

## LAVORAZIONE COLLETTIVA DELLA CERA

La lavorazione collettiva della cera è un **“protocollo operativo Apimarca”**. Viene ritirata solo la cera di apicoltori ai quali è stato consegnato *Api life var, Api-bioxal, Apiguard e gabbie per il blocco e confinamento regina*. Un Tecnico Apistico, contestualmente alla consegna, preleverà un campione di cera per l'invio al laboratorio per la ricerca di acaricidi. Con esito positivo, superiore al limite collettivo dell'anno precedente la cera sarà riconsegnata all'apicoltore senza lavorazione e con l'aggravio delle spese di analisi (circa € 120,00).

Il socio deve consegnare la cera in pani ben puliti e raschiati sotto, confezionati in sacchi **non chiusi** con un cartoncino con scritto : “Apimarca, nome dell'apicoltore e peso netto”. Allegare i contenitori di cartone aperti (1 ogni 5,5 Kg).

La cera va consegnata **a Treviso lunedì 29 settembre ore 20-23 e a Santa Giustina giovedì 25 settembre ore 20-22.**

Abbiamo iniziato la lavorazione collettiva nel 2000 nell'allora gruppo Apicoltori DLF Treviso e le analisi di quell'anno del dr. Wallner dell'università di Hohenheim (Stoccarda – Germania) hanno riscontrato coumaphos mg/kg 1,5 (1.500 ppb) e fluvalinate mg/kg 5 (5.000 ppb).

Analisi recenti derivanti dalla lavorazione collettiva della cera di Apimarca

Anno	Fluvalinate ppb	Acrinatina ppb	Coumaphos ppb
2008	-	-	505
2009	< 5	< 5	< 5
2010	27	-	-
2011	27	-	-
2012	25	76	107
2013	non rilevato < 10	non rilevato < 10	non rilevato < 10

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

**LA NUTRIZIONE:** dopo i confinamenti e i blocchi di covata **si stimola la deposizione**; poi si integrano le scorte. Per stimolare la deposizione vanno nutriti per 2 settimane (300-400 grammi 2 volte la settimana), liquido (1 litro acqua + 1 Kg zucchero + 2 grammi acido citrico per Kg zucchero) + 0,4 % di polline (raccolto da alveari propri senza sintomi di covata calcificata o altre malattie) o farine proteiche vegetali.

**Dopo lo stimolo, con 3-4 favi di covata opercolata, vanno integrate le scorte** (1-1,5 litri alla sera), denso (1 litro acqua + 1,4 Kg zucchero + 2 grammi acido citrico per Kg di zucchero) ed in breve tempo, quasi ad avere un intasamento del nido ed un blocco di covata!!

Le soluzioni zuccherine addizionate di acido citrico vanno fatte qualche ora prima della somministrazione per dar modo all'acido di invertire il saccarosio; cioè somministrare di sera con soluzione limpida.

**Per fine settembre deve essere terminata la nutrizione liquida.**

**Api Herb** : è un altro **“protocollo operativo Apimarca”** un integratore alimentare utile anche contro il nosema: utilizza Api Herb **3 volte a 7 gg. in soluzione zuccherina gocciolato sulle api e sui favi durante le visite di agosto e settembre.**

➡ **Prenota Api Herb e Candito entro il 20 agosto per consegne a settembre.**

**IN BIBLIOTECA** la ricerca dello IZS LT su blocchi di covata e confinamento su favo (Mozzato, Pittueo e Cassian).

Treviso, li 24 luglio 2014

Treviso, Via Canizzano n. 104/a

Il Presidente Cassian Rino



# APIMARCA

Via Canizzano n. 104/a 31100 Treviso  
Tel 3402791786 [apimarca@interfree.it](mailto:apimarca@interfree.it)  
<http://APIMARCA.blogspot.com>  
p.i./c.f. 94099150263

## NOTIZIARIO AGO. 2014

Finanziato ai sensi del  
Reg. CE 1234/2007  
Programma 2013-2014



Ministero Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali



APIMARCA 10 ANNI DI ATTIVITA'	ASSISTENZA TECNICA IN FORMA AGGREGATA
LA FORMAZIONE AUTUNNALE	LA LAVORAZIONE COLLETTIVA DELLA CERA
VIAGGIO A LAZISE	LA NUTRIZIONE DEGLI ALVEARI



## APIMARCA

2004-2014 10° anno di attività

Oggi 16 agosto 2004 all'Agenzia delle Entrate Ufficio di Treviso

Propongono il seguente Statuto i signori :

Presidente Cassian Rino - C.F. CSSRNI54B07L407V - residente in Via Canizzano , 104/a Treviso  
Vicepresidente Crosato Sante - C.F. CRSSNT60S05H523E - residente in via Nuova 37, Roncade  
Tesoriere Durigon Elia - C.F.DRGLEI37E24G229F - residente in Via A. Volta 21, Paese  
Segretario Vio Fabio - C.F. VIOFBA47C18L736R - residente in Via S. Bernardino 8, Morgano  
Consigliere Zamuner Fernando-C.F.ZMNFNN47T04H781T-residente Via Livello 11/3, Ponzano V.

APIMARCA Associazione Apicoltori Treviso

STATUTO

Art. 1 - Ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n.228 e dei conseguenti Decreti applicativi è costituita in Treviso Via Canizzano n. 104/a una Associazione tra apicoltori denominata “APIMARCA”, in seguito chiamata Associazione.

.....

## LA FORMAZIONE AUTUNNALE

**CORSO DI AGGIORNAMENTO** realizzato dai Tecnici Apistici Apimarca  
**Sede Treviso Via Canizzano 104/a. Iscrizione gratuita con obbligo di frequenza e puntualità.**

Programma in via di definizione (il 1° lunedì del mese ore 20-23)

Argomenti: Biologia dell'ape e vita sociale dell'alveare; Materiale apistico; Allestimento apiario e controllo degli alveari in sviluppo; Prodotti dell'alveare; Malattie delle api adulte e malattie della covata.

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

## CORSO: ASPETTI TECNICI, ECONOMICI E COMMERCIALI DELLA PRODUZIONE DELLA PAPPÀ REALE a cura del COPAIT Relatore: Bruno Pasini

**Sede Treviso Via Canizzano 104/a. Iscrizione obbligatoria**

**Date: venerdì 14 novembre (ore 14-19 e 20-23) e sabato 15 novembre (ore 9-13 e 14-18).**

Argomenti trattati:

- Storia della Pappa Reale in Italia, Europa, Asia e nel mondo
- Caratteristiche fisiche e organolettiche
- Composizione chimica
- Proprietà ed usi
- Conservazione e confezionamento
- Valori nutrizionali
- Aspetti produttivi e commerciali
- Chi è il Copait - come, quando e perché
- Dati statistici, produzione e consumi
- Aspetti normativi
- Cenni sulla produzione biologica
- Aspetti tecnici
- Metodi di produzione amatoriale
- Metodi di produzione intensiva, in orizzontale e verticale
- Cenni sulla selezione delle Regine
- Requisiti per la produzione professionale di Pappa Reale
- Attrezzature necessarie
- Descrizioni delle operazioni in apiario ed in laboratorio
- Considerazione sui metodi di produzione
- Profilassi veterinaria per la Varroa
- Aspetti economici
- Dimensionamento del processo produttivo
- Costi fissi, costi variabili e costi ammortizzabili
- Impiego delle ore di lavoro
- Risultati produttivi
- Determinazione dei risultati economici
- Produzione Pappa Reale, per il consumo finale.

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

## CORSO: PPL Piccole Produzioni Locali D.G.R n. 1526 del 31 luglio 2012

**Iscrizione obbligatoria. Il Corso inizierà al raggiungimento di 25 iscrizioni**

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

**L'Apicoltore-imprenditore agricolo** per poter vendere i propri prodotti deve disporre di locali di lavorazione con requisiti igienico-sanitari e di aver frequentato un percorso formativo di 15 ore (entro 15 mesi dall'inizio dell'attività) con i seguenti argomenti:

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:

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.

## VIAGGIO DI STUDIO A LAZISE

Mostra mercato attrezzature apistiche, prodotti dell'alveare, convegni e concorsi miele

### Domenica 5 ottobre 2014

Programma : ore 6.05 Ai tre scaini a Croce di Musile di Piave  
ore 6.15 Roncade (sulla Treviso-Mare) Ristorante Xchè con parcheggio al Vega  
ore 6.30 Treviso via Canizzano n. 104/a  
ore 6.50 Treviso loc. Stiore lato Mercato Ortofrutticolo ←  
ore 7.00 Paese Mobilificio Morao  
ore 7.10 Istrana fermata La Marca  
ore 7.20 Castelfranco Ristorante Barbesin Rientro in serata.

## ASSISTENZA TECNICA IN FORMA AGGREGATA

**TREVISO** Via Canizzano n. 104/a sede APIMARCA (ogni 1° lunedì del mese)

**Lunedì 04 agosto, 01 settembre e 06 ottobre** ore 20.30 – 23.00 con Tecnici Apistici Apimarca

**SANTA GIUSTINA (BL)** c/o sala riunioni Piscine Comunali (ogni 1° giovedì del mese)

**Giovedì 07 agosto, 04 settembre e 02 ottobre** ore 20.30 – 23.00 con Tecnici Apistici Apimarca

**VALLE DI CADORE** c/o Sala Consiliare Piazza I° gennaio 1819 (ogni 2° mercoledì del mese)

**Mercoledì 13 agosto, 10 settembre e 8 ottobre** ore 20.30 – 22.30. ([depodesta.l@libero.it](mailto:depodesta.l@libero.it))

**PADERNO di PONZANO** c/o scuole vecchie Via Sant'Andrà (ogni 1° venerdì del mese ore 20.30)

Aggiornamento sui lavori mensili in apiario e magazzino. ([antoniozottarel@libero.it](mailto:antoniozottarel@libero.it))

**PONTE NELLE ALPI (BL)** c/o Sala T. Merlin Biblioteca Civica (ogni 3° lunedì del mese)

**Lunedì 18 agosto, 15 settembre, 20 ottobre.** ([api@biodolomiti.it](mailto:api@biodolomiti.it)) ore 20.30-22.30

altri incontri sul territorio:

**CASTELFRANCO** Incontri teorici: Centro Culturale- via Larga n.1- Campigo ([nardidino@libero.it](mailto:nardidino@libero.it))

Incontri pratici: Apiario Scuola - via Lovara (vicino Protezione Civile e C.R.I)

**Martedì 02 settembre teoria e 21 settembre pratica:** Controlli sanitari, riduzione dei nidi e come alimentare.

**Martedì 07 ottobre teoria e 19 ottobre pratica:** preparazione per l'inverno, invasettamento del miele.

## L'INTERVENTO ESTIVO ANTIVARROA

**APIMARCA** ha anticipato il 50% del contributo spettante e ha fornito gratuitamente il Registro dei Trattamenti previsto dal Dlgs 193/2006 nella nuova versione fornitaci dalla Regione. **E' stata accolta la richiesta di Apimarca di escludere dall'obbligo della tenuta del registro dei farmaci** ai sensi dell'articolo 65 del D.L.vo 193/2006 **gli apicoltori in autoconsumo**, in cui vengono curati, allevati e custoditi animali non professionalmente.

### Questi i prodotti utilizzati:

- n. 1193 Api life var pagate dal socio € 0,83 la confezione di 2 tavolette, ci vogliono 2 confezioni per alveare;
- n. 252 Api-Bioxal busta da 35 g pagate dal socio € 4,20 (vale per 10 alveari con 10 favi di api);
- n. 11 Api-Bioxal busta da 175 g pagate dal socio € 18,60 (vale per 50 alveari con 10 favi);
- n. 6 Api-Bioxal busta 350 g pagate dal socio € 29,40 (vale per 100 alveari con 10 favi).
- N. 125 Apiguard pagate dal socio € 1,10 la confezione.

Hanno aderito **197 apicoltori** per **3540 alveari** dichiarati ma, il prodotto distribuito vale per 4270 alveari; anche chi ha solo 2 alveari è stata distribuita una bustina di medicinale valevole per 10 alveari).

Soci Apimarca all'ultimo censimento **n. 386, alveari censiti n. 5393**



