

SCHEDA DI ADESIONE

Nutrizione dell'alveare e screening per l'individuazione delle frodi
Aggiornamento sullo stato sanitario e normative

Domenica 13 marzo 2016
Corte Benedettina, Via Roma 34 - Legnaro (Padova)

Nome e Cognome

Data e luogo di nascita

Codice Fiscale

Telefono

E-mail

Scheda da inviare entro il 26 febbraio 2016 alla Segreteria organizzativa SCS7
tramite fax o e-mail.

Segreteria organizzativa

SCS7 Servizio formazione e sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (Padova)
Tel.: 049-8084341 | Fax: 049-8084270 | E-mail: formazione@izsvenezie.it

Centro di riferimento nazionale per l'Apicoltura

SCS3 Diagnostica specialistica, istopatologia e parassitologia
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (Padova)
Tel.: 049-8084261 | Fax: 049-8084258 | E-mail: segreteria.sc3@izsvenezie.it



CONVEGNO

Nutrizione dell'alveare e screening per l'individuazione delle frodi

Aggiornamento sullo stato sanitario e normative



Domenica 13 marzo 2016

Corte Benedettina – Sala Agricoltura
Via Roma, 34 - Legnaro, Padova

L'art.1 del D. Lgs. 179/2004 definisce il miele come “la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare”.

Inoltre, all'art.4 si legge che “è 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, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.

Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione”.

Le frodi alimentari possono essere distinte in due tipologie a seconda della loro natura: le frodi a carattere sanitario e quelle a carattere commerciale.

In funzione di questa suddivisione è facile distinguere, quindi, comportamenti illeciti che implicano rischi per la salute dei consumatori come ad esempio prodotti alterati o contenenti sostanze a rischio tossicologico oppure atti ad ingannare il consumatore in merito alla composizione, origine e qualità degli alimenti acquistati.

Il miele rientra tra quegli alimenti ove sono riscontrabili comportamenti fraudolenti da parte di chi produce e commercializza tale prodotto.

Il convegno è rivolto a quanti sono interessati ad approfondire le tematiche oggetto del corso ed in particolare ad apicoltori, tecnici apistici e medici veterinari.

La partecipazione è gratuita.

PROGRAMMA

8.45 – 9.00 **Registrazione partecipanti**

9.00 – 9.15 **Introduzione**
Franco Mutinelli
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

9.15 – 9.45 **Residui di piombo nel miele. Aspetti normativi**
Albino Gallina
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

9.45 – 11.00 **Nutrizione dell'alveare**
Pier Antonio Belletti, libero professionista

11.00 – 11.30 *Coffee break*

11.30 – 12.15 **Pratiche fraudolente nella commercializzazione del miele**
Roberto Piro
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

12.15 – 12.30 **Varroa, *Aethina tumida***
Franco Mutinelli
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

12.30 – 12.45 **Discussione e chiusura del convegno**

Intervento finanziato con le risorse del Programma annuale 2015/2016 - Reg. (CE) n. 1234/2007.