



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

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

- Sommario:**
- 1) LAZISE, viaggio di studio domenica 7 ottobre
  - 2) Moria delle api, colpa di alcuni apicoltori!
  - 3) PPL: Piccole Produzioni Locali ora è legge.
  - 4) ApiRicerca. Con tau-fluvalinate aumenta la circolazione del virus delle ali deformi.
  - 5) CONFINAMENTO REGINA O BLOCCO DI COVATA?
  - 6) COGLI REGINA DI BRUNO MOZZATO.
  - 7) DAL RAMAZZINI DI BOLOGNA
  - 8) GLI APICOLTORI IN RIVOLTA «Stop agli alveari nomadi»
  - 9) API REGINE, ECOTIPI LOCALI E ..
  - 10) RUBO' DUE SCIAMI D'API, CONDANNATO.
  - 11) DEMONT AVVIA IMPIANTO PER IL TRATTAMENTO DEL MIELE.
  - 12) IL MIELE GUARISCE LE FERITE E PLACA IL DOLORE.

\*\*\* \*\*

## 1) LAZISE

**Apimarca organizza un viaggio di studio alla Fiera Nazionale di Apicoltura di Lazise:** Mostra mercato delle attrezzature apistiche, dei prodotti dell'alveare, concorso mieli, convegni a tema.

### **Domenica 7 ottobre 2012**

Programma : ore 6.20 Treviso via Canizzano n. 104/a

ore 6.40 Treviso loc. Stiore lato edicola Panorama

ore 6,50 Paese Mobilificio Morao

ore 7.00 Istrana fermata La Marca

ore 7.10 Castelfranco Ristorante Barbesin

Pranzo libero presso i ristoranti-pizzerie di Lazise. Rientro in serata. (prenotazioni 0422-370060)

\*\*\*\*\*

## 2) Moria delle api, colpa di alcuni apicoltori!

Nel notiziario Apimarca di Agosto 2012 ho dato la seguente notizia:

Apimarca il **10 luglio 2012** ha scritto ai soci. **“Ritiro e utilizzo antivarroa: da un controllo dell'elenco dei soci (circa 350) rispetto all'elenco di consegna dei presidi antivarroa, risultano ancora 130 apicoltori che non hanno ritirato alcun prodotto antivarroa. Non venitemi a dire che l'avete comprato (l'antivarroa) da altre fonti per il prezzo più conveniente. Poi le api muoiono e in primavera alcuni comprano nuclei tutti gli anni, tanto c'è il contributo! A proposito ricordo la delibera di Apimarca: “il contributo sui nuclei acquistati spetta a quanti hanno utilizzato antivarroa consigliato dal piano regionale, consegnato da Apimarca o che ne dimostrino l'acquisto con fattura intestata”.**

⇒ Ad un controllo amministrativo **il 31 agosto** ad un'azienda socia con una trentina di alveari che aveva ritirato 60 confezioni di Api life var e 6 buste di Apibioxal da 35 grammi, **doveva ancora utilizzare l'antivarroa in apiario (che peraltro aveva ancora i melari).**

**In altra azienda** con una decina di alveari, melari ritirati, antivarroa iniziato, una porticina mancante (in periodo di saccheggio) **un cavalletto inclinato di almeno 30° all'indietro con gli alveari in procinto di cadere.** Entrambe le visite erano state preannunciate con mia telefonata un'ora prima.

**In entrambi i casi le motivazioni sono state l'intenso lavoro estivo in campagna e .... le api lasciate per ultime!**

## 3) PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto n. 70 del 24 agosto 2012 DGR n. 1526 del 31 luglio 2012

**Piccole Produzioni Locali: il paniere e le regole che ne definiscono la produzione e la commercializzazione.** [Veterinaria e zootecnia]

Note per la trasparenza:

Il provvedimento sostituisce la DGR n. 2280/2010; amplia la tipologia di alimenti commercializzabili dall'imprenditore agricolo, mantenendo fermo il principio di materie prime provenienti esclusivamente dalla propria azienda. Il presente provvedimento non comporta impegno di spesa.

L'Assessore Luca Coletto, di concerto con l'Assessore Franco Manzato, riferisce quanto segue.

La Giunta Regionale, con propria Delibera n. 2280 del 28 settembre 2010, ha definito un percorso per la vendita di piccoli quantitativi di prodotti agricoli, anche trasformati, da parte del produttore primario. In particolare l'allegato A della succitata delibera definisce, in relazione ai requisiti igienico sanitari, gli standard strutturali minimi per la produzione, trasformazione e vendita nel rispetto dei seguenti principi:

- sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento prodotto;
- produzione dell'alimento come integrazione del reddito e non come attività principale dell'azienda;
- possibilità di commercializzare, in ambito locale, i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria.

I Regolamenti del “pacchetto igiene” escludono dal loro campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali (di cui ai commi n. 7 e 17 dell'art. 3, del Reg. CE n.178/2002), che forniscono direttamente il consumatore finale.

I prodotti trasformati, ricompresi nell'Allegato A e suoi sub-Allegati A1,A2,A3,A4,A5 e A6, che fanno parte integrante della presente Delibera, in considerazione delle piccole quantità in termini assoluti, possono essere

destinati, nell'ambito della provincia sede dell'azienda e delle province contermini, alla somministrazione e/o alla vendita diretta al consumatore finale:

- presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi compresa la malga, purché gestiti dal medesimo imprenditore agricolo;
- nell'ambito di mercati, fiere ed altri eventi/manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore agricolo.

Possono altresì essere venduti ad esercizi di commercio al dettaglio, o di somministrazione, in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale, purché ubicati nel territorio della provincia in cui è situata l'azienda di produzione e nelle province contermini.

A seguito dei progetti sperimentali iniziati con la DGR n. 2016/2007 e successivamente estesi con le Delibere n. 1892/2008 e n. 2280/2010 e visto l'interesse da parte dei produttori e del territorio, la Giunta regionale prende atto dei risultati delle analisi soddisfacenti sotto il profilo igienico-sanitario, che consentono di sancire requisiti ed indicazioni finalizzate ad ottenere prodotti microbiologicamente sicuri, e disciplina, nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare stabiliti per le attività locali, marginali e ristrette, la produzione di un "paniere" di Piccole Produzioni Locali (PPL), al fine di ampliare le opportunità di integrazione del reddito dell'imprenditore agricolo attraverso l'utilizzo della filiera corta o cortissima.

La Giunta Regionale delibera

1. di approvare gli Allegati A, B, C e D e loro sub-Allegati (A1,A2,A3,A4,A5,A6 e C1,C2,C3), che costituiscono parte integrante del presente provvedimento e così suddivisi per tematica:

Allegato A: Il "paniere delle PPL";

Allegati A1,A2,A3,A4,A5 e A6: Le schede tecniche dei prodotti;

Allegato B: Requisiti generali applicabili ai locali ed alle attrezzature;

Allegati C, C1,C2 e C3: Modulistica;

Allegato D: Protocollo formativo.

2. di abrogare la DGR n. 2280 del 28 settembre 2010 e relativi allegati; rimane la possibilità, per le ditte registrate ai sensi della citata delibera, di accedere alla commercializzazione dei propri prodotti secondo le modalità specificate negli Allegati alla presente;

3. di dare atto che la presente deliberazione non comporta spesa a carico del bilancio regionale.

4. di incaricare l'Unità di Progetto Veterinaria all'esecuzione del presente atto;

5. di pubblicare il presente provvedimento sul sito della Regione del Veneto per opportuna pubblicità dell'atto;

6. di pubblicare la presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione.

## **ALLEGATO A LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI**

### **Premesse**

La presente disciplina si applica agli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del C.C., così come modificato dal D. Lgs n. 228/2001, titolari di una azienda agricola, che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'azienda stessa; sono escluse le aziende agricole associate a tal fine o che svolgono o partecipano a identiche attività riconosciute o registrate ai sensi della normativa vigente.

Gli imprenditori agricoli di cui al comma precedente che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. del 18 aprile 1997 n. 9 e secondo le disposizioni attuative emanate con il Regolamento regionale 12 settembre 1997, n. 2, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla presente disciplina. Tuttavia qualora scelgano di produrre nella propria azienda un prodotto del "paniere PPL", non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla presente Delibera. I locali di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 del Regolamento regionale del 12 settembre 1997 n. 2, già autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, sono ritenuti conformi anche ai requisiti igienici previsti dalla presente disciplina, e definiti nell'Allegato B.

Il progetto, esteso a tutto il territorio regionale, viene condotto con il coordinamento dell'Unità di Progetto Veterinaria, si avvale della collaborazione di altri Enti istituzionalmente competenti (Servizi delle Az. ULSS ed IZSVe) e troverà realizzazione nell'arco di tre anni, in particolare per quanto attiene i quantitativi che possono essere lavorati dal produttore primario e le procedure amministrative.

I prodotti trasformati ricompresi nel presente Allegato, in considerazione delle piccole quantità in termini assoluti, possono essere destinati alla somministrazione e/o alla vendita diretta al consumatore finale, nell'ambito della Provincia e delle Province contermini alla sede dell'azienda di produzione:

- presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi compresa la malga, purché gestiti dal medesimo imprenditore agricolo;

- nell'ambito di mercati, fiere ed altri eventi/manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore agricolo.

Possono altresì essere venduti ad esercizi di commercio al dettaglio, o di somministrazione, in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale, purché ubicati nel territorio della Provincia in cui è situata l'azienda di produzione e nelle Province contermini.

Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'imprenditore è tenuto al rispetto delle disposizioni della presente DGR, in linea con il reg. CE n. 852/2004, ed applica le buone pratiche di lavorazione, anche con l'utilizzo del manuale di corretta prassi operativa.

È fatto obbligo al produttore primario, in qualità di operatore del settore alimentare, ed al personale impiegato, compreso il norcino, frequentare il corso di formazione di cui alla L.R. n. 41/2003 ed il corso di formazione conformemente all'allegato D alla presente.

Gli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti cogenti in termini di rintracciabilità delle produzioni, dovranno provvedere alla conservazione dell'opportuna documentazione e al mantenimento di idonee registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione. A tale scopo saranno conservati i documenti commerciali e altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

I prodotti di cui alla presente Delibera devono essere venduti nel rispetto della normativa vigente per quanto riguarda l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Oltre alle indicazioni di cui al punto precedente i prodotti devono essere identificati, con le indicazioni: *PPL- Provincia sede del laboratorio – numero di registrazione.*

Le autorità competenti in materia di controllo ufficiale sulle Piccole Produzioni Locali sono i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle Az. ULSS, ciascuno per le parti di propria competenza.

Il produttore, che intende intraprendere l'attività di produzione di alimenti di cui al presente allegato A, deve:

- chiedere un parere preventivo alla competente autorità locale, conformemente all'allegato C1;
- conformarsi alle disposizioni eventualmente impartite dall'autorità competente nel verbale di sopralluogo di cui all'Allegato C3;
- a seguito di sopralluogo con esito favorevole, presentare notifica ai fini della registrazione con la modulistica di cui all'allegato C2.

Gli organi competenti incaricati della verifica dei requisiti igienico strutturali, redigono il verbale di sopralluogo, ai fini della registrazione, conforme all'allegato C3 ed emettono l'attestato di registrazione. La procedura amministrativa di registrazione e di sopralluogo viene considerata un unico iter procedurale che comporta un costo di euro 60 da versare all'Az. ULSS competente per territorio.

Il presente allegato A contiene il paniere, ovvero l'elenco dei prodotti definiti PPL ai sensi della presente Delibera. Esso si compone di sottoallegati (A1,A2,A3,A4,A5 e A6), detti "schede tecniche di prodotto", in ognuno dei quali viene dettagliato il singolo specifico processo produttivo con i relativi criteri di sicurezza.

L'allegato B definisce i requisiti strutturali minimi dei locali e delle attrezzature in cui vengono effettuati: lavorazione, stagionatura, deposito e vendita dei prodotti.

L'Allegato C contiene la modulistica per le procedure amministrative.

Nell'Allegato D viene descritto il percorso formativo destinato agli operatori, imprenditori e norcini.

## **ALLEGATO A3 SCHEDA TECNICA PER: MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE**

**L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL" i prodotti ottenuti da massimo 40 dei suoi alveari**, contenenti una famiglia produttiva di api. Tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.

Solo la quota parte venduta direttamente dal produttore primario al consumatore finale e/o al dettagliante/somministratore locale, costituisce una Piccola Produzione Locale nell'ambito del presente progetto.

Ai fini dell'incremento produttivo è consentito praticare il "nomadismo" in ambito regionale e al di fuori della Regione Veneto, purché nelle province contermini alla Provincia sede dell'azienda apistica.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti.

Il prodotto finito dovrà essere adeguatamente protetto dall'esposizione diretta alla luce solare e conservato a temperatura adeguata.

## **ALLEGATO B REQUISITI GENERALI APPLICABILI AI LOCALI ED ALLE ATTREZZATURE**

Gli imprenditori agricoli, che intendono aderire al presente progetto, devono rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004; in particolare, per la produzione primaria si fa riferimento ai requisiti generali d'igiene previsti dall'Allegato I e per le fasi successive ai pertinenti capitoli dell'Allegato II. Specificatamente per gli aspetti strutturali dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni.

Nell'ambito della struttura utilizzata per la vendita e/o la lavorazione di prodotti PPL deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. Lo stesso non deve comunicare direttamente con il locale di vendita/lavorazione. È consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle vicinanze del locale di lavorazione. In tal caso dovrà essere presente nel locale un lavabo secondo i requisiti sopraccitati.

Nei locali destinati alla macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti alimentari deve essere utilizzata acqua potabile. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

### *Requisiti strutturali locale per attività di lavorazione prodotti*

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) dimensioni adeguate alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
- c) pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; angoli e spigoli preferibilmente arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia;
- d) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone, ove necessario;
- e) soffitti intonacati e tinteggiati oppure in legno opportunamente verniciato;
- f) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- g) lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- h) un adeguato sistema di pulizia e disinfezione dei coltelli e delle altre attrezzature;
- i) è ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buone condizioni;
- j) appropriate attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura per lo stoccaggio delle carni, qualora necessario, in grado di mantenere una temperatura di +4°C;
- k) armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti e/o additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
- l) armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione;
- m) armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso.

Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti di cui all'allegato A, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

La macellazione dei volati e dei conigli può essere eseguita esclusivamente all'interno di locali delle strutture agricole produttive dell'imprenditore agricolo. Dovranno essere inoltre presenti gli impianti e le attrezzature destinati alle specifiche attività.

### *Requisiti strutturali locali deposito e di stagionatura degli alimenti*

I locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, adibiti a deposito e stagionatura dei prodotti destinati alla vendita devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Le strutture devono possedere almeno i seguenti requisiti:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena;
- c) soffitti anche in legno purchè in buono stato di manutenzione e pulizia;
- d) pareti e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire;
- e) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- f) adeguate attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti;

Nei locali di cui sopra è vietato l'immagazzinamento promiscuo con prodotti non alimentari.

### *Requisiti strutturali dei locali di vendita*

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

I locali adibiti alla vendita dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencate:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) pareti, pavimento e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- c) ove necessario, deve essere disponibile un lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- d) ove previsto, deve essere presente un frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C;
- e) adeguate protezioni alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti e altri animali infestanti;
- f) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.

## **ELENCO SCHEDE MODULISTICA**

**Allegato C1: Scheda fac-simile "Richiesta di sopralluogo per parere preventivo"**

**Allegato C2: Scheda fac-simile "Notifica ai fini della registrazione per il progetto sperimentale sulle PPL (Piccole Produzioni Locali)"**

**Allegato C3: Scheda fac-simile "Verbale di sopralluogo"**

### **ALLEGATO C1 RICHIESTA DI SOPRALLUOGO PER PARERE PREVENTIVO**

**II/**La sottoscritto/a: \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Cittadinanza \_\_\_\_\_ Sesso M  F

e-mail \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

Residenza: Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

Nella sua qualità di:

**Titolare dell'impresa** \_\_\_\_\_

Partita I.V.A. (se già iscritto) \_\_\_\_\_

Con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_ CCIA di \_\_\_\_\_

**Legale rappresentante della Società/Ente**

Denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.) \_\_\_\_\_

Con sede legale nel Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_ CCIA di \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

**il sopralluogo per ottenere il parere preventivo sui locali e le attrezzature per la**

**A3 -> produzione, lavorazione e vendita di MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA E PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE;**

Luogo e Data \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

**Allega alla presente la Scheda Dati Attività**

### **SCHEDA DATI ATTIVITA'**

**A3 Produzione, lavorazione e vendita di MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA E PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE**

- Categoria prodotti: ..... Kg / sett. .... Kg/anno .....

*Notifica ai fini della registrazione per il progetto sperimentale sulle PPL (Piccole Produzioni Locali)*

### **DATI OPERATORE**

**Il/La**

**sottoscritto/a:** \_\_\_\_\_

*(indicare nome e cognome)*

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Luogo \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ nascita \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Cittadinanza \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Residenza: Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Nella sua qualità di:

**Titolare dell'impresa individuale** \_\_\_\_\_

Partita I.V.A. \_\_\_\_\_ (se \_\_\_\_\_ già \_\_\_\_\_ iscritto)

Con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_ CCIA di \_\_\_\_\_

**Legale rappresentante della Società/Ente**

Denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita I.V.A.(se diversa da C.F.) \_\_\_\_\_  
Con sede legale nel Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto ) \_\_\_\_\_ CCIA di \_\_\_\_\_

### **INDIRIZZO INSEDIAMENTI**

#### **Sede insediamento produttivo/esercizio di vendita al dettaglio**

Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Via/Piazza \_\_\_\_\_

#### **COMUNICA L'INIZIO DELLE SEGUENTI ATTIVITA' (di cui all'Allegato A):**

**A3** Produzione, lavorazione e vendita di MIELE, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli; pappa reale o gelatina reale; polline; idromele; aceto di miele.

#### **SCHEMA DATI ATTIVITA'**

#### **A3 Produzione e vendita di MIELE, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli; pappa reale o gelatina reale; polline; idromele; aceto di miele**

numero di alveari condotti in totale all'anno (nuclei+famiglie produttive) .....

numero di alveari da destinare alle PPL (massimo 40) .....

Categoria prodotti Produzione Kg / sett. Kg/anno

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **DOCUMENTAZIONE ALLEGATA**

**Due copie della planimetria** dell'impianto in scala 1/100, conforme all'agibilità, timbrata e firmata da un tecnico abilitato, riportante gli estremi della concessione edilizia, e dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle attrezzature, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi;

**Due copie della relazione tecnico descrittiva comprensiva dei seguenti elementi:**

1. luogo, strutture e modalità di coltivazione e/o di allevamento;
2. degli impianti e del ciclo di lavorazione, trasformazione, conservazione e vendita;
3. tipologia dei prodotti lavorati e relative modalità di produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione e vendita
4. indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e dei sottoprodotti di origine animale;
5. dichiarazione di agibilità o abitabilità;

**Copia del documento di identità;**

**Ricevuta del versamento** per spese relative alla registrazione, a favore dell'Az. ULSS;

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R.n.445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

i dati identificativi dell'attività d'impresa;

che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e l'approvvigionamento idrico potabile;

che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

Autorizza per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196, codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio dell' Az. ULSS preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

#### **In fede**

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **ALLEGATO C3 VERBALE DI SOPRALLUOGO del Servizio Igiene Alimenti Nutrizione / Servizio Veterinario ALLEGATO D PERCORSO FORMATIVO**

Il percorso formativo destinato ai produttori primari, al personale impiegato nelle lavorazioni ed ai norcini, si articola in un minimo di 15 ore, ed è validato dai Servizi veterinari e/o SIAN dell'Azienda ULSS sul cui territorio si svolge il corso, prima dell'avvio delle lavorazioni e in ogni caso, entro 15 mesi dalla registrazione dell'attività. Di norma, il numero dei partecipanti al corso, al fine di garantire l'efficacia dell'intervento formativo, non deve essere superiore a 25.

Argomenti comuni a tutte le produzioni:

1. Le buone prassi di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti PPL (3 ore).
2. L'applicazione delle corrette prassi operative, rintracciabilità, etichettatura e vendita (3 ore).
3. Microbiologia, tecnologia alimentare e valutazione del rischio. (3 ore).

Argomenti specifici per le diverse produzioni (elenco esemplificativo non esaustivo):

1. L'allevamento: requisiti strutturali, alimentazione, gestione del farmaco, biosicurezza, benessere animale e trasporto (3 ore).
2. Trasformazione e conservazione di alimenti di origine vegetale e dei prodotti dell'alveare (3 ore).
3. Altri argomenti coerenti con la tipologia produttiva.

Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto n. 70 del 24 agosto 2012     fine.

\*\*\*

**Nella bozza dell'incontro consuntivo con le organizzazioni agricole cui ho partecipato stava scritto:**

**Bozza: prodotti ottenuti dalla conduzione di massimo 40 alveari.**

**DGR 1526: L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL" i prodotti ottenuti da massimo 40 dei suoi alveari.**

\*\*\*\*\*

## **4) ApiRicerca. Con tau-fluvalinate aumenta la circolazione del virus delle ali deformi?**

[www.mieliditalia.it](http://www.mieliditalia.it) 23 maggio 2012

Pubblicato su Applied and Environmental Microbiology un interessante lavoro svedese sull'impatto del tau-fluvalinate sulla trasmissione virale.

**L'Apistan (tau-fluvalinate), intervenendo su processi biochimici non ancora determinati, risulta aumentare la diffusione del virus delle ali deformi (DWV) negli alveari trattati. Il fenomeno può avere implicazioni sulla sopravvivenza invernale delle colonie poiché la circolazione virale si riduce solo con la nascita di api nuove non infette.**

Lo studio è stato basato sulla misurazione del livello di infezione delle larve e degli adulti in colonie trattate e non con tau-fluvalinate.

Il virus delle ali deformi costituisce una delle principali cause di mortalità invernale degli alveari ed è trasmesso dalla varroa. Gli autori si attendevano perciò in conseguenza del trattamento con tau-fluvalinate un calo del titolo virale. Sorprendentemente invece nelle colonie trattate la circolazione virale è aumentata marcatamente a partire dall'inserimento delle strisce di Apistan ed è rimasta superiore rispetto alle colonie di controllo fino al termine del trattamento. Solo alla rimozione delle

strisce dopo 45 giorni il titolo virale è gradualmente sceso a livelli inferiori a quelli delle colonie non trattate.

Anche i titoli del virus della cella reale nera (BQCV) e del virus della covata a sacco (SBV) sono risultati alterati nelle colonie trattate ma in modo casuale ed in misura minore rispetto al virus delle ali deformi.

Tali risultati suggeriscono che il trattamento con tau-fluvalinate da un lato elimina il principale fattore di trasmissione di DWV, ma dall'altro favorisce, tramite meccanismi ancora sconosciuti, la replicazione virale. Pertanto il virus delle ali deformi, che si trasmette anche per via orale e verticale, persiste con alti titoli per un considerevole periodo di tempo dopo la rimozione della varroa. Questo supporta le precedenti osservazioni secondo cui la mortalità invernale delle colonie sarebbe parzialmente indipendente dal grado di infestazione da varroa. Infatti i titoli virali scendono solo con il ricambio delle api infette con api che non sono state infettate nella fase pupale dagli acari, nonostante continui la trasmissione diretta tra api adulte. Pertanto secondo gli autori ci vogliono almeno 5 settimane per abbassare il livello di infezione, purché continui la deposizione, così come ci vuole più di una stagione perché la virosi raggiunga livelli tali da portare le colonie al collasso. Purtroppo però lo studio è stato focalizzato sull'effetto a breve termine del trattamento e quindi non è stata indagata la dinamica virale per un periodo più lungo seguente l'abbattimento degli acari.

Dallo studio è anche emerso che, nonostante l'aumento dei titoli virali, nelle colonie trattate i sintomi clinici del virus delle ali deformi (come le deformità) sono scomparsi, mentre sono gradualmente aumentati nelle colonie non trattate. Gli autori ipotizzano quindi che l'infezione mediata da varroa, che avviene nello stadio pupale, generi le deformità, mentre la trasmissione tra api adulte non dia luogo a sintomatologia clinica manifesta.

In conclusione secondo gli autori per implementare dei metodi efficaci di gestione sanitaria delle colonie rimane fondamentale approfondire la conoscenza del complesso sistema di fattori di stress costituiti da varroa, virus ad essa associati, trattamenti acaricidi e noi aggiungiamo anche gli altri xenobiotici di origine ambientale/agricola.

 **N.d.R. Apimarca non ha mai distribuito ai soci il prodotto a principio attivo tau-fluvalinate, pur essendo autorizzato contro la varroa, anche per la sua persistenza nella cera e nel propoli. Ricordo che la cera è magazzino e culla delle nostre api. Diamo ai nostri figli o nipotini lenzuola intrise di naftalina o antipulci? In apiario non potremmo più mettere in bocca un pezzetto di propoli e/o cera con miele.**

\*\*\*\*\*

## **5) CONFINAMENTO REGINA O BLOCCO DI COVATA?**

A tutti è nota la mia scelta per **il confinamento regina su favo** anziché **il blocco di covata in gabbietta**. La continuità di deposizione, la presenza di covata recettiva alla varroa (che va a riprodursi e intrappolarsi in quella porzione di covata anziché parassitizzare le api adulte per 18 giorni), la liberazione della regina con funzioni di deposizione e ormonali di coesione della colonia non compromesse da prolungata clausura, la presenza della covata che stimola le bottinatrici di polline e il circolo dell'alimentazione proteica nell'alveare, importantissimo per il sistema immunitario e per un buon invernamento. Vedere anche <http://cassianbigabbia.blogspot.com> **foto di Giuseppe Semenzin**



Blocco con Gabbia Mozzato



I nostri numeri con la Mozzato



Confinamento regina su favo con Bi Gabbia Cassian



I nostri numeri con il confinamento

**In alta montagna però**, soci Apimarca dicono che le regine confinate su favo hanno difficoltà a deporre, poche celle che non portano ad opercolatura. Sono pertanto tornati al blocco con gabbia Mozzato, naturalmente con tempi di blocco diversi da quelli proposti col confinamento su favo.

## 6) Cogli regina di Bruno Mozzato.

Se per qualcuno la cattura e l'inserimento della regina nella gabbietta Mozzato è un problema, viene sicuramente in aiuto il **Cogli regina** ideato dallo stesso Mozzato. Veramente geniale.

video su [http://www.youtube.com/watch?v=M6\\_iM9JeKw4](http://www.youtube.com/watch?v=M6_iM9JeKw4)

**Altri video di Apimarca o di soci Apimarca:**

**“La soluzione di De Podestà”** visualizzazioni 4822 **Il cavalletto autolivellante di sostegno alveari.**

**“L'uomo che vive con le api”** visualizzazioni 8546 di Lorenzo De Candido  
**“Antivarroa il protocollo consigliato da Apimarca”** visualizzazioni 17329 Vio Fabio  
**“Selezione e allevamento api regine”** visualizzazioni 28925 Vio Fabio  
**“La formazione di nuclei d'api”** visualizzazioni 53494 Vio Fabio

\*\*\*\*\*

## 7) Dal Ramazzini di Bologna

Sabato 26 Maggio 2012 presso il Castello di Bentivoglio, Bologna, si è svolta l'Assemblea dei Soci dell'Istituto Ramazzini.

Durante il dibattito finale, aperto a tutti i Soci presenti, è stata rivolta ai ricercatori dirigenti della ricerca una domanda specifica: *“L'uso dei neonicotinoidi in agricoltura, ritenuti dei potenziali neurotossici, accusati di essere alla base degli spopolamenti degli alveari, in quale modo potrebbero provocare effetti nocivi anche all'umanità? Esiste una conoscenza scientifica in merito del Centro di Ricerca dell'Istituto?”*

**La Direttrice del Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni Dott. ssa Fiorella Belpoggi ha risposto:**

*“Negli ultimi anni la ricorrente moria delle api ha causato forti preoccupazioni perché le api, vivendo a stretto contatto con l'ambiente naturale agricolo, rappresentano uno dei migliori indicatori per la salute ambientale. E salute dell'ambiente equivale a salute dell'uomo.*

*Il Veneto si è dimostrato particolarmente attento alle questioni ambientali e più volte i ricercatori dell'Istituto Ramazzini sono stati chiamati a riferire in molti comuni sulla nostra posizione riguardo a temi sull'ambiente e la salute, in particolare nell'area del trevigiano. Recentemente il Consorzio per la tutela del prosecco di Valdobbiadene e Conegliano ci ha invitati ad un tavolo comune con associazione degli agricoltori, associazioni ambientaliste, ARPAV, ASL di Treviso, proprio per promuovere le conoscenze e attivare misure utili non solo per i cittadini della zona, ma anche per i consumatori, e quindi essenziali per garantire la qualità del prosecco anche in termini di salubrità per l'uomo e per l'ambiente. Anche durante quell'incontro il tema della moria delle api era stato preso in considerazione come segnale di allarme ambientale.*

*Noi sappiamo che alcuni pesticidi del gruppo dei neonicotinoidi agiscono come neurotossici ed interferenti endocrini; questi due effetti di diversi contaminanti ambientali chimici di sintesi, sono fra quelli che maggiormente sfidano l'attività di ricerca oggi, perché si sa che i danni di questi agenti sulla salute dell'uomo sono gravi, ma non si sa ancora bene quale sia il meccanismo.*

*Ulteriori semplici, ma approfondite, indicazioni possono essere acquisite su:*

<http://www.mieliditalia.it/download/neonicotinoidi.pdf>

*Sono attualmente in corso presso i nostri laboratori diversi studi per identificare e comprendere il meccanismo di azione di questi composti. Abbiamo avuto un finanziamento di 150.000 dollari da un importante laboratorio americano per collaborare nello studio degli effetti di alcuni di questi composti, che agiscono anche a bassissime dosi sul sistema neuroendocrino e che quindi potrebbero agire anche su quelle parti del cervello che coordinano l'orientamento. Per quanto riguarda le api, saremmo disponibili ad eseguire uno studio specifico per valutare danni a breve e a lungo termine dei neonicotinoidi; si tratterebbe di studi sull'eventuale rischio cancerogeno, ma anche sugli effetti degenerativi di vario tipo, in particolare sul sistema nervoso.*

*Propongo quindi che se a livello della vostra associazione di apicoltori ci fosse la volontà di fare un programma su questo tema, potrebbe essere importante organizzare un incontro per verificare*

*possibilità di collaborazione, anche tenendo conto che esperienze simili si sono avute anche in Francia e USA e che da queste esperienze si potrebbero trarre importanti spunti per la ricerca”*

\*\*\*\*\*

## **8) Gli apicoltori in rivolta «Stop agli alveari nomadi»**

Corriere delle Alpi 28 agosto 2012

Gli allevatori stanziali del Feltrino chiedono ai sindaci provvedimenti di tutela «I trevigiani sfruttano il nostro nettare ma portano malattie». Produzione in calo

di Francesca Valente



CESIOMAGGIORE. Gli apicoltori non sono più disposti ad allevare condividendo. Finché gli alveari nomadi non lasceranno la provincia nel rispetto di precise delibere comunali, il produttore Mario Segat non abbasserà la voce. Apicoltore stanziale da tanti anni con una produzione media di 30 quintali di miele all'anno, ha già registrato nella sua azienda feltrina un calo produttivo annuale del 40 per cento. «La colpa è anche del clima», spiega Segat, «ma soprattutto di alcuni agenti infettivi, come la spora “nosema ceranae” e l'acaro “varroa” che già ad autunno dell'anno scorso hanno provocato una moria di api. Ma a portarli qui possono essere anche gli alveari non trattati di alcuni apicoltori nomadi, che arrivano per approfittarsi del nostro nettare». Per questo chiede, come ha già fatto Rino Cassian, presidente dell'associazione trevigiana Apimarca, «che i comuni adottino delibere precise per tutelare i produttori bellunesi». Feltre per esempio non ha un'ordinanza specifica che regolamenti il fenomeno del nomadismo, ma al contrario di altre è un'area non particolarmente nettarifera. Lo sono piuttosto i comuni della sinistra Piave, come Mel e Lentiai a cui, assieme al settore veterinario Usl 2 e al Corpo forestale dello Stato, Segat e Cassian hanno rivolto il loro appello. Il nomadismo è consentito per legge, ma entro limiti in alcuni casi dettati dal buon senso, in altri, come per Lentiai, Alano di Piave e Ponte nelle Alpi, da specifiche delibere. La firma più recente è di Amalia Serenella Bogana, sindaco di Alano che lo scorso 7 marzo ha prescritto la rimozione di tutti gli alveari nomadi dal territorio comunale entro il 15 luglio. Per Lentiai il sindaco Armando Vello si era spinto oltre, siglando il 21 marzo del 2011 una deroga in scadenza al 31 luglio. Ma Segat, presente domenica alla Festa della patata di Cesiomaggiore per proporre il suo miele, sostiene che gli apicoltori nomadi, provenienti soprattutto dalla provincia di Treviso, continuano a tenere i loro alveari nel territorio ignorando le prescrizioni dei sindaci, che peraltro pare non stiano alzando troppo la voce. Un disinteresse allarmante, che rischia di influire pesantemente non solo sulla produzione di miele e derivati, ma anche sull'agricoltura, settore imprescindibile dall'apicoltura. E dal momento che il nettare, al contrario dell'acqua, non è ancora stato iscritto nel registro dei beni comuni, gli apicoltori bellunesi stanziali si aspettano più attenzione dai loro amministratori, in una materia che se non viene trattata col giusto criterio rischia di avere pesanti conseguenze in tutto il settore primario. «Non si dovrebbe nemmeno

abusare di trattamenti fitosanitari, come quello contro i calabroni di quest'anno», conclude Segat, «tutti gli insetti hanno un ruolo in natura e noi non possiamo comprometterlo».

\*\*\*\*\*

N.d.R. Mi sta bene che gli alveari nomadi lascino il bellunese entro i termini stabiliti ma, **imputare la scarsità di produzione ai nomadisti che “si approfittano del nostro nettare” mi sembra troppo!!** Alcuni si sono già dimenticati come sono usciti gli alveari dall'inverno e quante decimazioni di alveari ci sono state anche nel feltrino.

Quanto al nettare che **“non è ancora stato iscritto nel registro dei beni comuni”** ricordo che la legge nazionale 313 del 2004 cos'ì recita:

**ART. 7.(Risorse nettariifere)** 1. Il nettare, la melata, il polline e il propoli sono risorse di un ciclo naturale di interesse pubblico.

Questa la lettera di Apimarca inviata alle Autorità a tutela degli apicoltori stanziali.

APIMARCA

Treviso 01 agosto 2012

Via Canizzano n. 104/a 31100 Treviso

Tel. 0422 370060 [apimarca@interfree.it](mailto:apimarca@interfree.it)

c.f./p.i.94099150263 <http://APIMARCA.blogspot.com>

Preg.mo Signor Sindaco di 32020 Lentiai (BL)

Spett. Settore Veterinario USL 2 32032 Feltre (BL)

Spett. Corpo Forestale dello Stato 32032 Feltre (BL)

Preg.mo Signor Comandante Carabinieri 32026 Mel (BL)

Oggetto: presenza di alveari nomadi oltre il termine stabilito..

**Segnalo la presenza nel territorio comunale di alveari nomadi oltre i termini stabiliti, che, in tal modo, pregiudicano la sopravvivenza degli alveari stanziali.**

Dalla Delibera Comune Lentiai n. 16 del 21-3-2011 “punto 4) Tutti gli alveari nomadi situati nel territorio comunale di Lentiai devono essere ritirati annualmente entro il 31 luglio”.

Termine abbondantemente sufficiente se analoga ordinanza n. 1404 del 07-03-2012 del Comune di Alano ha stabilito tale termine “punto 4) ...annualmente ENTRO il 15 luglio”.

Dalla L. R. 23/94 all'art. 7 comma 2 : “ ....**deve essere dichiarata la durata presunta di transumanza, che non deve protrarsi oltre i 10 giorni successivi il termine della fioritura di interesse. ...**” ciò per dar modo agli alveari stanziali di accumulare riserve di miele per passare l'inverno.

Dal Piano Regionale di lotta alla varroa per il 2012 dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie prot 273492 del 12 giu. 2012 : “ **Coordinamento territoriale .....il risultato degli interventi di controllo della varroa può essere vanificato dalla reinfestazione ..... è necessario limitare la presenza contemporanea di colonie trattate e di colonie non ancora trattate nell'ambito dello**

**stesso territorio. .... prevedere trattamenti contemporanei, almeno per zone omogenee.“**

Dalla L. N. n. 313 del 24 dic. 2004 che : **“ riconosce l’apicoltura attività di interesse nazionale, utile alla conservazione dell’ambiente naturale, dell’ecosistema, dell’agricoltura in generale, finalizzata a garantire l’impollinazione naturale e la biodiversità.”**

Tutte queste funzioni vengono svolte soprattutto dagli allevamenti stanziali, accuditi con amore e passione anche in areali scarsamente produttivi ed in periodi di magra. L’impollinazione dei fruttiferi primaverili è merito degli stanziali; i nomadisti vengono in giugno-luglio per la toccata e fuga!

A tutt’oggi 01 agosto 2012 (ma la stessa cosa è stata in passato, altra mia nota analoga è datata 03 agosto 2007) sono ancora presenti sul territorio comunale alveari nomadi ben oltre il termine dei 10 giorni fissati dalla legge regionale; ben oltre l’ordinanza del Sindaco di Lentiai; non è sufficiente la sanzione prevista, vanno immediatamente spostati perchè pregiudicano la sopravvivenza degli allevamenti stanziali nell’accumulo delle ultime scorte disponibili e soprattutto vanificano l’intervento antivarroa già iniziato in loco.

Si sono forse già dimenticate le perdite di alveari di questi ultimi anni, dovute proprio all’impossibilità di un trattamento contemporaneo della varroa e alla scarsità di provviste accumulate nell’ultima parte della stagione dagli alveari stanziali.

Perché tanto spreco di risorse con ordinanze e comunicazioni, quella della delibera comunale di Lentiai addirittura spedita alle singole aziende; il piano regionale inviato dalla Asl 2 alle Associazioni e, non meno importante, l’incontro avvenuto questa primavera proprio a Lentiai se poi non si da seguito alle buone intenzioni fin qui enunciate.

**Si richiede pertanto un tempestivo intervento alle Autorità preposte**, in indirizzo, e ci si riserva di quantificare il danno subito dagli apicoltori del territorio in seguito, essendo questo strettamente connesso all’evolversi della situazione.

**Per il 2013 si chiede di anticipare la ripartenza degli alveari nomadi al 15 luglio**, in analogia all’ordinanza su menzionata del Sindaco di Alano di Piave.

Sperando in un positivo riscontro, porgo distinti saluti.

Cassian Rino Presidente APIMARCA

\*\*\*\*\*

## **9) API REGINE, ECOTIPI LOCALI E ...**

In una mia recente comunicazione ho dato notizia e chiesto informazioni riguardo le affermazioni (in un incontro in Consulta Regionale per l’Apicoltura il 05-6-2012) di un rappresentante degli apicoltori veneti che lamentava i tempi lunghi per avere dal CRA-Api la certificazione delle api rientranti negli ecotipi locali della ligustica. **“Campioni di api inviati ad ottobre le analisi sono arrivate a marzo e quelle di febbraio devono ancora arrivare”**. Incredulo, in quell’incontro ho dichiarato che nel caso di Apimarca analoghe richieste vengono rapidamente soddisfatte.

Da un controllo fatto al protocollo dell'Istituto risulta "pervenuta il 19/4/2012" e "inviata il 06-6-2012"

Era mio dovere informarmi su dichiarazioni ufficiali. Chiedo venia all'Istituto CRA-Api per dichiarazioni fatte da altri.

\*\*\*\*\*

## 10) Rubò due sciami di api, condannato

[www.ilsecoloxix.it/p/italia/2012/05/18](http://www.ilsecoloxix.it/p/italia/2012/05/18)

Ruba due sciami d'api: condannato ad Udine.

Udine - Aveva «preso» due sciami con le loro **api regine**, uscite dalla propria arnia, per formare due nuovi alveari e si è ritrovato oggi condannato in Tribunale a **Udine** per furto aggravato. La sentenza di condanna a quattro mesi e 140 euro di multa è stata pronunciata oggi dal giudice monocratico Mauro Qualizza nei confronti di I... Z....., 72 anni di **Blessano** (Udine).

L'anziano si era sempre difeso, sostenendo di essere **intervenuto a spostare le api per evitare pericoli** all'incolumità delle persone che transitavano su una strada di campo vicino all'acacia dove gli insetti si erano posati. Il giudice non ha però creduto a questa ricostruzione e l'anziano dovrà risarcire anche mille euro di danni al **Consorzio apicoltori**, costituitosi parte civile dopo la denuncia sporta dal proprietario degli alveari, agronomo e consigliere del consorzio.

La denuncia aveva anche lo scopo di **dare un segnale di «rigore» contro un fenomeno sempre più frequente** che rischia di mettere in ginocchio l'apicoltura friulana, già gravata da vari problemi. Il risarcimento verrà utilizzato per svolgere attività di formazione a favore degli apicoltori.

\*\*\*\*\*

## 11) Demont avvia impianto per trattamento del miele

### Vado Ligure - Lavoro commissionato dalla Matrunita Mediterranea Srl

[www.puntosavona.it](http://www.puntosavona.it) mercoledì 27 giugno 2012

**Vado Ligure.** Demont ha completato e avviato in questi giorni a Vado Ligure un impianto automatizzato per il trattamento del miele in fusti, della capacità di 240 quintali al giorno. L'impianto è stato commissionato dalla società Matrunita Mediterranea Srl, filiale del gruppo argentino Parodi Apicoltura, operativo in Italia all'interno dell'Interporto di Vado. Demont ha messo a disposizione l'ingegneria di base e di processo per la definizione e lo sviluppo degli impianti, oltre a fornire il supporto tecnico in fase di realizzazione delle opere civili, dei montaggi e dell'avviamento. Demont ha voluto sottolineare l'ottima collaborazione intercorsa con la società TFP Meccanica di Parma, che ha consentito in particolare la realizzazione di una camera calda con annessa linea automatizzata di caricamento e svuotamento fusti, unica nel suo genere nel contesto dell'industria alimentare italiana. L'azienda, che fa capo al gruppo di Buenos Aires guidato da Diego Damian Parodi, è in attività nel

capannone ex Fiat Auto dal 2005, dove si occupa di lavorazione, distribuzione e commercio all'ingrosso e al minuto di miele ed altri prodotti relativi all'apicoltura e sericoltura, quali propoli, cera d'api, attrezzature apistiche. Matrunita Mediterranea opera anche come importatore ed esportatore, sempre nell'ambito del "business" del miele.

\*\*\*\*\*

## 12) IL MIELE GUARISCE LE FERITE E PLACA IL DOLORE

[www.benessereblog.it](http://www.benessereblog.it) 21 giu 2012

Cosa non deve mai mancare nell'armadietto dei medicinali? Il miele! Su *Benessereblog* avevamo già parlato delle sue enormi proprietà antibatteriche, confermate da uno studio pubblicato su *Microbiology*. Il miele aiuta a prevenire lo sviluppo di infezioni batteriche sulle ferite.

Ma i suoi benefici ed impieghi non si limitano all'efficacia antibatterica. Il miele accelera infatti la guarigione delle ferite, agendo in maniera dolce ma allo stesso tempo incisiva sui tessuti feriti. A conferma della validità di questo antico rimedio popolare, ci arrivano i risultati di un recente studio pubblicato sull'*International Wound Journal*.

Lo studio ha esaminato 121 pazienti per ben due anni, tutti convivevano con delle ferite aperte, difficili da rimarginare. I pazienti hanno riferito di provare meno dolore quando utilizzavano come trattamento secondario le medicazioni di Medihoney, bendaggi intrisi di miele che vengono usati sulle ulcerazioni della pelle, sulle ustioni e sulle incisioni chirurgiche per accelerare il processo di guarigione. Il 31% delle ferite si è completamente rimarginato, il 51% dei pazienti ha notato un notevole miglioramento.

Per saperne di più : <http://ijl.sagepub.com/content/5/1/40.short?rss=1&source=mfr>

Distinti saluti Cassian Rino