



LINEE GUIDA PER PRESÌDI  
SU APICOLTURA E MIELE

---

(Finalizzate giugno 2019)

## CRITERI GENERALI

È possibile realizzare un Presidio su **mieli** vergini integrali ottenuti da specie botaniche caratteristiche del territorio di riferimento, purché siano riconducibili a un areale di produzione chiaramente individuato e tradizionalmente vocato.

È possibile realizzare un Presidio su **specie, sottospecie o popolazioni autoctone di apidi la cui conservazione è minacciata da vari fattori**, purché allevate nel territorio di origine e riconosciute a livello scientifico.

I Presidi su api e miele devono prevedere forme di allevamento rispettose degli animali (le api), della natura e dell'ecosistema, tutelando anche gli aspetti sociali legati alla produzione. L'**ecosistema** all'interno del quale si allevano gli apidi e si producono il miele o gli altri prodotti dell'apicoltura deve essere preservato e se possibile migliorato dal tipo di apicoltura che il progetto di Presidio vuole tutelare.

## Ape Mellifera, ape Cerana e loro produzioni

### Sostenibilità dell'allevamento

1 - L'areale di bottinatura delle api deve essere lontano da fonti di inquinamento le cui caratteristiche possano compromettere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del miele, nonché la vitalità delle api (la distanza minima deve essere di 3 chilometri).

2 - Nella conduzione degli alveari possono essere usati alveari razionali (a favo mobile) preferibilmente a sviluppo verticale o alveari tradizionali in materiale vegetale legati alla tradizione della comunità di riferimento. Il modello di alveare e i relativi materiali devono essere compatibili con il benessere delle api, non essere tossici e facilitare il controllo termico della colonia.

3 - La conduzione può essere stanziale o nomade, per seguire le fioriture caratteristiche di ogni territorio o di ogni periodo climatico. Nel caso del nomadismo, gli spostamenti, la posa e il prelievo dei melari devono essere effettuati con particolare tempestività e le distanze non devono essere superiori ai 200km.

4 - Nel caso di alveari razionali non devono essere riutilizzati favi vecchi e scuri e che abbiano contenuto covata o contenenti residui di miele dell'anno precedente. I melari vuoti non devono essere trattati con insetticida.

5 - La cera deve essere preferibilmente certificata biologica, nel caso in cui non sia possibile è necessario utilizzare cera di opercolo a bassa residualità.

### Salute degli apidi

1 - Non è consentito l'apicidio, né spuntare le ali alle regine.

2 - Non si devono utilizzare antibiotici o medicinali o disinfestanti. Per combattere o prevenire le maggiori avversità gli unici trattamenti concessi sono gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo), gli acidi organici (formico, lattico, ossalico) e i prodotti omeopatici.

3 - Nell'alimentazione delle api è prassi lasciare alle famiglie un quantitativo di miele tale da superare i periodi stagionali più critici. L'alimentazione delle api è consentita quando le condizioni climatiche sono avverse e rischiano di mettere in crisi la sopravvivenza dell'alveare. In questo caso sono ammessi unicamente polline, miele o zucchero. È vietato l'impiego di prodotti contenenti polline di origine diversa da quella locale.

Non sono ammessi prodotti proteici quali soia o latte in polvere.

È vietato alimentare in prossimità dei raccolti.

4 - È vietato l'uso di sostanze repellenti di tipo chimico per allontanare le api dall'alveare. Si possono usare varie tecniche

alternative oltre al classico prelievo e spazzolamento dei melari: un diaframma fornito di un dispositivo che permetta il passaggio delle api in un solo senso (l'apiscampo) oppure un generatore di corrente d'aria (soffiatore).

## Qualità del prodotto

1 - Il raccolto deve derivare da favi di melari in cui si sia verificata l'assenza di allevamento di covata o privi di polline. Il miele è maturo quando si trova in favi completamente opercolati.

2 - Il miele ancora contenuto nei melari è particolarmente esposto a numerosi tipi di contaminazione. E' quindi necessario proteggere il miele dall'umidità, evitare il suo trasporto su strade sterrate senza protezione, evitare l'esposizione ad insetti ed altri animali.

I materiali e i recipienti utilizzati per la lavorazione e la conservazione devono essere mantenuti puliti e costruiti in materiali idonei al contatto con alimenti di natura acida, quale il miele, senza cedere sostanze pericolose e senza conferire al miele sapori estranei. L'acciaio inossidabile è il materiale che meglio risponde ai requisiti sopra elencati.

3 - L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smielatori centrifughi manuali o automatici. L'umidità del miele non deve essere superiore al 18% per evitare problemi di fermentazione. Nel caso in cui il miele presenti un'umidità superiore al 18% è consentita la deumidificazione.

4 - La smielatura e la lavorazione del miele devono avvenire in tempi rapidi e in locali che abbiano una bassa umidità. È importante chiudere in modo ermetico i contenitori contenenti il miele.

5 - La purificazione deve avvenire mediante decantazione (a temperature  $\leq 30^{\circ}\text{C}$ ) e/o filtrazione (con filtri con porosità compresa tra 100 micron e 500 micron).

Eventuali operazioni di miscelazione devono avvenire a temperature inferiori a  $40^{\circ}\text{C}$  per un tempo massimo di 72 ore. In nessuna fase della preparazione per il mercato il miele deve essere sottoposto a una temperatura superiore ai  $40^{\circ}$ .

6 - È fatto divieto assoluto di pastorizzare il prodotto, di miscelare mieli ottenuti da aree di produzione differenti e da essenze con periodi di fioritura differenti. Non è consentito riscaldare il miele per fluidificarlo.

## Confezionamento e conservazione

1 - La commercializzazione dei prodotti del Presidio dovrà rispettare e comunicare l'origine botanica, geografica e entomologica dei prodotti.

2 - I recipienti utilizzati per l'invasettamento devono avere un sistema di chiusura ermetico, che isoli totalmente il miele dall'aria degli ambienti di magazzinaggio e i materiali utilizzati devono, ovviamente, essere idonei al contatto con gli alimenti. Il vaso di vetro con la capsula twist-off dà le migliori garanzie di tenuta. Per ragioni di sostenibilità ambientale e di riduzione del packaging è vietato l'utilizzo di plastica e non sono ammesse le monoporzioni se realizzate in vaschette termo formate e/o bustine termosaldate.

Si deve verificare che i vasi utilizzati siano sufficientemente puliti e privi di polvere, non dovranno esserci tracce di prodotto sul bordo del vaso e si deve ricordare inoltre che la sottile guarnizione delle capsule assorbe molto facilmente gli odori, facendo quindi attenzione allo stoccaggio delle stesse.

3 - La temperatura ideale di conservazione del miele per gli aspetti di conservazione è quella più bassa possibile. Considerati i normali tempi di smaltimento delle produzioni una temperatura dei magazzini di stoccaggio attorno ai  $20^{\circ}\text{C}$  e comunque inferiore a  $25^{\circ}\text{C}$  risulta sufficiente ad assicurare una durata soddisfacente. Nei climi caldi è quindi necessario che i magazzini siano sufficientemente coibentati (per esempio interrati) ed eventualmente condizionati alle temperature indicate. È inoltre indispensabile assicurare che durante le fasi di produzione e trasporto il miele non si surriscaldi eccessivamente, evitando le lunghe permanenze all'aperto in pieno sole.

## Meliponini e loro produzioni

L'attività deve essere rivolta a minimizzare le maggiori cause di estinzione delle specie di meliponini produttrici di miele quali: incremento di parassiti naturali, cambio climatico, deforestazione, saccheggio dei nidi naturali da parte dei contadini, mancanza di formazione sulla gestione degli alveari. Il Presidio si prefigge di stimolare e affiancare gli apicoltori nell'adeguamento delle loro attività ai regolamenti ambientali e sanitari previsti per legge. Il Presidio incentiva il mantenimento della biodiversità delle api attraverso la piena conoscenza da parte degli operatori dell'origine delle famiglie, ovvero, da dove vengono e come sono state ottenute. È obiettivo del Presidio combattere l'introduzione delle specie esotiche in questi areali per non disturbare la biodiversità locale.

### Sostenibilità dell'allevamento

1 - L'areale di bottinatura delle api (da definirsi in base alla specie) deve essere lontano da luoghi degradati, inquinati o le cui caratteristiche possano compromettere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del miele.

2 - Le arnie devono essere costituite da materiali naturali, riciclabili o riciclati, preferibilmente organici (es. legname certificato e/o riciclato che non vada a danneggiare lo stock di legname del territorio). Il modello di alveare e i relativi materiali devono essere compatibili con il benessere delle api, non essere tossici e facilitare il controllo termico della colonia. Possono essere anche arnie tradizionali, frutto dell'ingegno delle comunità che hanno mantenuto questo tipo di apicoltura: alberi, arbusti cavi, nidi di termiti, vasi di terracotta, cassette in legno, tronchi cavi di alberi etc. nel caso in cui sia necessario salvaguardare una particolare specie o sottospecie.

3 - Il posizionamento delle arnie deve essere fatto nelle zone più ombrose, tradizionalmente sul lato delle unità abitative non esposto al sole. Devono essere poste in luoghi dove l'offerta di fioritura sia massima, con differenti epoche di fioritura durante l'anno. Il posizionamento deve permettere inoltre la massima cura da parte dell'operatore e quindi deve essere di facile gestione.

### Salute degli apidi

1- Non è permesso l'uso di antibiotici o farmaci industriali contro eventuali agenti patogeni. È consentito l'uso di oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo), acidi organici (formico, lattico, ossalico) e prodotti omeopatici.

Contro i comuni parassiti dell'alveare è assolutamente vietato utilizzare prodotti chimici che causano la morte di numerosi insetti impollinatori. Per infestazioni lievi si possono proteggere le nuove arnie avvolgendole con sacchi di stoffa, mentre per le infestazioni maggiori è consigliato l'uso di trappole contenenti aceto e aceto mescolato con polline. Nel caso di arnie in legno o materiale rigido, per contrastare l'ingresso nell'alveare di parassiti, in particolare durante la creazione di nuove colonie, si consiglia di apporre uno strato di colla naturale esternamente all'ingresso, per bloccare i parassiti che esplorano l'esterno dell'alveare, per esempio le mosche.

2 - È consentita l'alimentazione integrativa delle colonie ma con tempistiche e quantitativi tali da non alterare le caratteristiche del miele raccolto successivamente. Se ne raccomanda l'uso solo fuori stagione. Gli alimenti devono essere elaborati con ingredienti naturali, quali zucchero biologico, melassa di canna da zucchero, candito, miele di Apis mellifera.

3 - Le colonie non devono essere spostate dal loro habitat naturale se non per gravi problemi ambientali che mettano a rischio la sopravvivenza stessa della colonia (incendi, deforestazione).

Sono da incentivare sistemi di riproduzione della colonia come la moltiplicazione indotta e l'utilizzo di nido-esca.

La riproduzione della colonia che avviene attraverso la divisione della famiglia in due alveari deve essere realizzata nella stagione secca, quando l'abbondanza di fioriture permette la permanenza in vita della nuova colonia. La formazione della nuova colonia deve essere monitorata costantemente per almeno 3 settimane dopo l'operazione per controllare infestazioni da possibili parassiti come le mosche.

È consigliabile operare la divisione delle colonie solo alla chiusura di ogni stagione produttiva e quindi una volta all'anno.

4 - Le nuove arnie ottenute dalla divisione devono essere collocate nella stessa posizione della vecchia, mentre la

vecchia arnia con la precedente deve essere posta lontano dal luogo precedente. In questo modo le api che al momento della divisione si trovano fuori dall'arnia, rientreranno nella nuova colonia e andranno a rafforzarla numericamente, oltre a migliorare lo scambio genetico tra i rappresentanti della colonia e quindi evitare nel lungo periodo i problemi di consanguineità che ci sono frequentemente nelle melipone.

## Qualità del prodotto

1 - Le tecniche di raccolta dovranno rispettare le conoscenze tradizionali locali e garantire condizioni igienico-sanitarie adeguate alla manipolazione dei prodotti. Per l'estrazione dei prodotti devono essere impiegate attrezzature che non vadano a danneggiare gli elementi della colonia e che non modifichino la qualità del prodotto finale.

2 - La raccolta dei prodotti dovrà avvenire nel rispetto della stagionalità e del ciclo di vita delle api, per garantire la sopravvivenza delle colonie allevate.

La raccolta del miele deve essere operata una volta all'anno nella stagione secca. Una volta raccolto il miele viene pulito dalle impurità e conservato in contenitori lavati e disinfettati. Non deve presentare impurità quali cera, insetti o altre parti solide e non deve presentare evidenti difetti di igiene nel confezionamento. Deve essere mantenuto in un luogo asciutto.

3 - La prevenzione della fermentazione può essere attuata attraverso sistemi di conservazione (stoccaggio per tempi ridotti o al freddo). Se questo non è possibile esistono varie tecniche per ridurre il contenuto d'acqua dei mieli troppo umidi per mezzo di un'evaporazione forzata quando il miele ancora contenuto nei favi (es. deumidificatori, correnti ad aria calda). È fatto divieto assoluto di pastorizzare il prodotto.

Nel caso di miele vergine sottoposto a fermentazione anche parziale questa dura per 12-18 mesi durante i quali i residui e la schiuma che emergono dai fusti devono essere frequentemente rimossi.

## Confezionamento e conservazione

1 - La commercializzazione dei prodotti del Presidio dovrà rispettare e comunicare l'origine botanica, geografica e entomologica dei prodotti.

2 - I recipienti utilizzati per l'invasettamento devono avere un sistema di chiusura ermetico, che isoli totalmente il miele dall'aria degli ambienti di magazzino e i materiali utilizzati devono, ovviamente, essere idonei al contatto con gli alimenti. Il vaso di vetro con la capsula twist-off dà le migliori garanzie di tenuta, seguito dagli altri sistemi di chiusura e dai vasi di plastica in genere. In quest'ultimo caso però, è necessario prevedere il riutilizzo dei contenitori. Per ragioni di sostenibilità ambientale e di riduzione del packaging non sono ammesse le monoporzioni se realizzate in vaschette termo formate e/o bustine termosaldate.

Si deve verificare che i vasi utilizzati siano sufficientemente puliti e privi di polvere, non dovranno esserci tracce di prodotto sul bordo del vaso e si deve ricordare inoltre che la sottile guarnizione delle capsule assorbe molto facilmente gli odori, facendo quindi attenzione allo stoccaggio delle stesse.

3 - La temperatura ideale di conservazione del miele è quella più bassa possibile. Considerati i normali tempi di smaltimento delle produzioni una temperatura dei magazzini di stoccaggio attorno ai 20° C e comunque inferiore a 25° C risulta sufficiente ad assicurare una durata soddisfacente. Nei climi caldi è quindi necessario che i magazzini siano sufficientemente coibentati (per esempio interrati) ed eventualmente condizionati alle temperature indicate. È inoltre indispensabile assicurare che durante le fasi di produzione e trasporto il miele non si surriscaldi eccessivamente, evitando le lunghe permanenze all'aperto in pieno sole.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.