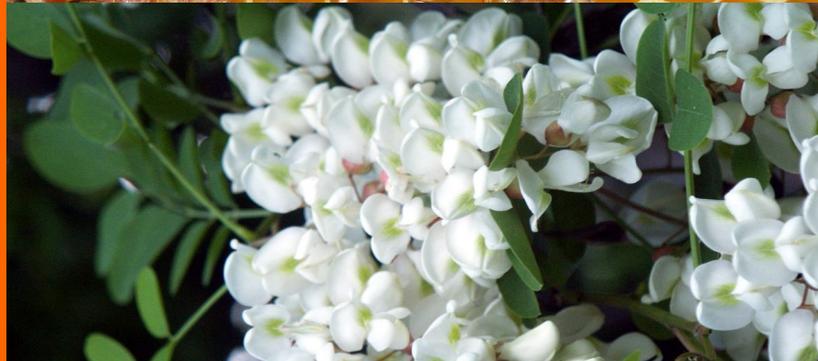
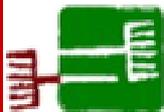
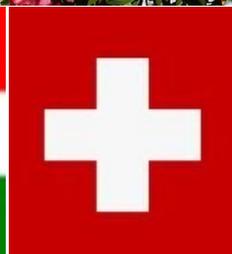


Poste Italiane S.p.A. Spedizione in A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n.46) art. 1 comma 2 DCB Sondrio

Apicoltura Alpina Relazione attività 2012

Mese di Febbraio
n. speciale
1/2013

www.apicoltori.so.it



Relazione

sull'andamento apistico e sull'attività svolta dall'APAS nel 2012 per incentivare e valorizzare la produzione locale e per salvaguardare il patrimonio apistico



Premesse

Il 2012 per la vita della nostra associazione è stato interessante e ricco di elementi positivi. Lo potremmo definire di "consolidamento". La nuova sede, ad esempio, viene lentamente e costantemente sempre più adeguata alle esigenze delle nostre realtà, soprattutto per merito di Ernesto e di Silvia che seguono con molta attenzione ed avvedutezza questa evoluzione, questo "farsi il nido". Non ci si riferisce solo alla struttura, ma soprattutto all'attrezzatura che è stata via via rinnovata o acquisita ex-novo per migliorare l'efficienza della Cooperativa o i servizi offerti dalla nostra organizzazione. Certamente però l'aspetto più importante di questo processo di consolidamento è stato il rapporto con la dott.ssa Silvia De Palo. Il nostro tecnico, in un anno e mezzo si è fatta conoscere e ben volere da tutti gli associati, ha maturato esperienza e competenza molto velocemente grazie all'intelligenza e alla passione che ha messo nel suo lavoro. Una passione ed un coinvolgimento a cui il Consiglio Direttivo dell'APAS ha voluto corrispondere con gratitudine l'offerta di un contratto a tempo indeterminato.

Un passo importante ma che denota una visione positiva ed ottimistica del futuro dell'apicoltura della Valtellina.

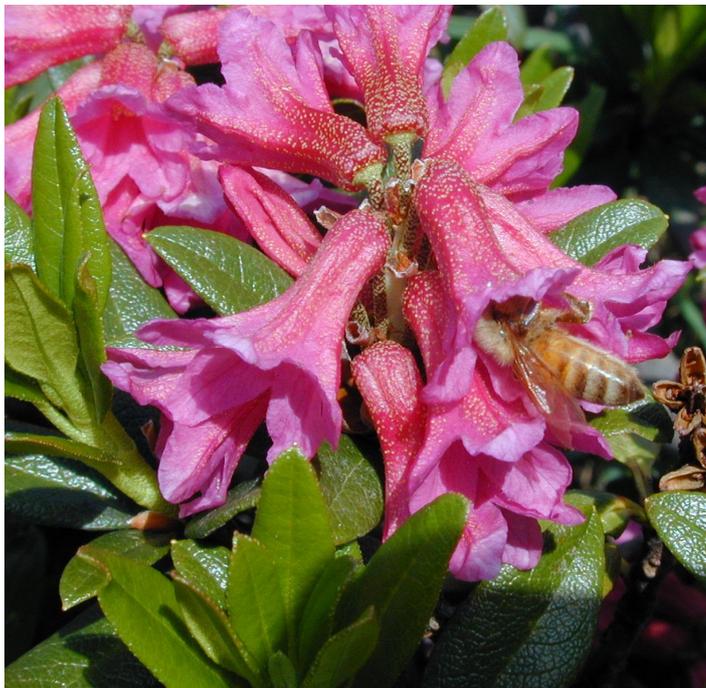
Aspetti molto positivi anche dal nostro sito internet e dal nostro canale youtube: la passione con cui lavoriamo è premiata e i risultati sono sempre migliori e ci forniscono le gratificazioni e gli sproni per continuare e per migliorarci.

Andamento produttivo 2012

Nell'agosto e nel settembre 2011, a cause di una situazione climatica particolare furono molto scarse le fonti pollinifere e di conseguenza gli alveari non hanno potuto produrre covate consistenti. Sono così venute a mancare molte delle giovani api che dovevano affrontare l'inverno. La scarsità dell'importazione ha scatenato anche saccheggi palesi o "striscianti": una situazione che favorì il diffondersi della Varroa e il fenomeno delle reinfestazioni di alveari risanati. Già ad inizio ottobre molte famiglie si trovavano in situazioni difficili o già si lamentavano perdite.

L'inverno fu affrontato, in molti casi, da famiglie deboli, con scarsa popolazione e con api vecchie. Molti alveari inoltre, presentavano sintomi di virus, patologie diffuse probabilmente dalle punture dei parassiti. Le famiglie che superarono i primi mesi invernali grazie ad un clima sostanzialmente mite, a fine febbraio si dovettero confrontare però una settimana di freddi polari. Un catastrofe. Gli alveari già indeboliti e soprattutto quelli che avevano già avviato la covata non sopravvissero. Le perdite furono generalizzate sia in Italia che nella vicina Svizzera con perdite superiori al 50%. Relativamente meglio in Valtellina: fra agosto 2011 e marzo 2012, abbiamo accertato una perdita del patrimonio di circa il 36%. Una falla che solo in parte fu colmata da ingenti acquisti di nuclei. Marzo e Aprile 2012 furono caratterizzati da un clima di "stop and go" che impedì il pieno sviluppo delle famiglie più





deboli: solo le famiglie più forti sembravano in grado di presentarsi bene all'appuntamento con la fioritura della Robinia pseudo acacia. Dopo due giornate di buona raccolta la mutata situazione meteo vanificò questa fioritura e così fu persa la principale fonte nettarifera della raccolta primaverile. Risultò relativamente scarsa anche la sciamatura. Unico dato positivo del periodo era il bassissimo livello di Varroa rilevato nei test effettuati nei diversi apiari. Le fioriture estive risultarono invece più interessanti: ottimo il tiglio e buono il rododendro e l'alta montagna in genere, scarso, se non assente il castagno. In sintesi essenzialmente si sono prodotti bene e in più che discreta quantità i mieli monoflorali di rododendro e di tiglio. Altrettanto buoni e in discreta quantità anche i millefiori di montagna e di alta montagna. Interessante la presenza di Rovo (Lampone) nelle produzioni effettuate. Sono pressoché mancati gli altri mieli monoflorali e la componente primaverile del miele millefiori. La produzione locale è stata complessivamente buona come produzione media ad alveare, ma, in flessione rispetto al precedente anno per la contrazione del patrimonio apistico.

Ottimi i risultati nei concorsi nazionali dei migliori mieli italiani: in quello dedicato a "Giulio Piana" sono state assegnate le "Tre gocce d'oro" quale miglior miele di Rododendro italiano 2012 alla azienda Apipozzi di Mazzo, "Due Gocce d'oro" a due aziende associate e "Una goccia d'oro" a quattro nostre aziende. Ottimi successi anche nel concorso di Montalcino 2012 ed eccellente piazzamento di una nostra associata al concorso di Lazise 2012. La scarsa produzione nazionale e il mercato internazionale hanno prodotto anche un lieve e generalizzato aumento del prezzo del miele. Gli alveari quest'anno si sono presentati all'invernamento in buone condizioni, popolosi e, in genere, con discrete scorte e basso livello di Varroa.

Attività a supporto della produzione

I tecnici dell'APAS svolgono un'attività di monitoraggio e di informazione. In particolare vengono rilevate le fioriture nelle diverse zone e il loro evolversi, si visitano gli apiari nei diversi punti del territorio per verificare lo stadio di sviluppo delle famiglie. Grazie alla collaborazione di Marco Moretti, ad esempio, si rileva costantemente la variazione di peso di un alveare campione. Tutti i dati raccolti, uniti a quelli meteo ed ambientali, vengono rielaborati per fornire agli apicoltori indicazioni tecniche costantemente aggiornate. La diffusione tempestiva delle informazioni avviene tramite il sito internet www.apicoltori.so.it e quando queste rivestono una particolare urgenza, anche tramite sms. L'assistenza tecnica alle aziende è attuata anche mediante un attento monitoraggio alla qualità del miele destinato alla vendita. Tale monitoraggio si è esplicato con la raccolta di campioni e con l'effettuazione delle analisi melissopalinologiche presso il laboratorio della Fondazione Fojanini (n. 94 analisi nel 2010, n. 67 nel 2011 e 57 nel 2012 - un trend che rivela purtroppo una sensibile contrazione di lotti prodotti destinati alla vendita). Ancor più capillare il controllo dell'umidità del miele che viene effettuato direttamente dai Tecnici dell'APAS in sede o presso le aziende associate. La nostra cooperativa dispone di un moderno e funzionale deumidificatore e i tecnici APAS possono quindi aiutare gli apicoltori a correggere questo difetto senza che vengano minimamente alterate le qualità del prodotto. L'APAS inoltre è particolarmente impegnata a sostenere le aziende apistiche nei loro processi di armonizzazione e adeguamento alle complesse normative che regolano il settore agroalimentare. Sono molte le iniziative intraprese in questo ambito ed in particolare si sottolinea la sostituzione dei vecchi manuali HACCP con quelli delle "Buone Prassi" e l'annuale corso di aggiornamento sull'igiene delle preparazioni alimentari e sulla normativa inerente. Le aziende associate sono inoltre assistite nell'ammmodernamento aziendale e nelle pratiche di accesso ai contributi. Come ogni anno sono stati organizzati seminari di aggiornamento tecnico e professionale con esperti e docenti di fama. In questi ultimi due anni i temi sviluppati e colti nelle loro diverse articolazioni sono stati quelli della **difesa del patrimonio apistico dalle diverse patologie** ed in particolare dalla Varroa e la **ricostituzione della consistenza produttiva**.

Patologie

Per l'apicoltura il nemico principale è la Varroa e quindi grande attenzione è stata riservata, nei nostri monitoraggi a questo parassita. Tranne che per situazioni episodiche, i dati rilevati in primavera ed all'inizio dell'estate di quest'anno ci hanno segnalato una bassa presenza di acari. Probabilmente le ingenti mortalità di alveari che avevamo alle spalle avevano ridotto in modo drastico anche il numero dei parassiti. I dati estivi ed in particolare quelli autunnali sono stati meno omogenei. Soprattutto dove i protocolli proposti di lotta estiva alla Varroa non sono stati pienamente eseguiti si sono riscontrati in autunno anche livelli di infestazione piuttosto alti. Le condizioni microclimatiche, ambientali e di reinfestazione hanno comunque giocato un ruolo notevole per marcare queste differenze. Attraverso il sito www.apicoltori.so.it, il canale Youtube "apicoltorisoi" (cercare: apicoltori Sondrio) e con sms abbiamo dato notizie ed indicazioni tecniche tempestive al riguardo. **I tecnici dell'APAS, sentito il Servizio Veterinario dell'ASL, si assumono, ogni anno, la responsabilità di predisporre i protocolli di intervento più adeguati al territorio, proponendone i tempi di attuazione in funzione dell'andamento climatico e delle fasce altitudinali degli apiari e le tecniche scelte.** Mediante la API SONDRIO Società Cooperativa abbiamo procurato i presidi sanitari necessari agli interventi proposti provvedendo anche agli adempimenti in merito (ricette veterinarie, Registro dei Trattamenti, ecc.). In relazione alle patologie della covata, a sintesi dei molti controlli effettuati negli alveari degli associati, possiamo evidenziare che nel 2012 si è ancora riscontrata una certa presenza di covata calcificata anche se è diminuita la sua incidenza rispetto all'anno precedente. Il 2012 è stato caratterizzato da una diffusa presenza di covata a sacco, spesso confusa per peste europea o americana. Questa virosi è meno grave delle altre patologie citate. Nei casi in cui il fenomeno era ristretto a poche celle abbiamo fatto distruggere il favo per poi seguire l'alveare fino alla remissione completa della patologia, dove erano più favi interessati abbiamo operato per la messa a sciame dell'intera famiglia. Abbiamo inoltre effettuato prelievi ed interventi in tutti i casi in cui siamo stato allertati da "rumors" che segnalavano focolai di patologie denunciabili. Ricordiamo inoltre che, grazie ad un accordo con l'ASL, è attiva una squadra di apicoltori per intervenire nella rimozione di sciami al fine di eliminare un pericolo per le persone e un potenziale focolaio di patologie per gli apiari vicini.



Situazioni di emergenza

L'APAS interviene in molte situazioni d'emergenza. Questa primavera, ad esempio, si è verificato un forte avvelenamento di api per il quale siamo intervenuti immediatamente per avere dati tempestivi e precisi del fenomeno e delle sue dimensioni. Abbiamo infatti mandando un sms a tutti gli apicoltori affinché controllassero gli alveari per verificare le eventuali mortalità. Con le segnalazioni sollecitate e ricevute abbiamo potuto disegnare una mappa precisa del fenomeno ed attivare il servizio veterinario che è così intervenuto tempestivamente negli apiari interessati dalle mortalità attestando ufficialmente il fenomeno e raccogliendo gli elementi necessari. I moderni pesticidi infatti si degradano velocemente e quindi, per il loro accertamento, è necessario che l'intervento sia tempestivo e che si abbia una cura particolare nella conservazione dei reperti raccolti per le analisi di laboratorio.

Abbiamo chiesto ai tecnici ortofrutticoli

- di essere orientati verso prodotti più rispettosi delle api e dell'ambiente, nonché l'osservanza delle norme al riguardo;
- di essere avvisati tempestivamente dei trattamenti per diramare sms a riguardo agli apicoltori affinché possano provvedere in merito e soprattutto controllare tempestivamente eventuali effetti sugli alveari;

Politicamente ci siamo attivati affinché

- ci sia un piano di controlli del rispetto delle norme da parte degli organi preposti (Guardia caccia della Provincia)
- vengano modificate le attuali norme in vigore, obsolete, pasticciate ed inefficaci.

Intorno alle nostre proposte abbiamo raccolto il consenso di altre associazioni e speriamo che il futuro quadro politico ci permetterà di rendere concrete le nostre proposte.

Informazione

L'APAS cura due siti internet e una rivista. Il sito www.apicoltori.so.it è un organo informativo che fa specifico riferimento alla vita associativa, all'informazione e alla didattica. Il sito è particolarmente ricco di informazioni nella sue diverse sezioni.

Il sito è molto apprezzato con un numero di visite mensili che, nel 2006, hanno oscillato fra le 1.526 di agosto alle 2576 di ottobre per un totale di **23.767** con un accesso medio di 65 visite al giorno. Nel 2007 sono state registrate **33.533** visite e l'anno successivo **40.330** che nel 2009 sono giunte a **41.943**.

Nel 2010 le visite al sito sono cresciute a **47.406** mentre nel 2011 si è praticamente confermato questo risultato con **47.117** che è ritornato a crescere nel 2012 con **51.139** con una media di circa 140 visite al giorno che, per un sito così specialistico non è certo poco. Un successo che deriva dall'essere costantemente aggiornato e probabilmente anche dalla passione con cui si opera.

| Mese | Visitatori diversi | Numero di visite | Pagine | Accessi | Banda usata |
|----------|--------------------|------------------|---------|-----------|-------------|
| Gen 2012 | 2.828 | 3.719 | 12.682 | 83.619 | 2.07 GB |
| Feb 2012 | 2.808 | 3.863 | 12.724 | 89.111 | 1.58 GB |
| Mar 2012 | 3.222 | 4.378 | 14.027 | 101.853 | 1.98 GB |
| Apr 2012 | 3.463 | 4.991 | 17.710 | 117.166 | 3.52 GB |
| Mag 2012 | 3.512 | 5.071 | 15.799 | 129.829 | 4.16 GB |
| Giu 2012 | 3.230 | 4.586 | 12.580 | 122.854 | 4.80 GB |
| Lug 2012 | 3.483 | 4.928 | 14.989 | 144.423 | 4.39 GB |
| Ago 2012 | 3.352 | 4.389 | 11.794 | 130.380 | 3.26 GB |
| Set 2012 | 2.963 | 4.136 | 11.072 | 112.900 | 3.51 GB |
| Ott 2012 | 2.718 | 4.010 | 11.563 | 100.686 | 3.35 GB |
| Nov 2012 | 2.408 | 3.587 | 10.392 | 88.799 | 3.72 GB |
| Dic 2012 | 2.343 | 3.481 | 11.120 | 80.956 | 2.93 GB |
| Totale | 36.330 | 51.139 | 156.452 | 1.302.576 | 39.29 GB |

Canale youtube

Molto apprezzati nel sito internet i filmati proposti. Questi possono essere visti anche direttamente su www.youtube.it nel nostro canale "apicoltorisoi.it". In questo canale, al **31 dicembre 2011**, erano stati caricati **36 video**, le visualizzazioni ben **55.479** ed al canale erano iscritte 18 persone. Al 31 dicembre 2012 il nostro canale di Youtube ha registrato circa **110.000** visite, **66** iscritti e sono stati realizzati e caricati altri 24 video per un totale di **60** videoclip disponibili.



Promozione

Nel solco di un attività consolidata l'APAS ha partecipato a molte manifestazioni promozionali per presentare e valorizzare il miele delle Valtellina.

Fra le molte manifestazioni a cui abbiamo partecipato ricordiamo :

- Serate di promozione a Livigno
- Calici di Stelle a Sondrio
- Serata di promozione a Caspoggio
- Festa dell'Alpeggio a Chiareggio
- Festa Settimo Milanese (con Cooperativa Risorgiva)
- Sagra della Mela e dell'Uva a Villa di Tirano
- Mostra del Bitto a Morbegno
- Formaggi in Piazza a Sondrio
- Raduno degli Alpini a Sondrio

Molto interesse l'abbiamo raccolto nelle degustazioni guidate e negli abbinamenti miele e formaggio.

Fra i diversi progetti promozionali si ricorda quello attuato con il Consorzio DOP del miele Varesino grazie alla Regione Lombardia. La grande campagna di promozione del Grana Padano ha utilizzato due tipi di miele della Valtellina e uno Varesino per le degustazioni e per i gadget. Si ricorda inoltre il progetto della Comunità Montana Valtellina di Sondrio per la promozione dello sci presso i giovani e denominato "Latte e Miele" data la nostra presenza in prodotto e in materiale promozionale.

Proseguono le attività promozionali effettuate con il Distretto agroalimentare anche se a ritmo ridotto data l'impossibilità economica di aderire pienamente al complesso dei programmi e attività proposte. L'immagine del miele come prodotto di eccellenza della Valtellina è comunque stato ben veicolato in diversi progetti e campagne del Distretto. Fra questi è da segnalare una campagna di spot televisivi effettuata su emittenti dell'Alta Italia con un apposito spazio riservato al miele della Valtellina. Tramite il Distretto il nostro miele è stato presentato in diverse prestigiosi appuntamenti nazionali ed esteri. Fra questi il Salone del Gusto di Torino e "Terra Madre" 2012. Si ricordano infine gli interessanti nuovi accordi con la CCIAA di Sondrio che porterà l'APAS ad utilizzare il marchio Valtellina nelle fasce di garanzia e nella comunicazione e promozione del Miele della Valtellina.

Promozione nelle scuole

La cultura del miele deve nascere partendo dai giovani e quest'anno abbiamo avuto la possibilità di effettuare diversi interventi nelle scuole grazie ad un progetto del Distretto Agroalimentare attuato in collaborazione con l'ENAI. Molti gli incontri organizzati. Siamo stati gratificati dall'interesse raccolto nelle classi in cui siamo andati. Le scuole medie superiori coinvolte nel progetto erano di Bormio (alberghiero), Sondrio (linguistico) e Morbegno (tecnico professionale). Sono stati fatti, inoltre, degli incontri, come tradizione, anche con gli studenti della Scuola Agraria grazie alla prof.ssa Carrara, sempre molto attenta ai prodotti locali e al miele della Valtellina. Molto simpatico anche l'incontro con i bambini di una scuola materna: molto attenti e simpaticamente partecipi.



DOP

Un traguardo che sembra a portata di mano ma che ogni volta si allontana quando si ha ormai la sensazione di tagliare il traguardo. La Commissione di Bruxelles che sta esaminando la domanda ha richiesto a più riprese delucidazioni ed integrazioni che ci hanno particolarmente impegnato nel corso del 2012. Abbiamo organizzato la documentazione di risposta grazie alla fattiva collaborazione della dott.ssa Carla Gianoncelli, nostro riferimento tecnico, e al supporto della dott.ssa Laura Stanzione, funzionario del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, particolarmente brava e preparata. Attualmente siamo in attesa di novità da Bruxelles.

Il convegno a cui siamo stati invitati a Limana (BL) ci ha dato l'opportunità di conoscere la realtà della DOP delle Dolomiti Bellunesi. Abbiamo colto l'impressione che la DOP permette effettivamente di effettuare un interessante salto qualitativo nella promozione e nella vendita del prodotto ma aumenta anche notevolmente la complessità organizzativa e gestionale. In particolare il successo dell'attuazione è fortemente legato al grado di coesione e coinvolgimento fra le realtà produttive che maggiormente dovrebbero beneficiare della DOP: le aziende che utilizzano essenzialmente le reti commerciali anziché la vendita diretta.



La formazione

La formazione è essenziale in tutti i settori ma nell'apicoltura è fondamentale ed imprescindibile per lo sviluppo del settore. Le problematiche sono infatti molteplici ed in continua evoluzione. E' quindi molto importante che chi si avvicina a questa attività abbia la piena consapevolezza e conoscenza delle criticità che potrà incontrare per poi saperle affrontare e non incorrere in brucianti delusioni e costituire un possibile pericolo per altri. Un apiario abbandonato o trascurato può infatti divenire un probabile focolaio di patologie che danneggia tutte le realtà produttive circostanti. Anche chi opera nel settore da tempo non può comunque esimersi da costante aggiornamento poiché alcune patologie come la varroasi e la nosemiasi impongono frequenti cambi non solo delle terapie ma anche delle impostazioni metodologiche. Un settore quindi in costante evoluzione e mutamento e che richiede anche una forte attenzione agli aspetti normativi sempre più circostanziati per l'apicoltura considerato a tutti gli effetti un allevamento e produzione dell'agroalimentare.

Nel 2012 il corso "base", quello cioè rivolto a chi intende avvicinarsi al settore apistico è stato articolato in 11 lezioni, seguito da 45 persone. I seminari di aggiornamento tecnico e professionale sono stati cinque con ricercatori o professionisti scelti fra quelli di maggior rilievo nell'ambito dell'apicoltura nazionale. Fra i relatori giunti ci pregiamo citare: **Giacomino Lorandi** (apicoltore professionista), **Francesca Zacchetti** (apicoltore professionista), **Pierantonio Belletti** (professore universitario, ricercatore), **Paolo Franchin** (divulgatore), **Flavia Guariento** (veterinario). Altri appuntamenti sono stati organizzati al di fuori dei "Seminari di aggiornamento Tecnico e professionale". Particolarmente seguito ed interessante l'incontro del 27 luglio 2012, tenuto con il dott. **Angelo Sommaruga**, sulle "Patologie vecchie e nuove degli alveari". Anche gli appuntamenti di aggiornamento professionale sono stati molto seguiti ed abbiamo avuto una presenza media di poco inferiore alle 50 unità. L'informazione e formazione viene incentivata e proposta anche attraverso la diffusione della stampa di settore

Aggiornamento dei tecnici

Ovviamente se l'aggiornamento e la formazione continua è importante per gli apicoltori lo è ancor di più per i tecnici. La dott.ssa Silvia De Palo ha seguito il primo e secondo corso di formazione per Assaggiatori di miele mentre Giampaolo Palmieri quello sulle patologie organizzato dall'Istituto Zooprofilattico di Brescia. Entrambi i tecnici nominati e Cleto Longoni hanno inoltre partecipato ad uno stage organizzato presso l'azienda Comaro: una delle maggiori realtà apistiche italiane.



Gita Sociale

Ogni anno organizziamo delle gite sociali. E' un modo per stare insieme ma sono anche importanti occasioni di aggiornamento tecnico delle aziende. In questo ambito un appuntamento che ripetiamo costantemente negli anni è la visita ad APIMELL, manifestazione annuale organizzata a Piacenza. Questa mostra dei prodotti apistici è occasione per incontrare le aziende di attrezzature, fornitori di materiali, case editrici e testate dei principali organi informativi del settore. E' l'appuntamento in cui ci si confronta e si possono seguire gli interessanti convegni che le associazioni nazionali organizzano in gara fra loro. I temi dibattuti offrono in genere un'ottima panoramica sullo stato dell'arte del comparto apistico e sulle problematiche. APIMELL è anche l'occasione per le aziende per presentare le novità del settore, le innovazioni e per confrontare prezzi e prendere contatti con possibili fornitori



Lavorazione della cera

Una delle realizzazioni più interessanti del 2012 è stata la creazione di un laboratorio per la lavorazione della cera. La nostra "API SONDRIO Società Cooperativa" ha infatti attrezzato, grazie al sostegno della Comunità Montana Valtellina di Sondrio un locale della sede con uno sterilizzatore e con un'apposita pressa per fogli cerei: un'attrezzatura che lavora lotti compresi fra 5 kg e 25 Kg. E' un nuovo importante servizio perché la cera diverrà in un prossimo futuro uno dei principali terreni di indagine per rilevare fattori inquinanti. Curare bene la produzione dei fogli cerei ed evitare di mischiare la propria cera con quella di altri per impedire possibili contaminazioni, vuol dire dare un'occasione di un ulteriore passo in avanti all'apicoltura locale. E' stata predisposta anche una scheda di tracciabilità del prodotto per qualificare ancor meglio la produzione locale. Già chi vuole produrre miele biologico deve utilizzare o solo la propria cera o cera biologica proprio per evitare possibili contaminazioni. Anche le aziende apistiche locali più grandi ed attente a questa problematica preparano lotti cospicui di cera affinché le ditte che sterilizzano e stampano fogli cerei abbiano cura di effettuare lavorazioni dedicate. Ora anche per piccoli lotti gli apicoltori possono evitare di miscelare la propria cera a quella di altri e così possono curarla meglio ed utilizzare, per la realizzazione di fogli cerei, solo quella di opercolo. Già alcuni apicoltori hanno incominciato ad utilizzare il laboratorio della cera. C'è anche un sensibile risparmio rispetto all'avvalersi delle ditte specializzate ma certamente, di contro, c'è un impegno in più.

Per quanto il lavoro sia semplice bisogna un minimo organizzarsi ed impraticarsi per poter procedere spediti e veloci. C'è la soddisfazione di aver riportato in ambito aziendale, e sotto il vostro controllo, un segmento del processo produttivo di importanza non trascurabile per la qualità finale del prodotto. La tracciabilità e la capacità di monitorare e controllare anche le fasi relativamente secondarie di un processo produttivo sono elementi di qualificazione del miele estremamente importanti perché lo distingue da quelli di importazione e di bassa fascia commerciale

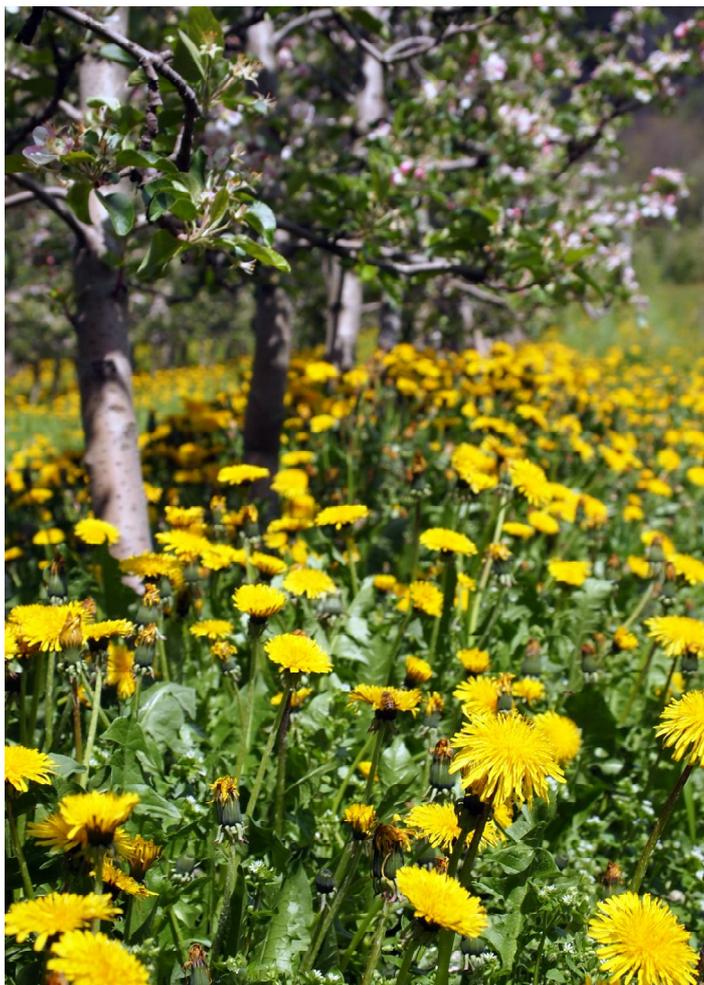
Laboratorio di smielatura

Il laboratorio di smielatura è stata ideata e realizzata per le piccole realtà apistiche che non possono permettersi di avere un proprio laboratorio, ma che nel contempo vogliono essere in regola con le leggi in materia di igiene alimentare. L'apicoltore porta melari pieni di miele e ritira prodotto confezionato: il lavoro di smielatura e di confezionamento viene effettuato dai tecnici della struttura. Ogni partita viene controllata, sottoposta ad analisi di laboratorio (presso la Fondazione Fojanini) e certificata. L'utilizzo di questo servizio è fortemente influenzato dall'andamento della produzione.

Certamente i volumi complessivi della produzione lavorata non sono altissimi però l'utilità di questo servizio è quello di mettere in regola i produttori e questo diviene estremamente importante per tutte quelle aziende in procinto di intraprendere un'attività semiprofessionale perché rappresenta un'occasione di start up. Queste infatti necessitano della possibilità di verificare almeno in un paio di annate produttive le capacità aziendali in termini di produzione e di commercializzazione prima di intraprendere un salto di dimensioni aziendali e quindi di impegno economico che quasi sempre prevede la realizzazione di un laboratorio proprio. Questo servizio sgrava le aziende dalle problematiche connesse alla manipolazione delle sostanze alimentari, una fase produttiva che implica un forte carico di responsabilità civili e



penali. Nel 2012 il laboratorio di smielatura ha funzionato regolarmente dopo la pausa del 2011 dovuta al trasferimento di sede. Le partite lavorate però sono state inferiori a quelle degli anni precedenti



Servizio impollinazione frutteti

Da alcuni anni organizziamo un servizio di impollinazione frutteti grazie ad una intesa con le Cooperative ortofrutticole per l'impollinazione dei frutteti. Il Servizio Consiste nella dislocazione di alveari opportunamente preparati nei frutteti per favorire l'allegazione dei frutti. La nostra Associazione, in tale ambito, opera per tutelare gli apicoltori, assicurare una giusta remunerazione e favorire così un reddito integrativo agli associati.

Assicurazione RC, furti e atti vandalici

Da tempo abbiamo instaurato un rapporto di collaborazione con un'agenzia assicurativa che ci permette di fornire buone polizze per la Responsabilità Civile. Gli apiari possono essere assicurati contro i furti, i danneggiamenti e dagli eventi naturali.

La copertura offerta è congrua e sostiene in modo adeguato gli apicoltori che risultano danneggiati. Sfortunatamente furti e danni non sono più fenomeni sporadici, ma eventi con i quali dobbiamo convivere.