

24 febbraio 2015



In occasione del XXXI Congresso dell'apicoltura professionale, organizzato da Unaapi e Aapi tenutosi a Cologno al Serio (BG) dal 20 al 24 gennaio 2015, **è stato presentato il progetto POLLINE.**

Il progetto è parte del più ampio progetto integrato di filiera (PIF) "**Sviluppo e valorizzazione della filiera apistica toscana**

", approvato nel 2012 dalla Regione Toscana nell'ambito della programmazione del Programma di Sviluppo 2007/2014, e concluso nel dicembre 2014. Il PIF nella sua articolazione ha contemplato l'attivazione di diverse attività che hanno interessato investimenti aziendali (mis. 121), promozione dei prodotti dell'apicoltura biologica (mis 133), e con la mis. 124 il progetto POLLINE relativo allo studio e innovazione nelle tecniche di raccolta e lavorazione di questo prodotto.

L'intero PIF ha visto quale **soggetto capofila il [Conapi](#)**, mentre l'azienda "**[La Pollinosa](#)**" di **Gianni Alessandri e Paola Bidin**, è stata il **capofila del progetto POLLINE** con partner effettivi

l'
[Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana \(IZSLT\)](#)

e l'

[Arpat](#)

, e il supporto dei partner associati

Conapi e Unaapi

Il 28 novembre 2014 i risultati di progetto sono stati presentati in uno specifico seminario ai

sottoscrittori del patto di filiera e a una significativa rappresentanza dei produttori di polline toscani. Al Congresso Aapi il progetto è stato presentato alla pubblico nazionale degli apicoltori.

Il progetto ha rappresentato **il primo lavoro strutturato e completo di descrizione e analisi del processo di produzione primaria di polline non essiccato**

Questo studio ha portato a definire rischi e pericoli da tenere in considerazione per garantire un prodotto sicuro da destinare al consumatore finale.

Il lavoro svolto ha evidenziato l'importanza della scelta dell'areale e dei tempi di raccolta, **da valutare in relazione alla tipologia di conduzione agricola dell'area e quindi della possibile presenza, nel polline raccolto, di contaminati derivati dai prodotti fitosanitari utilizzati nel territorio.**



Per queste ragioni il lavoro ha evidenziato ad esempio la necessità, al contrario di altri prodotti apistici, di adottare **procedure di tracciabilità interne**, pur essendo queste non richieste espressamente dalla norma.

Le particolari criticità che possono manifestarsi in relazione all'areale di raccolta ed alla tipologia delle coltivazioni, richiedono a garanzia dell'azienda e del consumatore, **sistemi di tracciabilità che permettano all'apicoltore di ricostruire nel dettaglio il percorso del polline "dal campo" fino all'uscita dall'azienda.**

Pur non essendo quindi un'attività praticabile da tutti in ogni ambiente agricolo, **i risultati confermano la validità di questa tipologia di produzione per un'azienda apistica che intenda integrare con un "nuovo prodotto" la tradizionale attività**, e aiutano a definire un metodo e modello di lavorazione che deve essere chiaramente adattato e rapportato alle differenti condizioni aziendali.

Lo studio ha permesso di dare alcune **risposte a questioni (vedi ad esempio umidità del prodotto) che il settore attendeva da tempo e ha fornito le solide basi per la definizione di un manuale di buone pratiche** che, una volta ottenuta a cura di Unaapi la validazione da parte del Ministero della salute, sarà di valido concreto aiuto per il produttore primario, ma anche per gli operatori addetti al controllo sulla sicurezza alimentare.

Potete scaricare la relazione generale del progetto [da qui \(3 MB\)](#)

Â