

Questione Antibiotici

Quando si parla di antibiotici in apicoltura occorre partire da un fatto che non è possibile aggirare: la legge ne proibisce l'uso in apicoltura e negli allevamenti di conigli e in più non c'è in commercio un farmaco autorizzato. Dunque, non c'è molto da aggiungere, sono vietati. Poi, ci sono molti apicoltori che lamentano di avere armi spuntate per lottare contro la peste americana e... Noi siamo rispettosi delle autorità sanitarie e delle loro disposizioni, ma crediamo sia giunto il momento di mettere a disposizione dell'apicoltore un "decalogo" che gli consenta di fronteggiare la peste americana in modo pulito e adeguato. Crediamo che sia giunto il momento di dire agli apicoltori come si fa a lavorare senza antibiotici.

Da subito, **Apitalia** pubblicherà tutte le esperienze di Apicoltori che ce la fanno senza antibiotici. Fate conoscere il vostro modo di lavorare "pulito" a tutti gli apicoltori.

Ciò che non accettiamo è che in Italia sia commercializzato miele europeo ed extraeuropeo che, invece, li contiene. Non è giusto né per gli apicoltori di casa nostra né per i consumatori.

Non ci può essere un'Europa con due morali. L'Europa non dovrebbe avere regole uniche e condivise?

Proteggiamo la qualità del nostro miele. **Apitalia** e **Melitense** lo fanno da tempo: il **Sigillo Melitense "Solo Miele Prodotto in Italia"** nel Regolamento di conferimento proibisce l'uso degli antibiotici. Vediamo che cosa dice all'articolo 6:

«Nei vasetti di miele potrà essere invasettato solo miele italiano e per quanto riguarda questo aspetto non si ammettono deroghe. Per quanto riguarda la scadenza si deve tener conto degli obblighi di legge, anche se nel presente Regolamento si va-

luta che non si dovrebbe andare oltre i 18 mesi dal confezionamento. Il tenore di acqua non deve andare oltre il 18.0%, purché non ci siano deroghe previste dalla legislazione, per particolari tipi di miele. Il contenuto in HMF (Idrossimetilfurfurale) non deve andare oltre i 15mg/kg, l'unica eccezione è per il miele uniflorale di Erica (*Erica ar-*

borea) in cui è ammesso un contenuto in HMF di 20 mg/kg.

Nel miele non devono essere presenti residui di antibiotici, come prevede il quadro normativo, e di altre sostanze di sintesi chimica che danneggiano la qualità e l'immagine del prodotto finale.

Il miele può essere confezionato solo in contenitori di vetro. Unica deroga per il miele in favo.

Il **Sigillo Melitense "Solo Miele Prodotto in Italia"** può accompagnare anche confezioni in cui il miele si trovi miscelato a frutta secca e/o ad altri prodotti dell'alveare».

Melitense, inoltre, si impegna con apposite campagne promozionali a pubblicizzare il "Sigillo di Qualità" mettendo in primo piano gli utilizzatori presso Enti, Autorità, Istituzioni, media e quanto altro permetta di veicolare l'immagine di chi utilizza il Sigillo e il Miele tra i consumatori.

I controlli? Melitense ha a disposizione sul territorio una rete di laboratori (analisi chimica e sensoriale) che permetteranno di eseguire analisi circostanziate e dotate di elevati standard. Insomma, a quanti parlano a vanvera e ci attribuiscono posizioni che non abbiamo mai assunto farebbero meglio a tacere.

L'Apicoltura è in pericolo e per salvarla occorre capire come stanno esattamente le cose. Noi ci impegniamo e ci impegneremo sempre per risolvere tutti i problemi che stanno sul campo, a difesa degli apicoltori hobbisti o professionisti che siano.

Massimo Ilari
Direttore Editoriale

Fabio Marucchi
Editore Melitense

