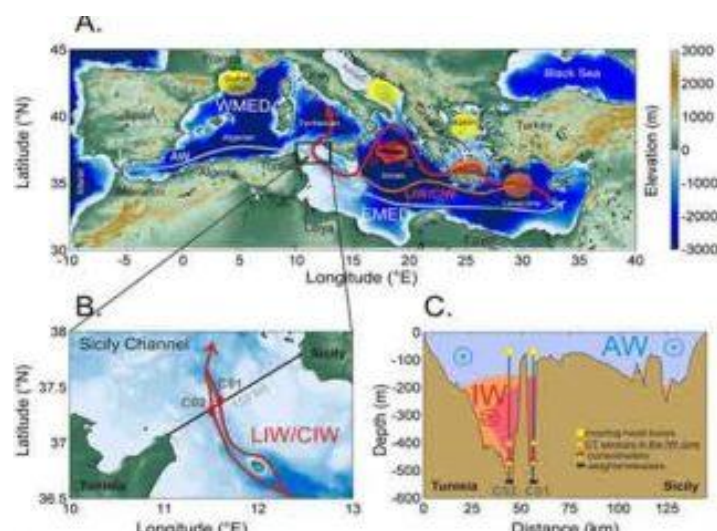
L'analisi mensile del *Goddard institute for space studies* è stata elaborata, come precisano dalla Nasa, a partire da dati pubblicamente disponibili, provenienti da circa 6.300 stazioni meteorologiche in tutto il mondo, strumenti basati su navi e boe che misurano la temperatura della superficie marina e le stazioni di ricerca antartiche. Una base dati sterminata che conferma purtroppo l'avanzata dei cambiamenti climatici.

\*\*\*\*\*

## 5) Il riscaldamento globale infiamma il Mediterraneo, Cnr: mai così da 500 anni

Nel Mare Nostrum «un importante punto di riferimento per quantificare ogni minimo effetto dei cambiamenti climatici»

<http://www.greenreport.it> 5 settembre 2017



«Il Mar Mediterraneo è una delle regioni più soggette all’aumento delle temperature e alla riduzione delle precipitazioni, dove gli effetti del global warming si manifestano più rapidamente che negli oceani, anche perché i tempi di ricambio delle acque sono relativamente brevi rispetto a quelli di un oceano». A spiegare quanto sta succedendo è Katrin Schroeder, ricercatrice dell’Istituto di scienze marine del Consiglio nazionale delle ricerche di Venezia (Ismar-Cnr), che ha coordinato due studi internazionali nel merito pubblicati sulla rivista Scientific reports e rilanciati oggi dall’Arpat.

«Il Mediterraneo – dettaglia la ricercatrice – può essere assimilato a una macchina che importa acqua superficiale poco salata e di bassa densità dall’Atlantico, e la trasforma al suo interno mediante processi complessi che coinvolgono la produzione di acque più calde e salate, poi esportate verso l’Atlantico, dalle profondità dello Stretto di Gibilterra».

Come spiegano dall’Agenzia regionale per la protezione ambientale della Toscana, questo significa che nel Canale di Sicilia il flusso d’acqua proveniente dai due bacini si dispone su due livelli: l’acqua di origine atlantica, meno salata e più leggera, occupa lo strato superficiale e si muove verso est, mentre quella intermedia generata dall’intensa evaporazione nella regione orientale, più pesante, si muove verso il bacino occidentale nello strato inferiore.

«Le proprietà fisiche dell’acqua intermedia determinano quantità, temperatura e salinità dell’acqua profonda generata nel Mediterraneo nord-occidentale – argomenta Schroeder – Queste due ultime caratteristiche del livello profondo sono molto stabili e sono sempre state considerate un importante punto di riferimento per quantificare ogni minimo effetto dei cambiamenti climatici. Consideriamo che per circa mezzo secolo il loro contenuto salino e di calore è aumentato gradualmente, mentre dal 2005 questi parametri stanno crescendo a velocità doppia rispetto al periodo 1960-2005. Da allora si parla di transizione del Mediterraneo occidentale, un periodo di eventi di formazione di grossi volumi di acqua profonda particolarmente calda e salata, che ha segnato l’inizio di un drastico mutamento nella struttura degli strati intermedi e profondi del bacino occidentale. Questi dati suggeriscono quindi una veloce transizione verso un nuovo equilibrio che si riverbera sull’ecosistema marino profondo».

Un fenomeno che si è già tradotto in effetti tangibili sul Mare Nostrum: «Nel Mediterraneo – osserva la ricercatrice – l’evaporazione è predominante rispetto alle precipitazioni e agli apporti fluviali e, nel bacino orientale, siccità e temperature hanno recentemente raggiunto livelli record rispetto agli ultimi 500 anni».

Non c’è dunque da stupirsi se, come comunicato da un altro ricercatore Cnr – Michele Brunetti – il mese di agosto che ci ha appena lasciato sia stato il terzo più caldo per l’Italia dal 1800, con un’anomalia pari a 2,53 °C sopra la media del periodo. Come già informano da tempo i dati prodotti dall’Ispra, il nostro Paese è più esposto della media globale agli effetti dei cambiamenti climatici, non certo solo d’estate: come certificato dall’Ispra, nel 2016 in media l’anomalia di temperatura sulla terraferma a livello globale è stata di +1.31 °C rispetto al valore normale nel periodo 1961-1990, mentre nel nostro Paese il riscaldamento climatico è arrivato a +1.35 °C. Eppure, le emissioni di gas serra italiane sono tornate a salire.

## **6) CERCASI NIDO NATURALE DI API**

**CERCASI, PER FINALITÀ DIDATTICHE, NIDO NATURALE DI API  
O SEGNALE DI NIDO ABBANDONATO DA RECUPERARE.  
GRAZIE FIN D’ORA A TUTTI COLORO CHE MI AIUTERANNO NELLA RICERCA.  
Costanza Sartori: [info@hyla.pd.it](mailto:info@hyla.pd.it) cell: 3333840057**

**\*\*\*\*\***

## 7) MAROSTICA: FIERA DI APICOLTURA

Associazione Apicoltori di Marostica



L'Associazione Apicoltori di Marostica (Vicenza), in collaborazione con L'Associazione degli Apicoltori Astico-Brenta e il patrocinio del Comune, è lieta di annunciare che domenica 24 settembre 2017, nella famosa Piazza degli Scacchi, si terrà la 3ª edizione della Fiera Nazionale di Apicoltura. Con questo evento è nostra intenzione richiamare gli apicoltori di tutta Italia desiderosi di presentare i loro prodotti apistici in grado di valorizzare le regioni di provenienza. Durante tutta la giornata saranno presenti nella piazza gli espositori con le loro tipicità.

Le Nazioni Unite (ONU) hanno dichiarato il 2017 come anno internazionale del turismo sostenibile per lo sviluppo. Il turismo può contribuire a preservare gli ecosistemi e la biodiversità, proteggere il patrimonio naturale e culturale. Ispirati da questo tema desideriamo promuovere la conoscenza del territorio attraverso l'apicoltura e la scoperta dei prodotti locali. Le api, inoltre, sono una risorsa fondamentale per la natura, per il loro ruolo di insetti impollinatori e importanti bio-indicatori della salute ambientale.

Per approfondire questi temi, nella mattinata di domenica si terrà il convegno dal titolo "L'Ape: termometro dell'ambiente e leva per lo sviluppo del turismo ecosostenibile". Nel corso dell'evento verrà presentato il progetto dell'Apiario Comunitario dell'Associazione Apicoltori di Marostica e l'innovativa soluzione di Apiario Integrato per Apiterapia, realizzato da un nostro concittadino, unica nel suo genere.

Il Comitato Organizzare è dunque lieto di invitare tutti gli apicoltori, per questo Vi chiediamo gentilmente di diffondere questo messaggio ai vostri Associati.

Per chi volesse partecipare con il proprio stand espositivo può contattarci all'indirizzo e-mail: [apicoltori.marostica@gmail.com](mailto:apicoltori.marostica@gmail.com).

Nella speranza che la presente iniziativa possa incontrare il Vostro interesse, restiamo a disposizione per ogni ulteriore chiarimento e informazione.

Cordiali saluti,

Comitato Organizzazione  
3ª Fiera Nazionale di Apicoltura  
Marostica 2017

3ª Fiera Nazionale di Apicoltura  
Marostica 24 settembre 2017

info: [apicoltori.marostica@gmail.com](mailto:apicoltori.marostica@gmail.com)

\*\*\*\*\*

## 8) REGISTRO DEI FARMACI .... REGISTRAZIONI ANCHE IN AUTOCONSUMO

Con la nota regionale che segue: in autoconsumo gli apicoltori erano esonerati dalla registrazione.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **24 GIU. 2014** Protocollo N° **270002** Class: **E.920.02.9** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: **Registrazione dei trattamenti in apicoltura: chiarimenti.**

P E C

Al Servizi Veterinari delle Az.ULSS del Veneto  
Alle Associazioni degli Apicoltori del Veneto  
e, p.c., Al Veterinari del Gruppo Regionale Apicoltura  
Al Centro di Referenza Nazionale Apicoltura  
c/o IZS delle Venezie  
Alla Sezione Agroambiente regionale  
Al Ministero della Salute  
D.G.S.A.F.V. - Ufficio IV

A seguito di richieste di chiarimento in merito a quanto previsto dalla nostra nota regionale prot. n. 210688 del 15/05/14, inerente l'oggetto, si rappresenta quanto segue.

Il D.L.vo 193/2006, all'articolo 79, prevede l'obbligo da parte degli allevatori di tenere un registro in cui riportare tutti i trattamenti effettuati su animali destinati alla produzione di alimenti.

L'art. 65 del medesimo D.L.vo circoscrive detta previsione ai "titolari degli impianti in cui vengono curati, allevati e custoditi professionalmente animali".

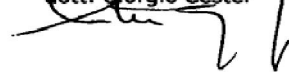
Il D.L.vo 158/2006, all'articolo 15, prevede altresì l'obbligo di registrazione dei trattamenti effettuati.

Il Ministero della Salute, con propria nota di "Linee guida applicative del D.L.vo 158/2006" del 4/03/2013, al paragrafo 3.3. ha specificato che "le aziende in cui vengono allevati animali produttori di alimenti per autoconsumo, in considerazione del fine non commerciale, sono esonerate dagli obblighi di registrazione di cui agli articoli 4, 5 e 15 (del citato D.L.vo)". Rimane comunque l'obbligo della conservazione, per almeno 3 anni, delle relative prescrizioni medico veterinarie da esibire a richiesta della A.S.L. per i controlli del caso.

Distinti saluti.

 MB/

IL DIRETTORE DI SEZIONE  
Dott. Giorgio Cester



SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE  
Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia - Tel. 041/2791417-3188 - Fax 041/2791330  
PEC: protocollo@pec.regione.veneto.it

Cod. Fisc. 80007580279

P.IVA 02392630279

**Ora, con il piano di controllo regionale della varroa, tutti gli apicoltori devono compilare il registro. Sono previsti controlli in apiario per verificare l'intervento antivarroa fatto, la sua efficacia e la documentazione.**



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **20 LUG. 2017** Protocollo N° **297647** Class: **E.760.20.10** Prat. Fasc. Allegati N° **1**

Oggetto: **Piano di controllo regionale della Varroa.**

P E C

Al Responsabili dei Servizi di Sanità Animale  
delle Az.ULSS del Veneto

Al Referenti per l'apicoltura delle Az.ULSS del  
Veneto

Al Gruppo Regionale Apicoltura

e, p.c., Al Ministero della Salute  
D.G.S.A.F.V. - Ufficio III

Alle Associazioni degli Apicoltori del Veneto

Al Centro Referenza Nazionale Apicoltura - IZSve

Con nota prot. n. DGSF 0014114-09/06/2017, allegata alla presente, il Ministero della Salute ha previsto che le Regioni redigano propri piani di controllo della Varroa, in funzione delle rispettive realtà produttive ed ecoambientali.

Pertanto, con la presente vengono fornite a codesti Servizi Veterinari le indicazioni operative per la verifica, sul territorio regionale, dell'applicazione da parte degli apicoltori di quanto previsto dalla normativa nazionale in materia di controllo della varroatosi.

Si precisa che quanto di seguito riportato rappresenta delle linee guida operative per il 2017; per gli anni successivi, le presenti indicazioni potranno subire modifiche ed integrazioni.

#### **TARGET POPOLAZIONE SOTTOPOSTA A CONTROLLO:**

Nell'anno corrente ciascun Distretto (ex Az.ULSS) dovrà sottoporre a verifica, con le modalità sotto esplicitate, almeno l'1% degli apicoltori presenti sul proprio territorio, scelti in base all'analisi del rischio e rappresentatività territoriale.

Ciascun apicoltore verrà sottoposto a controllo una volta nel corso del 2017.

#### **MODALITA' DI CONTROLLO:**

Scopo dei presenti controlli è verificare la corretta applicazione, da parte degli apicoltori, di quanto previsto dalle Linee guida nazionali per il controllo della Varroatosi. In particolare, dovrà essere verificato:

1. Controllo clinico dell'apiario: volto a verificare il livello di infestazione da Varroa, alla luce anche di quanto specificato dal Ministero della Salute con note prot. n. 13975 del 12/07/13 e prot. n. 0022996 del 3/12/13;
2. L'esecuzione negli apiari di almeno 2 trattamenti all'anno (il primo nel periodo primaverile-estivo, il secondo nel periodo invernale), ad eccezione dei casi in cui l'apicoltore applichi tecniche particolari (di gestione dell'apiario, etc. etc.), che in tal caso dovranno essere proceduralizzate dall'apicoltore.

3. Controllo documentale: volto in particolare a verificare la corretta gestione del farmaco in apiario, alla luce anche di quanto rappresentato dalla nota ministeriale prot. n. 0015790 del 1/07/2016.

#### **GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ:**

Si riporta di seguito, a titolo esemplificativo, un elenco delle principali non conformità riscontrabili in apiario a seguito dei suddetti controlli:

##### PRINCIPALI NON CONFORMITÀ SANITARIE

Nel caso l'indagine clinica evidenzi la presenza di forme di varroatosi accompagnate da segni di gravità tali da mettere a rischio la sopravvivenza delle famiglie, è lecito supporre che i trattamenti non abbiano sortito gli effetti attesi, oppure non siano stati eseguiti o ancora lo siano stati ma in maniera non corretta o inadeguata. In questo ultimo caso il veterinario ufficiale dovrà applicare quanto previsto dalla O.M. 17/02/1995 nel rispetto delle successive indicazioni del Ministero della Salute di cui alle note prot. 13975 del 12/07/13 e prot. 0022996 del 03/12/2013.

##### PRINCIPALI NON CONFORMITÀ DOCUMENTALI

- Assenza registro trattamenti terapeutici o sua mancata vidimazione;
- Assenza di registrazione dei trattamenti antivarroa;
- Registrazioni insufficienti (es. 1 solo trattamento per anno);
- Mancato rispetto dei tempi per il trattamento antivarroa previsti dal piano;
- Mancata documentazione fiscale di acquisto dei farmaci attestante la tracciabilità degli stessi;
- Utilizzo di tecniche apistiche particolari con modifica della frequenza del numero dei trattamenti (un solo trattamento o nessun trattamento) o di altri strumenti di controllo, in assenza di specifica proceduralizzazione inserita nel manuale di buona prassi igienico-sanitaria;
- Registrazione incompleta o con evidenti incongruenze (es. numero di confezioni di medicinali insufficienti, etc.).

Nel decidere l'azione da intraprendere, l'Autorità Competente (AC) tiene conto della natura della non conformità e di eventuali precedenti concernenti lo stesso operatore.

In caso di riscontro di non conformità al Piano, l'AC interviene per assicurare, anche ai sensi dell'articolo 54, del Regolamento (CE) 882/2004, che l'OSA ponga rimedio alla situazione e soddisfi i requisiti normativi.

In base alla natura e alla gravità della non conformità riscontrata, le norme di riferimento sono il D.L.vo 193/2006 (per quanto concerne la gestione del farmaco veterinario) e/o il D.L.vo 193/2007 (inerente la sicurezza alimentare), commi 4 e 7.

Si ribadisce, infine, l'estrema importanza rivestita dalla **informazione e formazione** degli apicoltori, da parte dei Servizi Veterinari delle Az.ULSS e delle Associazioni apistiche, sugli obblighi derivanti dall'applicazione del presente Piano regionale.

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA  
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE  
Il Direttore  
- Dott. *Michele Brichese* -

MB/lf  
Responsabile dell'istruttoria: dott.ssa Laura Favero  
Tel. 041-2791569  
Segreteria: Tel. 041-2791304

Area Sanità e Sociale  
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria  
**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**  
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 - Fax 041/2791330  
[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)  
[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)

\*\*\*\*\*

## 9) L'apicoltura è in crisi, gli apicoltori si ingegnano: nasce NoMaDi-app, progetto pilota per monitorare a distanza gli alveari grazie ai dati inviati dalle api "climatologhe".

Arriva dalla Toscana, Regione più colpita da crollo della produzione 2017.

06 Settembre 2017

L'apicoltura è in crisi, ma gli apicoltori italiani non si danno per vinti, e si ingegnano alleandosi con la ricerca made in Italy: **nasce "NoMaDi-app", progetto rivoluzionario che permette di monitorare a distanza alveari "nomadi"** - pratica sempre più diffusa tra gli apicoltori, in cerca di fioriture - ma high tech, grazie ai dati inviati dalle api in tempo reale, messo a punto dall'Università di Firenze, da un'idea di Arpat e Unaapi - Unione Nazionale Apicoltori Italiani. Da tempo dalle api, "sentinelle ambientali" per eccellenza, non arrivano più avvisi, ma la certezza di una drammatica crisi ambientale, di cui il crollo della produzione 2017 di miele italiano (prodotto meno di 1/3 della media nazionale), tra clima impazzito, nuovi nemici, pesticidi e, soprattutto, flora in affanno, è solo una delle conseguenze: ora, come delle vere "climatologhe", spiega a WineNews Chiara Grassi, curatrice del progetto per il Dispaa - Dipartimento di Scienze delle Produzione Agroalimentari e dell'Ambiente della Facoltà di Agraria, "grazie ad alveari informatizzati per chi fa nomadismo, in grado di dare informazioni precise sulla loro produzione ed il loro stato di salute (dal peso delle arnie all'umidità, passando per la temperatura interna), aiuteranno gli apicoltori a capire, in tempo reale e a km di distanza, se e quali territori stanno fornendo nettare, quali sono le rese produttive, quando mettere o togliere i mielari, dove è necessario nutrire, dove possono esservi stati fenomeni di avvelenamento, con l'obiettivo di creare un network di arnie capaci di migliorare la gestione spaziale, temporale ed economica anche di migliaia di famiglie di api, ma anche di monitorare il territorio dal punto di vista ambientale".

Un nuovo progetto che, non a caso, arriva dalla Toscana - dove sarà illustrato agli stati generali del settore alla "Settimana del Miele" di Montalcino (8-10 settembre) - tra le Regioni più colpite dal crollo della produzione del miele italiano (con punte del -80% e raccolti azzerati in alcuni territori), in un'annata drammatica per gli apicoltori, costretti a tentativi estremi per salvare il salvabile, come nutrire artificialmente le api per tenerle in vita (con miele e sciroppo concentrato di acqua e zucchero, con aggiunta di sostanze proteiche derivanti da polline ed integratori), e ricorrere alla pratica del nomadismo degli alveari, in ricerca di zone e boschi che possano fornire nettare.

La crisi del settore in Toscana rispecchia l'andamento nazionale di un'annata che vede in Italia il raccolto del miele ai minimi storici (fermo al 30% della media nazionale, pari a 230.000 quintali l'anno), con la siccità che non ha dato tregua alla piante, non più in grado di attivare i normali meccanismi vegetali e fornire nutrimento alle api dai fiori ormai secchi e con il nettare disidratato. Tanto che non si può neppure parlare di varietà prodotte più delle altre, perché c'è poco di tutto, e a salvarsi sono stati solo i mieli di alta e altissima montagna, solitamente rari, dal rododendro al millefiori, d'alta collina e delle vallate alpine, come castagno e tiglio. Non è andata male per gli agrumi in Sicilia, Calabria e nella costiera ionica, ma per il resto le produzioni sono quasi a zero,

dal girasole all'eucalipto, dall'acacia alla sulla, dall'erba medica alla melata. Dal Piemonte alla Toscana, dove non ci sarà il pregiato corbezzolo, non si è salvata neppure l'erica, una fioritura che, oltre a riempire il vasetto, grazie al suo polline ricco di proteine, consente alle api di riprendersi dalla calura e dalla siccità estiva, ricreando la popolazione necessaria per affrontare l'inverno. Ma gli apicoltori - 45.000 censiti e operanti in Italia, di cui quasi 20.000 lo fanno non per diletto e autoconsumo, ma per immettere miele e prodotti apistici sul mercato (con tutti i parametri di legge tra cui la partita Iva), con 1,2 milioni di alveari sparsi nelle campagne, il record di 51 varietà e un valore stimato del settore di 150-170 milioni di euro più 2 miliardi di euro dall'attività di impollinazione delle api alle colture - non mollano. E "ogni aiuto, anche dalla tecnologia, è di fondamentale importanza - spiega Michele Valleri dell'associazione apistica Arpat - per avere dispositivi e mezzi per accorciare i tempi di lavoro ed intervento per ottimizzare la produzione ed avere anche pochi kg in più di miele a famiglia".

"NoMaDi-app" (Nuove opportunità per monitoraggio a distanza nell'apicoltura produttiva) - progetto pilota finanziato dalla Regione Toscana (nel Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020), ora in attesa di risorse per la fase realizzativa e la conseguente gestione degli alveari nelle aziende del territorio coinvolte - è solo l'ultimo tentativo di salvare le api, "un do ut des" per la loro preziosa attività.

\*\*\*\*\*

## **a PROPOSITO DI BUFALE .....UNA TIRA L'ALTRA**

### **10a) A Montebelluna è arrivata la Vespa velutina, una minaccia per gli alveari**

Dopo la cimice, dall'Asia **è in arrivo** una nuova minaccia per gli agricoltori dell'area montellina: la vespa velutina, un calabrone di origine asiatica, che attacca le api per cibarsene di *Gino Zangrando*

tribunatreviso 24 marzo 2017



MONTEBELLUNA. Dopo la cimice, dall'Asia è in arrivo una nuova minaccia per gli agricoltori dell'area montellina: la Vespa velutina, un calabrone di origine asiatica, che attacca le api per cibarsene. L'insetto è arrivato in Francia nel 2004 viaggiando con le merci provenienti dall'Asia provocando perdite negli alveari fino al 50% . La vespa velutina si è poi diffusa in altri Paesi europei e nei giorni scorsi è apparsa anche in provincia di Rovigo dove è stato fotografato un grande nido.

La Regione sta distribuendo trappole per combattere il pericoloso insetto nelle aree di maggior presenza dell'apicoltura come il Montello rinomato per la produzione di fiori d'acacia fatto dalle api con il nettare degli alberi del bosco. «Siamo molto preoccupati per questa nuova minaccia», dice Francesco Bortot, portavoce degli apicoltori di Confagricoltura Treviso, «perché in Francia i nostri colleghi hanno visto distrutti, in pochi anni, tutti gli alveari e sono stati costretti ad andarsene in cerca di posti indenni dalle vespe.

Sul Montello, nel periodo di fioritura dell'acacia, abbiamo 20.000 alveari, con una produzione di 30 chili di miele per alveare. È importantissimo, dunque, fermare subito questo dannosissimo insetto prima che metta a repentaglio un'importante fonte di reddito per gli agricoltori. Noi abbiamo già iniziato a mettere un po' di esche in maniera preventiva» conclude Bortot.

Oltre alle api - che rappresentano l'80% della dieta proteica delle larve di Vespa velutina in ambiente urbano e il 45-50% in ambiente rurale - il calabrone predica anche altri importanti impollinatori come bombi, megachilidi e farfalle provocando quindi forti difficoltà alla riproduzione delle piante. Danni secondari, ma non trascurabili, sono quelli ai frutti maturi, prediletti dagli esemplari adulti di velutina. Infine, il calabrone è pericoloso anche per l'uomo. In prossimità dei nidi il suo attacco può essere violento: 8-12 punture possono provocare un avvelenamento che richiede il ricovero.

## **a PROPOSITO DI BUFALE ..... UNA TIRA L'ALTRA**

### **10b) Un nemico mortale è ai nostri confini**

**Il calabrone asiatico ha raggiunto la provincia di Treviso e presto potrebbe arrivare in regione**



<http://www.ilfriuli.it> 02 settembre 2017 **autore:** alessandro di giusto

E' questione di pochi mesi. La prossima primavera la vespa velutina, nota come calabrone asiatico, potrebbe sbarcare in regione. Nel marzo di quest'anno, a Montebelluna in provincia di Treviso, in una delle trappole tese dagli apicoltori è stata trovata una regina di questa micidiale specie arrivata in Europa poco più di dieci anni orsono.

Per l'apicoltura friulana il rischio che questo insetto si propaghi sarebbe mortale a causa dei gravi danni inferti agli alveari, ma anche per la salute delle persone c'è di che essere molto preoccupati. Il calabrone asiatico è molto più aggressivo di quello nostrano, soprattutto in prossimità del nido che può ospitare anche 8.000 individui. In Francia, dove è sbarcato nel 2005, gli attacchi sono stati numerosi e spesso fatali, tanto più che colonizza anche aree abitate.

**L'allarme lo lancia Luigi Capponi, presidente del Consorzio apicoltori della provincia di Udine** (oltre 600 associati), preoccupato per l'arrivo di un nemico se possibile più micidiale del parassita che negli Anni' 80 aveva messo in ginocchio gli alveari.

**L'ultimo ritrovamento di una regina di vespa velutina a Montebelluna**

“Il problema non è se, ma quando arriverà questo flagello - spiega Capponi -. Dopo le distruzioni subite a causa della varroa, delle sementi trattate con neo nicotinoidi, dell'aumento delle temperature e della siccità, se non prendiamo provvedimenti tempestivi rischiamo di perdere la maggior parte delle nostre famiglie di api. Il calabrone asiatico ha varcato i confini nazionali nel 2012 e, forse sempre a causa dei trasporti di merci, ha raggiunto con velocità incredibile il Veneto, diffondendosi anche in Toscana e in Piemonte”.

Nel corso di un recente convegno l'entomologo Marco Porporato, ricercatore del Dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Torino ha spiegato chiaramente quali danni può provocare questo insetto: una volta individuato l'alveare i calabroni si schierano dandogli le spalle e intercettano le api bottinatrici che fanno ritorno cariche di polline. Le uccidono e utilizzano i loro tessuti muscolari per alimentare le larve. L'alveare per difendersi riduce subito la sua attività, ma così facendo resta rapidamente senza riserve e la famiglia inizia a deperire senza interventi adeguati. “In pratica, nel giro di meno di un mese – conferma Capponi – l'attacco dei calabroni può condannare a morte un'intera famiglia di api, composta mediamente da 50mila esemplari, senza dimenticare che l'insetto attacca molti altri insetti impollinatori mettendo seriamente a rischio la biodiversità”.

Da un singolo favo possono essere generate fino a un centinaio di regine - spiega l'apicoltore -. Ammettendo che ne sopravviva il 50% ciò significa che la primavera successiva saranno costruiti altri 50 favi e se non vigiliamo saremo presto invasi. Ecco perché ci siamo rivolti alla Regione per avviare una collaborazione con le strutture che altrove già si occupano del problema. Serve gente preparata e un sistema di monitoraggio costante per scongiurare questa calamità”.

## **a PROPOSITO DI BUFALE .....UNA TIRA L'ALTRA**

Forse il primo giornalista ha esagerato con il titolo ad effetto *“A Montebelluna è arrivata la Vespa velutina, una minaccia per gli alveari”* correggendosi subito sotto con *“è in arrivo”* ma che dire della seconda bufala che ha costruito l'articolo sul titolo ad effetto senza leggere l'articolo fino in fondo né prendere notizie il loco.

**SPERANDO CHE RESTINO BUFALE PER LUNGO TEMPO**

Cordiali saluti Cassian Rino