

# Convegno tematico:

## “Sicurezza alimentare nei prodotti dell'alveare”

PROGRAMMA FINALIZZATO AL MIGLIORAMENTO DELLA  
PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE  
Annualità 2021/2022



Unione Europea  
Reg. (UE) n. 1308/2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE LAZIO  
Assessorato Agricoltura, Promozione  
della Filiera e della Cultura del Cibo,  
Pari Opportunità

30/04/2022

Convegno in presenza e on-line

# Sicurezza alimentare nei prodotti dell'alveare

DESTINATARI: APICOLTORI, CONSUMATORI, VETERINARI

**Sabato 30 Aprile 2022**

dalle ore 09:30 alle 17:00

Sala conferenze presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana

Via Appia Nuova n.1411 - 00178 Ciampino (Roma)

**Moderatore e responsabile scientifico**  
Emanuela Ferretti

**Apertura Convegno**  
Responsabile Formazione ISZLT  
Antonella Bozzano

**Iscrizione**  
La partecipazione è gratuita  
Iscrizione tramite il Portale della Formazione dell'IZS  
Lazio e Toscana [www.formazione.izslt.it](http://www.formazione.izslt.it)  
entro il 27 aprile 2022. Il 28 aprile la Segreteria  
organizzativa comunicherà l'ammissione per mail

**Numero max di partecipanti**  
35 in presenza, 50 da remoto

**Segreteria Organizzativa**  
Ufficio Formazione IZS Lazio e Toscana  
[formazione@izslt.it](mailto:formazione@izslt.it)  
tel. 06.79099421/309/356

**Interventi**

Il marchio di qualità nei prodotti dell'alveare a cura di Emanuela Ferretti, APS Gruppo Api Sparse

Gestione della sicurezza alimentare: contaminazioni e alterazioni nel miele e nel polline a cura di Carlo D'Ascenzi, Università di Pisa

Polline. Tecniche e tecnologie dalla raccolta al vasetto a cura di Aldo Metalori, Apicoltura Metalori

Pollini allergenici e tossici a cura di Giovanni Formato, IZS Lazio e Toscana

L'analisi melissopalnologica a cura di Marcella Milito, IZS Lazio e Toscana

La qualità del miele a cura di Lucia Piana, Piana Ricerca e Consulenza

Ingresso libero, con obbligo di mascherina protocollo anti contagio Covid-19 e possesso Green pass Prenotazione obbligatoria



Evento accreditato ECM per veterinari, biologi, chimici, farmacisti, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio

Convegno in presenza e on-line

# Sicurezza alimentare nei prodotti dell'alveare

DESTINATARI: APICOLTORI, CONSUMATORI, VETERINARI

**Sabato 30 Aprile 2022**

dalle ore 09:30 alle 17:00

Sala conferenze presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana

Via Appia Nuova n.1411 - 00178 Ciampino (Roma)

**Programma della giornata**

ore 09.30 Saluti Istituzionali

ore 10.00 Il marchio di qualità nei prodotti dell'alveare a cura di Emanuela Ferretti, APS Gruppo Api Sparse

ore 10.30 Gestione della sicurezza alimentare: contaminazioni e alterazioni nel miele e nel polline a cura di Carlo D'Ascenzi, Università di Pisa

ore 10.45 Coffee break

ore 11.00 Polline. Tecniche e tecnologie dalla raccolta al vasetto a cura di Aldo Metalori, Apicoltura Metalori

ore 11.50 Pollini allergenici e tossici a cura di Giovanni Formato, IZS Lazio e Toscana

ore 12.30 Dibattito

ore 13.00 Pausa pranzo

ore 14.30 L'analisi melissopalnologica a cura di Marcella Milito, IZS Lazio e Toscana

ore 15.00 La qualità del miele a cura di Lucia Piana, Piana Ricerca e Consulenza

ore 16.00 Dibattito

ore 17.00 Conclusioni

Ingresso libero, con obbligo di mascherina protocollo anti contagio Covid-19 e possesso Green pass Prenotazione obbligatoria



Evento accreditato ECM per veterinari, biologi, chimici, farmacisti, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio



30/04/2022

# **IL MARCHIO DI QUALITA' NEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

**Emanuela Ferretti**  
**Gruppo Api Sparse**

# Marchi di qualità: cosa sono i sistemi di qualità alimentare UE?

L'Unione Europea ha creato alcuni marchi di qualità /sigle dedicati alle produzioni agroalimentari allo scopo di definire disciplinari di produzione, origine o altre proprietà.

Sono strumenti di garanzia per il consumatore e opportunità di tutela per i produttori.



## MARCHI QUALITÀ EUROPEI



## MARCHI QUALITÀ ITALIANI



Sistema di Qualità  
Nazionale  
Produzione Integrata



I marchi di qualità DOP e IGP sono certificazioni attribuite dall'Unione europea con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare e l'origine geografica dei prodotti, nonché di tutelare l'ambiente ed i metodi di lavorazione tradizionali.



Il Regolamento UE n.1151/2012 disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

## Evoluzione dei principali regimi di qualità alimentare nell'Unione Europea



Da un punto di vista europeo, il concetto di **qualità** è diventato l'asse portante della strategia europea nel settore alimentare.

**“Qualità” vuol dire soddisfare le aspettative dei consumatori.**

Riferite ai prodotti agricoli sono le caratteristiche del prodotto, quali i metodi di produzione utilizzati o il luogo di produzione, che il produttore desidera far conoscere e che il consumatore vuole conoscere.





Il marchio collettivo UE precisa:

- l'origine commerciale di determinati prodotti e servizi
- informa il consumatore del fatto che il fabbricante dei prodotti o il fornitore di servizi appartiene a una specifica associazione e ha il diritto di utilizzare il marchio.

## **COS'E' UN MARCHIO COLLETTIVO?**



Il regolamento sul marchio UE definisce i **marchi collettivi come marchi «idonei a distinguere i prodotti o i servizi dei membri dell'associazione titolare da quelli di altre imprese.»** (articolo 74 RMUE).

I marchi collettivi UE possono essere utilizzati per ispirare fiducia tra i consumatori nei prodotti o servizi offerti con il marchio collettivo.

## COS'E' UN MARCHIO COLLETTIVO?



I marchi collettivi sono disciplinati dall'art. 11 C.P.I.  
(decreto legislativo 10 febbraio 2005, n.30, **oggetto  
di modifica con il decreto legislativo 20  
febbraio 2019, n. 15**)

Il Marchio Collettivo è un segno distintivo che serve a  
contraddistinguere prodotti o servizi di più imprese  
per la loro specifica provenienza, natura o qualità,  
svolgendo una funzione di garanzia del prodotto o  
del servizio secondo un regolamento specifico  
(DISCIPLINARE), che deve essere depositato insieme  
alla domanda di marchio collettivo.

# COS'E' UN MARCHIO COLLETTIVO?



# Quanti DOP sui mieli in Italia?

A scorrere l'elenco dei mieli a marchio DOP in Italia, c'è da rimanere perplessi: soltanto tre.

- Miele della Lunigiana DOP
- Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP
- Miele Varesino DOP

Nonostante l'altissima qualità del miele italiano, nonostante la sua unicità dal punto di vista organolettico e nonostante una notevole varietà floreale, ci ritroviamo con tre denominazioni solitarie.

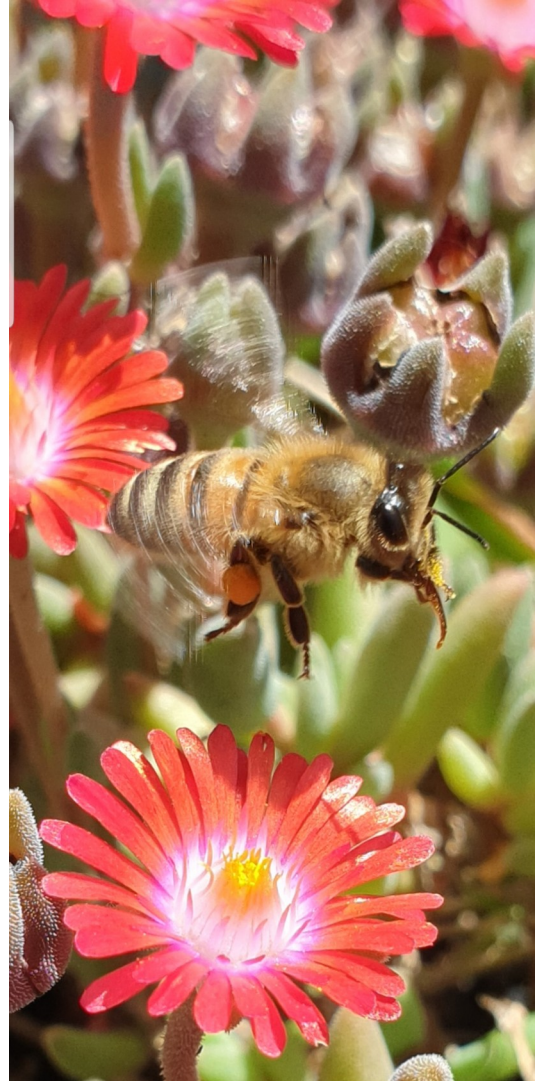


# **PERCHE' UN MARCHIO SUI PRODOTTI DELL'ALVEARE?**



## **IL MIELE**

Il miele ha una specificità fornita dal polline, che permette di conoscere esattamente non solo l'origine botanica della pianta da cui è stato ricavato ma anche la sua origine geografica.





# **PERCHE' UN MARCHIO SUI PRODOTTI DELL'ALVEARE?**



## **IL MIELE**

Per questo ha senso anche più che per altri prodotti parlare di DOP, perché le sue caratteristiche dipendono dall'ambiente in cui viene prodotto, caratteristiche che sono irripetibili e che rendono il prodotto stesso unico.





# PERCHE' UN MARCHIO SUI PRODOTTI DELL'ALVEARE?



- Valorizzare e sostenere le piccole produzioni locali di miele;
- Favorire lo sviluppo delle piccole realtà territoriali; valorizzandone le singolarità e le unicità;
- Per venire incontro ai piccoli produttori che, insieme, possono far gruppo;
- Tutelare produzioni legate alla salvaguardia dell'*Apis mellifera ligustica*;
- Creare sinergie, favorendo la creazione di laboratori di smielatura e servizi commerciali.

## IN CHE MODO LA QUALITA'

- Creando un Regolamento;
  - Attraverso un Disciplinare di produzione;
  - Tramite un Piano di Controllo;
  - Grazie alle verifiche di una Commissione tecnica;
- Utilizzando laboratori accreditati sia in quanto tali sia per le specifiche prove secondo gli standard ACCREDIA.



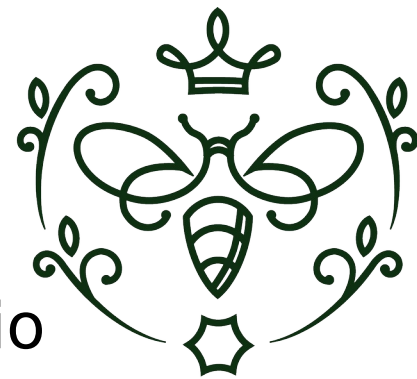
## IL REGOLAMENTO

Definisce le condizioni e le modalità per il rilascio e l'utilizzo del marchio da parte dei soci che ne facciano richiesta.



Terre della Ligustica

## IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE



Gli apicoltori-soci richiedenti l'uso del Marchio collettivo si impegnano a rispettare il disciplinare di produzione il cui obiettivo è valorizzare la produzione di miele locale promuovendo sia quello di alta qualità sia biologico.

# Terre della Ligustica





La filiera di produzione, a partire dalle aree di bottinamento delle api fino all'invasettamento avviene all'interno del territorio in cui operano i soci del Gruppo Api Sparse, favorendo sempre la riduzione delle distanze, limitando l'impatto ambientale.





Terre della Ligustica



Terre della Ligustica

Il rispetto del Disciplinare di produzione tutela le diverse zone di produzione.

L'etichettatura, inoltre, garantisce la trasparenza del prodotto e la serietà del produttore.

Su ogni etichetta sarà indicato il singolo produttore e le caratteristiche della zona di produzione.



# **PIANO DEI CONTROLLI**

Redatto in collaborazione con ARSIAL e per agevolare l'operato della Commissione tecnica sono strutturate le schede da utilizzarsi durante le procedure di controllo e verifica del rispetto di quanto regolamentato nel Disciplinare di produzione.

# POSSIBILI SCENARI FUTURI...

## UN COOPERATIVA DI PICCOLI PRODUTTORI

### Vantaggi:

- Assenza di investimenti per attività di smielatura, invasettamento e vendita;
- Adesione ad un marchio di qualità
- Miglioramento capacità di allevamento
- Adeguamento alle normative fiscali e sanitarie
- Produzione senza necessità di rete di vendita

### Obblighi

- Conferimento del miele prodotto
- Rispetto del disciplinare di produzione
- Garanzia di adeguamento alle norme sanitarie dell'allevamento e orientamento alle Buone Prassi Apistiche

# POSSIBILI SCENARI FUTURI...

## PER LE AZIENDE RICHIEDENTI IL MARCHIO

### Vantaggi

- Valorizzazione del prodotto tramite convegni, pubblicazioni, mostre, pubblicità, sito internet ecc .....
- Marchio di qualità
- Agevolazioni nella commercializzazione del miele

### • Obblighi

- Conferimento del miele prodotto
- Rispetto del disciplinare di produzione

Grazie per l'attenzione



[www.gruppoapispase.org](http://www.gruppoapispase.org)  
[gruppoapispase@gmail.com](mailto:gruppoapispase@gmail.com)  
Fb: gruppoapispase