

aprile  
2005

**A.R.P.A.T.**

Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani

Via della Resurrezione, n° 2r - FIRENZE - Tel. 0556533039 - arpat@tin.it

## Flavescenza dorata della vite in Toscana: pericolo avvelenamenti

La flavescenza dorata è una malattia devastante della vite, causata da un fitoplasma (una specie di batterio). Essa comporta l'estirpazione obbligatoria di tutte le piante infette. La malattia non può essere combattuta direttamente, può però essere colpito l'insetto che la veicola, lo *Scaphoideus titanus*, un cicadellide, che trasmette i fitoplasmati soprattutto da adulto, tra la fine di giugno e i primi di luglio. E sono proprio stati i trattamenti contro lo *scaphoideus titanus* a provocare, negli anni scorsi, massicce mortalità negli alveari nelle regioni del Nord Italia.

Perché queste mortalità? Esse si sono manifestate soprattutto dove i vigneti sono molto inerbiti, come in Emilia, dove c'è molto trifoglio ladino, e dove non si sia provveduto allo sfalcio dei fiori prima dei trattamenti.

Ma anche, come in Piemonte, quando i trattamenti siano stati effettuati in presenza di fioritura della vite e quindi di raccolta di polline da parte delle api, che di solito avviene in carenza di altri pollini e passa inosservata, ma c'è.

Quindi, da un uso scorretto dei trattamenti, in genere in violazione delle norme regionali che quasi dappertutto prevedono lo sfalcio delle fioriture. Ma anche in presenza di melata sulle foglie di vite o di rugiada raccolta dalle api.

Quest'anno i trattamenti contro lo *scaphoideus titanus* sono stati resi obbligatori (pena sanzioni amministrative al viticoltore) in molti comuni della Toscana: tutti i comuni della provincia di Massa e Carrara, in provincia di Firenze nei comuni di Fucecchio, Greve e Barberino Val d'Elsa; nella provincia di Siena nei comuni di San Gimignano, Castellina, Radda e Gaiole in Chianti, nella provincia di Arezzo in comune di Cavriglia, in provincia di Lucca nei comuni di Capannori e Lucca. Tutti comuni dove è stato avvistato lo *scaphoideus titanus*.

Il decreto regionale n. 118 del 7.3.2005 prevede almeno un trattamento in corrispondenza della seconda o terza decade di giugno, quando la popolazione dell'insetto è costituita prevalentemente da forme giovanili, più sensibili agli insetticidi e meno pericolose per la diffusione della malattia.

In altre regioni i trattamenti sono spesso stati due, contro gli stadi giovanili (che, per esempio in Piemonte, ha coinciso a volte con la fioritura della vite) e contro gli insetti adulti a metà luglio.

Il principio attivo maggiormente responsabile degli apicidi è risultato essere il Fenitrothion.

Dall'esperienza di colleghi di altre regioni i punti critici per l'apicoltura si sono rivelati:

- la scarsa sensibilizzazione degli agricoltori da parte degli organismi preposti al controllo della malattia (si tratta in genere dei Servizi fitosanitari - in Toscana è stato costituito un gruppo di lavoro tecnico che include istituzioni tecniche-scientifiche e rappresentanti della Regione Toscana);
- la mancata inclusione dei rappresentanti della produzione apistica ai tavoli di lavoro; ma anche
- le pressioni dei rivenditori di fitofarmaci sui viticoltori.

[segue in terza pagina](#)

### Flavescenza: ultim'ora

*Con una lettera unitaria, le tre Associazioni apistiche toscane hanno già richiesto alla Regione la modifica del decreto con il divieto di uso del Fenitrothion, chiedendo inoltre il rispetto delle norme cautelative obbligatorie (sfalcio dei vigneti prima dei trattamenti).*

*Non sappiamo se otterremo la modifica, per questo è fondamentale che tutti gli apicoltori (non solo quelli dei comuni interessati dal provvedimento perché per precauzione e per la "ovvia spinta" dei venditori di fitofarmaci c'è il consistente pericolo che i trattamenti siano effettuati anche dove non sono obbligatori) sappiano quello che sta accadendo e seguano le seguenti precauzioni:*

1. *Allontanare il più possibile gli apiari dai vigneti, tenendo presente che in Piemonte si sono verificate morie dopo trattamenti effettuati in vigneti distanti anche più di tre chilometri dagli apiari. Particolare attenzione dovrà essere fatta nel Chianti dove sia per i comuni già interessati, sia per l'importanza della vite, si teme una maggiore diffusione dei trattamenti.*
2. *Quando non sia possibile spostare gli apiari o metterli in condizioni di sicurezza, contattare i viticoltori confinanti chiedendo di essere informati e informando sugli effetti del trattamento sulle api, chiedendo di non utilizzare prodotti a base di Fenitrothion e di sfalcare le fioriture sotto i vigneti prima di trattare.*

*E speriamo... di cavarcela.*

**Andrea Terreni**

# Tesi di laurea e apicoltura

Un risvegliato interesse per l'apicoltura nelle facoltà scientifiche toscane è testimoniato da due tesi di laurea presentate da apicoltori-studenti che fanno riferimento alla nostra associazione.

Il primo è il lavoro di Angela Rovida, assistita dal Prof. Andrea Martini, per il corso di laurea in "Tutela e gestione della risorsa faunistica" presso la Facoltà di Agraria di Firenze. Il lavoro è stato attuato in collaborazione con Andrea Besana e il dott. Antonio Nanetti dell'Istituto Nazionale di Apicoltura. Esso ha come argomento una metodologia di lotta alla varroasi compatibile con l'apicoltura biologica.

Da tempo si dibatte e si cerca la migliore "formula" di acido ossalico per il trattamento autunnale contro la varroa. Sono state dunque messe a confronto 4 metodologie diverse per capire la loro diversa efficacia.

La prova è stata effettuata in due apiari diversi: uno in provincia di Siena, l'altro di Modena, con 3 diverse concentrazioni di acido ossalico distribuito per gocciolamento, e un altro metodo di somministrazione dello stesso acido: la sublimazione, attraverso l'uso dell'apparecchio Varrox.

Le tre formule sono conosciute dagli apicoltori come "la formula INA", "la formula svizzera" e "la formula soft dell'UNAAPI", le quali cambiano per la diversa quantità di acido ossalico e zucchero, come si vede dalla tabella

Le varroe morte sono state controllate raccogliendole su fogli adesivi precedentemente collocati nel fondo dell'alveare. I fogli sono serviti per la conta giornaliera degli acari caduti.

Quali sono stati i risultati?

Il trattamento con Varrox ha sviluppato una efficacia acaricida superiore alle altre metodiche poste a confronto, ma non in modo così significativo. A suo sfavore giocano due aspetti: la complicatezza del metodo che certo non ci fa lavorare spediti e il problema costituito dai microcristalli: l'acido ossalico, infatti, dopo la sublimazione si ricompone in microscopici cristalli che possono essere inalati dall'operatore alla riapertura delle arnie a primavera, se non prende opportune precauzioni.

Le formule INA e Svizzera hanno sviluppato la stessa efficacia; possono quindi essere considerate alternative.

La formula "UNAAPI" ha prodotto un'azione acaricida assai meno intensa e quindi insufficiente rispetto alle effettive necessità.

Un secondo lavoro ha avuto come oggetto l'odore delle api: osservando l'entrata dell'alveare ognuno di noi avrà notato il continuo pattugliamento che le api guardiane svolgono accettando alcune api in arrivo e respingendone altre. Tale comportamento si ritiene sia mediato da sostanze chimiche che conferiscono ad ogni ape un "odore" caratteristico, odore che permette alle api guardiane di riconoscere come compagne di nido o estranee le api in arrivo.

Le api hanno sulla cuticola una sorta di pellicola, costituita da una complessa miscela lipidica, che ha la funzione primaria di proteggere l'insetto dall'essiccamento, dai parassiti e da tossine presenti nell'ambiente. ma è anche utilizzata, conferendo all'ape un profilo chimico caratteristico, per la comunicazione intra- e inter specifica.

Il Gruppo di Studio sugli Insetti Sociali (Dipartimento di Biologia Animale e Genetica dell'Università di Firenze), coordinato dal Professore Stefano Turillazzi, e in particolare la dottoressa Francesca Romana Dani e i laureandi Duccio Pradella (tecnico A.r.p.a.t.) e Silvia Corsi nelle loro ricerche degli ultimi anni hanno analizzato la miscela lipidica epicuticolare delle api allevate nelle nostre zone e hanno confermato l'importanza dei lipidi epicuticolari nel riconoscimento dei compagni di nido.

Tali studi possono apparire lontani da noi apicoltori ma capire come avviene la comunicazione, intra- e inter-specifica potrebbe in futuro aiutarci ad esempio a prevenire fenomeni di deriva, che come sappiamo possono assumere dimensioni notevoli causando evidenti spopolamenti di alveari e soprattutto contribuendo a diffondere malattie all'interno di un apiario, e difenderci da alcuni parassiti principalmente la varroa che come è ormai noto si "orienta" all'interno dell'alveare proprio utilizzando sostanze chimiche.

	<b>formula INA</b>	<b>formula Unaapi</b>	<b>formula Svizzera</b>	<b>Varrox</b>
<b>Acido Ossalico (g)</b>	50 (4,2%)	51,6 (4,4%)	37,5 (3,2%)	2
<b>Saccarosio (g)</b>	500 (59,5%)	258,1 (30,9%)	500 (60,1%)	-
<b>H2O (ml)</b>	500	645,2	500	-
<b>Volume (ml)</b>	840	836,2	832,5	-

# Assistenza tecnica 2005: le novità

Da questa stagione cambiano molti aspetti del servizio di assistenza tecnica.

Alla sede di ARPAT-Cooperativa Apitoscana a Firenze sarà disponibile per tutti gli apicoltori un tecnico apistico il martedì pomeriggio, il venerdì pomeriggio e il sabato mattina, al quale potrete anche telefonare se non potete venire di persona (055-6533039).

Per consulenze su avviamento aziendale, finanziamenti, normativa sarà disponibile Vanni Floris il martedì pomeriggio e il giovedì pomeriggio, anche lui raggiungibile per telefono allo stesso numero.

La consulenza in azienda sarà da quest'anno riservata agli apicoltori imprenditori apistici, cioè in possesso di regolare partita IVA, che siano anche soci ARPAT in regola col pagamento della quota annuale di 20 euro.

Per ogni visita in azienda è richiesta una partecipazione alle spese con un contributo all'associazione di 11 euro.

Le consulenze agli imprenditori apistici possono riguardare anche argomenti quali gestione aziendale, scelta materiali e attrezzature.

Verrà inoltre prestata particolare attenzione verso coloro che stanno avviando l'attività e che quindi hanno bisogno di consulenze più generali o che siano relative alla impostazione manageriale dell'azienda. Per segnalazioni urgenti e richieste di consulenza su malattie delle api tutti gli apicoltori potranno telefonare all'ARPAT o presentarsi nei giorni previsti, o telefonare a Paolo Faccioli (3394683251)

A Prato è stata attivata la periodica presenza di un tecnico, Duccio Pradella, (la sede non è ancora precisamente definita, pertanto contattatelo al num 3291537782)

Tecnici nelle varie zone saranno:

per Siena e Firenze: Franca Franzoni, Duccio Pradella, Chiara Dai Prà, Paolo Faccioli

per Prato: Duccio Pradella (3291537782)

per Arezzo: Federico Maggi, Roberto Zuccari e Marco Valentini

per Pisa e Livorno: Marco Mantovani.

E' possibile entrare in contatto coi tecnici telefonando al numero dell'ARPAT (vedi sopra), o, occasionalmente, a Paolo Faccioli (3394683251).

L'ARPAT è disponibile a organizzare incontri tecnici e di aggiornamento professionale su richiesta di apicoltori interessati nelle varie zone.

Se siete interessati potete rivolgervi a Vanni Floris il martedì e giovedì pomeriggio alla sede ARPAT  
Gli apicoltori interessati a fruire per la stagione 2005

della stanza di smelatura di Siena possono telefonare all'ARPAT nei giorni di assistenza tecnica.

I tecnici ARPAT svolgeranno anche monitoraggio di malattie delle api, verifica di prodotti per la varroasi, ricerca di metodi di innovazione tecnica e loro divulgazione.

Il foglio informativo ARPAT vi terrà regolarmente aggiornati con i risultati di questo lavoro e con tutte le novità.

Ricordiamo inoltre agli studenti universitari che vogliono effettuare tesi di laurea su argomenti riguardanti l'apicoltura, che troveranno ampia collaborazione rivolgendosi all'associazione.

---

## segue dalla prima pagina: **Flavescenza Dorata e avvelenamenti**

---

E' su questi punti che cercheremo di agire, chiedendo anche agli apicoltori di mantenere un atteggiamento di sorveglianza.

Vogliamo anche ricordare agli apicoltori della Provincia di Siena che l'ASL 7 sta finendo di mettere a punto una procedura di intervento (peraltro già attivata) in caso di avvelenamento di api. La procedura prevede l'intervento del veterinario, su richiesta dell'apicoltore, unitamente a un rappresentante del Servizio di Igiene e Sanità pubblica. Questi indagherà dove siano stati fatti -nelle aziende vicine- dei trattamenti e con che prodotto. Una relazione finale consentirà all'apicoltore di chiedere un risarcimento all'azienda eventualmente identificata come causa dell'avvelenamento. All'apicoltore è richiesto di chiamare i servizi veterinari della ASL della sua zona il più celermente possibile, perché il prelievo di api morte da poco possa dare la possibilità di un riscontro effettivo. Sono a sue spese le analisi del principio attivo (circa 40 euro, il Servizio Igiene e Sanità dovrebbe poter riuscire a limitare a uno solo i principi attivi da cercarsi sulle api morte).

Se nella pratica la procedura funzionerà così come è impostata e prevista sulla carta, di sicuro sarà un grosso passo avanti di cui saremo grati all'ASL 7, augurandoci che anche altre ASL seguano il suo esempio. Se non altro, l'intervento nelle aziende che attuano trattamenti potenzialmente pericolosi per le api servirà a sensibilizzarle.

Prevediamo di organizzare incontri con gli apicoltori delle aree coperte dall'ASL 7 per spiegare loro meglio questa procedura.

## Mettere in commercio il miele prodotto

Una delle domande più frequenti che viene rivolta ai tecnici delle associazioni, o nelle riunioni dove si parla di norme e regolamenti, è: che cosa devo fare per vendere il miele da me prodotto ed esser in regola?

Premesso che quando si parla di commercializzazione non c'è differenza tra il vendere un kilo di miele o metterne in commercio quintali (chiaramente dal punto di vista normativo), diamo qui indicazioni, volutamente generali e estremamente schematiche, delle norme da adempiere per essere in regola.

1. il produttore che intende vendere il proprio prodotto deve essere in possesso della Partita Iva da richiedere alla Agenzia delle Entrate specifica per l'apicoltura (codice 01253)
2. il produttore deve essere iscritto alla Camera di Commercio nella sezione speciale riservata agli imprenditori agricoli (ad esclusione di coloro che ne sono esentati per legge)
3. per la vendita al dettaglio bisogna comunicare al Sindaco del Comune dove si intende svolgere la vendita, l'inizio dell'attività e poi iniziare la stessa 30 giorni dopo la comunicazione

Queste sono le semplici regole da rispettare da un punto di vista fiscale-amministrativo, la sola norma che richiede maggiori approfondimenti riguarda la Partita IVA, che va inquadrata caso per caso in quanto in agricoltura ci sono semplificazioni che agevolano la "gestione dell'IVA" a seconda del volume di affari. In modo schematico e semplice diciamo che chi, come la gran parte dei piccoli/piccolissimi produttori, ha un volume di affari inferiore ai 2583 euro (vecchi 5 milioni di lire) è esonerato ai fini IVA da qualsiasi tenuta di registri, contabilità, ricevute e fatture, quindi si trova di fronte ad una gestione amministrativa estremamente semplice della propria attività di vendita

Tutto questo riguarda la parte amministrativa del commercio, ci sono poi da tener presenti le disposizioni igienico sanitarie, cioè:

1. il miele posto in vendita deve essere stato lavorato (estratto e invasettato) in locali muniti di specifica autorizzazione sanitaria (sala di smielatura/confezionamento privata o consortile)
2. la lavorazione del prodotto deve essere fatta secondo buone prassi igienico sanitarie a tutela della salute del consumatore, e seguendo un sistema documentato di autocontrollo secondo la metodologia HACCP che garantisca dal punto di vista igienico sanitario la corretta produzione del miele
3. il confezionamento ed etichettatura del prodotto deve essere in regola con le norme specifiche sulla commercializzazione del miele, che assicurino la tracciabilità della produzione
4. per la manipolazione (smielatura e invasettamento) del miele il produttore deve essere in regola con le norme igienico sanitarie, che in Toscana prevedono non più il libretto sanitario, ma la partecipazione a corsi per alimentaristi specifici per la lavorazione del miele, che servono anche per acquisire la formazione necessaria per predisporre i manuali di autocontrollo secondo la metodologia HACCP

Per i corsi di formazione, che negli anni passati sono stati organizzati dalla nostra associazione, da quest'anno sono cambiate le modalità di gestione e riconoscimento, ma ancora non abbiamo indicazioni precise su come operare. Vi terremo aggiornati su questo foglio sui prossimi corsi specifici per la produzione del miele, ancora non sappiamo come e attraverso quali strutture organizzarli.

Maggiori informazioni e più specifiche per i singoli casi potete richiederle rivolgendovi a Vanni Floris presso l'A.R.P.A.T. il martedì e venerdì pomeriggio.

## dalla Coop Apitoscana

*Le nuove normative sanitarie e quelle sulla tracciabilità del prodotto, l'applicazione della Direttiva Comunitaria sulla commercializzazione del miele, impongono di rendere più precise le modalità di conferimento del miele da parte dei Soci della cooperativa Apitoscana.*

*Questa esigenza, del resto, si era già proposta in considerazione della grande crescita di miele commercializzato da parte della Cooperativa e nell'ultima Assemblea annuale è stato dato mandato al nuovo Consiglio di redigere un disciplinare di conferimento che, pur cercando di contenere al massimo gli obblighi per i Soci, porti chiarezza nelle attività di conferimento, dando maggiori garanzie a tutti, prestando particolare attenzione:*

- *Alla presenza di autorizzazione sanitaria dei locali ove sono effettuate le attività di smelatura;*
- *Al rispetto degli obblighi previsti dalle normative igienico sanitarie (manuale autocontrollo, formazione, haccp);*
- *Alla commercializzazione di un prodotto di qualità e che presenti caratteristiche di freschezza*

*Pertanto i Soci che intendono conferire la produzione del prossimo anno è bene che si mettano in contatto per tempo con la Cooperativa per prendere esame del disciplinare di conferimento, che è in via di completamento e prevede specifiche precise ad esempio per caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.*

**Ricordiamo ai soci dell'ARPAT di rinnovare la loro adesione annuale all'associazione pagando la quota di 20,00 euro.**

**Per il pagamento si può utilizzare un bollettino postale intestato a**

**ASSOCIAZIONE REGIONALE  
PRODUTTORI APISTICI TOSCANI**

**A.R.P.A.T.**

**C/C 24350506**

**Lo stesso può essere utilizzato per rinnovare o per fare un nuovo abbonamento alla rivista LAPIS che è di 16,50 euro.**

**In ogni caso indicate chiaramente la causale per i versamenti fatti.**