

CONAPI SOC. COOP. AGRICOLA

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE



RIFORMA DELLA PAC E APICOLTURA – APPROVAZIONE E APPLICAZIONE DELLA DIRETTIVA «PRATICHE COMMERCIALI SLEALI»

Combattere adulterazioni e pratiche commerciali sleali

Assicurare condizioni di parità normativa nel commercio internazionale del miele

Nicoletta Maffini - Direttore Commerciale e Marketing -

Castel San Pietro Terme 13 settembre 2019

CONAPI

coltivatori di biodiversità'

Miele e prodotti apistici italiani



CONAPI

coltivatori
di biodiversità



Attrazione Naturale



CONAPI : Consorzio Nazionale Apicoltori

La mission ...

Conapi è **un'impresa cooperativa** fra apicoltrici e apicoltori soci, che fa della **valorizzazione delle produzioni del socio, della qualità e del biologico**, la propria bandiera.

La relazione diretta con i «**consumATTORI**», il forte orientamento alle **produzioni sostenibili**, il **legame con il territorio** sono caratteristiche distintive della nostra impresa, che si concretizzano nella ricerca di **percorsi innovativi** per la proposta e la valorizzazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Operiamo nella consapevolezza che **l'apicoltura** gioca un ruolo *fondamentale per la tutela della biodiversità* e offre molteplici vantaggi *all'ambiente*



cooperazione



biodiversità



sostenibilità



Noi, con le api, dal 1979 ...

- La più importante **cooperativa di apicoltori in Europa**;
- **40 anni di esperienza** nel mondo del miele e dell'apicoltura italiana: fondata nel **1979 a Bologna (Monterenzio) – Cooperativa Valle dell'Idice**, divenuta "Consorzio Nazionale Apicoltori" con altre cooperative nel **1985**
- **Primo produttore** di miele biologico in Italia e in Europa;
- **Siamo la filiera del miele italiano: dalla produzione *in campo* fino al confezionamento di prodotti**, anche a marca del distributore.
- I **nostri brand sono distribuiti** nei principali canali di **vendita italiani ed esteri** e sono venduti anche **on line**.





QUALCHE DATO ...



Il patrimonio di CONAPI: i soci apicoltori



- **269 soci, per oltre 600 apicoltori:** uomini e donne che dal Piemonte alla Sicilia si prendono cura di circa **100.000** alveari
- **6 soci spagnoli** che rappresentano l'inizio dell'apertura della cooperativa verso gli apicoltori europei che condividono i nostri principi;
- **Un socio ungherese**
- Oltre **40.000 alveari** a conduzione biologica, **1/5** degli alveari biologici in Italia: più del **25%** del miele biologico italiano proviene dalle aziende degli apicoltori di CONAPI;
- Oltre **2.800 tonnellate di miele** prodotto e conferito a CONAPI ogni anno: il **45%** di questo miele è **BIO**;
- **NON SOLO MIELE:** i soci di CONAPI producono e conferiscono anche **pappa reale, polline, propoli**: un'intera gamma di prodotti apistici senza residui;
- Circa **il 62% degli apicoltori** di CONAPI **sono giovani** e il **21%** delle aziende è gestito da **donne**;



Il patrimonio di CONAPI: i soci apicoltori

Tra i **soci italiani** vi sono

7 cooperative 4 associazioni

per un totale complessivo di circa **600 apicoltori** che lavorano e partecipano alla vita della cooperativa, seguendo il **REGOLAMENTO INTERNO, il documento condiviso che garantisce l'impegno che i nostri soci assumono per produrre un alimento di alta qualità e di eccellenza, sia a livello organolettico che chimico-fisico.**

I nostri soci sono in maggioranza **apicoltori professionisti**, con un numero di alveari superiore alle **150 unità** e **conferiscono tutto il prodotto.**

La cooperativa

- può orientare le scelte produttive, impegnandosi a valorizzare al meglio il prodotto,
- offre supporto e formazione,
- esercita un controllo sulla qualità e non pone limiti alla crescita dei soci.

Il patrimonio di CONAPI: i principi condivisi

*l'impegno degli apicoltori e della struttura per offrire al consumatore un prodotto **“buono, pulito e giusto”** accorciando la filiera per stabilire un contatto diretto tra produttore e fruitore;*

*l'adozione di **buone pratiche apistiche** per la produzione e di tecniche rispettose dell'ambiente e delle persone che abbiano come riferimento valori etici e di sostenibilità;*

*lo sviluppo di un sistema di **tracciabilità** che consenta di valorizzare, anche attraverso l'identità del produttore, l'origine territoriale del prodotto*





CONAPI AL PLURALE



IL NOSTRO RUOLO ISTITUZIONALE

Il forte legame con il territorio e la presenza diffusa dei nostri soci, fanno di CONAPI un interlocutore preferenziale per le istituzioni di ogni livello. È invitato permanente ai più significativi tavoli regionali, nazionali, europei e mondiali di discussione e programmazione del settore apistico ed è riconosciuto **Organizzazione di Produttori (O.P.) Interregionale**.

Consapevole del ruolo fondamentale che l'apicoltura gioca nella difesa della biodiversità, la Cooperativa ha dato vita, con altri importanti soggetti nazionali ed internazionali, a un'efficace iniziativa unitaria europea: **Bee-Life-European Beekeeping Coordination (EBC)**. Il coordinamento si pone il comune obiettivo di contrastare gli effetti tossici verso api e ambiente, causati dall'uso pervasivo dei pesticidi e proporre, nel quadro del dibattito politico dell'Unione Europea, soluzioni efficaci e modelli agricoli rispettosi degli impollinatori e della biodiversità del nostro pianeta.



**EMILIA ROMAGNA
PIEMONTE
TOSCANA
ABRUZZO
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA**



**SIAMO O.P. IN 8
REGIONI
E O.P.
INTERREGIONALE**



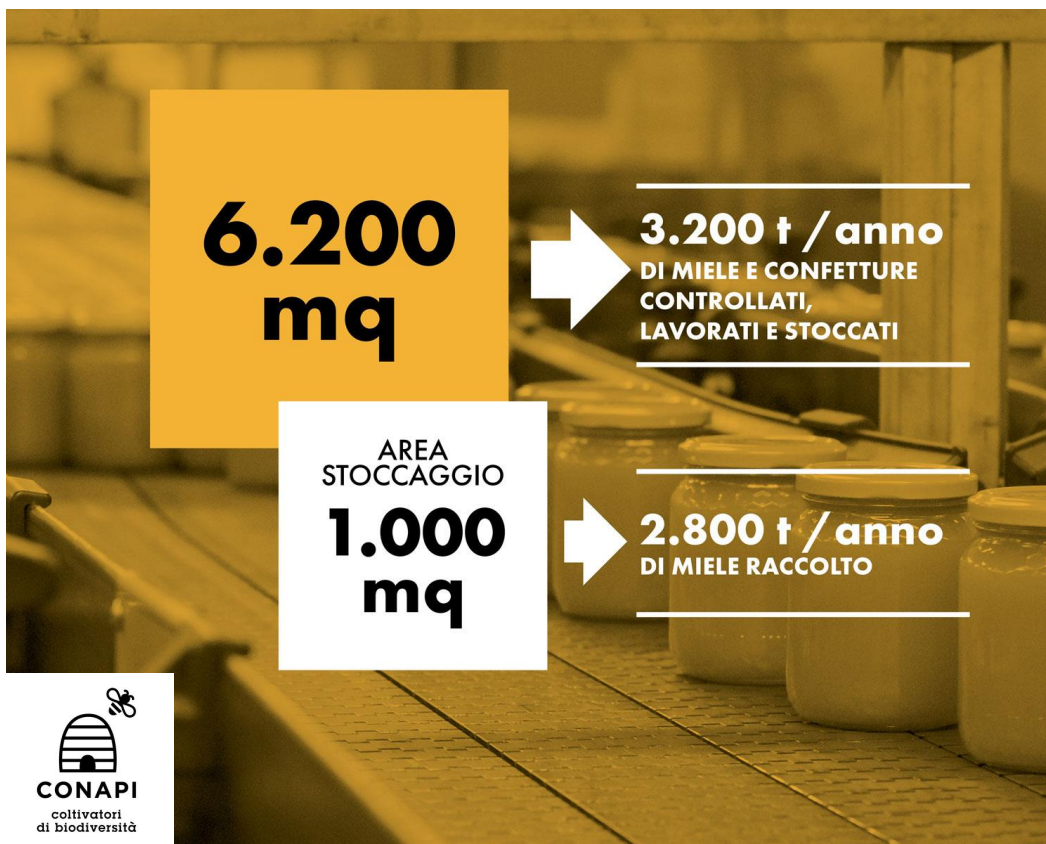
Le produzioni di CONAPI



Il patrimonio condiviso

CONAPI rappresenta un **modello completo di "filiera del miele"**, poiché raggruppa tutte le attività: dalla scelta dei territori, alla produzione in apiario, fino al confezionamento e alla commercializzazione del prodotto finito.

La Cooperativa costituisce la parte comune, l'impresa condivisa, la seconda parte delle singole aziende dei soci, che consente loro di affrontare, insieme, il mercato.



Le nostre certificazioni



REGISTRAZIONE EMAS (REGOLAMENTO CE 1221/2009)
MONITORAGGIO IMPATTO AZIENDALE SU AMBIENTE.
DICHIARAZIONE AMBIENTALE DISPONIBILE (INFO@CONAPI.IT)



CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA
DI GESTIONE PER LA **QUALITÀ**
UNI EN ISO 9001



CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI
GESTIONE **AMBIENTALE**
UNI EN ISO 14001



CERTIFICAZIONE **UNI EN
ISO 22005** PER LA
RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA



CONTROLLO E CERTIFICAZIONE
DELLE **PROCEDURE BIOLOGICHE**
AI SENSI DEL REG. CE 834/07



RICONOSCIMENTO MASSIMA AFFIDABILITÀ COMMERCIALE
D&B RATING 23 NOVEMBRE 2016

Normativa Nazionale Decreto legge 179/04



- **E' vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi o qualsiasi altra aggiunta se non di miele.**
- **Deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.**

Composizione del miele e apporto calorico



APPORTO CALORICO



ZUCCHERI

FRUTTOSIO
GLUCOSIO
MALTOSIO

ZUCCHERI SEMPLICI
ALTAMENTE DIGERIBILI

ACQUA

SALI MINERALI POTASSIO, FOSFORO, CALCIO, MAGNESIO
VITAMINE C, PP, B2
ENZIMI INVERTASI, AMILASI, OSSIDASI

E..POLLINE che ne identifica l'origine e la varietà

Frodi e Adulterazioni nel miele

- Il miele è tra i 10 alimenti al mondo maggiormente soggetti ad adulterazione
- Frodi: una tra tutte l'aggiunta volontaria di zuccheri estranei al miele, tra i principali lo sciroppo di riso
- Altro rischio quello della conduzione Apistica non corretta: contaminazione da nutrizione con sciroppi, il rischio è quello di trovare zuccheri estranei nel miele.
- La complessità delle annate fa innalzare la possibilità di contaminazione
- Infine quella ambientale, dove si trovano gli alveari? Vicini a possibili fonti di inquinamento?(zuccherifici o trasformatori di carboidrati). Possibilità remota ma a volte rilevata.

Direttamente dal 46° Congresso Internazionale di Apicoltura Montréal, 8-12 Settembre 2019



- Al concorso dei mieli di Apimondia 2019 sono stati scartati il 45% dei campioni in concorso, di questi il 50% era adulterato e il restante 50% era contaminato da residui (uno tra tutti il cloramfenicolo)
- **Nel Mondo:**
 - La stima mondiale è che il 30% del prodotto commercializzato sia frutto di adulterazioni
 - il 76% del miele venduto sul mercato statunitense è adulterato o contaminato
 - L'Argentina produce 80.000 ton/anno e di queste circa il 70% ha almeno una di queste criticità: presenza di pollini ogm, residui di glifosato, presenza di alcaloidi
 - Questo miele viene pagato agli apicoltori 1,20\$/kg e destinato prevalentemente al mercato statunitense ad un prezzo di circa 1,80\$/kg
 - Quello non problematico viene venduto a circa 2,60\$/kg in Europa e in Giappone
 - Il miele cinese ha invaso il Messico e gli apicoltori locali in molte regioni hanno smesso di raccogliere il prodotto
 - In Uruguay il prezzo del miele è crollato a 1,35\$/kg rendendo insostenibile il lavoro degli apicoltori

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF

Report attività 2018

Miele

- Controlli ispettivi (n.) 529
- Controlli analitici (n.) 382
- **Controlli totali (n.) 911**
- Operatori controllati (n.) 422
- Operatori irregolari (%) 12,8
- Prodotti controllati (n.) 789
- Prodotti irregolari (%) 6,1
- Esiti analitici irregolari (%) 9,4

- Notizie di reato (n.) 8
- Contestazioni amministrative (n.) 45
- Sequestri (n.) 1
- Quantità prodotti sequestrati (t) 2,0
- Valore dei sequestri (€) 5.000,00
- Diffide (n.) 19
- **Principali illeciti accertati**
 - Miele uniflorale, spesso di provenienza comunitaria, avente origine botanica e/o geografica non rispondente alla categoria dichiarata
 - Miele con caratteristiche chimiche e/o organolettiche anomale
 - Miele con sistema di etichettatura irregolare per utilizzo di locuzioni ingannevoli, omissione di indicazioni obbligatorie o per impiego ingannevole della designazione di origine

Lotta alle frodi



- Il piano coordinato di controllo dell'Unione Europea effettuato nel 2015/2016 ha indicato che il 14% dei mieli commercializzati in Europa non rispetta i requisiti di autenticità della norma.
- A livello europeo il **Joint Research Center - Centro comune di ricerca UE-** sta coordinando le attività di diversi ricercatori, laboratori privati e centri di controllo al fine di migliorare le tecniche di identificazione delle frodi.
- Una tecnica molto promettente è la risonanza magnetica nucleare (NMR) che necessita per essere efficace di una enorme banca dati ed è molto costosa quindi non molto utilizzata.

Lotta alle frodi



- Famille Michaud ha utilizzato questa tecnica (Risonanza Magnetica Nucleare) e nel 2018 ha analizzato 5.035 campioni di miele, le analisi hanno evidenziato che circa il 10% dei campioni erano adulterati, l'analisi è costata 420.000 euro circa 84 euro per campione. Secondo il parere dei ricercatori si tratta in ogni caso di un metodo che può lasciar sfuggire fino ad un 40% di frodi.
- Altro metodo per contrastare le frodi è l'analisi isotopica dell'acqua attraverso la quale si riesce a risalire all'origine geografica del miele.

Cosa fa Conapi



- Le nostre analisi:
 - **interne:**
 - chimico-fisiche: HMF, umidità, colore
 - organolettiche (rispondenza all'olfatto e al gusto)
 - **esterne:**
 - antibiotici, acaricidi, isotopica, oligosaccaridi, pollinica
- sulle produzioni dei soci
- su tutte le partite di miele estero in ingresso per la produzione di MDD
- Analisi sui prodotti presenti a scaffale: nonostante non abbiano una valenza statistica, spesso è accaduto di trovare prodotti non conformi, in particolare per l'indicazione dell'origine che non era quella dichiarata in etichetta o per anomalie sull'indicazione del mono-flora

CONCLUSIONI



- La situazione è preoccupante!
- Non solo per l'aspetto che riguarda il consumatore: la possibilità di incorrere in miele adulterato.
- L'apicoltura mondiale è messa in seria difficoltà dalle politiche di prezzo «drogate» dei mieli adulterati.
- Il settore ha bisogno di sinergie tra operatori e del supporto delle Istituzioni per contrastare le frodi.
- Abbiamo bisogno di controlli più efficaci e mirati da parte delle Istituzioni.
- Fondamentali anche le attività di informazione e comunicazione verso il consumatore finale.



*Grazie per
l'attenzione!*