

# Indagine sul miele punti critici del settore



V Congresso di apicoltura  
Rocca dei Papi  
Montefiascone 30.11.2019- Dr. Massimo Palazzetti



# La produzione di miele nel mondo e in Europa (Dati Ismea)

- Produzione globale anno 2018, 1,86 milioni di ton.
- Asia per il 49% (ruolo guida della Cina)
- Europa 21%
- Americhe 18%

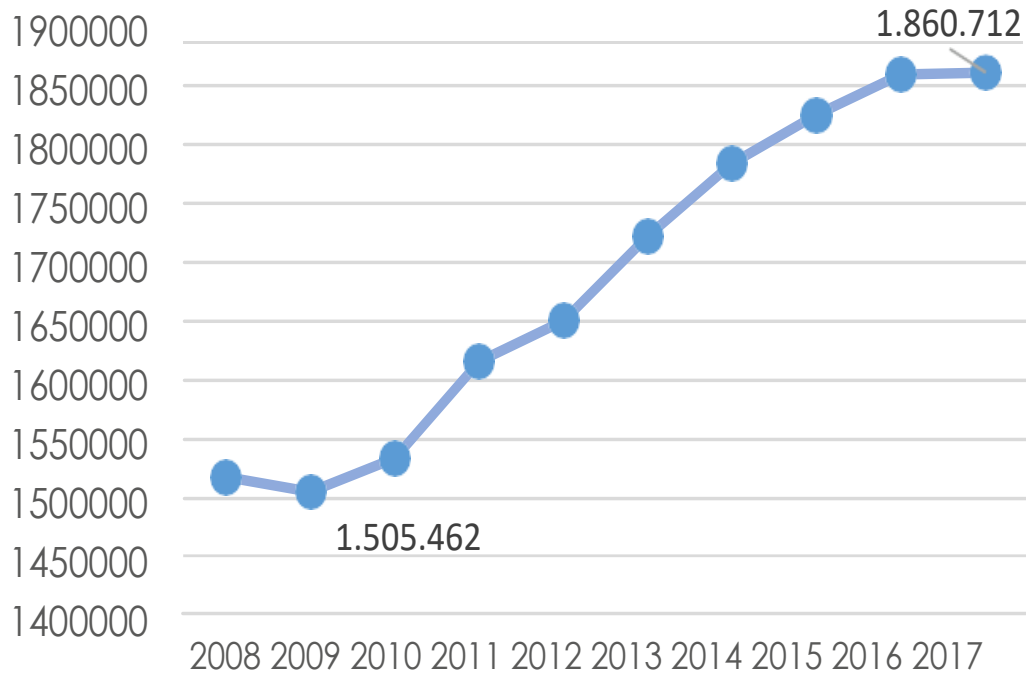
# Produzione di miele nel mondo e in Europa

- I primi paesi produttori :
- Cina 543 mila ton. il 29% di quota
- Turchia 114 mila Ton. l'11% di quota.
- UE, produce 230 mila ton. Il 21% di quota con 17,5 mln di alveari e 650 mila apicoltori.

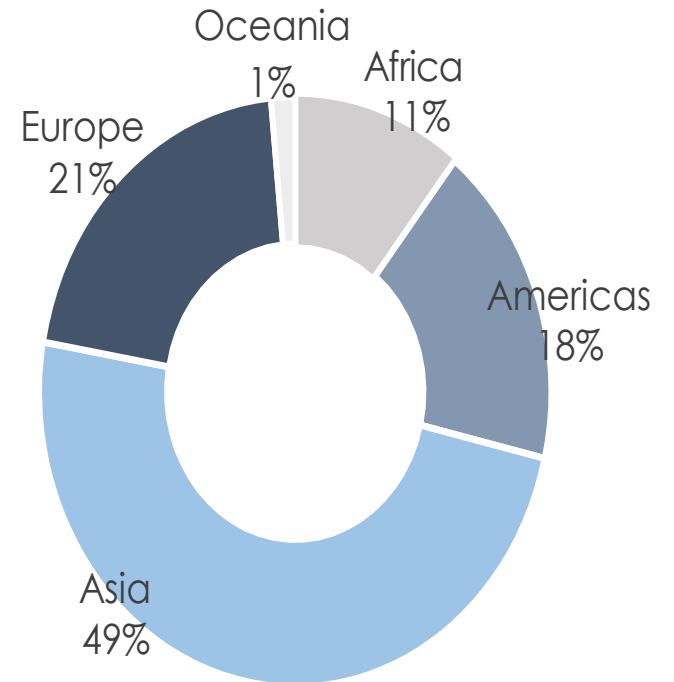
# Produzione di miele nel mondo e in Europa

- In media ogni apicoltore possiede 21 alveari , con differenze tra paesi:
- Italia e Francia: 27 alveari.
- Inghilterra e Germania 6/7 alveari.
- Resa media:
- Germania 35kg/anno
- Italia 25kg/anno
- Grecia 9kg/anno

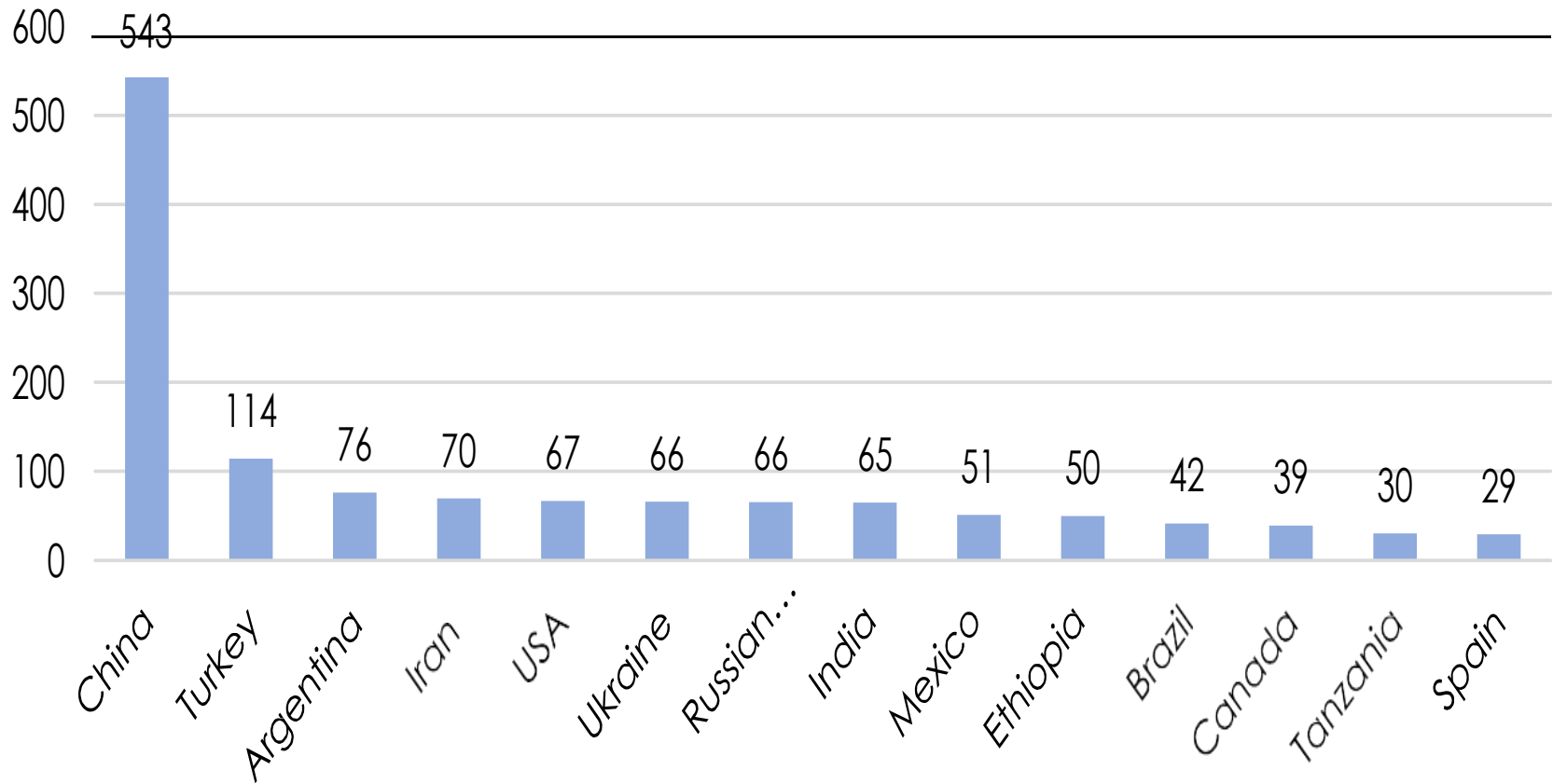
### Produzione mondiale di miele naturale (tonnellate)



### Share per continente (2017)



## Top player mondiali produzione miele 2018 (000 ton)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Fao

# Gli scambi internazionali

- **Dati del commercio estero:** valore import totale 1,8 mld. di euro
- **Classifica mondiale per l'import:**
- USA per il 30%,
- Poi segue Germania e Giappone
- L'Italia al sesto posto per l'import (85 mln/euro) e ventesimo posto per l'export.

# Gli scambi internazionali

- UE: produce il 60% del fabbisogno interno.
- Principali fornitori:
- Cina 40%
- Ucraina 20%
- Bilancia commerciale negativa, import superiori a export per 318 mln. di euro



# La produzione di miele in Italia

- L'Italia è il quarto paese dell'EU per numero di alveari 1,4 mln, dopo la ES 2,9 mln. Romania 1,8 mln. e Polonia 1,6 mln.
- La produzione di miele, secondo l'Istat è di circa 8mila ton. Mentre per l'osservatorio naz. del miele è di oltre 23mila ton.
- Alveari stanziali 390 mila
- Alveari nomadi 556 mila, il resto è dato dagli hobbisti.

# La produzione del miele in Italia

- BDA: Totale 51578 apicoltori in Italia di cui:
- Autoconsumo: 33.800 apicoltori, con circa 400.000 alveari.
- Apicoltura professionale, P.IVA: 17.700 apicoltori, con 985.000 alveari.

# La produzione del miele in Italia

## Il mercato

- La Grande Distribuzione Organizzata(GDO) è il principale canale di vendita del miele, per il 41%
- Gli Iper 30%
- Discount 21%
- Piccolo dettaglio 6%
- Vendita diretta 2%

# La produzione di miele in Italia nel 2019

- Dimezzata la produzione di miele in Italia nella stagione 2019 con riduzione dei ricavi per gli apicoltori pari a circa 75-80mln di euro.
- Hanno pesato le condizioni meteo climatiche della primavera, il perdurante maltempo nel mese maggio oltre ad azzerare la produzione ha causato problemi alle famiglie che in questo periodo sono alla massima espansione, inoltre a complicare la situazione si sono verificate frequentissime sciamature.

# Il miele cinese invade l'Italia

- Il miele cinese spesso non è vero miele: è ricavato dal fruttosio di riso, o trattato industrialmente (microfiltrato), una pratica vietata dalla legge europea. Negli ultimi anni la domanda globale di miele è in forte crescita. Cio' è dovuto alla ricerca di un prodotto naturale, peccato che il miele cinese adulterato distrugga la genuinità.

# Il miele cinese invade l'Italia

- Ogni anno è sempre più difficile produrre miele, e le frequenti flessioni sono dovute a cause diverse: monoculture, scomparsa dell'ambiente e della biodiversità, cambiamenti climatici, malattie esotiche; l'unico paese che non sembra risentire di questa crisi è proprio la Cina. La produzione è in costante aumento e le importazioni sono cresciute di 11.000 tn. l'anno, con il miele cinese il principale prodotto import.

# Il miele cinese invade l'Italia

- Il miele è il terzo alimento al mondo oggetto di adulterazione, dopo latte e olio.
- Definizione di cosa è il miele:
- Il miele è una sostanza dolce naturale che produce l'Apis Mellifera bottinato dal nettare delle piante, trasformato, depositato nel favo e lasciato maturare.

# Il miele cinese invade l'Italia

- Il miele cinese spesso non è conforme a questo standard.
- Questo prodotto viene portato in laboratorio, viene sottoposto a deumidificazione, microfiltrazione (processi che dovrebbero avvenire all'interno dell'alveare).



# Adulterazione del miele

- Nel 2016 il Salvagente spiegava che in Cina il miele lo fabbricano.
- La contraffazione prevede l'utilizzo del fruttosio di riso, o glucosio, con l'aggiunta di polline e aromi diversi.
- Questa frode è difficile da scoprire perché questi zuccheri contenuti sono simili a quelli naturali, e con le normali analisi è difficile smascherarla.

# Adulterazione del miele

- Il problema non è solo cinese, ma anche EU.
- Conviene in pratica adulterare il miele UE di valore piu' alto, che quello cinese. Cio' è stato sottovalutato dalle autorità.

# Metodi analitici

## C3e C4

- La tecnica di analisi isotopica impiegata finora ed universalmente riconosciuta per la ricerca degli zuccheri con il **C3** e **C4** non è così sensibile, per rintracciare molecole di zuccheri simili a quelli presenti nel miele. (barbabietola, fruttosio di riso)

# Metodi analitici

## Risonanza Magnetica

- Per rendere efficace la **Risonanza Magnetica** è necessario un immenso database a disposizione di tutti i profili chimico fisici dei mieli di tutto il mondo, con i quali confrontare ogni volta. Il problema è che gli stessi mieli prodotti nella stessa zona variano, per non parlare poi nelle diverse stagioni, per cui avere un database affidabile è praticamente impossibile.

# Metodi analitici

## HRMS

- Una nuova tecnica, nel campo dell'applicazione del miele, si chiama HRMS, (Spettroscopia di Massa ad Alta Risoluzione). In pratica questa tecnica è in grado di misurare parti per miliardo, un microgrammo di sciroppo per kg di miele.

# Metodi analitici

## HRMS

- Anche in questo caso se venissero aggiunti degli zuccheri esogeni simili a quelli contenuti nel miele (stesso peso molecolare) si potrebbe ingannare lo strumento, ma i costi di produzione sarebbero superiori ai benefici.

# Metodi analitici

## HRMS

- La normativa vigente prevede tolleranza zero per i zuccheri esogeni nel miele.
- In pratica un miele con 1 microgrammo/Kg di zuccheri esogeni di fronte alla legge non è conforme, e il produttore può essere incriminato per frode alimentare.(art. 5 Dlgs 283/62)
- La legge è stata pensata prima

# Metodi analitici

- Considerando che il nutrimento dato alle api
- puo' essere consumato completamente prima del raccolto, o finire in parte nel melario dove viene spostato per fare spazio alla camera di covata. In questi casi il nutrimento puo' contaminare il miele, ed i residui possono risultare elevati anche se non ci sia stata alcuna intenzione fraudolenta.



# Metodi analitici

- Per questo motivo da adesso in poi si raccomanda la massima attenzione agli apicoltori nelle operazioni di nutrizione, e conoscere i possibili rischi di contaminazione è l'unico modo per risolvere i problemi.
- Nel prossimo futuro gli apicoltori devono essere parte attiva nel portare alla stesura di nuove normative che tutelino i loro interessi

**C:\Users\GENERICO\Desktop\Miele Cina.mp4**

# GRAZIE DELL'ATTENZIONE

