

Editoriale **2**

Movimento soci **3**

Lavori del mese - Lotta alla varroa **4**

**Qualità dei prodotti apistici
e fonte d'inquinamento** **9**

Bellinzona Città del gusto **19**

**Nutrizione
con sciroppo zuccherino e miele** **21**

Comunicati **24**

Organi della STA

Ragione sociale:
Società Cooperativa
Ticinese di Apicoltura (STA)
Sede: Bellinzona
CCP 65-615-9
Recapito: c/o avv. Paolo Caratti
Via Mirasole 1, 6500 Bellinzona

www.apicoltura.ch

Presidente

Davide Conconi
Via al Pero 16d, 6852 Genestrerio
Tel. 091 630 92 14

Cassiere

Bruno Poretti
Via Gemmo 3, 6924 Sorengo
Tel. 091 966 37 15

**Segretario e responsabile
Marchio miele apisuisse**

CCP 65-101671-1
Rinaldo Mercoli, 6937 Breno
Tel. 091 609 10 74

Marchio Ticino

Unione Contadini Ticinesi
S. Antonino
Tel. 091 851 90 94
E-mail: agri@ticino.com

**Redattore, gestione sito
ed elenco soci**

Livio Cortesi
via Retica 6, 6532 Castione
Tel. 091 829 17 76
E-mail: livio.cortesi@bluewin.ch

**Il colore della regina
per il 2011: bianco**

I testi da pubblicare, compresa la piccola pubblicità per l'angolo delle occasioni, devono essere inoltrati alla redazione entro il giorno 10 dei mesi dispari. Nuovi abbonamenti, disdette e cambiamenti d'indirizzo vanno comunicati per iscritto al redattore.

Grafica

Sara Rizzi, Vaglio

Stampa

Tipografia Leins Ballinari
Via Dogana 8, 6500 Bellinzona
Tel. 091 825 17 43
Fax 091 825 98 60
leins.ballinari@bluewin.ch

Editoriale



Care apicoltrici,
cari apicoltori,

al momento di scrivervi ho la sensazione che il raccolto è già oramai terminato, in pianura. A meno di peraltro improbabili dolci sor-

prese, possiamo tirare le somme di questa... strana e veloce stagione.

Con il caldo prima e con l'abbondante pioggia poi, le fioriture di tiglio e castagno se ne sono andate velocemente (vi parlo sempre della pianura...). Insomma, la mente ora già si rivolge alla preparazione delle colonie – siamo ancora in tempo per formare nuclei – e trascorrere con meno danni possibili il lunghissimo periodo che ci separa dalla primavera prossima. Non dimenticate di mettere in opera rapidamente tutte le tecniche per abbattere sostanziosamente il numero di varroa nelle colonie.

Tutto sommato dobbiamo iscrivere questa annata nella lista di quelle positive, i popoli hanno un buon vigore (prova ne è stata la quantità di sciami osservati). Il raccolto sulla robinia è stato più che discreto, almeno per alcuni. Il nettare di castagno e/o tiglio è stato depositato nei melari molto irregolarmente ma c'è e con le premesse che abbiamo avuto (Cinipide, siccità prima e maltempo poi) possiamo ritenerci soddisfatti. In altitudine le cose sono andate anche meglio, anche se tutto si è svolto velocemente, in tempi molto precoci.

Ora si tratta di affrontare la parte del nostro lavoro che ci ricompensa per tutto lo sforzo

fatto. Ci aspetta l'estrazione, la maturazione e il condizionamento del nostro miele per presentarci ai nostri clienti con un prodotto impeccabile, naturale, puro e di cui andare fieri.

Negli ultimi anni non ci sono stati problemi a smerciare il nostro prodotto, infatti sul mercato c'è piuttosto carenza di miele svizzero e la richiesta permane sostenuta. Questo ha favorito dei prezzi relativamente alti e la garanzia di smercio. Lavorare con queste premesse non è dato a tutti, dobbiamo adoperarci per mantenere queste condizioni stabili. Non bisogna abbassare la guardia però, basta un niente infatti, per intaccare la fiducia dei consumatori e rompere un equilibrio sempre molto fragile. A questo proposito basti osservare la confusione che regna in certi ambiti agroalimentari dove la gente, come si sente dire in giro: "non sa più cosa mangiare!". Il miele ticinese è un alimento sicuro, di grande valore per la nostra alimentazione, munito di caratteristiche di purezza e freschezza fuori dal comune (caratterizzato da un basso impatto ecologico, si tratta di un prodotto a chilometri zero). Ditelo ai vostri clienti o ai curiosi che visitano le vostre bancarelle! Questo è il risultato del grande livello di professionalità raggiunto da tutti voi nella filiera del miele e dall'approccio etico all'allevamento delle api. La Società Ticinese di Apicoltura si adopererà anche in futuro, in collaborazione con il marchio miele (Swisshoney: www.swisshoney.ch) per migliorare la formazione in modo da ottenere un prodotto sempre migliore. Nella stessa direzione stiamo collaborando con l'Ufficio del Veterinario cantonale per riformare il servizio di ispezione degli apicoltori per fornire un quadro

ancora più favorevole per la salute dell'ape in Ticino.

Quest'anno avremo una vetrina privilegiata dove dimostrare al pubblico la bontà del nostro miele, la nostra bravura e il valore dell'apicoltura.

Dal 15 al 25 settembre si svolgerà la Settimana del gusto, Bellinzona diventerà per 11 giorni la capitale del gusto. Questa manifestazione è un punto di riferimento per la cultura culinaria del nostro Paese e vuole promuovere un'alimentazione sana e consapevole. Durante l'intero evento in Piazza del Sole verrà allestito un mercato permanente delle filiere alimentari dove saremo presenti anche noi con bancarelle di vendita e di divulgazione. Si tratta di una magnifica ve-



trina per il miele ticinese che dobbiamo allestire nel migliore dei modi. Vi terremo al corrente sulle modalità di partecipazione.

Davide Conconi, presidente STA

Movimento soci

Anche quest'anno il movimento soci rimane praticamente stabile, i nostri apicoltori iscritti alla STA attualmente sono 619 di cui 488 sono apicoltori da considerare in attività.

131 sono iscritti quali soci sostenitori, tra questi ultimi possiamo considerare anche gli apicoltori attivi che abitano nelle valli del Grigioni Italiano.

Nel corrente anno i nuovi iscritti sono stati 28, numero superiore alle 21 disdette, un segnale incoraggiante dopo anni di inesorabile riduzione dei nostri soci.

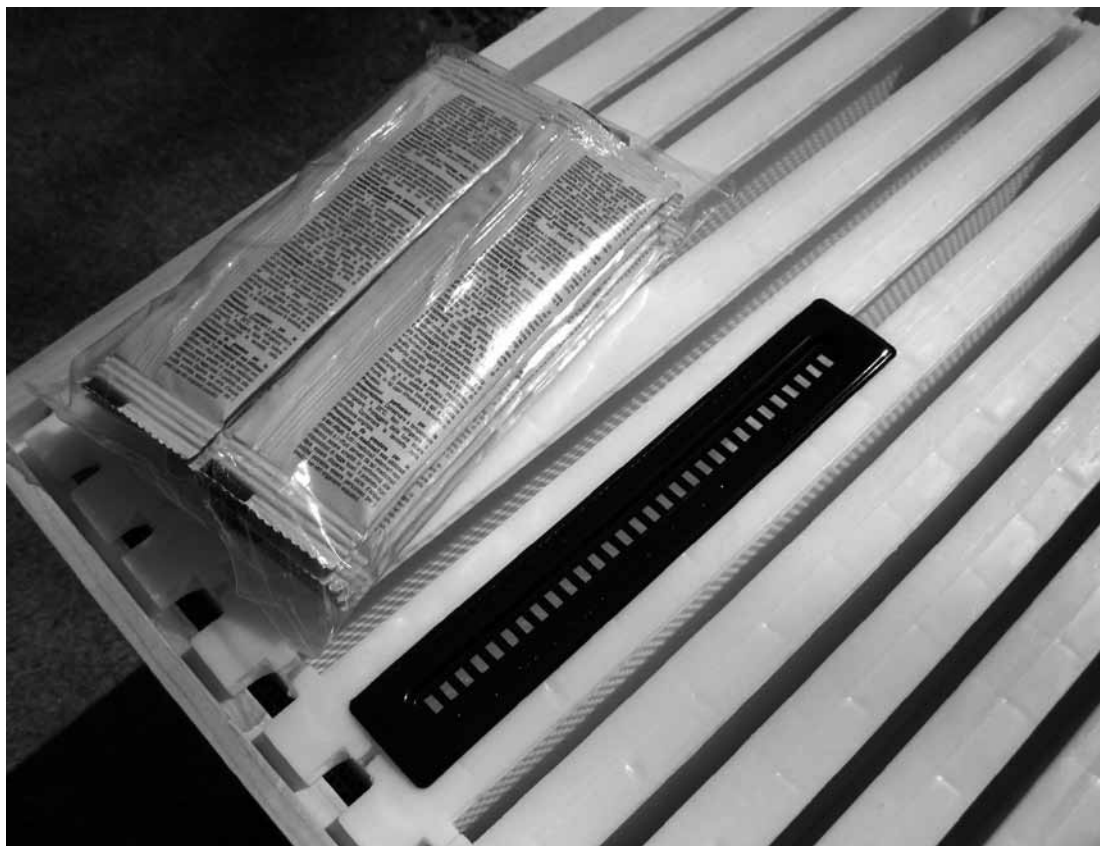
A fine giugno sono state inviate le tasse 2011 vi preghiamo pertanto di eseguire il versamento in modo di evitarci ulteriori invii. Eventuali disdette, cambiamenti di indirizzi sono da inviare al redattore.

Conteggio per Sezione al 18.07.2011

Valle Maggia	40
Malcantone-Mendrisio	95
Lugano	90
Locarno	99
Leventina	31
Blenio	21
Biasca	11
Bellinzona	101
Sostenitori	88
Poschiavo sostenitori	30
Mesolcina sostenitori	12
Bregaglia sostenitori	1
Totale soci	619

Livio Cortesi

Lavori del mese - Lotta alla varroa



PREMESSA

Le caratteristiche delle tecniche di lotta alla varroatosi disponibili impongono di intervenire, nelle nostre condizioni climatiche, almeno due volte l'anno, individuando i periodi più adatti in funzione delle situazioni locali.

Le linee guida hanno lo scopo di indicare le *strategie di intervento* contro la varroatosi da realizzare tenendo conto delle seguenti esigenze:

- protezione del patrimonio apistico dalla varroatosi;
- salvaguardia delle produzioni dai rischi

derivanti dall'impiego di sostanze acaricide;

- semplicità e quindi accessibilità dei trattamenti ad un numero il più elevato possibile di apicoltori.

TEMPI DI INTERVENTO

Periodo autunno-invernale

Nel nostro cantone avviene quasi invariabilmente un'interruzione di deposizione autunno-invernale che è utile ai fini del controllo della varroatosi perché gli acari, trovandosi sulle api adulte non protetti all'interno delle

celle opercolate, sono esposti all'azione degli acaricidi.

Il primo intervento deve avvenire nel *periodo autunno-invernale*, preferibilmente all'inizio di detto periodo.

La funzione di questo intervento acaricida è ridurre in modo drastico il grado di infestazione delle colonie, dopo l'incremento dovuto alla riproduzione ed alla reintroduzione di acari al termine dell'estate e all'inizio dell'autunno (reinfestazione). Da questo punto di vista il trattamento autunno-invernale rappresenta il *presupposto per lo svernamento e la successiva ripresa* dell'attività delle colonie.

Periodo estivo

Si può affermare con sufficiente attendibilità che il grado d'infestazione delle colonie raddoppi ogni mese in cui è presente la covata. Questa *dinamica esponenziale*, fondamentalmente attribuibile alla riproduzione della varroa, è responsabile di un notevole aumento delle popolazioni infestanti che, nell'arco di pochi mesi, raggiungono livelli critici a partire da consistenze a prima vista contenute.

Febbraio - Agosto

Da 50 a 3'200 / da 100 a 6'400 /
da 200 a 12'800

Nella tabella è indicato il numero di varroe presenti nella colonia alla fine dell'inverno e nel successivo mese di agosto (considerando un raddoppio mensile).

Quanto descritto evidenzia la necessità di intervenire una seconda volta, al fine di conte-

nere la crescita della popolazione di *Varroa*, riducendo così il livello d'infestazione delle colonie e consentendo il corretto sviluppo delle api destinate allo svernamento.

In parte del territorio nazionale, il mese di luglio coincide con il termine della stagione produttiva e ciò costituisce un'importante opportunità per mettere in atto gli interventi acaricidi.

Quando le possibilità di bottinatura proseguono anche nel mese di agosto, il trattamento dovrà essere eseguito indicativamente *verso la metà di agosto, ma non oltre.*

MODALITÀ DI INTERVENTO

La necessità di proteggere il patrimonio apistico e di salvaguardare al tempo stesso le produzioni dall'inquinamento con sostanze acaricide limita la scelta ai farmaci autorizzati e a quei principi attivi c.d. "naturali", per i quali non è stato necessario stabilire un limite massimo residuale e non hanno quindi alcuna implicazione sulla salubrità dei prodotti dell'alveare.

Si ricorda che nell'effettuare qualunque intervento di lotta alla varroatosi è indispensabile rispettare scrupolosamente tempi, modalità e dosaggi di somministrazione.

Inoltre, alcuni interventi, come quelli che prevedono l'utilizzo di acido formico e di acido ossalico sublimato, richiedono non solo particolari precauzioni per l'operatore, ma anche esperienza pratica nella loro applicazione. Di seguito sono fornite in modo sintetico le indicazioni relative ai principi attivi e alle tecniche proposte nell'ambito del presente piano.

Trattamento autunnale

- *Acido ossalico*
API-BIOXAL
(*Chemicals Life, p.a. acido ossalico*)
 - *Periodo*: autunno inverno, con temperatura superiore a +10°C, in assenza di covata, in presenza di volo.
 - *Dosaggio*: gocciolare 5 mL di Api-bioxal per interfavo occupato da api con una siringa. Non somministrare più di 50 mL per alveare (secondo le indicazioni fornite dalla ditta produttrice).
 - *Note*: assenza di melario; assenza di glo-mere invernale.
 - *Limite massimo di residui (LMR)*: le caratteristiche del principio attivo sono tali per cui non è stato necessario fissare detto limite, come da Regolamento UE N. 37/2010.
 - *Modalità di utilizzo*: una confezione di *Api-Bioxal da 35 grammi sciolta in 500 ml di sciroppo zuccherino 1:1* (anziché il consueto dosaggio 100+1000+1000).

Trattamento estivo

- *Api Life Var*
(*Chemicals Laif; p.a. timolo, eucaliptolo, mentolo e canfora*)
 - *Periodo*: estate, con temperature comprese fra 15-20°C e 25-30°.
 - *Dosaggio standard* (idoneo alle temperature citate, es. metà-fine agosto): 2 porzioni (il contenuto di una busta) collocati sopra i favi, alla periferia della zona di covata. Ripetere dopo 10-12 giorni.
 - *Dosaggio ridotto* (idoneo a temperature elevate, es. inizio agosto): 1 porzione (metà del contenuto di una busta) spezzata in 3-4 parti disposte sopra i favi, alla perife-

ria della zona di covata. Ripetere ogni 7-10 giorni per un totale di tre volte.

- *Tempo di sospensione*: nessuno.
 - *Note*: assenza di melario, rimuovere i residui delle tavolette alla fine dei trattamenti.
 - *Limite massimo di residui (LMR)*: le caratteristiche dei principi attivi sono tali per cui non è stato necessario fissare detto limite.
 - *Ricetta medico-veterinaria*: esente.
- *Apiguard*
(*Vita Europe; p.a. timolo*)
 - *Periodo*: estate.
 - *Dosaggio*: una vaschetta per 14 giorni collocata sopra i favi. Ripetere il trattamento per altri 14 giorni con un'altra vaschetta.
 - *Tempo di sospensione*: nessuno.
 - *Note*: trattare in assenza di melario.
 - *Limite massimo di residui (LMR)*: le caratteristiche del principio attivo sono tali per cui non è stato necessario fissare detto limite.
 - *Ricetta medico-veterinaria*: esente.

- *Thymovar*
(*Andermatt Biocontrol; p.a. timolo*)
 - *Periodo*: estate.
 - *Dosaggio*: una spugna collocata sopra i favi per 14 giorni. Ripetere il trattamento per altri 14 giorni con un'altra spugna.
 - *Tempo di sospensione*: nessuno.
 - *Note*: trattare in assenza di melario.
 - *Limite massimo di residui (LMR)*: le caratteristiche del principio attivo sono tali per cui non è stato necessario fissare detto limite.

INTERVENTI DI TECNICA APISTICA

Le seguenti tecniche apistiche possono essere attuate nel corso della stagione attiva per diminuire il livello di infestazione delle colonie. Non sono tuttavia in grado, da sole, di garantire il controllo della varroatosi.

Rimozione della covata da fuco

Allevamento di covata da fuco in appositi favi da rimuovere e distruggere dopo l'opercolatura nel periodo compreso fra aprile e luglio.

Tale intervento può essere realizzato anche semplicemente asportando covata da fuco opercolata.

Blocco di covata

Il blocco della covata crea le condizioni ottimali per ridurre la presenza di varroa e, se realizzato dopo il raccolto principale, può essere seguito da un trattamento con acido ossalico (vedi sopra) che ne aumenta ulteriormente l'efficacia. Infatti, applicando il blocco di covata si realizzano le stesse condizioni di assenza di covata del periodo invernale.

Nelle ultime stagioni il ricorso a questo tipo di intervento in stagione attiva ha fornito risultati decisamente interessanti per il controllo della varroatosi, divenendo uno degli interventi estivi di particolare rilevanza.

Confinamento regina su favo

In queste due ultime stagioni, specie tra quanti in precedenza avevano utilizzato il blocco di covata, ha avuto evoluzione il "confinamento regina su favo" che abbina l'assenza di covata nel nido (e quindi l'esposizione della varroa all'intervento acaricida)



alla contemporanea presenza di covata nel *favo di confinamento regina*).

In quest'ultima evoluzione la continuità di deposizione della regina, la presenza di covata recettiva alla varroa (che va a riprodursi e intrappolarsi in quella porzione di covata anziché parassitizzare le api adulte per 18 giorni), la liberazione della regina con funzioni di deposizione e ormonali di coesione della colonia non compromesse da prolungata chiusura, la presenza della covata che stimola le bottinatrici di polline e il circolo dell'alimentazione proteica nell'alveare, importantissimo per il sistema immunitario e per un buon invernamento apporta indubbi vantaggi.

Né va tralasciato il fatto che col prelievo al 20° giorno del *favo di confinamento regina*, almeno l'80-90% delle varroe vengono eli-

minate senza alcun intervento acaricida (tale percentuale dipende dalla quantità di covata maschile presente nei favi del nido e ancora non sfarfallata al 20° giorno). Intervenire con Api-Bioxal gocciolato al 25° giorno dal *confinamento regina su favo*.

Produzione di sciami artificiali

Asportazione di favi con covata ed api per creare nuove colonie nel periodo compreso fra aprile ed agosto, tenendo conto delle condizioni locali.

COORDINAMENTO TERRITORIALE

Questa strategia di controllo della varroatosi prevede l'attuazione di interventi che, se correttamente applicati, permettono normalmente una notevole diminuzione delle popolazioni di acari presenti negli alveari.

Il risultato di detti interventi può essere vanificato dal fenomeno della reinfestazione, la cui incidenza è in genere particolarmente rilevante nel periodo che precede l'invernamento.

Per contenere questo fenomeno è necessario limitare la presenza contemporanea di colonie trattate e di colonie non ancora trattate nell'ambito dello stesso territorio.

Se da una parte non è semplice eliminare la fonte di reinfestazione costituita dalle colonie naturali, che generalmente derivano da sciami sfuggiti al controllo dell'apicoltore, dall'altra risulta assai più fattibile la limitazione dello scambio di acari fra alveari allevati. Ciò può avvenire impostando la lotta a livello territoriale, attraverso un coordinamento degli interventi che deve derivare dal-

la collaborazione fra gli apicoltori e prevedere *trattamenti contemporanei*, almeno per zone omogenee.

Attraverso tale coordinamento si deve realizzare, ove possibile, anche *un'attenta scelta ed alternanza dei principi attivi* impiegati, al fine di limitare il rischio di comparsa di fenomeni di farmaco resistenza.

Si ricorda ancora, alla luce delle morie di famiglie registrate nel corso degli ultimi anni, la necessità di mantenere sempre alta l'attenzione nei confronti della varroatosi e di non affidarsi per il suo controllo ad interventi improvvisati o tardivi.

Considerato che gli episodi di spopolamento e morie di alveari registrati negli ultimi anni sono ad oggi in buona parte attribuibili ad un non adeguato controllo della varroatosi, si sottolinea la necessità di rivolgere particolare attenzione alla esecuzione dei trattamenti in termini di principi attivi, modalità e tempi di applicazione. Va considerata inoltre l'opportunità di anticipare i trattamenti, in funzione anche dell'attività di bottinatura delle api, così da ridurre i rischi derivanti da livelli di infestazione molto elevati e quindi difficilmente controllabili. Non va dimenticato infatti che un'infestazione molto elevata concorre a creare le condizioni perché altri agenti patogeni, come ad esempio i virus, possano ulteriormente danneggiare l'alveare, compromettendone la sopravvivenza.

Qualità dei prodotti apistici e fonti d'inquinamento

(prima parte)

Il singolo apicoltore non è praticamente in grado di appurare quali sostanze nocive siano presenti nelle vicinanze o all'interno della colonia. È tuttavia importante da dove provengono e quante di esse sono riscontrabili nell'apiario.

Tali informazioni consentono di evitare l'immissione nell'apiario di nuove sostanze nocive. L'aspetto della qualità dei prodotti apistici interessa pure i consumatori che confidano nella competenza degli apicoltori. Mediante prove e misurazioni è possibile valutare il potenziale di carico delle fonti d'inquinamento.

Api e prodotti apistici possono presentare un carico di sostanze nocive riconducibili all'ambiente, all'agricoltura e a determinati metodi applicati dagli apicoltori. Nel presente articolo si riferisce delle possibili fonti di emissione di sostanze nocive a livello ambientale ed agricolo. Nella seconda parte verrà affrontata la tematica del carico di

sostanze nocive nella colonia d'api e nei rispettivi prodotti provocato da alcune forme di gestione dell'azienda apicola.

Le sostanze nocive emesse dall'ambiente possono finire nella colonia d'api in diversi modi. L'ape può trasportare sostanze nocive all'interno della colonia direttamente attraverso l'acqua e l'aria. Una pianta può assorbire sostanze nocive dall'aria, dall'acqua o dal suolo e «cederle» alla colonia d'api attraverso il nettare o il polline. Per quanto concerne il carico di sostanze nocive nel miele, questa forma di assorbimento indiretta riveste l'importanza maggiore. La salute della colonia d'api dipende infatti dal carico totale.

Il volo delle api nel loro comprensorio è molto intenso. L'analisi della colonia d'api può indicare il carico di sostanze nocive di un determinato comprensorio. Vi sono già stati casi in cui api e prodotti apistici hanno funto da indicatori del carico di pesticidi e metalli pesanti. Per ulteriori indicazioni in merito si rinvia a Devillers et al., 2002.



La fonte d'inquinamento

«ambiente»

L'aria può presentare carichi di diversa entità di metalli pesanti emessi dall'industria e dal traffico. Queste sostanze nocive sono riscontrabili pure nel miele. È interessante constatare

METALLI PESANTI

	Piombo mg/kg	Cadmio mg/kg
Mieli di melata (n=21)		
media	0.2	0.02
min. - max.	0.002 - 0.52	0.004 - 0.06
Mieli di fiori (n=18)		
media	0.1	0.005
min. - max.	0.02 - 0.37	0.002 - 0.02
Valore di tolleranza, proposta UE	1	0,1

IMPIEGO DI PESTICIDI NELL'AGRICOLTURA principi attivi introdotti nell'apiario dalle api bottinatrici

Irrorazione colza

Maverik flo (Fluvalinat, 50 g/ha)

Ronilan EG (Vinclozolin, 500 g/ha)

Tenore nella vescichetta mellifera

Fluvalinat 7,3 ng quantitativo max.

Vinclozolin 75,0 ng quantitativo max.

ANTIBIOTICI (STREPTOMICINA) PER LA LOTTA CONTRO IL COLPO DI FUOCO BATTERICO principi attivi introdotti nell'apiario dalle api bottinatrici

Studio tedesco sul miele 2000

Numero campioni	183
Numero campioni con residui	38
Numero campioni sup. val. tolleranza	12

che la melata presenta un carico di sostanze nocive nettamente superiore rispetto agli altri tipi di miele. Le superfici bottinate dalle api per la produzione di melata sono generalmente molto esposte all'aria, mentre il nettare contenuto nei fiori è meglio protetto. Nelle regioni in cui le emissioni sono costituite prevalentemente da metalli pesanti, il carico della melata può addirittura quadruplicare. Questa situazione si riscontra nelle aree industriali, nei vasti agglomerati urbani o in zone in prossimità di inceneritori o di strade con traffico intenso. Per i consumatori di miele i valori rilevati in occasione delle misurazioni effettuate nel 1986 non costituiscono alcun rischio (Bogdanov et al, 1986). Essi sono inferiori anche ai valori soglia raccomandati per il miele proveniente dall'UE. Studi condotti in diversi Paesi dell'UE mostrano un quadro analogo. È probabile che le api fungano da filtro, visto che in esse sono riscontrabili valori superiori rispetto a quelli rilevati nel miele.

Da analisi effettuate in Germania in regioni con un carico molto elevato di metalli pesanti, i rispettivi residui nella colonia d'api si ripartiscono come segue: api = propoli > cera > miele (Höffel, 1982). Nel momento in cui il favo viene fuso, la cera è depurata dai metalli pesanti. La propoli impiegata per scopi medici dovrebbe provenire da aree distanti da fonti di emissioni di metalli pesanti. Grazie all'introduzione della marmitta catalitica, in Svizzera il carico di piombo è esiguo. Per ulteriori indicazioni in merito si rinvia a Hoffel, 1982; Altmann, 1983; Porrini et al., 2002.

In Svizzera e nell'Europa occidentale il carico di sostanze radioattive è insignificante.



La fonte d'inquinamento «agricoltura»

Nel corso di un esperimento effettuato in Germania sono stati presi in considerazione due pesticidi spruzzati sui campi di colza in fiore e portati dalle api all'interno dell'apiario, ossia l'insetticida Mavrik flo (principio attivo Tau-Fluvalinato) utilizzato nella lotta al meligete della colza e il fungicida Ronilan EG (principio attivo Vinclozolin) impiegato contro il mal dello sclerozio della colza. Per un periodo di sei giorni dopo il trattamento, al loro arrivo davanti alla porticina le api che avevano bottinato il campo di colza in questione venivano catturate per rilevare i residui dei prodotti summenzionati presenti nelle loro vescichette mellifere. In tutti i sei giorni di misurazione, nelle vescichette mellifere sono stati riscontrati residui dell'insetticida e del fungicida con cui erano stati trat-

tati i campi di colza. Il contenuto di pesticidi nelle vescichette mellifere era compreso fra 0.1 e 30 mg/kg.

La concentrazione nel miele estratto variava da 2 a 18 microgrammi/kg ossia un tenore mille volte inferiore rispetto a quello rilevato nelle api! Questa enorme differenza è riconducibile a una specie di effetto filtro delle api. Nella procedura ufficiale d'omologazione prevista per tutti i prodotti fitosanitari, l'aspetto della tollerabilità delle api è oggetto di analisi approfondite. Possono venir messi in commercio soltanto prodotti innocui per l'ambiente e gli utilizzatori. In Svizzera, il trattamento di campi di colza in fiore utilizzando fungicidi contenenti Vinclozolin è autorizzato, mentre è vietato l'impiego di insetticidi.

In Svizzera, per valutare il rischio del carico di pesticidi nel miele e nella cera sono sta-

ti analizzati diversi campioni di cera di fogli cerei di sei anni di produzione nonché 27 campioni di miele. Mediante tali analisi si è voluto appurare l'eventuale presenza di 69 diversi principi attivi presenti in prodotti utilizzati in ambito agricolo. Per i pesticidi il limite di rilevazione era compreso fra 5 e 50 microgrammi/kg. Siccome la maggior parte dei pesticidi è liposolubile, tendono a depositarsi nella cera piuttosto che nel miele.

RESIDUI DI FITOFARMACI NELLA CERA E NEL MIELE

	Pesticidi organoclorati	Pesticidi con organofostati
	37 sostanze	32 sostanze
Campioni cera		
produzione		
1994-2000	non rilevabile	non rilevabile
27 campioni miele		
produzione		
1997-2001	non rilevabile	non rilevabile



Nel corso di analisi dei prodotti apistici svolte all'estero sono stati riscontrati residui di pesticidi e di contaminanti organici come il PCB (difenile policlorurato). Il grado di carico dei diversi prodotti apistici era: propoli > cera > polline > miele.

Per le regioni particolarmente a rischio d'infestazione da fuoco batterico viene attualmente considerata l'eventualità di autorizzare trattamenti a base di antibiotici degli alberi da frutto in fiore.

Da un'analisi effettuata in Germania è emerso che dopo trattamenti di questo genere nel miele possono essere riscontrati residui di antibiotici.

Sono in corso esperimenti finalizzati a limitare la diffusione del fuoco batterico ricorrendo a metodi di lotta alternativi anziché agli antibiotici. A tal proposito va osservato che gli apicoltori contribuiscono da anni alla lotta contro il fuoco batterico. Nel periodo dal 10 aprile al 30 giugno evitano infatti di trasferire colonie d'api da zone infestate dal fuoco batterico a zone indenni.

Riassunto

Da analisi effettuate in Svizzera e all'estero su diversi prodotti apistici è emerso che il carico di sostanze nocive provenienti dall'ambiente e dall'agricoltura è generalmente esiguo e non costituisce alcun problema. Le sostanze nocive presenti nell'ambiente ed usate in agricoltura possono, invece, rivestire un significato considerevole per la salute delle api. È tuttavia molto difficile accertarne gli effetti. Si presume che le api fungano da filtro. Il carico di sostanze nocive riscontrato nel miele è molto esiguo, quello rilevato nel polline e nella propoli è maggiore.

(seconda parte)

Nel primo articolo sono state discusse le potenziali fonti d'inquinamento rappresentate dall'ambiente e dall'agricoltura. Il relativo carico di sostanze nocive è risultato relativamente esiguo.

Nel presente articolo viene illustrato il carico di sostanze nocive nella colonia d'api e nei rispettivi prodotti provocato da alcune forme di gestione dell'azienda apicola.

I prodotti

per la lotta contro la varroa

I prodotti per la lotta contro la varroa (acaricidi), poiché impiegati regolarmente, sono la fonte principale d'inquinamento. In Svizzera la varroa è stata individuata nel 1984 e da allora si cerca di combatterla. Sul sito Internet del Centro Svizzero di Ricerche Apicole

(www.apis.admin.ch/index.htm) è disponibile la lista aggiornata dei prodotti autorizzati e consigliati. I principi attivi autorizzati in Svizzera vengono suddivisi in tre gruppi, in base al potenziale di residui: principi attivi sintetici persistenti, componenti volatili degli oli essenziali e acidi organici. I principi attivi sintetici dei prodotti Folbex VA, Apistan, Bayvarol e Perizin sono altamente liposolubili. Vengono denominati «persistenti» poiché non vengono eliminati attraverso il riscaldamento. Il timolo, componente volatile, è liposolubile ma anche leggermente idrosolubile. Gli acidi organici sono soltanto idrosolubili. Dalla colonia d'api le sostanze idrosolubili si trasferiscono nel miele, mentre quelle liposolubili nella cera.

Residui di acaricidi nei favi e nel miele

In questo studio pratico sono stati misurati i residui di acaricidi separatamente nei favi da nido e da melario nonché nel miele, dopo 1 o 2 anni di trattamento. I trattamenti sono stati eseguiti, in conformità delle prescrizioni, in tarda estate. Le misurazioni dei residui sono state effettuate nella primavera successiva, al momento della prima smielatura.

I favi da nido presentano una concentrazione di residui maggiore rispetto ai favi da melario. I quantitativi variano notevolmente e dipendono principalmente dalle concentrazioni dei principi attivi utilizzati nel trattamento. Sono stati riscontrati residui nel miele delle colonie trattate con Folbex (bromopropilato) e con Perizin (coumaphos), il che si spiega poiché nei trattamenti a base di Folbex il quantitativo di principio attivo è molto elevato e poiché il principio attivo del Pe-

ACARICIDI CONTRO LA VARROASI

Preparati	Principio attivo	Omologazione
Folbex VA	Brompropylato	*
Perizin	Coumaphos	S
Apistan	Fluvalinate	S
Bayvarol	Flumethrina	S
Apitol	Cymiazol	S
Thymovar	Timolo	S
Acido formico (vari prodotti)	Acido formico	CRA
Acido lattico, soluzione in acqua	Acido lattico	CRA
Acido ossalico, soluzione in acqua	Acido ossalico	CRA**

S: omologazione Swissmedic

CRA: raccomandazione Centro Ricerche Apicole

* non più omologato

** lo sgocciolamento non è omologato

rizin è il meno liposolubile. Nel caso, invece, di trattamenti a base di fluvalinate e flumethrina non sono stati riscontrati nel miele residui di rilievo.

Anche un trattamento a base di un acaricida persistente autorizzato, effettuato un'unica volta in conformità delle prescrizioni, può comportare la presenza di residui nel miele dell'anno successivo. Ciò è il caso soprattutto del Folbex VA e del Perizin. Tuttavia i tenori restano ben al disotto dei valori di tolleranza. Nel quadro degli studi relativi ai residui, svolti dai laboratori cantonali nel corso degli anni, sono state rilevate nel miele tracce esigue di acaricidi, tuttavia il valore di tolleranza non è praticamente mai stato superato.

I nostri studi hanno dimostrato che anche la propoli svizzera viene contaminata nella stessa misura della cera in seguito a trattamenti a base di acaricidi (Bogdanov et al., 1998).

Ulteriori indicazioni: Bogdanov et al., 1998 e Wallner, 1999.

I residui nella cera dei fogli cerei

Dal 1991, il Centro Svizzero di Ricerche Apicole svolge un'attività di monitoraggio sui residui di acaricidi nella cera dei fogli cerei, cui partecipa la maggior parte delle aziende svizzere attive nella lavorazione della cera.

Nella cera nuova è sempre riscontrabile la

RESIDUI NEI FAVI E NEL MIELE (valori medi, mg/kg)

Principio attivo	Numero anni di trattamento	Favi da nido	Favi da melario	Miele	Valore tolleranza miele
Brompropylato	1	47,8	2,4	0.01	0.1
Fluvalinate	1	2,9	0,1	non rilevabile	0.01
Coumaphos	1	3,8	0,7	0.015	0.05
Flumethrina	2	0,05	–	non rilevabile	0.005

RESIDUI NEI MIELE DOPO L'APPLICAZIONE DI ACIDO FORMICO (AF) E ACIDO OSSALICO (AO) (valori medi, mg/kg, circa 10 apiari)

	1996		1997		1998	
	C	T	C	T	C	T
AF	45	94	31	91	41	71
AO	41	33	22	18	19	19

Trattamenti con AF in primavera (1997, 1999) 7 apiari

	C	T
Valore medio mg/kg	61	254
Min. - max.	20-127	58-506

C = controllo; T = trattamento anno precedente

presenza dei seguenti principi attivi: bromopropilato, coumaphos e fluvalinate. Nella cera si dimostrano persistenti. Ciò appare evidente nel caso del bromopropilato (Folbex VA). Tale prodotto veniva somministrato in linea di massima prima del 1991. A partire da questa data, è stato sostituito da Apistan (fluvalinate), Perizin (coumaphos), Bayvarol (flumethrina). Tuttavia, è da considerare che sono necessari circa venti anni prima che il bromopropilato sparisca completamente dalla cera dei fogli cerei. Per quanto riguarda il quarto principio attivo analizzato, la flumethrina, non è mai stata registrata alcuna presenza di rilievo. Ciò è dovuto al fatto che il Bayvarol è stato scarsamente impiegato, che la quantità di flumethrina per trattamento è molto esigua e che viene distribuita solamente una frazione del quantitativo presente sulle strisce.

L'andamento della percentuale dei residui, rilevato nello studio durato dieci anni, dipende da molteplici fattori quali: l'arrivo sul mercato dei singoli prodotti, la frequenza delle applicazioni nella pratica, nonché la dose specifica di principio attivo per ogni prodotto somministrata alla colonia d'api. Gli apicoltori che decidono di darsi all'apicoltura biologica devono innanzitutto eliminare i residui di acaricidi nella cera. Per questo è necessario sostituire la cera utilizzata. Al momento presso il Centro Svizzero di Ricerche Apicole sono in corso studi volti a risolvere questo problema. Le prime analisi hanno dimostrato che non occorre distruggere le arnie. Infatti, è sufficiente raschiarle e sterilizzarle alla fiamma (Imdorf et al., 2002).

Ulteriori indicazioni: Bogdanov et al., 1998 a, Wallner, 1999 e Imdorf et al., 2002.

Residui di timolo

Nelle colonie d'api che sono state trattate annualmente nel periodo agosto-settembre con l'Apilife VAR (timolo), di volta in volta, si è rilevata la presenza di timolo nella cera e nel miele dell'anno successivo. La percentuale di timolo nel miele primaverile è risultata sempre al disotto del valore di tolleranza svizzero di 0,8 mg/kg. Non si deve temere alcun cambiamento di sapore del miele causato dal timolo, poiché non si raggiunge la soglia di percezione sensoriale che va da 1,1 a 1,5 mg di timolo per kg di miele. La presenza di residui nella cera (favi da nido e da melario), come pure nelle scorte, è stata notevolmente superiore. Tuttavia, il timolo evapora completamente dai favi o dalla cera dei fogli cerei nel giro di poche settimane dall'applicazione nelle colonie d'api.

Laddove è stato effettuato un trattamento prolungato per tutto l'anno, utilizzando i telaini per il timolo, sono stati rilevati residui nel miele con una concentrazione vicina al valore di tolleranza svizzero o addirittura superiore. I mieli con tenore di timolo supe-

RESIDUI DI TIMOLO NEL MIELE DOPO L'APPLICAZIONE DI APILIFE VAR E DI TIMOLO IN AUTUNNO

Apilife VAR	Cera favi da nido	500 - 600 mg/kg
	Cera favi da melario	20 - 30 mg/kg
	Scorte di miele	1 - 4mg/kg
Trattamento		Residui mg/kg min. - max.
Apilife VAR (CH)		0.02 - 0.48
Telaini di timolo (CH)		0.08 - 1.1
Telaini di timolo (D)		0.09 - 2.0

Valore di tolleranza per il miele CH: 0.8 mg/kg

riore a 1 mg/kg circa hanno subito un cambiamento di sapore che li ha resi non commerciabili.

Ulteriori indicazioni:

Bogdanov et al., 1998 b,c, 1999.

Residui di acidi organici

Nel quadro di uno studio durato tre anni incentrato sulla lotta contro la varroasi, alcune colonie d'api sono state sottoposte a due trattamenti prolungati con acido formico, nel periodo agosto-ottobre, e con acido ossalico (spruzzatura) nel periodo novembre-dicembre (colonie campione oggetto dello studio). Le colonie di controllo, invece, sono state trattate con Apistan nel periodo agosto-settembre. Negli anni successivi sono stati misurati i tenori di residui di acido formico e di acido ossalico nel miele in entrambi i gruppi di colonie.

Il miele prodotto dalle colonie campione ha mostrato in media un tenore di acido formico superiore rispetto alle colonie di controllo. L'aumento del tenore di residui in ragione del trattamento a base di acido formico non presenta alcun effetto nocivo, in quanto non si discosta eccessivamente dalle oscillazioni dei tenori naturali di acido formico presenti nel miele. I trattamenti nel periodo primaverile (senza melari) aumentano sensibilmente la percentuale di acido formico nel raccolto successivo e se ne consiglia quindi un uso limitato alle emergenze.

Per quanto riguarda l'acido ossalico, invece, non è stato registrato alcun aumento nel miele dovuto al trattamento.

Sotto il profilo della presenza di residui, si consiglia di sottoporre le colonie d'api a trattamenti, contro la varroasi, a base di acido

formico a fine estate e a trattamenti a base di acido ossalico ad inizio inverno.

Ulteriori indicazioni:

Bogdanov et al., 2002.

Lotta illegale contro la peste americana a base di antibiotici

*Residui di antibiotici causati
dalla lotta contro la peste americana*

Nel 2000 è stata diffusa una notizia sconvolgente: i campioni di miele presenti sul mercato svizzero contengono notevoli quantità di residui di antibiotici vietati dalla legge. Nel 6% del miele svizzero sono stati rilevati residui di sulfamidici, principalmente di sulfatiazolo. Un terzo, circa, del miele estero sottoposto ad analisi nel 1999 conteneva antibiotici, soprattutto streptomina. Da allora le autorità competenti in materia di derivate alimentari hanno intensificato i controlli sul miele.

La presenza di residui di antibiotici è dovuta principalmente ai provvedimenti adottati nel quadro della lotta contro la peste americana. Altre fonti di antibiotici, quali il loro impiego contro il colpo di fuoco batterico, sono meno probabili ma non per questo da escludersi a priori. Gli antibiotici non sono uno strumento idoneo contro la peste americana,

UTILIZZO ILLEGALE DI ANTIBIOTICI CONTRO LA PESTE AMERICANA

Anno 2000: esame di 800 campioni di miele

6% dei campioni:
residui di sulfamidici e di altri antibiotici

2,5% dei campioni:
al di sopra del valore di toll. di 0.05 mg/kg di miele

poiché annientano solo gli stadi vegetativi dei batteri e non le spore, che sono più persistenti. Nei Paesi dell'UE, come pure in Svizzera, i trattamenti a base di antibiotici delle colonie d'api sono vietati. Il miele non deve contenere alcun residuo. Recentemente è stato vietato sul mercato europeo il commercio del miele cinese poiché contiene un pericoloso antibiotico: il cloramfenicolo. Dagli studi svolti finora sulla presenza di residui, emerge che gli antibiotici utilizzati in apicoltura rappresentano la fonte principale di residui. Ulteriori indicazioni: Bogdanov e Fluri, 2000.

Lotta contro la tarma della cera mediante paradichlorobenzolo

Residui di paradichlorobenzolo

Nel quadro dell'attività di monitoraggio, durata dieci anni, sui residui della cera dei fogli cerei, è stata analizzata la presenza di paradichlorobenzolo (PDCB), spesso impiegato nella lotta contro la tarma della cera. Nei cerei nuovi la presenza di PDCB è sempre stata chiaramente osservabile. Inoltre, essa non veniva eliminata durante la lavorazione della cera. Studi a cura dei laboratori cantonali dimostrano che in media il 34 per cento dei campioni di miele svizzero prodotto tra il 1997 e il 2002 contiene PDCB! Nel 13% dei campioni la percentuale dei residui era superiore al valore di tolleranza. Queste scoperte sono allarmanti.

Il paradichlorobenzolo, essendo un principio attivo liposolubile, rimane nella cera da cui può migrare in parte anche nel miele (Walner, 1991). L'attività di prevenzione e lotta contro la tarma della cera dovrebbe essere svolta esclusivamente con le misure e pro-

dotti a disposizione che non presentano effetti nocivi (Charrière e Imdorf, 1997).

Altre fonti di inquinamento legate all'apicoltura

Fonti di inquinamento rappresentate dai prodotti per la protezione del legno, dalla smielatura e dallo stoccaggio del miele

I prodotti e le vernici per la protezione del legno che vengono impiegati nelle arnie non devono contenere insetticidi né fungicidi che possono eventualmente contaminare il miele. Per la smielatura non devono essere impiegati per l'allontanamento delle api prodotti repellenti come ad esempio gli spray. Queste sostanze possono contaminare il miele.

I recipienti per il miele devono essere costruiti con materiali idonei allo stoccaggio di derrate alimentari. Per i grossi recipienti si consigliano acciaio inossidabile e materia plastica specifica per i prodotti alimenta-

INQUINAMENTO RICONDUCEBILE ALLE ARNIE, AL RACCOLTO E ALLO STOCCAGGIO DEL MIELE

Trattamento del legno

Prodotti protezione legno, colori con insetticidi e fungicidi

Smielatura

Impiego di sostanze repellenti per le api (possibili residui nel miele di benzaldeide, benzacetaldeide, nitrobenzolo e fenolo)

Fumigazione eccessiva

Stoccaggio del miele in recipienti inadeguati

Contenitori con rischio di inquinazione organica da componenti dei coloranti

Barattoli di cartone paraffinati

ri. Anche i recipienti in lamiera bianca (priva di ruggine), e in alluminio sono autorizzati, benché meno adatti. Non sono adatti, invece, i recipienti zincati o quelli che hanno un rivestimento interno colorato. Come recipienti per il consumo i vasetti in vetro con coperchio ad imboccatura doppia e a chiusura ermetica sono i più adatti; tuttavia sono accettabili anche i recipienti in materia plastica specifica per prodotti alimentari. I vasetti in cartone con rivestimento in paraffina non sono né ermetici né impermeabili all'acqua e di conseguenza non adatti allo stoccaggio del miele.

Tali recipienti sono vietati in virtù della legge sulle derrate alimentari, poiché nella pa-

raffina sono contenute sostanze tossiche. (n.d.r.: in Italia gli unici materiali che possono venire in contatto con il miele sono rappresentati dall'acciaio, dal vetro, e dalle plastiche alimentari)

Conclusioni

Gli studi presentati in entrambi gli articoli hanno dimostrato che le fonti di residui nei prodotti apicoli vanno ricondotte soprattutto ad alcune forme di gestione dell'azienda apicola. Il rischio maggiore di contaminazione del miele è legato all'impiego di antibiotici contro la peste americana. La cera e la propoli vengono contaminate essenzialmente dagli acaricidi sintetici.

Le fonti d'inquinamento legate all'agricoltura e all'ambiente compromettono i prodotti apicoli in misura notevolmente minore.

Grazie al controllo autonomo, cui, ai sensi di legge, vengono sottoposti gli apicoltori svizzeri, e alla riconversione all'apicoltura biologica, il carico di sostanze nocive può essere mantenuto a livelli minimi.

Stefan Bogdanov, Anton Imdorf,
Jean-Daniel Charrière, Peter Fluri,
Verena Kilchenmann

Centro di ricerche apicole, FAM,
Liebefeld, 3003 Berna

Traduzione prima parte: Simona Stückrad
Traduzione seconda parte: P. Vanini

Ringraziamo Martin Detli per la collaborazione redazionale e la signora H. Hemmi per l'elaborazione grafica delle illustrazioni.



Andermatt
BioVet AG
.....

Stahlermatten 6
CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 5110
www.biovet.ch info@biovet.ch

Varrosi?

swiss
made



THYMOVAR[®] aiuta!

per il trattamento estivo



- ottimo effetto
- di semplice uso
- innocuo per api

THYMOVAR[®] prodotto farmaceutico per api.
Per l'uso leggere le istruzioni prima del trattamento.

Bellinzona Città del gusto

Dopo Onex e Lucerna nel 2010, Bellinzona, meravigliosa città patrimonio mondiale dell'Unesco, farà scoprire a tutta la popolazione i gusti della sua regione, con un'attenzione particolare ai bambini. Link ufficiale dell'evento: www.cittadelgusto.ch

Bellinzona Città del Gusto sarà un evento che coinvolgerà decine di attori nei settori eno-gastronomico, ricreativo e culturale, e conta sulle collaborazioni con enti e associazioni cittadine e della regione, con l'Anno internazionale delle foreste, filiere agro-alimentari, ristorazione e turismo.

Dopo aver presentato la candidatura all'Associazione per il promovimento del gusto, Bellinzona ha ricevuto il 26 settembre 2010 a Onex, l'investitura di "Città del Gusto 2011". Dal 15 al 25 settembre, quindi, la Città sarà capitale svizzera del gusto grazie a un programma di eventi gastronomici, ricreativi e culturali, sviluppato in diverse direzioni. L'obiettivo del Gruppo di lavoro, è quello di animare la capitale per dieci giorni, concentrando il grosso degli eventi nei due fine settimana e in particolare sabato 17 e sabato 24 settembre. Un evento che, dunque, darà grande visibilità a Bellinzona, ai suoi ristoranti, ma anche a tutti quelli ticinesi e a tutto il Cantone, anche grazie a un'altra grossa opportunità: quest'anno, infatti, lo chef stellato Martin Dalsass del Sant'abbondio di Sorenago, sarà "padrino" della Settimana del Gusto, diffondendo in tutto il Paese l'eccellenza della gastronomia ticinese.

Con la "Settimana del Gusto" – fondata da Josef Zisyadis – i promotori si prefiggono, tra l'altro, di valorizzare la diversità dei gu-



sti e delle culture alimentari, sensibilizzare le giovani generazioni ai piaceri del gusto, rendere i consumatori più attenti alla qualità e alla stagionalità dei prodotti, valorizzare le conoscenze e le tecniche di tipo artigianale, promuovere un'alimentazione sana, favorire la scoperta di prodotti di qualità, preservare la tradizione e incoraggiare le innovazioni culinarie. Nel nostro Cantone, dal 2006 la Settimana del Gusto gode del sostegno di GastroTicino che ne ha assicurato lo sviluppo e la diffusione, tanto che oggi i ristoranti che partecipano sono oltre un centinaio (ben 1.300 gli eventi a livello nazionale). Preziosa la partecipazione del Dipartimento educazione, cultura e sport che ogni anno organizza in modo dinamico e coinvolgente, numerose iniziative in ambito scolastico, così come importante è la partecipazione dei servizi di ristorazione dell'Ente Ospedaliero Cantonale,

e la collaborazione di Fourchette Verte, associazione che promuove un marchio di qualità per i ristoratori che propongono un piatto del giorno equilibrato nel rispetto dei criteri della piramide alimentare.

Bellinzona Città del Gusto sarà un evento che coinvolgerà decine di attori nei settori eno-gastronomico, ricreativo e culturale, e conta sulle collaborazioni con enti e associazioni cittadine e della regione, con l'Anno internazionale delle foreste, filiere agro-alimentari, ristorazione e turismo. Un Comitato organizzativo sta vagliando le decine di eventi e progetti, presentati da privati ed enti, così da poter presentare un programma ricco e di qualità.

Eventuali interessati possono contattare:

Sacha Gobbi

Coordinatore
Palazzo Civico
Piazza Nosetto
CH - 6500 Bellinzona
Tel. 0041 91 821 85 09
Tel. mobile 0041 79 471 73 72
E-mail: sacha.gobbi@bellinzona.ch

Alessandro Pesce

Promotore e Coordinatore
Ufficio Stampa & PR
Via Gemmo 11
CH - 6900 Lugano
Tel. 0041 91 961 83 11
Tel. mobile 0041 78 945 93 30
E-mail: alessandro.pesce@sunrise.ch

Mvatema sa

macchine agricole

VENDITA - RIPARAZIONI

da Fr. 695.-



6616 Losone
6532 Castione
6595 Riazzino

da Fr. 3800.-



via Mezzana
stabili Comfer
centro Z

tel. 091 791 34 71
tel. 091 829 39 53
tel. 091 859 21 55

Nutrizione con sciroppo zuccherino e miele

Un nostro socio scrive al presidente questa sua preoccupazione:

«Ho fondati sospetti che in questo periodo (maggio-giugno red.) vi sono apicoltori ticinesi “professionisti” e non che nutrono generosamente i loro popoli con sciroppo zuccherino. È una pratica lecita? La STA ne è a conoscenza? È possibile riconoscere il miele “fabbricato” in questo modo? Si fanno dei controlli? Personalmente ritengo che sia una pratica truffaldina perché si vende un prodotto che non è miele naturale; inoltre si compra 10 zucchero a Fr. 1.50 al chilo e si vende il “miele” ad almeno 12 Fr. al chilo.

Se questo problema venisse a conoscenza dell’opinione pubblica credo che tutta la categoria ne avrebbe un grave danno di immagine, basterebbe che una lettera come questa finisse in una qualche redazione...».

Egregio Signore,

la ringrazio per la segnalazione e per il suo scritto.

Cercherò di rispondere ai quesiti formulati nella lettera rispettando con lo stesso ordine di enumerazione.

Innanzitutto devo rassicurarla: è lecito nutrire i popoli d’api, in questo periodo (quello nel quale mi ha scritto la lettera) con sciroppo zuccherino. Lo si fa per gli sciami che vengono posti sui fogli cerei, lo si fa per i nuclei in formazione e una nutrizione zuccherina può essere somministrata, in casi eccezionali, anche a popoli in produzione. Può capitare, infatti che, in particolari condizioni meteorologiche avverse, famiglie pronte per il raccolto, con melario posizionato sopra un



nido completamente occupato da covata, siano sorprese dal freddo e sprovviste di scorte sufficienti anche per assicurare il normale livello di vita della colonia per qualche giorno. In questo caso una piccola somministrazione di sciroppo zuccherino evita alla famiglia il disastro. Ma, in questo caso, lo sciroppo zuccherino verrà “bruciato” immediatamente dalle api e non entrerà nella composizione del futuro miele estratto.

Ovviamente io sto descrivendo pratiche lecite che devono essere effettuate con una profonda conoscenza della biologia dell’ape, dell’apicoltura e con una buona dose di buonsenso dell’apicoltore, cosciente del fatto che il miele sia un alimento prezioso, naturalmente puro ma molto fragile. Va assolutamente evitato che questo tipo di nutrizione si ritrovi nel miele estratto! Infatti, si conosce il fatto che le api traslochino il miele più vol-

te all'interno dell'alveare. Qui conta la professionalità dell'operatore nell'applicare solo al momento giusto le nutrizioni e solo in quantitativi appropriati.

Certo la STA è a conoscenza di queste pratiche, come lo è ogni apicoltore. Ovviamente è a conoscenza di tutti quei procedimenti atti alla gestione delle api nel rispetto della loro biologia e finalizzati alla produzione di miele di qualità impeccabile! La STA regolarmente fa campagna, nei suoi corsi di formazione (vedi giornate con Lucia Piana a Locarno) per sensibilizzare gli apicoltori sull'importanza di proporre al pubblico un prodotto naturalmente puro. Personalmente, in Ticino, non sono mai venuto a conoscenza di casi frode del genere, cioè di miele fabbri-

cato dalle api con sciroppo zuccherino come fonte sostitutiva del nettare. Ma, è un tipo di pratica correntemente applicata in altre parti del mondo. Addirittura oggi stanno dilagando mieli prodotti miscelando, con tecniche da piccolo chimico, sorte di zucchero e additivi vari, sono "mieli" che non hanno mai "frequentato" un alveare! D'altra parte proprio il differenziale di prezzo fra miele e zucchero, come citava Lei, è il motore di queste frodi. La dinamica è analoga a quelle che conosciamo in campo enologico o oleario.

È molto difficile con analisi chimiche scoprire questo tipo di frode. È più facile svelare una trasgressione sul luogo di origine di un miele che sulla sua composizione zuc-

GARAGE MONZEGLIO

6600 Locarno
Via Rinaldo Simen 13
Tel. 091 751 21 33
Fax 091 751 08 35



F.lli Generelli

*IMPIANTI SANITARI
RISCALDAMENTI CENTRALI
PISCINE E VENTILAZIONI
UFFICIO TECNICO*

6604 LOCARNO
Via D. Galli 34 - Casella postale 363
Tel. 091 751 54 26
E-mail: fratelli.generelli@bluewin.ch

cherina. So che in Svizzera esistono un paio di laboratori in grado di fare un controllo sull'origine zuccherina del miele (uno esiste anche a Milano), ma sono oltretutto analisi molto care. E allora veniamo ai controlli. La STA è una società che promuove l'apicoltura, gli apicoltori e i suoi prodotti, nei suoi compiti non vi è quello di controllore. In Ticino l'organo competente per il controllo sulle derrate alimentari è il Laboratorio cantonale (via Mirasole, Bellinzona). Questo laboratorio regolarmente organizza delle campagne di raccolta di campioni di miele, nei negozi e sulle bancarelle dei mercati. Suppongo che presto si eseguiranno anche analisi sull'origine zuccherina dei mieli, visto che, come Le ho citato sopra, in Svizzera esistono da

poco un paio di macchine in grado di farlo. Ovviamente non posso che essere d'accordo con Lei. Questo tipo di frode è pericolosa per l'immagine del nostro prodotto. Non sarebbe certamente opportuno che in un clima già piuttosto confuso in ambito agro-alimentare si diffonda l'immagine di un miele poco sicuro, dalla qualità dubbia.

Tuttavia, io sono convinto dell'alto livello di professionalità e dell'approccio etico da parte dei nostri apicoltori. D'altra parte la STA non perderà occasione per ribadire l'importanza di avere il massimo rispetto per un prodotto meraviglioso come il miele e per chi il miele lo mangia!

Davide Conconi

RAIFFEISEN

Compra-vendita

- Vendo api regine carnica F1 di allevamento proprio fino a fine stagione.
Apicoltura Antognoli, tel. 079 466 31 28
- Vendo arnie causa cessata attività.
Interessati rivolgesi allo 091 683 1400

MIPAM 2011 a Laveno

Si terrà il prossimo 26, 27 e 28 agosto 2011 a Laveno Mombello la Mostra dei prodotti e degli animali di montagna. La fiera che si svolge da oltre un decennio sulle rive del Lago Maggiore, vede quest'anno la fattiva collaborazione del GAL Laghi e montagna nell'organizzazione della manifestazione.

Questa manifestazione dei prodotti agricoli si è spostata da Luino a Laveno, dove lo scorso anno il successo di pubblico è stato notevole.

Noi apicoltori Ticinesi abbiamo ricevuto l'invito a presentare i nostri mieli al concorso che sarà abbinato alla manifestazione.

Chi desidera partecipare è pregato di contattare la redazione.

(Livio Cortesi 079 621 58 88)

VASO PER MIELE - TUTTO COMPRESO

Vaso in vetro per miele, forma bassa, coperchio multicolore a vite, IVA compresa

Consegne a domicilio in tutto il Ticino da Fr. 55.-, con Cargo Domicilio.
Campioni gratuiti a semplice richiesta.
Per quantità, richiedere offerta.
Altri vasi per frutta, verdura...
a richiesta (diverse forme e capacità).

da pezzi (franco Chiasso)	150	300	500	1000	1 Pal.	+ 2 Pal.
1 Kg. con coperchio	-.84	-.77	-.75	-.70	-.67	a richiesta
½ Kg. con coperchio	-.70	-.63	-.59	-.56	-.48	
¼ Kg. con coperchio	-.65	-.59	-.57	-.53	-.45	
50 g con coperchio	-.62	-.55	-.50	-.48	-.40	
solo coperchio	-.36	-.32	-.30	-.26	-.21*	

* scatola

**Crivelli Imballaggi, via Favre 2a, 6830 Chiasso - Tel. 091 647 30 84 - Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com**