

Ci sono **2 motivazioni** principali per cui il miele biologico non è valorizzato come dovrebbe.

La **prima motivazione** riguarda il valore che gli attribuiscono i consumatori.

**Ma il miele non è tutto biologico?**

Quello che credono i consumatori e quello che credono gli apicoltori....

la **seconda motivazione** della mancata valorizzazione delle produzioni biologiche in apicoltura, è la

## **concorrenza sleale**

Secondo la legislazione, La concorrenza sleale indica, in ambito economico-produttivo, l'utilizzo di tecniche, pratiche, comportamenti e mezzi illeciti per ottenere un vantaggio sui competitori o per arrecare loro un danno.

Quindi: tecniche, pratiche comportamenti e mezzi illeciti!

## Sistema di controllo

iii) è *imparziale e libero da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'espletamento dei compiti che gli sono stati delegati*;

Ora io mi chiedo, questa norma sembra rispettata? Gli Organismi di controllo non hanno conflitti di interessi?

Ma è vero o no che se un produttore perde la qualifica di biologico l'organismo di controllo ci rimette il fatturato?

Esiste un enorme conflitto di interessi che si rispecchia nei controlli ...all'acqua di rose



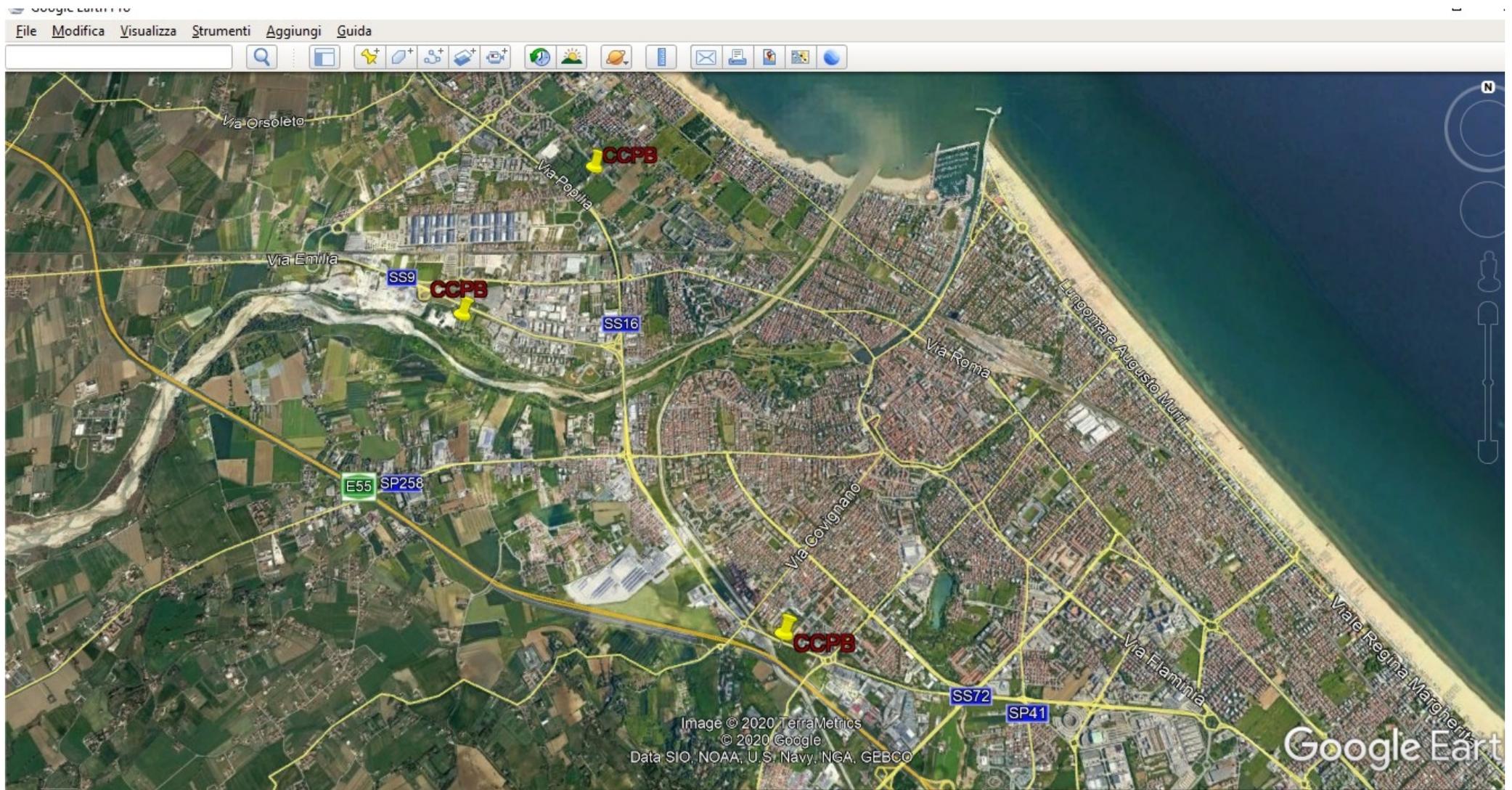
Anagrafica		Parametri	Contabile	Ordini	Scadenze	Note
Ragione sociale						
CCPB SRL						
Indirizzo						
VIA J. BAROZZI 8						
Città	Prov.					
BOLOGNA	BO					
CAP	Nazione					
40126	IT					
Partita iva						
02469721209						
Partita iva estero						
Codice fiscale						
02469721209						
Fornitore						
CCPB SRL						
Tel.						
0516089811						
Fax						
051254842						
Cellulare						
Email						
ccpb@ccpb.it						
Banca						
Banca di Bologna						
ABI	CAB	BIC				
IBAN						
IT62P0888302400015000082132						

## Area di pascolo

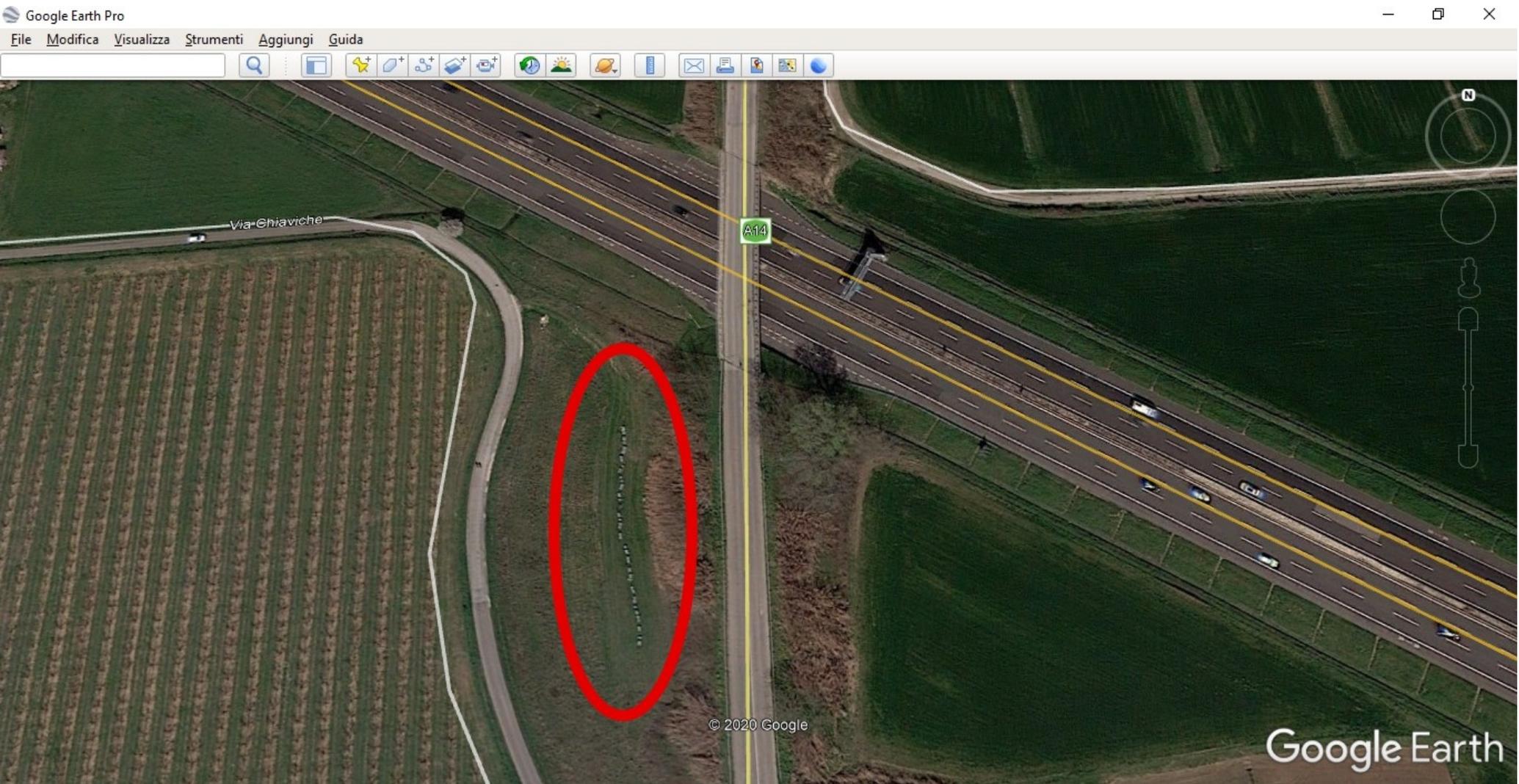
“gli apiari sono ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o in caso flora spontanea, o foreste gestite in modo non biologico o colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale.

Si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura (e) nocive alla salute delle api; “

La distanza è sufficiente? Questi sono apiari certificati!



La distanza è sufficiente? Apiari certificati!



## La cera d'api

ACCREDIA – ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

RT-16 Rev.03 del 9/07/2013

Prescrizioni per l'accREDITAMENTO degli Organismi che rilasciano dichiarazioni di conformità di processi e prodotti agricoli e derrate alimentari biologici ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e sue successive integrazioni e modifiche

Quantità di Residui di acaricidi (mg/kg) nella cera

.....

Somma dei residui totali dei 5 principi attivi

(coumaphos, fluvalinate, Clorfenvinphos, cimiazolo, **amitraz**): **0,30**

con le seguenti limitazioni:

Coumaphos: 0,20 Fluvalinate: 0,10 Clorfenvinphos 0,010

### **Questa deroga va abolita immediatamente**

in quanto permette a chi effettua trattamenti non autorizzati con amitraz di farli tranquillamente in quanto la degradazione della molecola fa sì che siano più bassi di quanto indicato nel giro di pochi mesi!

**Questa deroga è un' autorizzazione all'uso di insetticidi non ammessi!**

## La nutrizione

La nutrizione è un argomento spinoso, anzi è una delle motivazioni principali per cui molti apicoltori smettono di fare biologico.

Le api vanno nutrite con zucchero biologico, ma lo zucchero biologico costa il doppio del convenzionale e non viene compensato dalle spese della certificazione.

Il problema è che esiste in Italia un circuito clandestino di sciroppo convenzionale, parliamo di autotreni anzi di code di autotreni su cui si deve indagare.



Emblematico il fatto che la messa a punto dello sciroppo più diffuso sia stata fatta da una grande azienda apistica, naturalmente **certificata da agricoltura biologica!**



**FRUTTOS**  
LO SCIROPPO SCELTO DAGLI APICOLTORI

**FRUTTOSWEET 45**  
Contenuto di fruttosio 45%

Il Fruttosweet 45 è lo sciroppo di glucosio - fruttosio più indicato per la nutrizione invernale delle api. La composizione bilanciata e l'elevato grado di purezza riducono la tendenza alla cristallizzazione in favo, assicurando una facile assimilazione con conseguente minor affaticamento dell'ape. L'elevata percentuale di fruttosio lo rende un ottimo integratore delle scorte invernali quando il clima e le basse temperature costringono le api ad una lunga permanenza nell'arnia senza la possibilità di voli di purificazione. La somministrazione in tempi opportuni limita l'insorgere di malattie da stress oltre a ridurre fortemente il pericolo di saccheggio. Ottenuto da materia prima non OGM mediante un processo di produzione enzimatico, questo sciroppo risponde alle necessità degli apicoltori più esigenti che cercano prodotti controllati di qualità garantita. Fruttosweet 45 è il nutrimento ideale per tutto l'anno.

Kg 10-25      Kg 1400      Kg 290

Analisi fisico-chimiche	Valore medio
Sostanza secca (%)	78
pH	4,5

Composizione zuccherina	
Fruttosio (% sulla sostanza secca)	45
Glucosio (% sulla sostanza secca)	24
Dp2: Disaccaridi (% sulla sostanza secca)	15
Dp3: Trisaccaridi (% sulla sostanza secca)	8
DnN: Altri zuccheri (% sulla sostanza secca)	8



## La doppia azienda

### *Articolo 11*

Norme generali di produzione agricola  
L'intera azienda agricola è gestita in conformità dei requisiti applicabili alla produzione biologica.

.....  
Tuttavia, a specifiche condizioni stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, un'azienda può essere suddivisa in unità ben distinte

.....  
Qualora, secondo il disposto del secondo comma, non tutte le unità di un'azienda siano dedite alla produzione biologica

.....  
e la  
separazione è debitamente documentata.

## **Conclusione:**

La causa principale per cui le produzioni biologiche in apicoltura non sono remunerate come dovrebbero, ovvero con

**un valore economico di almeno  
il 30% in più del convenzionale**

sono dovute principalmente all'inosservanza delle norme.

Questa situazione ha paradossalmente favorito alcune grandi aziende rispetto ai piccoli produttori i quali negli ultimi anni stanno abbandonando in massa la certificazione biologica.

E' necessario sedersi intorno ad un tavolo e analizzare tutte le varie interpretazioni che non possono essere lasciate al libero arbitrio dell'OdC.

Grazie, Angelo Dettori