

A filò a parlar de Ave e de Miel

NOVEMBRE 2025

CFP Centro di inFormazione Professionale
Strada di Canizzano 104/B 31100 Treviso (TV)

a cura di Cassian Rino Tecnico Apistico Regione Veneto

APICULTORI

Treviso e dintorni

Ritrovo presso la sala didattica

mail cassian54@libero.it

WhatsApp cell 3402791786

Facebook Rino Cassian



AZIENDA AGRICOLA
APICOLTURA CASSIAN

Con l'entrata in vigore del nuovo Regolamento Generale per la Protezione dei Dati (GDPR) (Regolamento UE 2016/679), in accordo con le nuove disposizioni, siamo autorizzati ad utilizzare i Vostri dati personali (solamente il Vostro indirizzo e-mail) previa vostra autorizzazione.

Se desiderate ancora ricevere questa newsletter, non è richiesta alcuna azione da parte Vostra. Non facendo nulla, ci autorizzate a continuare a mandare le nostre *informative* al Vostro indirizzo e-mail.

Ci fa piacere sottolineare che i Vostri dati in nostro possesso (solamente l'indirizzo e-mail) sono utilizzati esclusivamente per l'invio delle nostre *informative* concernenti la nostra attività, e non sono in nessun caso e per nessun motivo divulgati a terzi.

Se preferite non ricevere più le nostre *informative-News*, potete comunicarcelo per e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica: cassian54@libero.it, diversamente ci legittimate a proseguire nel servizio.

Le News "*a filò a parlar de Ave e de Miel*" sono una raccolta di notizie e informazioni che riguardano l'apicoltura in molte delle sue sfaccettature che Voi iscritti di volta in volta mi inviate e anche frutto della mia quarantennale esperienza nell'associazionismo apistico e molto di più nella pratica apistica.

Grazie Cassian Rino



25 NOVEMBRE

**Giornata internazionale
CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE**

*Non solo il 25 novembre ma
....tutti i giorni dell'anno*

Sommario

- 1) APICULTORI A TREVISO-CANIZZANO: GLI INCONTRI MENSILI
Resoconto dell'intervento del dr. Visentin del 6 ottobre su Pulizia e disinfezione del materiale
- 2) **TREVISO-CANIZZANO: LUNEDI' 3 NOVEMBRE**
ANTIVARROA AUTUNNO-INVERNALE
CI FARA' VISITA RICCARDO BARBISAN GIA' CONSIGLIERE REGIONALE
- 3) IN APIARIO: I CONSUMI INVERNALI da una relazione del dr. Pierantonio Belletti
- 4) REGIONE VENETO: NUTRAPI 2025
- 5) **REGIONE VENETO BANDO SRA-ACA 18 NON ATTIVATO**
Bruxelles ha emanato la direttiva, ma l'applicazione è di competenza regionale
- 6) **CORSO OBBLIGATORIO PER I GLI APICOLTORI ORDINARI > 10 ALVEARI**
CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO DA IZS LT
CORSO DI FORMAZIONE CON IZS VE
CORSO DI FORMAZIONE CON CIA TREVISO
- 7) **RICERCA: LE API E L'ACIDO OSSALICO di Daniele Besomi**
- 8) IL PANE DELLE API di Franc Sivic
- 9) BDN APICOLTURA: MODIFICHE E DEROGHE
- 10) PESTICIDI
- 11) PROROGATO PER ALTRI DUE ANNI IL MANUALE DI BUONE PRATICHE DI IGIENE
- 12) COME FUNZIONANO I CONTRIBUTI PER LA NUTRIZIONE DI SOCCORSO
- 13) VERONA SEQUESTRO FALSO MIELE BIO. LA REPLICA DELL'AZIENDA
- 14) AMBROSOLI MIELE RITIRATO PER PRESENZA ANTIMICROBICI
- 15) AMBROSOLI: RITIRATO MIELE ALLA CANNELLA E ZENZERO
- 16) POLLINE RITIRATO DAL MINISTERO
- 18) RIPARTE LA DITTA LEGA
- 19) MUTINELLI NEL COMITATO NAZIONALE CNPA
- 20) MONTELLO: INIZIA LA RIQUALIFICAZIONE



31 Ottobre Halloween: dolcetto o scherzetto

1) APICULTORI A TREVISO-CANIZZANO: GLI INCONTRI MENSILI

Proseguono gli incontri a Treviso-Canizzano il **1° LUNEDÌ DEL MESE ore 20-22**

LUNEDÌ 3 NOVEMBRE 2025 ANTIVARROA INVERNALE

LUNEDÌ 1 DICEMBRE 2025 PROIEZIONE DEI MIEI
VIDEO APISTICI PUBBLICATI SU FACEBOOK NEL 2025



Lunedì 06 OTTOBRE il dr. Visentin Mario titolare di Inchital Breve resoconto:
**PRODOTTI PER APICOLTURA PER TRATTAMENTI DI PULIZIA E
DISINFEZIONE DELLE ATTREZZATURE**
Modalità d'uso e dosaggi consigliati:

TALCO INODORE: Da usare sul fondo dell'arnia; blocca la varroa caduta e ne facilita la conta. Il talco essendo una polvere molto sottile soffoca la varroa che cade aumentando così la resa del trattamento.

OLIO VASELINA: In alternativa al talco si può usare anche l'olio di vaselina distribuendo uniformemente pochi millilitri sulla superficie del vassoio in lamiera posizionato sul fondo dell'arnia.

ACIDO CITRICO: Da usare nella soluzione zuccherina 2-3 grammi di acido citrico per litro di sciroppo destinato all'alimentazione. Favorisce l'inversione del saccarosio in zuccheri semplici ed è utile per l'intestino dell'ape.

ACIDO ACETICO 80%: L'Acido acetico soluzione all'80% viene utilizzato per evitare la proliferazione delle tarme durante la conservazione della cera e per trattamenti di disinfezione di favi impilati. A questo scopo si utilizzano per ogni litro di volume del contenitore utilizzato, 2 ml di acido acetico fatto assorbire da spugnette equamente distribuite in altezza.

OXISAN BEE: Polvere igienizzante, donatore di ossigeno attivo con sviluppo di **acido peracetico**. Oxisan Bee è un detergente igienizzante ad azione ossidante per trattamenti di pulizia delle arnie, favi e materiale apistico, di strumentazioni in acciaio inox, vetro o materiale plastico. Deterge e discioglie le sostanze organiche ed inorganiche garantendo la massima igiene grazie allo sviluppo di ossigeno ed acido peracetico anche a temperatura ambiente.

Modalità d'uso: Diluito in acqua al 2 % (20 grammi per ogni litro d'acqua). Agitare per 2-3 minuti finché buona parte della polvere si è sciolta. Attendere il tempo di attivazione indicato (10 minuti per 5 grammi; 30 minuti per 20 grammi). Tempo di contatto da 10 a 20 min. L'acido peracetico è disponibile anche liquido in soluzione acquosa al 5% ma è più corrosivo e fortemente ossidante. Si contraddistingue per il forte odore di aceto.

ACIDO SOLFORICO PURISSIMO PER ANALISI: Soluzione ad alta purezza priva di metalli pesanti da usare per la purificazione della cera d'api.

CALCIO IPOCLORITO 73%: E' una sostanza in polvere con il 70 % di cloro attivo per la disinfezione delle arnie in alternativa al sodio ipoclorito. Si scioglie rapidamente in acqua in ragione

di 30 grammi in 10 litri. La soluzione così ottenuta si usa per immersione totale delle arnie per un tempo di almeno 15-20 minuti. Il vantaggi rispetto all'uso della candeggina sono:

- 1) l'attività igienizzante della soluzione finale permane per molto più tempo.
- 2) la soluzione è meno aggressiva per i materiali in particolari sulla lamiera zincata.

SODIO IPOCLORITO 15%: Usato per la igiene delle arnie, immergere completamente per almeno 15 minuti l'arnia in una vaschetta di plastica contenente una soluzione acquosa di Ipoclorito alla concentrazione dell'1 % corrispondente a circa 15 mg/litro (equivalente a circa 15 p.p.m. di cloro attivo). Il sodio ipoclorito è sensibile alle radiazioni solari pertanto la soluzione va conservata lontano dalla luce diretta e in luogo fresco. La soluzione diluita utilizzata più volte, va rinnovata con nuovo ipoclorito fresco. Se si desidera che la soluzione sia più aggressiva per svolgere anche una azione disincrostante di rimozione a fondo delle tracce di resina di propoli o altro, aumentare la dose fino al 5 % (1 litro di ipoclorito in 20 litri d'acqua).

SODA CAUSTICA Prodotta in micro-perle e confezionata in sacchetti da 1 e 5 kg.

IDROSSIDO DI SODIO Può essere usata sciolta in acqua dal 6 al 10 % alla temperatura di 70 °C per 15-20 minuti di immersione per trattamenti energici di disinfezione delle arnie (specie in caso di contaminazione da Peste americana poiché è efficace anche nei confronti delle spore), e per facilitare il distacco di residui di cera o altra sporcizia. La soda caustica ha un buon effetto sverniciante sulla superficie del legno trattato. Non superare i tempi di contatto altrimenti il legno si rovina e diventa spugnoso. Può essere usata in soluzione acquosa insieme all'ipoclorito di sodio per ottenere un effetto più forte e quindi una disinfezione ottimale.

ACQUA OSSIGENATA 40 vlm: Viene usata per trattamenti di disinfezione delle arnie. **11 % in soluzione** In presenza di muffe oppure in alternativa al trattamento con cloro per la disinfezione di attrezzature in genere. E' meno corrosiva ma più costosa.

Vantaggio: non lascia nessun residuo dopo l'utilizzo.

TIMOLO ACIDO OSSALICO ACIDO FORMICO

MENTA PIPERITA OLIO ESSENZIALE: Utilizzato per ridurre l'aggressività dell'ape, da utilizzare durante gli interventi di manutenzione dell'alveare. Diluire 10-15 gocce di olio in 1 litro di acqua e nebulizzare.

PER IL LABORATORIO

DETERGENTE DML: Detergente sgrassante liquido alcalino concentrato per la pulizia a fondo di pavimenti, pareti ed attrezzature in genere. Da usare diluito in acqua al 5 % (50 ml per litro d'acqua). Nebulizzare la soluzione sulle superfici da pulire, lasciare agire per 10-15 minuti e poi risciacquare con cura. (**vedi scheda tecnica**)

GERMICINA AC: Presidio medico chirurgico Disinfettante liquido concentrato per superfici dure ad azione **battericida, fungicida, virucida (virus con involucro)** a base di Benzalconio cloruro (BAC) per superfici, pavimenti ed attrezzature in genere in ambiente HACCP.

GERMICINA AC è adatto per la disinfezione di superfici dure nel settore alimenti e bevande e altre applicazioni legate all'alimentazione. È inoltre idoneo per la disinfezione delle strutture istituzionali critiche come aziende sanitarie, scuole, uffici, impianti sportivi e aree industriali. Al fine di ottenere l'effetto desiderato sulle superfici, si consiglia di applicare il disinfettante dopo aver effettuato un processo di pulitura. Data l'incompatibilità dei sali di ammonio quaternari con altri detergenti, eliminare accuratamente con acqua il detergente utilizzato prima di disinfettare le superfici con **GERMICINA AC**, (per le modalità d'uso consultare la **scheda tecnica**).

GERMICINA 23: Presidio medico chirurgico Disinfettante liquido concentrato in soluzione idroalcolica per superfici dure ad azione **battericida, fungicida, virucida (virus con involucro)** a base di Didecil-dimetil ammonio cloruro (DDAC) per superfici, pavimenti ed attrezzature in genere in ambiente HACCP.

GERMICINA 23 è adatto per la disinfezione di superfici dure nel settore alimenti e bevande e altre applicazioni legate all'alimentazione. È inoltre idoneo per la disinfezione delle strutture istituzionali critiche come aziende sanitarie (ad esempio ospedali, scuole, uffici, impianti sportivi e aree industriali). Al fine di ottenere l'effetto desiderato sulle superfici, si consiglia di applicare il disinfettante dopo aver effettuato un processo di pulitura. Data l'incompatibilità dei sali di ammonio quaternari con altri detergenti, eliminare accuratamente con acqua il detergente utilizzato prima di disinfettare le superfici con **GERMICINA 23**, (per le modalità d'uso consultare la **scheda tecnica**).

ALCOOL BIANCO: Alcool etilico denaturato con alcool isopropilico. Soluzione priva d'acqua ideale per la rimozione dei residui di propoli dalle superfici di lavoro. Utilizzare tal quale. **NON IDONEO A SCOPI ALIMENTARI.** Prima dell'utilizzo leggere con attenzione le indicazioni di pericolo ed i consigli di prudenza riportati nella scheda di sicurezza del prodotto.

BIOCLOR: Disinfettante battericida a base di cloro in compresse effervescenti. Il principio attivo di BIOCLOR® (Sodio dicloroisocianurato) libera in soluzione acquosa acido ipocloroso producendo una riduzione del numero di batteri. E' più stabile nel tempo, sicuro nell'impiego e semplice nel dosaggio. **BIOCLOR®** compresse deve essere disciolto in acqua. La concentrazione ottimale d'impiego corrisponde a 250 ppm di cloro, corrispondente per ogni grammo di prodotto ad una dissoluzione in 1 litro di acqua. Preparare la soluzione da utilizzare aggiungendo al volume scelto di acqua il corrispondente numero di compresse. A soluzione terminata assicurare un contatto di almeno 5 minuti tra la soluzione e le superfici, attrezzature, utensili, recipienti, serbatoi, tubazioni, suppellettili da trattare.

Indicazioni: 1 compressa da 3 grammi ogni 3 litri d'acqua

LAVAMANI D: Sapone liquido con antibatterico senza profumo per la pulizia delle mani a base di Clorexidina digluconato e Benzalconio cloruro. Consigliato in tutti quei settori in cui è indispensabile mantenere un elevato livello di igiene ed è particolarmente importante il controllo della carica batterica.

CONFEZIONI : Prodotti liquidi in bottiglie da 1.000 ml, taniche da 5 e 10 litri.

Prodotti in polvere in sacchetti da 1 kg, 5 kg, 10 kg o 25 kg.

Informazioni tecniche redatte da Dott. Chim. Mario Visentin

Prodotti confezionati presso i nostri laboratori: **Via Fontane, 71- 31020 -FONTANE DI VILLORBA (TV) Tel. 0422 – 30.13.98 cell. 329-21.73.767**

www.inchital.com e-mail: produzione@inchital.it

Sede Fiscale e Stabilimento: Via Fontane, 71 31020 FONTANE DI VILLORBA (TV) IT Tel 0422 – 30.13.98 e-mail: info@inchital.com R.E.A.: Treviso n° 267740 RI TV-CF-P.IVA:03386150266

Pec: inchital@pec.it INDUSTRIE CHIMICHE ITALIANE **INCHITAL S.A.S. di Visentin Dr. Mario &C.**

OFFICINA DI PRODUZIONE PMC / 211 AUTORIZZATA DAL MINISTERO DELLA SALUTE

2) APICULTORI A TREVISO-CANIZZANO:

Lunedì 3 novembre ore 20

CI FARA' VISITA RICCARDO BARBISAN GIA' CONSIGLIERE REGIONE VENETO

In passate legislature ha fatto approvare modifiche alla L.R. 23/94, modifiche che hanno semplificato il nomadismo in Veneto. E' candidato alle prossime elezioni regionali. Unico residente nel territorio comunale di Treviso.

L'INVERNAMENTO

Dopo la prima brinata con tutto l'occorrente a portata di mano (diaframmi, disinfettati e materiale isolante) si interviene velocemente. Si sposta il diaframma a stringere le api ai soli favi occupati con l'avvertenza di posizionarle in corrispondenza del foro di nutrizione (magari stringendole al centro tra due diaframmi). Sopra al coprifavo io posiziono materiale isolante (maglioni, vecchie coperte e piumini, sacchi di iuta ecc). Sopra le lamiere ben legate a protezione dei venti invernali. Le Api temono l'umido, non il freddo. Tagliare l'erba sotto agli alveari.

ANTIVARROA AUTUNNO-INVERNALE

APIBIOXAL

IN APIARIO IN MODALITA' GOCCIOLATO: Intervenire un'unica volta, in assenza totale di covata, con temperatura superiore a 10° C e possibilmente in presenza di volo delle api, nelle ore antimeridiane per dar modo alle api di asciugarsi.

Modalità di utilizzo : una confezione di **Api-Bioxal** da 35 grammi sciolta in 500 ml di sciroppo zuccherino 1:1 E' possibile ottenere la stessa quantità di sciroppo mischiando 308 ml di acqua con 308 grammi di zucchero e aggiungere 1 busta di **Api-Bioxal** da 35 grammi. Somministrare la soluzione per gocciolamento con una siringa graduata in ragione di **5 cc per favo occupato dalle api**. Evitare i sovradosaggi soprattutto gocciolato.

IN APIARIO IN MODALITA' SUBLIMATO: E' autorizzato anche per sublimazione previa protezioni idonee; in questo caso la sublimazione può essere ripetuta.

3) I CONSUMI INVERNALI

Da una presentazione del dr. Pierantonio Belletti

Consumo di "riserve" di miele,
in mancanza di apporto esterno di nettare

Condizioni normali

Novembre 1,5 - 2 kg
Dicembre 1.5 - 2 kg
Gennaio 2-2.5 kg
Febbraio 3 Kg

Foto Mauro Dagaro – Collina di Forni Avoltri



Condizioni difficili/anomale

Novembre 3 Kg
Dicembre 3 Kg
Gennaio 3/4 Kg
Febbraio 3/4 Kg

Introduzione di pani di candito



Il candito va posto
direttamente sopra i favi a
diretto contatto con il
glomere



Introduzione di pani di candito

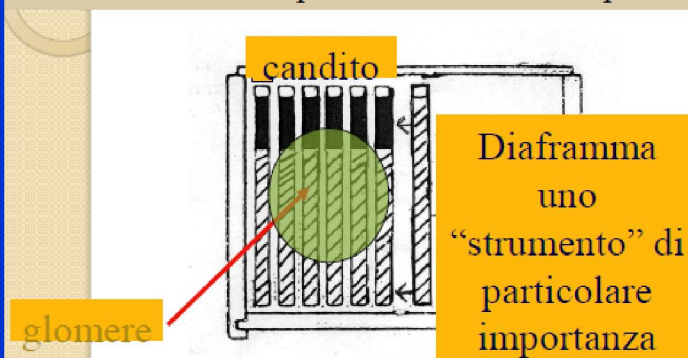
Per migliorare la distribuzione del glomere nell'alveare è opportuno porre dei diaframmi (restringimento degli alveari)

Il polistirolo permette un ottimo isolamento termico



Introduzione di pani di candito, una operazione semplice ma efficace se la famiglia è ristretta

Quanto importante il restringimento? Fondamentale per un corretto svernamento e una ripresa ottimale della deposizione di uova



Il restringimento ha lo scopo di far coprire alle api tutti i favi a disposizione

4) REGIONE VENETO: NUTRAPI 2025



Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto
in versione Telematica

Deliberazione della Giunta Regionale Bur n. 52 del 22 aprile 2025

Deliberazione della Giunta Regionale n. 394 del 15 aprile 2025

Approvazione del progetto: **"Alimentazione di fine stagione, qualità e ricadute sull'alveare (NUTRIAPI2025)"** e dello schema di accordo di collaborazione tra la Regione del Veneto e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per lo svolgimento dello stesso, ai sensi dell'art. 15 della L. n. 241/1990. Legge regionale 18 aprile 1994, n. 23 "Norme per la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'apicoltura"

.....Per la realizzazione del progetto "Alimentazione di fine stagione, qualità e ricadute sull'alveare (NUTRIAPI2025)", **il costo complessivo è pari ad euro 55.000,00, di cui euro 50.000,00 a carico della Regione del Veneto, trovando copertura nel capitolo di spesa 12014 "Iniziative di tutela, sviluppo e valorizzazione dell'apicoltura (L.R. 18 aprile 1994, n. 23)" del bilancio di previsione 2025-2027, quale ristoro di parte delle spese sostenute** LA GIUNTA REGIONALE delibera di approvare di pubblicare il presente atto nel BUR (seguono allegati) [Dgr_394_25_AllegatoA_554044.pdf](#)
[Dgr_394_25_AllegatoB_554044.pdf](#)

Alle Associazioni il compito di distribuire gratuitamente il nutrimento agli apicoltori

5) REGIONE VENETO: Bando Intervento SRA 18, **ACA 18**, impegni in apicoltura

Norma non applicata in Veneto

**Mancano circa 1 milione di euro all'anno per i 5 anni
Bruxelles non c'entra, ha emanato la direttiva ma,
l'applicazione è di competenza regionale.**

**ACA 18 è stato attivato da Abruzzo, Basilicata, Campania,
Emilia Romagna, Liguria, Toscana, Sardegna e Sicilia.**

Manca anche la PAC in Apicoltura

6) CORSO OBBLIGATORIO PER I GLI APICOLTORI ORDINARI > 10 ALVEARI

MINISTERO DELLA SALUTE DECRETO 6 settembre 2023

Definizione delle modalita' di erogazione dei programmi formativi in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per gli operatori ed i professionisti degli animali, in conformita' alle prescrizioni contenute in materia di formazione nell'articolo 11 del regolamento (UE) 2016/429. (23A05686) (GU Serie Generale n.243 del 17-10-2023)

Decreta:

Art. 1

Oggetto, finalita'e ambito di applicazione

1. Il presente decreto e' adottato in attuazione dell'art. 24, comma 1, del decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 134 e dell'art. 10, comma 2, del decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 136 e definisce i contenuti e le modalita' di erogazione dei programmi formativi finalizzati ad assicurare che gli operatori, i trasportatori ed i professionisti degli animali come definiti all'art. 4, numeri 24), 25), 26) del regolamento (UE) 2016/429 (da ora regolamento), acquisiscano e mantengano le conoscenze in materia di sanita' animale di cui all'art. 11 del regolamento.

2. Il presente decreto si applica:

a) agli operatori ed ai trasportatori i cui stabilimenti o attivita' sono soggetti all'obbligo di identificazione e registrazione nel Sistema I&R di cui all'art. 2, comma 1, lettera a) del decreto legislativo n. 134 del 2022;

b) ai professionisti degli animali che si occupano di animali identificati e registrati ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettere b) e c) del decreto legislativo n. 134 del 2022 presso stabilimenti registrati o riconosciuti in BDN.

3. Per le finalita' del presente decreto si applicano le definizioni del regolamento e quelle di cui al decreto legislativo n. 134 del 2022 nonche' le indicazioni contenute nel decreto del Ministro della salute del 7 marzo 2023, citato in premessa, concernente l'adozione del manuale operativo del sistema di identificazione e registrazione (sistema I&R) degli stabilimenti, degli operatori e degli animali.

Allegato 1

Contenuti del programma formativo per operatori differenziato per specie o gruppo specie di animali detenuti.

Durata minima del corso: diciotto ore complessive articolate in tre moduli.

Gruppi /specie: animali di apicoltura;

1° Modulo - 8 ore Salute degli animali.

Quadro normativo generale in materia di sanità animale (principale normativa eurounionale e nazionale di riferimento). Cenni alle principali malattie animali. Aspetti inerenti alle interazioni tra salute animale, salute umana, alimentazione animale, benessere animale e ambiente. Attività di sorveglianza effettuata dagli operatori e dai professionisti degli animali al fine di una precoce rilevazione delle principali malattie animali; visite di sanità animale del veterinario responsabile. Obblighi degli operatori in caso di sospetto di malattia. Collaborazione con le autorità competenti nelle attività di sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie.

2° Modulo - 4 ore Sistema I&R Identificazione e registrazione.

Descrizione e alimentazione della BDN da parte degli operatori e loro delegati. Registrazione e riconoscimento degli operatori e degli stabilimenti-aggiornamento delle informazioni delle attività registrate e riconosciute. Tracciabilità di bovini, equini, ovini, caprini, suini, cervidi e camelidi. Gestione del sistema I&R di altre specie. Documento di accompagnamento informatizzato e registrazione delle movimentazioni in BDN, con le limitazioni previste in casi di sospetto/conferma di focolaio di malattie. Registrazione delle morti in stabilimento, incluse le morie di api, e delle macellazioni al macello.

3° Modulo - 6 ore Misure di biosicurezza, altri aspetti gestionali e flussi informativi.

Misure di biosicurezza: aspetti strutturali e gestionali. Elementi chiave per definire un sistema di biosicurezza adeguato. Ruolo del veterinario aziendale/incaricato Raccolta ed inserimento delle informazioni in Classy Farm e negli altri sistemi informativi. Uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari Elementi di Antimicrobico resistenza.

* La durata oraria del corso è ridotta del 30% per ogni modulo per gli operatori di stabilimenti che al 31 dicembre dell'anno precedente a quello di riferimento hanno in BDN la seguente capacità strutturale, esclusi gli allevamenti familiari:

Capacità strutturale in BDN Apicoltura fino a 19 alveari

Qualora, al 31 dicembre dell'anno precedente, non sia stata registrata in BDN la capacità strutturale la riduzione oraria non è applicabile.

Apicoltori soggetti all'obbligo

Sono tenuti a seguire il percorso formativo tutti i possessori di un codice allevamento registrato in BDN come **ordinario**.

Apicoltori esonerati dall'obbligo

Sono esonerati coloro che risultano registrati in BDN come "familiari", per i quali l'obbligo non si applica. Per quest'ultimi il Decreto prevede l'onere a carico delle regioni di organizzare eventi formativi a partecipazione volontaria (eventuali notizie a riguardo verranno fornite successivamente).

IZS LT organizza il corso di formazione.**Modalità d'iscrizione:**

Il corso è gratuito.

Iscrizione tramite portale della formazione all'indirizzo <https://formazione.izslt.it>

Termine iscrizioni: 31 dicembre 2025

Materiale didattico: Il materiale didattico verrà messo a disposizione in piattaforma FAD

IZS VE organizza il corso di formazione.

<https://www.izsvenezie.it>

CIA TREVISO organizza il corso di formazione.

CIA AGRICOLTORI ITALIANI, VIA NOALESE 75, TREVISO, 31100 TV IT

www.ciatreviso.it 0422260118 TREVISO

7) RICERCA: LE API E L'ACIDO OSSALICO

di Daniele Besomi

L'acido ossalico è una molecola attiva molto efficace contro la Varroa, se applicato in assenza di covata e con sufficiente umidità nell'arnia.

Non ha ancora ingenerato resistenze, non lascia residui nel miele e, a specifiche modalità operative, è ben tollerato dalle api. Queste caratteristiche (l'ultima, in particolare) sono però talvolta interpretate come un'implicita licenza ad applicare l'acido ossalico con eccessiva generosità: trattamenti ripetuti di routine per abbattere fino all'ultimo acaro, o effettuati in presenza di covata pensando che è meglio eliminare pochi acari che non lasciarli tra le api. 'Ben tollerato a certe condizioni' non è però un sinonimo di 'innocuo', e il fatto che non si siano ancora riscontrate delle resistenze all'acido da parte della Varroa non significa che non ne possano nascere. In questo scritto vorrei presentare un argomento aggiuntivo a favore

di un uso prudente dell'acido ossalico, non di una rinuncia, perché attualmente l'ossalico rimane il mezzo dimostratamente più efficace di lotta alla Varroa, ma di un uso commisurato all'effetto che è necessario ottenere.

La conclusione che l'acido ossalico è ben tollerato dalle api si basa sulla consistenza numerica delle colonie prima e dopo il trattamento, a confronto con colonie di controllo che non vengono trattate (Charrière et al., Honey bee tolerance to different winter treatments against Varroa, Rev. Suisse Apic. 125, 2004, pp. 32–39). Le famiglie trattate arrivano a primavera un po' più deboli del gruppo di controllo, ma il loro ritardo si colma in poco tempo (e, naturalmente, il gruppo di controllo non trattato arriva a luglio con un tale carico di acari da pregiudicarne la sopravvivenza).

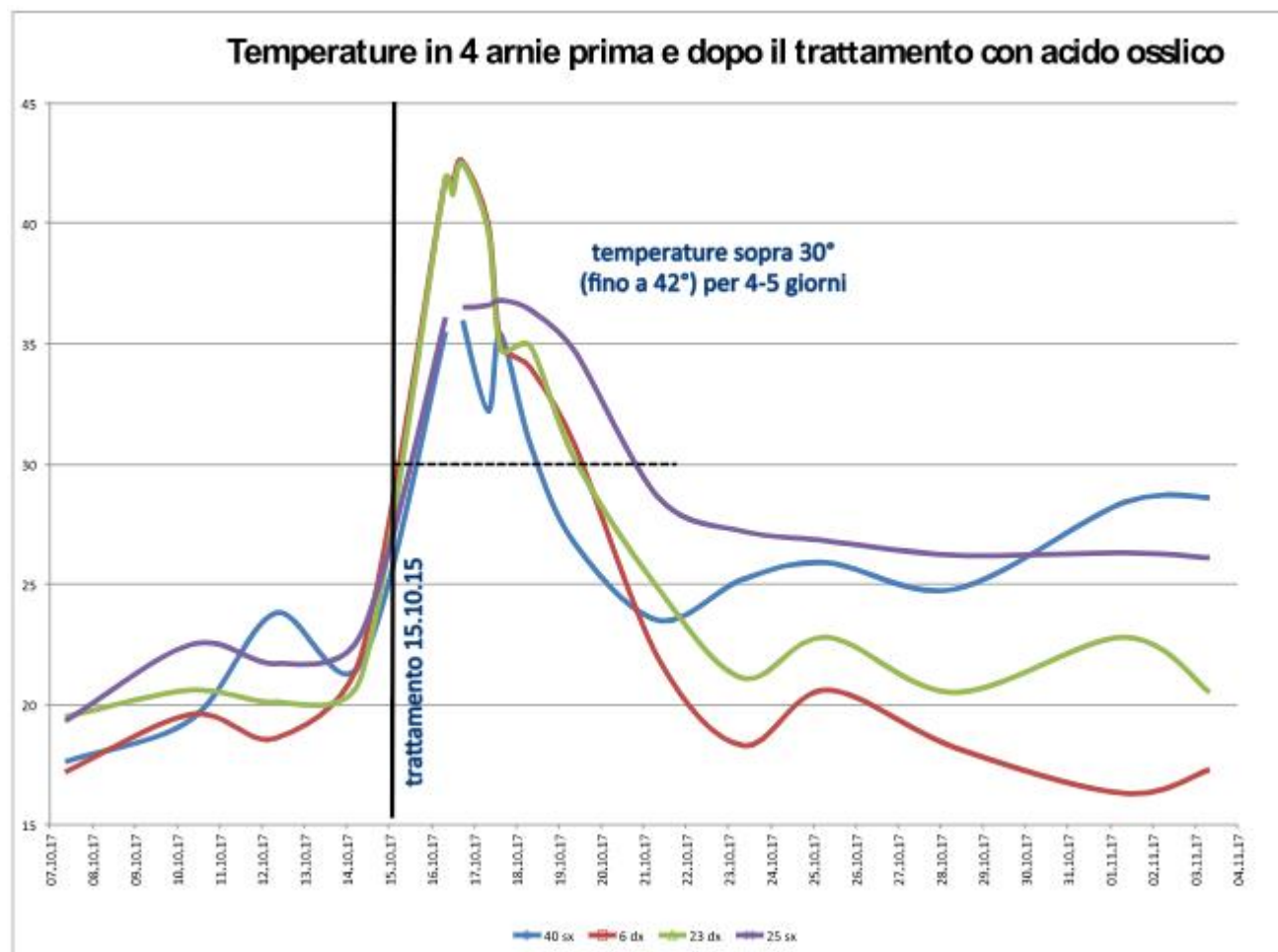
Nella letteratura, tuttavia, non si considera la reazione immediata delle api al trattamento. Le poche api morte che si trovano sul predellino di volo sembrano essere l'unico segnale di moderata sofferenza. Ho tuttavia delle ragioni per credere che la cosa non sia così semplice.

Da qualche anno monitoro la temperatura interna delle mie colonie. Nella maggior parte di esse impiego termometri ragionevolmente accurati, due o tre per famiglia, le cui sonde sono infilate tra i telaini a circa 15 cm di profondità; la lettura si effettua esternamente, senza disturbare le api, in modo manuale. La registrazione dei dati è dunque discontinua, e il posizionamento dei sensori ha una forte componente erratica. Due colonie forniscono invece dati in flusso continuo tramite un prototipo del sistema ticinese di monitoraggio Beepro, in cui sensori sono sistemati tra i telaini in spazi alternati, sempre nella medesima posizione, e dunque con risultati comparabili nel tempo (i grafici dei dati sono consultabili sul sito <http://beepro.ch>). La ragione per misurare la temperatura dell'arnia è la medesima per la quale si misura la febbre degli animali a sangue caldo, umani inclusi: la temperatura è un fondamentale parametro fisiologico, che ci dice se l'organismo sta bene o se sta succedendo qualcosa di anomalo. Le api hanno un sistema di termoregolazione estremamente efficace: nella stagione della covata mantengono la temperatura costante attorno a 34.5°, indipendentemente dalla temperatura esterna.

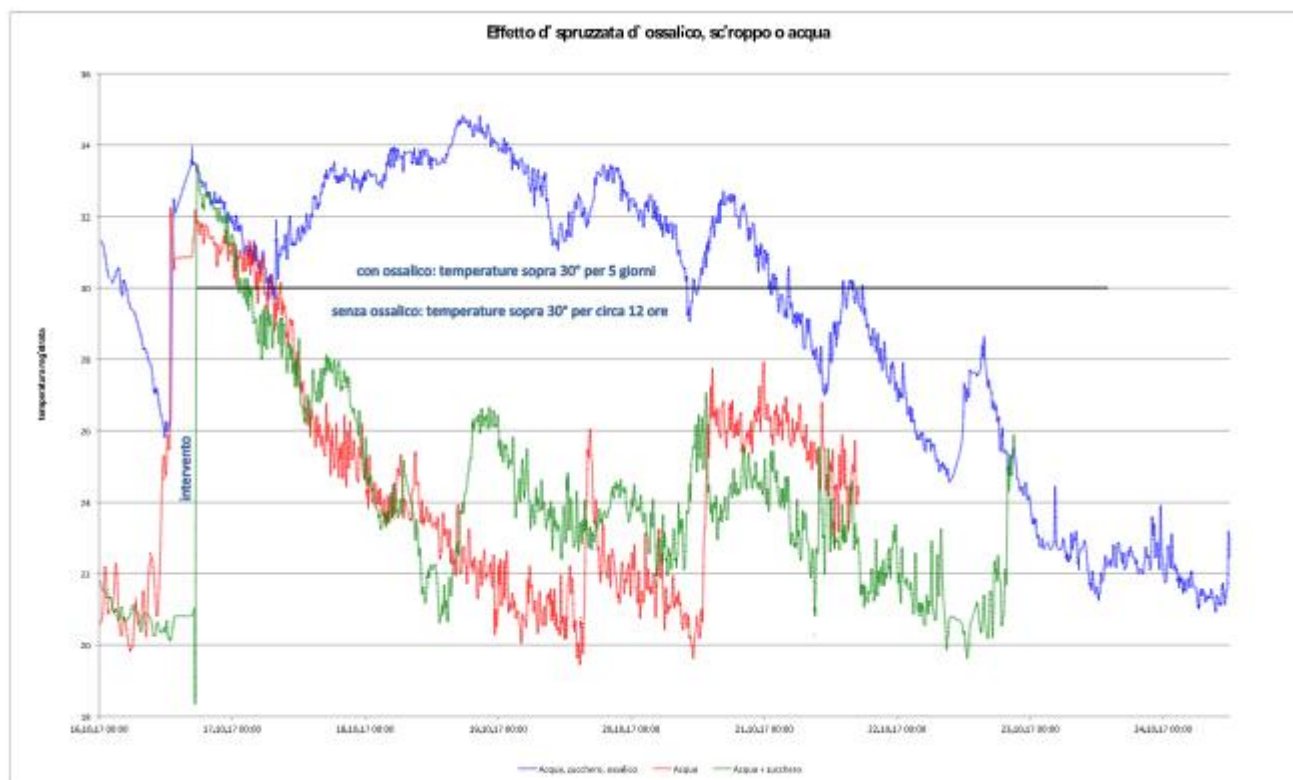
Quando non hanno covata, regolano la temperatura del glomere, mantenendola costante al centro e ammettendo variazioni negli strati periferici a seconda della temperatura esterna. Questa termoregolazione 'salta' quando la normale fisiologia del sistema è disturbata. Per esempio, se d'estate si ingabbia la regina per poter effettuare i trattamenti, si blocca la covata e non c'è più nessuna esigenza di termoregolare. Lo stesso accade dopo una sciamatura. Oppure, se durante l'inverno la covata riprende, la temperatura al centro del glomere si alza rapidamente fino a portarsi al livello necessario per allevare larve e pupe.

La temperatura dunque varia quando muta lo stato fisiologico della famiglia, o anche solo in risposta a disturbi esterni. Se d'inverno si apre il coprifavo, per esempio, la temperatura si alza molto rapidamente, perché le api reagiscono alla situazione inattesa scaldando i muscoli toracici per essere pronte a involarsi. Tuttavia, quando si richiude nel giro di pochi minuti le api si calmano e gradualmente la temperatura ritorna nella norma. Non è dunque sorprendente che effettuando i trattamenti con l'acido ossalico le temperature salgano, anche parecchio. Ciò che è più sorprendente è la durata, e talvolta anche l'intensità, di questa reazione. Il primo grafico illustra l'andamento delle temperature in 4 arnie, monitorate manualmente, in seguito al trattamento con acido ossalico, spruzzato in soluzione zuccherina (28 g di zucchero e acqua q.b. per 100 ml) o in soluzione al glicerolo (circa in proporzione 1 : 2) con acido ossalico al 3%. Il risultato è molto chiaro. **Mentre prima del trattamento le api mantenevano nel nido circa 22°, dopo il trattamento (effettuato in assenza di covata il 15 ottobre 2017) le temperature sono immediatamente salite oltre 35°, in qualche caso raggiungendo i 42°. Le temperature sono rimaste sopra 30° per almeno 4-5 giorni in tutte le arnie trattate, in alcuni casi diversi giorni in più; le famiglie che hanno reagito portando le temperature a 42° li hanno mantenuti per due interi**

giorni. Questo risultato non è limitato alle arnie illustrate nel grafico, ma è condiviso da tutte le arnie nell'apiario trattate nel medesimo modo.

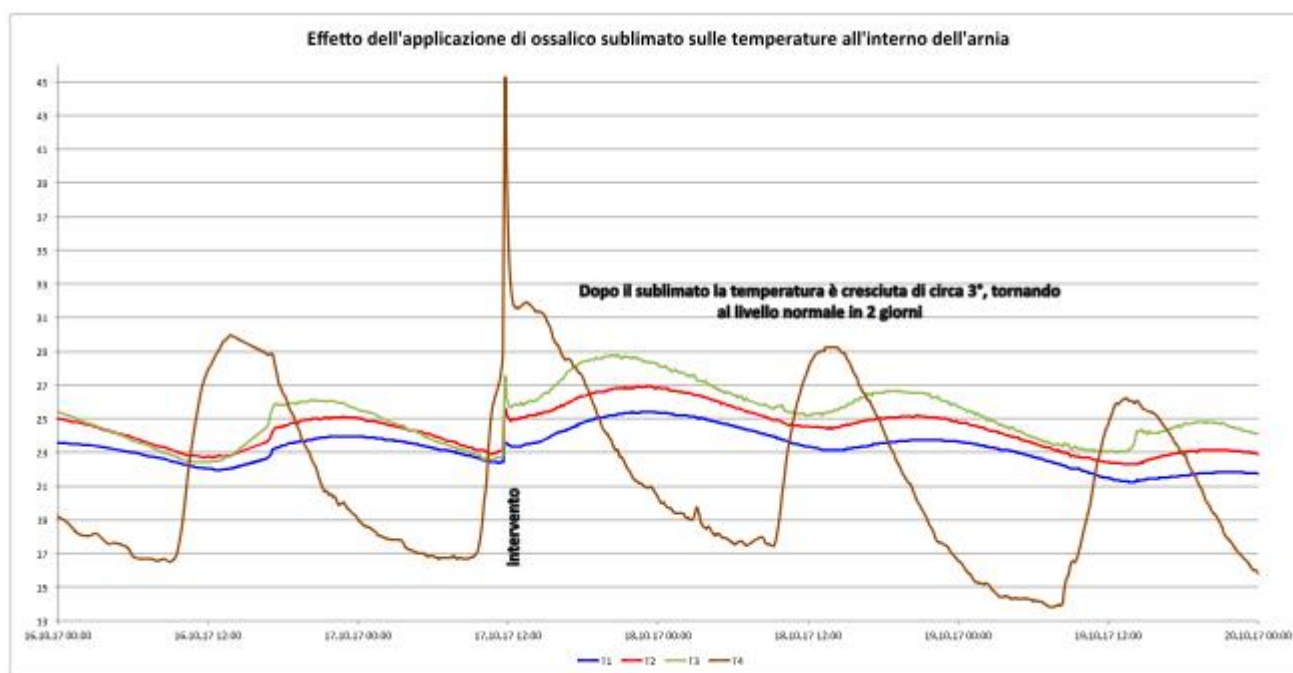


Naturalmente si potrebbe pensare che questo effetto è causato dal disturbo alla colonia: dopotutto le api sono costrette a ricostruire i ponti tra i favi, asciugare l'umidità in eccesso, e ripristinare la chiusura ermetica dell'arnia redistribuendo la propoli, tutti compiti che richiedono alte temperature. Per verificare se questo sia il caso ho effettuato tre prove in una delle arnie monitorate da Beepro. Dapprima ho effettuato il trattamento, di nuovo con ossalico spruzzato in soluzione zuccherina; quando le temperature sono rientrate nella norma ho spruzzato di nuovo le api, con soluzione zuccherina alla medesima concentrazione ma senza acido ossalico. Infine le ho spruzzate una terza volta con acqua tiepida, cercando di irrorare con i medesimi quantitativi nelle medesime modalità. Il risultato è molto chiaro, ed è illustrato nel grafico successivo, che sovrappone le curve di temperatura registrate in seguito agli interventi dai sensori centrali, quelli con temperatura massima (Beepro ha 5 sensori di temperatura, spazati uniformemente nell'arnia). Anche la colonia in Beepro **ha reagito come le altre all'acido ossalico, scaldando fino a 34.4° (la temperatura massima è stata raggiunta non immediatamente, ma dopo un giorno), mantenendo la temperatura oltre 30° per 5 giorni per tornare ai livelli normali una settimana dopo il trattamento.** Spruzzando con acqua oppure con soluzione zuccherina senza ossalico le temperature sono salite a un massimo di 33°, sono scese sotto i 30° in 9-14 ore, e sono tornate alla norma dopo 2 giorni. La conclusione è inevitabile. L'acido ossalico in soluzione zuccherina causa una reazione fisiologica molto più intensa e duratura di quanto non faccia il semplice disturbo portato dal liquido.



Due famiglie dell'apiario sono state trattate con acido ossalico sublimato. Anch'esso ha lasciato tracce sulle temperature, ma molto meno intense e durature delle precedenti. La temperatura si è alzata solo di qualche grado, e dopo un paio di giorni tutto è tornato alla normalità, come mostra il grafico della corrispondente arnia monitorata da beepro, che riporta i dati di tutti i sensori. L'arnia costruita ad hoc è cilindrica, e i sensori sono sistemati in verticale. T4 è in basso, vicino all'entrata e dunque molto soggetto alle fluttuazioni della temperatura esterna, e **ha evidentemente risentito del calore del fornello del sublimatore salendo per qualche minuto a 45°.**

Le api erano concentrate attorno a T3 (il secondo sensore dal basso), perché più in alto ci sono solo scorte.



L'anno precedente avevo trattato sempre spruzzando, ma in soluzione acquosa (ancora al 3%), senza zucchero né glicerolo. I risultati sono stati simili, ma non così uniformi. Le temperature erano salite, ma un po' meno e con durate molto variabili. Addirittura, quando ho ripetuto il trattamento in novembre a causa del numero molto elevato di Varroe cadute la prima volta, le temperature non sono salite del tutto (e non era caduta neppure una varroa, nonostante ce ne fossero). La conclusione è che (almeno nel limitato numero di esperimenti che ho potuto condurre: non ho testato gli sgocciolati, con soluzione zuccherina più concentrata) il riscaldamento non è indipendente dal metodo di applicazione: **la soluzione zuccherina o con glicerolo produce calore molto più intenso e duraturo, il sublimato determina una reazione fisiologica piuttosto debole**, e lo spruzzato in soluzione acquosa dà una reazione intermedia in quanto a intensità e variabile in quanto a durata.

Congetturando che l'intensità e la durata del calore prodotto riflettano l'intensità e la durata dell'effetto dell'acido, se ne dovrebbe dedurre che mentre l'applicazione di soluzione zuccherina produce un effetto intenso e protratto (fin troppo protratto: oltre il 90% delle varroe è caduta nei primi due giorni, per cui l'azione successiva non ha prodotto effetti di rilievo sulle varroe, mentre ha continuato a disturbare le api), le applicazioni non zuccherine e per sublimazione sono meno efficaci e per meno tempo. Azzardo una possibile spiegazione: **l'acido ossalico, come tutti gli acidi, richiede umidità per agire. L'aggiunta di zucchero o di glicerolo alla soluzione costituisce, per così dire, una riserva chimica di umidità, che dunque permette all'acido di essere attivo finché dura l'additivo. La soluzione acquosa fornisce direttamente un po' d'acqua, che tuttavia evapora presto, dopo di che l'acido può agire solo se c'è sufficiente umidità nell'arnia. Il sublimato dipende interamente dall'umidità dell'arnia.**

Poiché in assenza di covata le api non scaldano più di tanto e quindi non producono molta umidità (l'acqua è un sottoprodotto della trasformazione degli zuccheri del miele in energia: più si scalda, più se ne produce), la presenza di acqua dipende dall'umidità esterna. Se questa è scarsa, l'acido agisce poco. Sia lo zucchero che il glicerolo, inoltre, aumentano l'adesione del liquido e favoriscono la trasmissione per contatto dell'acido da un'ape all'altra, ed è appurato che l'ossalico agisce per contatto e non per ingestione o per evaporazione. In presenza di questi additivi, dunque, l'acido agisce in modo più efficace.

Congiuntamente, questi meccanismi potrebbero spiegare la minore intensità dell'azione in assenza di zucchero, e la variabilità della durata dell'effetto dell'acido. Del resto è noto anche che accresciute

concentrazioni di zucchero nella soluzione acida aumentano la mortalità delle api a lungo termine (Charrière e Imdorf, Oxalic Acid Treatment by trickling against Varroa destructor: recommendations for use in central Europe and under temperate climate conditions, Bee World 83, 2002, pp. 51–60). La crescita di temperatura, in questo caso, potrebbe essere un sintomo precoce di questo effetto. Non saprei dire se questa congettura sia corretta, né in quale modo precisamente le api siano disturbate (non abbastanza da morire in gran numero, ma abbastanza da causare una reazione febbricitante più o meno intensa di durata compresa tra due giorni e una settimana): questo sarà oggetto di ricerca più specifica da parte di chi ne ha i mezzi. Ma mi permetto comunque di trarre una conclusione, almeno provvisoriamente: **l'ossalico non è innocuo per le api, come minimo le disturba parecchio.**

Le varroe sono naturalmente ancora più dannose. Eliminarle comporta però un prezzo che, nella mia esperienza, molti apicoltori tendono a sottovalutare. **Il suggerimento che traggio da queste osservazioni è che occorre cercare il giusto equilibrio tra dannosità delle varroe (che può essere stimato solo conoscendo il numero di acari e familiarizzando con la matematica della loro riproduzione) e dannosità dell'acido ossalico, evitando di trattare in modo ripetuto se non è strettamente necessario e soprattutto evitando i trattamenti estremamente inefficaci (e pericolosi in quanto illusori) in presenza di covata.** Moderando l'uso dell'acido si riduce anche il rischio che insorgano resistenze (cosa tutt'altro che impossibile: alcuni meccanismi plausibili sono già stati identificati): queste sarebbero una disgrazia per l'apicoltura, perché ci priverebbero dello strumento più efficace di cui disponiamo.

Daniele Besomi

8) IL PANE DELLE API di Franc Šivic

Prima che un'ape esca dall'alveare per raccogliere polline, riempie il suo sacco melario di miele che contiene batteri lattici e lieviti. Questi microrganismi utili, chiamati scientificamente microbiota, vengono allevati dalle api nelle cellette vicine alla covata, dove vi sono condizioni ideali per il loro sviluppo. La temperatura costante è di 36 °C, ideale per il loro sviluppo. Il microbiota è costituito da vari tipi di batteri e lieviti benefici che formano un ambiente sinergico dalle proprietà incredibili. Distruggono qualsiasi batterio nocivo che possa minacciare il polline.

Scienziati francesi lo hanno dimostrato quando hanno messo circa 10 grammi di polline in una capsula di Petri e l'hanno infettata con batteri nocivi provenienti dall'intestino umano. Questi si sono moltiplicati rapidamente nel polline. Poi hanno aggiunto alla capsula polline fresco congelato, che ne ha completamente distrutto la crescita a causa del contenuto di batteri benefici. Sul fiore, la bottinatrice inumidisce i minuscoli granuli di polline con questo miele. (Ho trovato queste informazioni nel libro Cespollens qui nous soignent di Patrice Perciedu Sert)

L'estrazione è un lavoro faticoso e lungo: già anni fa ho calcolato che per ottenere un solo chilogrammo di polline estratto sono necessarie circa otto ore di duro lavoro. Spesso i favi, alla fine del processo, risultano così danneggiati da non poter essere restituiti alle api e devono quindi essere fusi per ricavarne la cera.

Tutto questo rende la produzione dell'estratto molto costosa, motivo per cui il suo prezzo è parecchie volte superiore a quello del polline raccolto. Ciononostante, ci sono consumatori disposti a pagarlo anche fino a dieci volte di più.

Mi sono spesso chiesto perché nessuno avesse ancora inventato un apparecchio in grado di facilitare l'estrazione manuale del pane d'api, rendendo così possibile ai consumatori l'acquisto di polline estratto a prezzi più bassi. Finalmente, nel 2017, al congresso mondiale di apicoltura a Istanbul, ho visto – e ricevuto come prezioso dono – una simile macchina. A differenza dei congressi precedenti, in quell'occasione non avevo incarichi particolari da parte dell'Associazione Apicoltori Slovena, perciò disponevo di molto tempo libero e potevo assistere senza limiti alle conferenze dei migliori esperti del mondo. L'ambito che negli ultimi anni mi attrae di più è l'apiterapia, cioè la cura con le api e i prodotti apistici. Molto interessante fu anche la grande esposizione internazionale che faceva parte di Apimondia.

Il giorno dopo l'apertura solenne del congresso, mentre visitavo gli spazi espositivi, attirò la mia attenzione una folla di visitatori presso un piccolo stand. Mi avvicinai e vidi che apparteneva a un'azienda lituana, per me fino ad allora sconosciuta, chiamata *Willara*. L'oggetto della curiosità era **una macchinetta per estrarre il polline fermentato dai favi**. Una novità fantastica! Non c'era da stupirsi che lo stand lituano fosse letteralmente preso d'assalto. Al mio primo tentativo non riuscii a parlare con l'inventore, tanta era la calca, e neppure il giorno seguente ebbi più fortuna. Solo l'ultimo giorno del congresso, poche ore prima della chiusura della mostra, io e Silvana riuscimmo finalmente a trovarlo libero e a conversare con lui.



Lo stand ad Apimondia 2019 a Istanbul. In primo piano il Sig. Gediminas Olsevičius.

«Siete della Slovenia? Un bel paese! Avete il mare, le montagne, gente cordiale. Vi interessa anche la mia macchina per l'estrazione del polline fermentato? Oh, scusatemi, non mi sono presentato. Io sono Gediminas Olsevičius, della città di Prienai, in Lituania. Ecco il mio biglietto da visita.»

Parlava in tedesco. Poi si fermò un attimo, ci guardò e disse:
«Ma io vi ho già visti. E ricordo anche dove. Nel 2003, con un gruppo di apicoltori lituani, ho partecipato al congresso mondiale di apicoltura a Lubiana. Lei, signora, era sempre al banco informazioni, dalla mattina alla sera, sorridente e circondata da apicoltori. In ricordo di quell'evento, nelle pareti del nostro ufficio pendono ancora sette poster che distribuivate ai partecipanti. In uno si vede la smielatura, in un altro voi e vostro marito portate un'arnia sulle spalle, vestiti con i costumi tradizionali. È stato uno dei migliori congressi di Apimondia a cui abbia mai partecipato.»

Dopo queste parole prese in mano la macchinetta per l'estrazione del polline fermentato dai favi e cominciò a spiegarci come funzionava.

«Allora, cosa ne pensate di questa mia novità?», ci chiese alla fine.

«Credo che rappresenti una vera rivoluzione per la produzione su larga scala del pane d'api. Non solo aumenteranno le quantità, ma anche il prezzo scenderà un po' e più persone potranno permetterselo», risposi entusiasta.

«Avete ragione. **La Lituania è già diventata il maggior esportatore di polline fermentato in Europa.** Se vi piace la mia macchina, potete portarla via.»

«Come portarla via? Quanto costa?»

«Qui alla fiera la vendo a 260 euro, ma per voi è gratuito.»

«Come gratuito?»

«Come ho detto: ve la regalo. Se la mostrerete ai vostri amici apicoltori, per me sarà pubblicità.»

Non riuscivo a credere alle mie orecchie.

«Le siamo immensamente grati per un dono così prezioso. Ma il problema sarà come portarla a casa: viaggiamo in aereo e in Slovenia dovremo anche pagare la dogana, visto che la Turchia non fa parte dell'Unione Europea», dissi un po' in imbarazzo.

«Nessun problema! Ecco il mio biglietto da visita. Quando sarete a casa, mandatemi una mail con il vostro indirizzo e io vi spedirò la macchina per posta. La Lituania, come la Slovenia, è nell'UE, quindi non ci sono dazi doganali tra i nostri paesi. Grazie della visita e vi auguro tanta fortuna con le api.»



Immagine del dispositivo per l'estrazione del pane delle api

Ci congedammo con sentimenti contrastanti dal generoso Gediminas Olsevičius. Tre settimane dopo arrivò davvero dalla Lituania un pacco con il dono promesso.

Per concludere, una breve descrizione del funzionamento: **i favi con polline vengono tagliati a strisce di 5 cm, congelati per circa un'ora e poi inseriti nella macchina. Questa agisce come un piccolo mulino: frantuma il favo e separa le palline di polline in un contenitore e i resti di favo in un altro.** In un'ora l'apicoltore può ottenere fino a 10 chilogrammi di polline estratto completamente puro.

Franc Šivic

9) BDN APICOLTURA: MODIFICHE E DEROGHE

<https://www.anmvioggi.it> 28 Maggio 2025

Il portale dei Sistemi Informativi Veterinari avvisa di alcuni aggiornamenti riguardanti i motivi di "uscita" dalla BDN relativi all'apicoltura.

a) Per l'**apicoltura**, è stato aggiunto il motivo di uscita:

- *Morie di api per sospetto avvelenamento ed eventi atmosferici avversi*

L'aggiornamento punta alla tracciabilità nella gestione sanitaria degli allevamenti, alla precisione nella registrazione degli eventi e all'analisi dei dati a fini epidemiologici e di benessere animale.

b) 13/10/2025 - APICOLTURA: DEROGA MOVIMENTAZIONE NELL'AMBITO DELLA STESSA PROVINCIA Gli operatori e i loro delegati possono, tramite un flag nella scheda attività, notificare in BDN la volontà di avvalersi della deroga alle movimentazioni nell'ambito della stessa provincia.

10) Pesticidi, chi vive vicino ai vigneti è più esposto ai fitofarmaci

<https://ilfattoalimentare.it/pesticidi-vigneti.html> Agnese Codignola 19 Settembre 2025

Vivere nelle immediate vicinanze di una vigna, come accade al 4% dei francesi (circa 2,7 milioni di persone) significa assumere – attraverso diverse vie – decine di pesticidi. Il risultato è che la concentrazione di fitofarmaci nell'organismo è molto più elevata rispetto a quella che si riscontra in chi vive in zone non a vocazione viticola.

È questo l'esito di un grande studio chiamato PestiRiv, lanciato dall'agenzia per la sicurezza alimentare francese, l'ANSES, insieme a [Santé Publique France](#), che hanno appena reso noto i suoi [risultati finali](#). Anche se l'associazione tra la vicinanza e le concentrazioni di fitofarmaci non stupisce, e lo studio non ha valutato i possibili danni alla salute, è molto importante avere dati certi dai quali partire, per fornire indicazioni alle popolazioni interessate e programmare interventi finalizzati al contenimento dell'uso di queste sostanze.

Lo studio sull'esposizione ai pesticidi

Per controllare la situazione a livello nazionale, tra il 2021 e il 2022, in due periodi dell'anno (da marzo ad agosto, con i trattamenti al massimo, e poi da ottobre e febbraio, senza trattamenti) i ricercatori hanno analizzato i capelli e le urine di circa 2mila adulti e più di 740 bambini residenti in 265 zone viticole e non viticole di sei regioni a vocazione vinicola (Grand Est, Borgogna-Franca Contea, Alvernia-Rodano Alpi, Provenza-Alpi-Costa Azzurra, Occitania e Nuova Aquitania), cercando ben 56 prodotti diversi.

I ricercatori hanno suddiviso i partecipanti in due gruppi, a seconda che della distanza delle case di residenza dalla vigna: inferiore ai 500 metri o superiore ai cinque chilometri. Inoltre, hanno chiesto loro di rispondere a dettagliati questionari sulle proprie abitudini (per esempio sul tempo passato all'aria aperta, o sull'impiego di pesticidi in casa) e sulla dieta. Oltre ai campioni biologici, gli autori hanno analizzato anche l'aria (esterna e interna alle case), la polvere e alcuni ortaggi e frutti coltivati all'aperto.

Si è deciso di studiare le vigne perché sono tra le colture più pesantemente trattate e si trovano spesso in prossimità delle abitazioni.



Le vigne perché sono tra le coltivazioni più pesantemente trattate con pesticidi

Una relazione evidente tra vigne e pesticidi

Alla fine la relazione tra distanza dalle viti e presenza di sostanze nell'organismo è risultata evidente, così come la proporzionalità di dosaggi e tipi di sostanze, e la coincidenza dei dosaggi più elevati con i periodi di trattamento. Sia bambini che adulti avevano tanti più fitofarmaci nell'organismo quanto più vivevano vicino alle viti, soprattutto durante i trattamenti. In alcuni casi, la concentrazione nelle urine di chi viveva vicino ai vigneti era 1,5 maggiore rispetto a quella di chi viveva più lontano, quella dell'aria addirittura 12 volte e quella della polvere dieci volte. Durante il periodo di irrorazione, poi, 12 pesticidi erano presenti praticamente in tutti i campioni di urina analizzati.

Tra l'altro, sono stati trovati sia pesticidi molto specifici per la vite come folpel o metiram, sia altri più generici, che probabilmente arrivavano anche dalle colture circostanti, come il glifosato, il fosetil-alluminio e la spiroxamina. E non è tutto: il 2022, anno in cui sono stati prelevati molti dei campioni, è stato un anno molto siccitoso, che ha richiesto meno pesticidi del solito. Le dosi medie potrebbero essere quindi essere state sottostimate rispetto a quello che accade di solito.

Ma il dato più preoccupante è probabilmente quello relativo ai bambini tra i tre e i sei anni: le loro concentrazioni sono sempre risultate più elevate, e questo accade probabilmente sia perché i più piccoli trascorrono in media più tempo all'aperto e a minore distanza dal suolo, sia perché il loro organismo è meno efficiente nell'eliminare quel tipo di composti.

Le raccomandazioni

Non c'è dubbio, quindi, sul fatto che le persone che vivono nelle zone agricole, e in particolare vicino alle vigne, siano più esposte del resto della popolazione. E lo stesso, con ogni probabilità avviene anche per qualunque altro tipo di coltura che richieda pesticidi.



Non c'è dubbio che le persone che vivono in zone agricole sono più esposte ai pesticidi

Per tale motivo, Santé Publique France e l'ANSES raccomandano di limitare allo stretto indispensabile l'uso dei pesticidi, in questo caso sulle viti. Inoltre ricordano che la Francia ha varato il programma [Ecophyto 2030](#), assai ambizioso, basato su un approccio One Health e finalizzato anche alla riduzione dei prodotti nocivi sulle piante: rispettare quanto previsto sarebbe già di grande aiuto.

Un altro invito è quello a informare in modo puntuale e dettagliato – anche se comprensibile a tutti – la popolazione, perché il successo di una strategia che punta a ridurre i fitofarmaci necessita della partecipazione attiva di tutti i cittadini. Ciascuno, se informato, può fare qualcosa per proteggersi, come non portare le scarpe in casa, pulire spesso i pavimenti e sbucciare ciò che si coltiva all'aperto, prima di mangiarlo. Inoltre, essere a conoscenza del fatto che in un certo momento ci sarà l'irrorazione può aiutare a evitare di assorbire quantità eccessive.

Le prossime tappe

Gli studi proseguono, soprattutto per approfondire gli aspetti legati alla salute e arrivare a definire soglie massime di esposizione, tenendo conto anche di quanto emerso in altri lavori analoghi. Si incroceranno i dati sulla salute con quelli degli studi presentati a supporto delle domande di immissione in commercio dei pesticidi, basati su modelli animali. Le possibili azioni sull'organismo saranno analizzate sia per singole molecole che per associazioni e miscele, con e senza altri fattori di rischio, per cercare di comporre un quadro realistico. Infine, tutti i risultati ottenuti saranno via via messi a disposizione della comunità scientifica, affinché tutti li possano utilizzare per ulteriori ricerche.

Foto: Depositphotos, Fotolia

11) “Manuale di Buone Pratiche di Igiene”: prorogato di due anni il progetto sperimentale

<https://ciatreviso.it> 03/08/2025

Con deliberazione del direttore generale dell'Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana **viene prorogato di due anni**, rispetto alla precedente scadenza di luglio 2025, **il progetto sperimentale di “semplificazione” delle procedure di autocontrollo**, attivato nel 2017, per l'utilizzo di corrette prassi igieniche nelle microimprese del settore alimentare e con la finalità di alleggerire il carico burocratico nelle imprese alimentari introdotto con le “norme HACCP”, grazie ad una applicazione consapevole di corretti comportamenti igienici. Soddisfazione per CIA Agricoltori Italiani Treviso che, congiuntamente alle altre associazioni di categoria agricole, aveva inoltrato all'Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana una nota con la richiesta dello slittamento dei tempi rispetto alla data di avvio del nuovo percorso progettuale di “flessibilità” e conseguente proroga del progetto sperimentale di semplificazione sistema HACCP attualmente in essere.

La sperimentazione prorogata **prevede, per le imprese aderenti, la sostituzione del “Piano di Autocontrollo HACCP” con un “Manuale di Buone Pratiche di Igiene” messo a disposizione direttamente dall'Azienda ULSS 2 Marca trevigiana sul proprio sito**, con conseguente risparmio di risorse da parte delle imprese sia economiche che di adempimenti del personale, spesso vissuti come mero adempimento oneroso in quanto troppo dettagliati. Inoltre il progetto conferma la stretta collaborazione rivolta alla diffusione di una cultura della sicurezza alimentare che ha coinvolto, oltre all'Azienda ULSS 2 Marca trevigiana, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, operatori economici, consulenti e Associazioni di Categoria;

Al termine della sperimentazione prenderà avvio un nuovo progetto di ‘flessibilità’ del sistema di autocontrollo delle microimprese del settore alimentare, alternativo alle procedure HACCP, al quale le microimprese alimentari potranno decidere di aderire su base volontaria, che consentirà di alleggerire il carico di registrazioni e diffondere con interventi formativi, una cultura della sicurezza alimentare per rendere gli operatori consapevoli dei corretti comportamenti igienici da adottare nella manipolazione degli alimenti. Il progetto sarà rivolto alle microimprese, che occupano quindi meno di 10 addetti e hanno un volume di fatturato non superiore a 2 milioni di euro che effettuano vendita, trasformazione o manipolazione di alimenti. Nel settore agricolo può interessare per lo più gli agriturismi con ristorazione, con prima colazione o spuntini, le cantine, chi produce alimenti trasformati e non rientra nel progetto PPL Veneto, gli operatori di enoturismo, gli operatori di vendita diretta, chi ha laboratori di macelleria aziendale.

12) Apicoltura, come funzionano i contributi per la nutrizione di soccorso

<https://agronotizie>. 29 agosto 2025 [Matteo Giusti](#)

Da quest'anno saranno finanziabili al 50% le spese per acquistare gli alimenti per nutrire gli alveari in momenti di difficoltà, ma non saranno sempre disponibili e a volte nemmeno per tutte le aziende



Api in alveare con un nutrittore. Dal 2025 gli alimenti per la nutrizione di soccorso sono finanziabili con contributi pubblici, ma a determinate condizioni - Fonte foto: Matteo Giusti - AgroNotizie®

Da quest'anno saranno disponibili i **contributi per la nutrizione di soccorso** degli alveari, coperti dalle risorse europee del Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (Feaga).

Nel 2024 infatti la **Commissione Europea** ha approvato la modifica del Piano Strategico della Pac 2023-2027 dell'Italia, prevedendo la **possibilità di finanziare** con i fondi pubblici gli **alimenti per l'alimentazione delle api da miele** in caso di bisogno.

L'**alimentazione di soccorso** degli alveari è una pratica che viene fatta fornendo agli alveari stessi degli alimenti a base di zucchero in periodi di **prolungate avversità climatiche**, dovute a pioggia, freddo o siccità, in cui le api non possono raccogliere nettare e polline nell'ambiente e le scorte interne rischiano di finire, mettendo a **rischio di collasso tutta la colonia**.

Dal 2025 quindi i contributi per l'alimentazione di soccorso potranno essere messi a disposizione con bandi specifici nazionali o nei bandi regionali ordinari che si aprono ogni anno. E già in molti bandi regionali sono previsti **contributi del 50%** per l'acquisto di alimenti per questo scopo.

Però questi contributi, a differenza degli altri contributi previsti dai bandi regionali, **non possono essere dati sempre**, ma solo se ci sono le condizioni ambientali riconosciute come valide per rendere necessaria l'alimentazione di soccorso.

Infatti, il [decreto 0221775 del Masaf del 19 maggio 2025](#) ha introdotto due punti specifici che vanno a modificare la normativa vigente, nello specifico il precedente decreto ministeriale in materia, il numero [614768 del 30 novembre 2022](#).

Il nuovo decreto aggiunge **due definizioni** e cioè:

- **"Alimentazione di soccorso"**: la somministrazione di candito o di sciroppi zuccherini, reperibili in commercio ed autorizzati per la somministrazione agli alveari, esclusivamente nei casi accertati di crisi climatica.
- **"Crisi climatica"**: situazione, evidenziata da Ismea nelle forme indicate all'art. 7 comma 3, in cui il verificarsi di eventi meteorologici avversi in particolari stadi fenologici delle piante comportino un'insufficiente alimentazione naturale da parte dell'ambiente dove sono collocati gli apiari, tale da mettere a repentaglio il benessere delle api e la loro stessa sopravvivenza.

La prima definizione quindi dice **quali sono gli alimenti utilizzabili e finanziabili** (cioè gli sciroppi e i canditi presenti in commercio) e specifica che possono essere **dati solo in caso di crisi climatica**.

E la seconda definizione specifica **cosa s'intenda per crisi climatica** e quindi quando possono essere usati questi alimenti.

Stando così le cose, i contributi possono essere richiesti, ma possono essere dati **solo se si verificano le condizioni previste** e certificate da Ismea.

Come specifica ad esempio il [bando della Regione Veneto](#), gli apicoltori possono fare domanda, ma i contributi saranno concessi **solo se nel periodo coperto dal bando** (in questo caso dal 1 luglio 2025 al 30 giugno 2026) Ismea abbia dichiarato che **ci sia stata una crisi climatica**.

A **Ismea** poi spetta anche **stabilire la quantità di alimentazione di soccorso massima** e il **prezzo massimo** unitario nazionale, calcolato come media nazionale, sui cui poi sarà concesso il contributo del 50%.

Oltre a questo, a livello regionale, **non è detto che gli apicoltori possano sempre fare richiesta dei contributi o che possano farla tutti**, le cose infatti possono variare da bando a bando.

Ad esempio, in **Veneto** e nel **Lazio** la richiesta la possono fare direttamente gli apicoltori, ma **solo quelli con almeno 105 alveari**.

In **Campania** invece sono **solo le associazioni apistiche o le cooperative** di apicoltori che possono richiedere i contributi e poi ridistribuirli ai soci.

A **livello nazionale** invece **non sono ancora stati aperti bandi specifici** e per tanto bisognerà vedere.

Al momento quindi, per chi fosse interessato, si raccomanda di leggere attentamente i bandi regionali, o di **chiedere assistenza** ad un professionista o alla sua associazione di riferimento.

13) VERONA SEQUESTRATO FALSO MIELE BIO. LA REPLICA DELL'AZIENDA

il Salvagente Di Lorenzo Misuraca -2 Settembre 2025 .

Verona, sequestrato falso miele bio: negli anni venduti oltre 7 quintali

Miele convenzionale proveniente dalla Romania venduto come bio. con queste accuse i carabinieri di Verona e Firenze hanno denunciato il titolare di un rivenditore che vendeva anche on line (oltre 7 quintali i prodotti non in regola rintracciati) .

I Carabinieri dei nuclei per la Tutela agroalimentare di Verona e Firenze hanno denunciato alla Procura della Repubblica di Verona il rappresentante legale di un'azienda italiana e l'impiegata di una ditta rumena, entrambi operanti nel settore della commercializzazione di miele "biologico". Sono ritenuti responsabili, in concorso tra loro, dei reati di "frode nell'esercizio del commercio" ed "introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi". Si tratta del rivenditore con sede a Verona, a cui corrisponde il sito mieleallingrosso.it di Zugravu Daniel Marian. Sul sito, così veniva descritto il prodotto in vendita: "Siamo un'azienda specializzata nella vendita all'ingrosso di miele 100% puro e naturale. Offriamo prezzi da ingrosso anche ai privati, con tracciabilità garantita e qualità controllata. I nostri prodotti provengono dalla Romania, dove collaboriamo con la rinomata società produttrice di miele ApiZUG Honey srl [...] Trasparenza, affidabilità e passione per l'apicoltura sono alla base del nostro lavoro quotidiano".

L'indagine dei carabinieri

 .

Invece, nel comunicato diffuso, i carabinieri raccontano un'altra storia: "Nel corso delle attività di certosina verifica della documentazione a supporto della tracciabilità e origine del prodotto, i carabinieri hanno accertato che la società italiana deteneva per la commercializzazione 2,8 tonnellate di miele proveniente dalla ditta rumena, immettendolo sul mercato italiano come "biologico" sebbene, in realtà fosse di produzione 'convenzionale'". Il prodotto è stato interamente sequestrato, per poi essere dissequestrato e restituito dopo rietichettatura conforme eseguita sotto controllo dell'Autorità .

750 kg di miele falso bio

 .

Secondo quanto scritto nella nota dei carabinieri, "Le indagini, coordinate dall'Autorità Giudiziaria Veronese, hanno permesso di documentare che, in varie fasi tra il 2024 e il 2025 sono stati venduti al consumatore finale oltre 7 quintali (per la precisione 750 Kg.) di miele falsamente etichettato come biologico, interamente prodotto e confezionato dalla ditta rumena, anch'essa facente capo allo stesso imprenditore" .

La filiera ricostruita

 .

Secondo la ricostruzione delle forze dell'ordine, il miele veniva materialmente etichettato come

biologico in Romania da un collaboratore dell'imprenditore, indicando in alcune etichette la certificazione di Agreco, organismo di controllo autorizzato in Romania. "Veniva poi trasportato regolarmente con trasporto su strada fino alla ditta italiana ma poi la documentazione accompagnatoria, che conteneva indicazioni false, non veniva trasmessa ai competenti uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, come previsto per norma" spiegano le forze dell'ordine.

L'operatore viene escluso dal sistema di certificazione bio

Oltre agli illeciti penali, all'operatore rumeno sono state contestate diverse violazioni amministrative della disciplina europea in materia di produzione biologica. L'attività condotta ha portato all'esclusione dell'operatore dal sistema di certificazione per l'agricoltura biologica a livello nazionale, con contestuale segnalazione dei fatti alle competenti autorità rumene.

La replica dell'azienda

L'azienda scrive al Salvagente chiedendo la pubblicazione della seguente replica: *"In giugno-luglio 2025 i competenti organi hanno autorizzato la nuova etichettatura dei prodotti e disposto il dissequestro con restituzione della merce. Il riferimento "Bio" riguardava la denominazione sociale estera, poi modificata in "ApiZUG Honey Srl". Non risulta vendita al pubblico di miele convenzionale come "biologico"; non sono stati rilevati profili di pericolosità del prodotto".*

14) IL MINISTERO DELLA SALUTE RICHIAMA IL MIELE AMBROSOLI

<https://ilfattoalimentare.it/richiamo-miele-ambrosoli-pecorino.html> **Giulia Crepaldi** 27 Ottobre 2025

Alla fine della scorsa settimana, il Ministero della Salute e alcuni supermercati hanno pubblicato il richiamo di varie tipologie di miele Ambrosoli per rischio chimico.

Il Ministero della Salute ha diffuso il richiamo da parte del produttore di diversi lotti e tipologie di miele a marchio Ambrosoli per la presenza di residui di antiparassitari. Secondo quanto riportato nella notifica [RASFF 2025.8251](#), il miele, **proveniente dalla Moldavia**, richiamato conteneva 2,70 µg/kg di metronidazolo, un antibiotico e antiprotozario usato anche in veterinaria, il cui limite di legge è 0 µg/kg.



I prodotti interessati sono i seguenti:

- [Mielness Mielprotein al cioccolato](#), in vasetti da 220 grammi, con il numero di lotto D0226 e il termine minimo di conservazione (TMC) 28/02/2027;
- Miele di fiori in [vaso da 250 grammi](#), con i numeri di lotto D0305, D0306, D0307 e D0310, e il TMC 31/03/2028; anche i supermercati Basko, Tigros, Gros Cidac, Coop, Carrefour, Migross, Pam Panorama, Iper e Conad hanno diffuso il richiamo (**aggiornamento del 30/10/2025**);
- Miele di fiori in [vaso da 500 grammi](#), con i numeri di lotto D0228, D0303 e D0304, e i TMC 29/02/2028 e 31/03/2028; anche i supermercati Basko, Tigros, Coop, Carrefour, Migross, Iperal e Conad hanno diffuso il richiamo (**aggiornamento del 30/10/2025**);
- Miele di fiori in [vaso da 600 grammi](#), con il numero di lotto D0227, e il TMC 29/02/2028; anche i supermercati Esselunga hanno diffuso il richiamo;
- Miele di fiori in [bicchiere da 175 grammi](#), con i numeri di lotto D0311, D0312 e D0313, e il TMC 31/03/2028; anche i supermercati Ali, Tigros e Iperal hanno diffuso il richiamo (**aggiornamento del 28/10/2025**);
- Miele di fiori in [confezioni 'squeeze' da 220 grammi](#), con i numeri di lotto D0306, D0307 e D0310, e il TMC 31/03/2028;
- Miele 'Easy' in [confezioni da 360 grammi](#), con il numero di lotto D0226, e il TMC 10/03/2028;
- Miele in confezioni ['pack sport' da 100 grammi](#), con i numeri di lotto 26/02/2028, 03/03/2028, 04/03/2028 e 10/03/2028, corrispondenti ai TMC; anche i supermercati Carrefour, Coop e Conad hanno diffuso il richiamo (**aggiornamento del 30/10/2025**).



L'azienda G.B. Ambrosoli Spa ha prodotto il miele richiamato. Lo stabilimento di produzione si trova in via G.B. Ambrosoli 12, a Uggiate con Ronago, in provincia di Como.

15) Latte non dichiarato: richiamato miele Ambrosoli alla cannella e allo zenzero

<https://ilfattoalimentare.it/latte-non-dichiarato-richiamato-miele-ambrosoli.html>

Sara Rossi 7 Agosto 2025

Il Ministero della Salute ha segnalato il richiamo precauzionale da parte dell'operatore di due lotti di miele aromatizzato alla cannella e allo zenzero a marchio *Mielness Ambrosoli* entrambi prodotti da *G.B. Ambrosoli Spa*, per la **possibile presenza di tracce di proteine del latte non dichiarate in etichetta.**

I prodotti interessati a base di miele e cannella sono due. Il primo è Mielness Miele & Cannella in vasetti da 180 grammi con il numero di lotto C1212 e la data di scadenza 31/12/2027, e il numero di lotto D0611 con la data di scadenza 30/06/2028.



Il secondo prodotto richiamato è Mielness Miele allo zenzero, in vasetto da 180 grammi, con il numero di lotto C1015 e la data di scadenza 31/10/2027. L'azienda G.B. Ambrosoli Spa ha prodotto il miele aromatizzato richiamato nello stabilimento di Uggiate con Ronago (CO).



Il miele aromatizzato non idoneo al consumo da parte di persone allergiche alle proteine del latte, come specificato nell'avviso di richiamo. In via precauzionale, si raccomanda ai consumatori allergici al latte di non consumare il prodotto con il numero di lotto e la data di scadenza indicati, e di restituirlo al punto vendita d'acquisto.

16) POLLINE RICHIAMATO DAL MINISTERO

<https://ilfattoalimentare.it/richiamo-salame-affumicato-filetti-di-accughe-polline-grano.html>

Giulia Crepaldi 4 Agosto 2025

Il Ministero della Salute, poi, ha pubblicato [il richiamo](#) da parte dell'operatore di due lotti di polline millefiori in grani dalla Spagna confezionato da Enolapi Srl. La ragione indicata è **la presenza di alcaloidi pirrolizidinici oltre i limiti di legge**. Il prodotto interessato è venduto in sacchetti da 1 kg, con i numeri di lotto PO0924 e PO0125, e il TMC 30/06/2027.



L'azienda Enolapi Srl ha confezionato il polline in grani richiamato. Lo stabilimento si trova in via Evangelista Torricelli 69A, a Verona.

17) Vietato in Europa pubblicizzare le qualità curative degli alimenti, dal miele al resto, servono studi con doppio cieco che solo le grandi aziende possono permettersi

<https://presskit.it/> 25 AGOSTO 2025

Ai venditori di miele è ora legalmente vietato affermare che il miele sia sano in Europa. Un'altra follia che va a solo vantaggio delle grandi multinazionali, che possono permettersi gli studi richiesti dalla burocrazia europea per poter fare questa affermazione. **“L'Europa vieta ai produttori di vantare proprietà terapeutiche del miele.** Il divieto è doppiamente paradossale perché anche una minima conoscenza dell'argomento basta a dimostrare che ci sono decine di articoli scientifici sulle capacità terapeutiche del miele”, commenta Paolo Bellavite. “Anzi “dei” mieli perché gli effetti terapeutici dipendono anche dai vari fiori e principi attivi (es. quercetina). Uno dei campi più studiati di applicazione locale è la guarigione delle piaghe e ulcere cutanee. Ignoranti e perniciosi burocrati di Von der Leyen pilotati dalle lobby di Big Pharma”.

Il caso è stato portato alla luce da un quotidiano olandese che ha raccontato il caso di un'azienda a cui è stato chiesto di togliere tutte le informazioni sulle proprietà del miele dal loro sito, di fatto uccidendo la crescita del suo business. “L'apicoltore Gerard van de Braak, proprietario di honingonline.nl, è stato costretto dall'Autorità olandese per la sicurezza alimentare e dei prodotti di consumo (NVWA) a rimuovere tutte le informazioni su miele e salute dal suo sito web. “Anche se un cliente mi chiede se il miele fa bene alla salute, non mi è permesso confermarlo”, afferma. La misura è il risultato della **legislazione europea, che praticamente vieta le “indicazioni mediche” nel settore alimentare**”, spiega Pim Christiaans.

“Il Regolamento (CE) n. 1924/2006 (il Regolamento Claims) è in vigore dal 1° luglio 2007. Questa legge si concentra sugli imprenditori del settore alimentare. Viene fatta una distinzione tra claim medici e claim sulla salute, a volte difficile da comprendere per i profani. I claim medici, come ad esempio le affermazioni secondo cui un prodotto previene, tratta o cura una malattia, sono vietati per gli alimenti e consentiti solo per i medicinali disciplinati dalla legge sui medicinali. I claim sulla salute, come “supporta il sistema immunitario”, possono essere utilizzati solo se scientificamente provati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Questo non vale per miele e propoli.

“Il Regolamento Claims mira a proteggere i consumatori da eventuali fuorviamenti. Ma in pratica, le norme sono così rigide da creare un enorme blackout informativo”, afferma Bert Schwitters, ex imprenditore nel settore degli integratori che nel 2017 ha scritto un libro critico sulla legislazione UE (Health Claims Censored, The Case Against the European Health Claims Regulation). “Le norme dell'UE si basano sulla sfiducia”, afferma. L'idea è che gli imprenditori siano interessati solo al profitto e a ingannare i consumatori. Questo rende facile metterli a tacere. Non è più consentito loro di condividere conoscenze preziose, anche se basate su solide basi scientifiche. Questa legislazione europea è incomprensibile per la gente comune. Non c'è niente

di male se il mio vicino dice che il miele aiuta contro la febbre da fieno, ma se tu, come produttore, gli dai ragione, hai infranto la legge.

“Gerard van de Braak è il proprietario dell’azienda apistica De Valksche Bijenhof a Kootwijkerbroek, nella Gheldria. Nel 2016 ha iniziato a vendere prodotti a base di miele attraverso il suo negozio online, honingonline.nl. Quello che era iniziato come un hobby si è trasformato in un’attività fiorente con cinque dipendenti fissi e alcuni freelance. “Abbiamo una vasta conoscenza dei nostri prodotti”, afferma Van de Braak. “Abbiamo condiviso questa conoscenza sul nostro sito web. Esistono studi che dimostrano che il miele e altri prodotti delle api, come la propoli, hanno proprietà antibatteriche o supportano il sistema immunitario. In alcuni studi, miele e propoli hanno alleviato i sintomi della febbre da fieno e dell’eczema. Ho scritto articoli approfonditi sull’argomento sul nostro sito web.”

Il 2 giugno, Van de Braak ha ricevuto un avviso ufficiale dall’Autorità olandese per la sicurezza alimentare e dei prodotti di consumo (NVWA): un ispettore aveva controllato il suo sito web in seguito a una “segnalazione dei consumatori” e aveva trovato affermazioni mediche sui prodotti a base di miele in diversi punti. Queste affermazioni devono essere rimosse immediatamente.

Van de Braak ha da allora aggiornato il suo sito web, honingonline.nl. Laddove prima erano disponibili, tra le altre cose, informazioni di base su miele e raffreddore da fieno, ora si legge: “Il miele aiuta con la raffreddore da fieno? Secondo le normative vigenti, il miele non può essere presentato come una soluzione per la raffreddore da fieno. Alcune persone lo includono nella loro dieta, ma non sono ammesse affermazioni sulla salute riconosciute relative all’uso del miele per trattare i sintomi della raffreddore da fieno”. Da quando le informazioni sono state rimosse dal sito, l’aumento dei ricavi di honingonline.nl si è bloccato.

Van de Braak: “Siamo stati truffati, forse da un cliente insoddisfatto o da un concorrente; l’ispettore non ha potuto dire nulla al riguardo. Trattandosi della nostra prima violazione, abbiamo ricevuto un avviso ufficiale senza conseguenze finanziarie, a condizione che rimuovessimo tutte le informazioni sanitarie dal sito web entro tre giorni lavorativi”. Quando Van de Braak ha fatto notare che tre giorni erano decisamente troppo pochi per ripulire l’intero sito web, l’ispettore gli ha dato una settimana di tempo. “Al telefono, sembrava un tipo rilassato. Ha persino detto che sua moglie usava la propoli perché rafforzava il suo sistema immunitario. Ma comunicarlo ai nostri clienti era semplicemente vietato. Ha spiegato che se volevamo rivendicare un beneficio per la salute del miele, dovevamo presentare un dossier con prove scientifiche all’EFSA”. È un compito impossibile per una piccola azienda come De Valksche Bijenhof, spiega Bert Schwitters: “Le prove che devi fornire per un effetto sulla salute di un alimento sono praticamente identiche a quelle utilizzate per approvare un farmaco. È uno standard estremamente elevato. Ad esempio, devi presentare due ampi studi randomizzati e controllati con placebo. Solo grandi aziende alimentari come Nestlé e Unilever hanno le risorse per farlo. Le regole sono fortemente sbilanciate a favore delle grandi aziende alimentari e farmaceutiche. Anche se l’EFSA approva la tua affermazione, hai un problema. Mentre tu, come azienda, hai svolto tutto il lavoro e investito denaro nella ricerca per dimostrare che il miele supporta l’immunità, dopo l’approvazione della Commissione Europea, la tua affermazione viene inserita in un registro pubblico. Da quel momento in poi, chiunque può utilizzarla, compresi i tuoi concorrenti. Ecco perché quasi nessun produttore si preoccupa di farlo.”

Affermare proprietà mediche del miele è quindi assolutamente vietato e, secondo la valutazione dell'EFSA, non esistono benefici comprovati per la salute del miele o della propoli. Eppure Gerard van de Braak non si sta inventando i suoi blog su honingonline.nl. Esiste una dichiarazione di consenso del 2023 sulla rivista International Forum of Allergy & Rhinology. Questo articolo afferma che, sebbene la ricerca valida sul miele sia scarsa, sulla base di tutti gli studi scientifici disponibili fino ad oggi, si può concludere che “il miele locale potrebbe essere in grado di modulare i sintomi della rinite allergica (naso che cola causato dalla febbre da fieno, ndr) e ridurre la necessità di farmaci”. E poi c'è un articolo di revisione del 2022 sulla rinomata rivista scientifica Frontiers in Pharmacology. Gli autori sottolineano anche la mancanza di studi validi, ma scrivono: “Sia gli studi preclinici che quelli clinici hanno dimostrato che gli estratti di propoli hanno promettenti effetti antiallergici contro l'infiammazione allergica, l'asma, la rinite allergica, la dermatite atopica (eczema, ndr) e le allergie alimentari”. Inoltre, Van de Braak riceve risposte entusiastiche dai clienti, persone che affermano che il loro eczema scompare grazie al suo unguento alla propoli o che i loro sintomi della febbre da fieno si riducono grazie al suo miele. “Ci sono medici di base che ci indirizzano i pazienti”, afferma Van de Braak”.

18) Dopo il fallimento, la storica azienda di apicoltura rinasce grazie a un giovane imprenditore

Fallita in febbraio, la storica azienda per l'apicoltura riparte grazie a un biologo della GenZ
<https://www.ravennatoday.it/> 14 luglio 2025

L'azienda fu fondata nel 1937 e negli anni è arrivata ad avere oltre 40 dipendenti ed esportare in centinaia di Paesi. Poi la crisi e il fallimento. Ora un giovane imprenditore e biologo se l'è aggiudicata all'asta



L'imprenditore Gaetano Fasolino

Nuova vita per la Lega Srl Costruzioni Apistiche che riparte grazie all'investimento di un biologo della generazione Z. Dopo un periodo di crisi culminato nel fallimento con chiusura dello scorso febbraio, l'azienda di Faenza specializzata nella produzione di attrezzature per l'apicoltura è stata rilevata all'asta dal giovane bolognese Gaetano Fasolino.

L'azienda fu fondata da Armando Lega nel 1937, ed è arrivata negli anni ad avere oltre 40 dipendenti nei seimila metri quadrati del complesso di Faenza, dove si produceva l'occorrente per distribuire attrezzature e materiali agli apicoltori in più di cento Paesi nel mondo. A marzo di quest'anno, dopo anni di crisi e un'asta andata deserta in gennaio, l'azienda era fallita: 18 i dipendenti che hanno ricevuto la lettera di licenziamento, divenuto esecutivo dall'inizio del mese di marzo, compresi tre membri della famiglia Lega.



Lo stabilimento della Lega srl a Faenza

Ora Gaetano Fasolino, imprenditore con una Laurea in Biologia e attualmente impegnato presso l'Università di Bologna negli studi magistrali in Scienze della Nutrizione umana, si dice "preparato, visionario e profondamente consapevole delle sfide attuali dettate dalla globalizzazione". Per partecipare all'asta competitiva del Tribunale di Ravenna, ha fondato una start-up.

"Acquisire Lega Srl non è solo un'opportunità di business, ma una missione, riportarla ai vertici mondiali è quello che merita la storia di questa realtà. Quest'azienda ha un patrimonio di saperi e un marchio riconosciuto, devo imparare dagli insegnamenti del passato per proiettarla nel futuro con un approccio radicalmente innovativo. Non è solo un cambio di proprietà, ma l'inizio di una visione futuristica e l'avvio di un ambizioso progetto di rilancio, che promette di infondere linfa vitale in un comparto strategico per l'agricoltura e l'ambiente.", spiega Fasolino

19) Franco Mutinelli nominato nel Comitato nazionale per la protezione degli animali usati a fini sperimentali (CNPA)

<https://www.izsvenezie.it>

20 Ottobre 2025 |

Il Sottosegretario alla Salute On. Marcello Gemmato ha nominato il dott. **Franco Mutinelli**, direttore del Centro di riferimento nazionale per gli interventi assistiti con gli animali presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVE), quale rappresentante del Ministero della Salute all'interno del Comitato nazionale per la protezione degli animali usati a fini scientifici (CNPA), istituito presso lo stesso Ministero.

L'organismo del Ministero della Salute è stato istituito nel 2014 ([D.Lgs. n. 26 del 4 marzo 2014](#)) in attuazione della Direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.



La nomina del dott. Mutinelli rappresenta un importante e prestigioso **riconoscimento alla competenza scientifica e professionale maturate negli anni**, in qualità di direttore del [Centro di riferimento nazionale per gli interventi assistiti con gli animali](#) e del [Dipartimento di sperimentazione animale](#), e quale membro del responsabile dell'[Organismo preposto al benessere degli animali](#) (OPBA) e del [Comitato etico](#) dell'IZSVE, nel promuovere e garantire una ricerca scientifica rispettosa dei principi etici e del benessere degli animali.

Il Comitato svolge **funzioni di consulenza alle autorità competenti e agli OPBA** su questioni relative all'acquisizione, all'allevamento, alla sistemazione, alla cura e all'uso degli animali nelle procedure e assicura la condivisione delle migliori pratiche; svolge anche funzioni di **scambio, con i comitati degli altri paesi dell'UE**, delle informazioni sul funzionamento degli organismi preposti al benessere degli animali e sulla valutazione del progetto, e condividendone le migliori pratiche.

Il Comitato è costituito presso la [Direzione generale della salute animale](#) del Ministero della salute ed è così composto:

- **Dott. Franco Mutinelli**, rappresentante del Ministero della salute;
- **Prof. Alessandro Zotti**, rappresentante della facoltà di medicina veterinaria;
- **Prof. Luca Lorenzini**, rappresentante della facoltà di medicina veterinaria;
- **Prof. Enrico De Smaele**, rappresentante delle facoltà di altre discipline scientifiche;
- **Prof. Armando Ialenti**, rappresentante delle facoltà di altre discipline scientifiche;
- **Dott. Omar Leoni**, rappresentante dell'Istituto superiore di sanità;
- **Dott.ssa Sara Belloli**, rappresentante del Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- **Dott.ssa Silvia Dotti**, rappresentante del Centro di riferimento nazionale per i metodi alternativi, benessere e cura degli animali da laboratorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

Montello, rinascono 20 ettari di collina: via al piano di ripristino

► Tra la presa 2 e 6, il Comprensorio alpino riporterà flora e fauna autoctone: «Favorire il reintegro di specie scomparse»

NERVESA

Rinasce a Nervesa la collina dei nonni. In quattro appezzamenti del Montello, su 20 ettari di terreno fra la presa 2 e la 6, verrà messo in atto, nei prossimi mesi, un progetto volto al ripristino, sulla collina, della flora e della fauna autoctone, scomparse nel tempo. Il progetto, che punta appunto ai miglioramenti ambientali nel Comprensorio Alpino di Nervesa, è stato presentato l'altra sera nella Sala riunioni della diga. Il piano è stato illustrato nel dettaglio dal tecnico faunistico Fabio Dartora e dall'agronomo Giuliano Bertoni, alla presenza del vicesindaco Leonardo Gottardo, del presidente del Consorzio Bosco Montello, Denis Michielin e del Presidente del Consorzio di Bonifica Piave Amedeo Gerolimetto. Con loro anche Levis Martin, direttore del Consorzio Montello, ente patrocinatore del progetto, e il presidente del Comprensorio Alpino di Nervesa, Primo De Vecchi.

L'OBIETTIVO

I tecnici hanno spiegato che l'obiettivo principale è quello di ristabilire un equilibrio naturale tra flora e fauna, favorendo il reintegro di specie vegetali e animali scomparse a causa dell'abbandono dei terreni o, al contrario, dell'intensificazione delle tecniche agronomiche. Gli interventi, infatti, prevedono il ripristino di ambienti naturali diversificati, in grado di offrire rifugio e risorse alimentari alla fauna selvatica, la semina di essenze vegetali differenti per garantire un'alimentazione equilibrata alle specie presenti e la realizzazione di campi fioriti dedicati agli insetti impollinatori, in partico-



IL BOSCO Il progetto interessa quattro appezzamenti a Nervesa

lare alle api, la cui presenza è essenziale per la salute degli ecosistemi. «Su parte di questi 20 ettari di terreno -spiega l'assessore Matteo Bernardel, anima dell'intervento- verranno ripristinati gli ecotoni, bosco, prato e rovi perché in ogni ambiente trova il suo habitat una specie diversa: nel bosco gli ungulati, nei rovi volpi e tassi, nei prati fagiano, quaglie e animali più piccoli. In altri terreni semineremo sorgo, girasole da semi, erba medica, fiori nel periodo primaverile estivo per favorire l'impollinazione di api, vespe e calabroni, parte integrante dell'eco sistema. In so-

L'ASSESSORE BERNARDEL:

«L'INTERVENTO SARÀ
SU TERRENI PRIVATI
E IL LAVORO DEI
VOLONTARI GRATIS»

stanza, si punta a ricreare l'equilibrio ambientale per ottenere più forme di fauna selvatica possibile. Sono una sorta di aree rifugio, per così dire hotel a cinque stelle, dove la fauna selvatica si trova bene, può proliferare possono tornare re di quaglie, upupe, rettili che sono di fondamentale importanza per l'ambiente». Per quanto riguarda l'aspetto economico, «i terreni sono divisi in quattro appezzamenti; i proprietari non ne ricavano nulla; il lavoro è quello dei volontari della riserva alpina. Il Comune darà solo contributi per le spese vive». E chiude: «Avevo presentato il progetto appena insediato e ora sta per essere realizzato. Fra due anni vedremo i frutti del lavoro. La bellezza del paesaggio del Montello, comunque, è qualcosa di cui possono godere tutti. Questo è il guadagno, il valore aggiunto che avrà la società da questo progetto».

Laura Bon

© RIPRODUZIONE RISERVATA