

Circolare dicembre 2022

Sommario

- 1) Importanti riconoscimenti per il miele del nostro territorio
- 2) Corso assaggiatori miele di primo livello in programma a fine marzo 2023
- 3) Corso OSA: obbligatoria la qualifica per chi produce e vende miele
- 4) Anagrafe apistica: censimento 2022
- 5) Quote associative anno 2023, il consiglio delibera la quota alveare a 2,5 euro
- 6) La fiscalità dell'azienda agricola: 14 gennaio 2023

Apertura segreteria Consorzio: la segreteria chiuderà con sabato 17 dicembre 2022 e riaprirà sabato 14 gennaio 2023



- **Le api della provincia di Gorizia producono il miglior miele d'Italia – l'apicoltore Silvan Ferfolja premiato al Salone del Gusto di Torino**

Il carso con più di 300 specie bottinate dalle api rappresenta un terroir unico in Italia e proprio in questo areale sono presenti molti apicoltori tra cui Silvano Ferfolja e Dario Visintin, entrambi soci del Consorzio Apicoltori Gorizia – Fvg.

Il miele di Millefiori prodotto nella zona di Doberdo del Lago da Silvan Ferfolja è stato premiato al SALONE DEL GUSTO di Torino come migliore millefiori d'Italia, ripetendo così il successo ottenuto nel 2016 in cui risultò primo assoluto allo stesso concorso nazionale.

Dario Visintin, con il miele di tiglio, ha vinto l'ape d'oro all'importante Kermesse di Sacile.

Ricordiamo inoltre la goccia d'oro nella categoria Millefiori dell'azienda Treffer di Gorizia

Un successo questo che valorizza l'intero territorio dove spesso il connubio tra ApiCultura e allevamento trova una sinergia ottimale.



Silvan nel suo apiario di Doberdò del Lago



Marruca

Marasca



Sommaco

• **Corso analisi sensoriale miele di Primo Livello**

30 marzo – 2 aprile 2023 DOCENTE dott. Lucia Piana



CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE – I LIVELLO

FINALITÀ:

preparare tecnici in grado di dare valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele attraverso l'analisi sensoriale.

MODALITÀ:

stage intensivo di 30 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone).

Vengono fornite al corsista nozioni tese a migliorarne le conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione) e a introdurlo alla pratica dell'analisi sensoriale. La metà del corso è riservata a prove pratiche e a esercizi di degustazione. Per necessità didattica il corso deve essere svolto in maniera intensiva in un solo blocco (per esempio 4 giorni ad orario pieno) o, eventualmente, in due (per esempio in due fine settimana consecutivi).

DESTINATARI:

preferibilmente apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'ALBO:

il corso può essere riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Questo permette agli allievi di accedere a un corso di II livello e, successivamente, a un corso di III livello finalizzato alla selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo, organizzato direttamente dal CREA-AA.



I GIORNO

MATTINA

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

II GIORNO

MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti



Il corso si terrà in provincia di Gorizia, il luogo verrà comunicato a breve in quanto è necessario trovare la disponibilità di una apposita sala – NUMERO CHIUSO 25 PARTECIPANTI

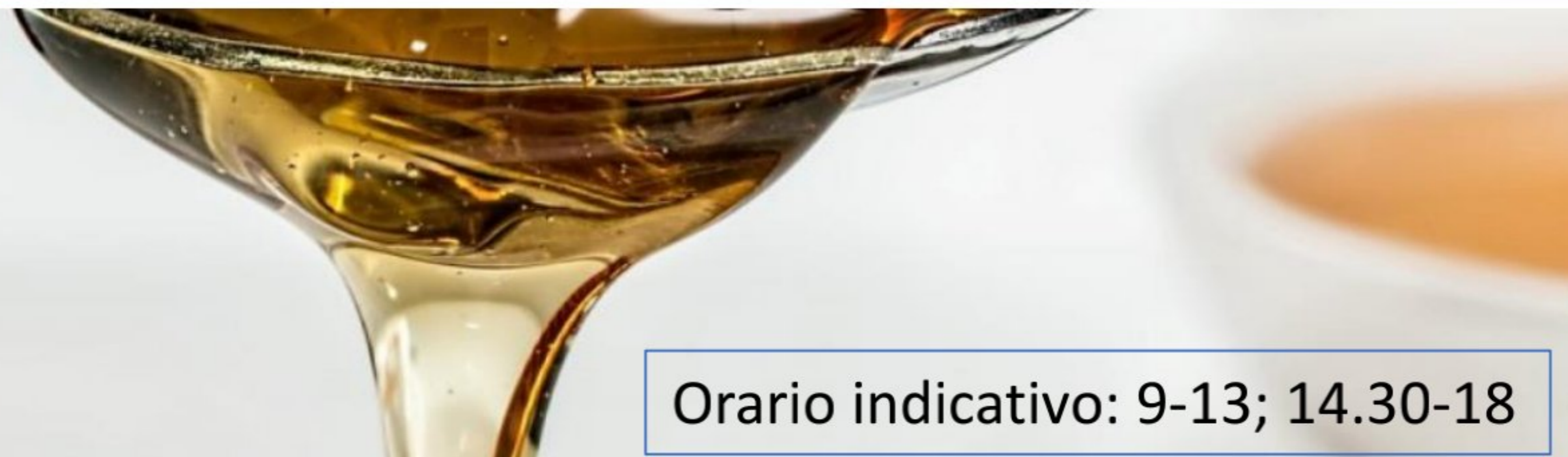
III GIORNO

MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

POMERIGGIO

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti



Orario indicativo: 9-13; 14.30-18

IV GIORNO

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione

POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina e prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

COSTO DELL'INTERO CORSO COMPRESO I PRANZI 100 EURO – cofinanziato da REG UE 2155/2022 campagna 2022

INFORMAZIONI: [pietro lombardo](mailto:pietro.lombardo@consngoapi.com) cell. 3385285459 mail consngoapi@gmail.com – iscrizioni e versamento entro il sabato 11 marzo 2023

IBAN IT58 M086 2264 6300 2600 0301 312 CONSORZIO APICOLTORI GORIZIA FVG – CAUSALE CORSO ASSAGGIATORI PRIMO LIVELLO

Corso OSA – Operatore del Settore Alimentare

Istituto Tecnico Agrario Gradisca d'Isonzo

21 gennaio 2023 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 - Dott.ssa Raffaella Tognon

Il titolo OSA è una qualifica necessaria prevista dalle normative in materia di igiene degli alimenti per chi vende miele, anche se solo 1KG, NON ESISTE UN LIMITE DI PRODUZIONE E VENDITA PER LA QUALIFICA OSA

Alla fine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione che sarà parte integrante della documentazione del laboratorio di lavorazione miele

Operatore del Settore Alimentare

L' **Operatore del Settore Alimentare** (OSA) è una delle figure più importanti in un'azienda che si occupa di produzione, trasformazione e distribuzione di cibo e bevande. Si tratta del soggetto con il compito specifico di assicurare le misure di sicurezza lungo tutta la filiera alimentare.

- Il costo è di 50 euro più iva al raggiungimento dei 20 partecipanti (nel caso di numero di iscrizioni inferiore il costo sarà di 80 euro più iva). Contiamo di raggiungere il numero al fine di contenere i costi

Il versamento dovrà essere effettuato il giorno del seminario direttamente al tavolo di registrazione dei partecipanti.

Prenotazioni entro il sabato 14 gennaio 2023 – segreteria del Consorzio Apicoltori Gorizia FVG

consgoapi@gmail.com

COME GIA ANTICIPATO IL CENSIMENTO ALVEARI RISULTA UNA PROCEDURA OBBLIGATORIA
GLI INSERIMENTI VANNO FATTI DAL 1 OTTOBRE AL 31 DICEMBRE DI OGNI ANNO

LA SEGRETERIA DEL CONSORZIO SARA' APERTA SINO A SABATO 15 DICEMBRE ORE 9.00 – 13.00



ANAGRAFE APISTICA NAZIONALE **D.M 04/12/2009**

IT000VR000

Codice ISO
dello stato italiano

Codice ISTAT
numero comune
di residenza

Sigla
provincia

Numero progressivo
su base comunale
assegnato all'azienda

Quote associative 2023

- Il consiglio direttivo in data 21 novembre 2022 ha deliberato di riportare la quota alveare a 2.5 euro mantenendo inalterata la quota associativa di 50 euro per soci.
- La quota va versata entro il 30 aprile 2022 in modo da consentire l'acquisto e i pagamenti anticipati dei medicinali
- La quota prevede Assicurazione RC e Tutela Legale

La garanzia RC viene estesa e si intendono compresi in garanzia i danni conseguenti a:

- uso di affumicatore
- trasporto di alveari
- passaggio adiacenze agli alveari
- danni da sciamatura
- visite didattiche
- i soci dell'Associazione sono considerati terzi tra di loro, limitatamente ai danni fisici
- colpa grave, escluso il dolo

Massimale assicurato

€. 2.000.000,00 per ogni sinistro

€. 2.000.000,00 per ogni persona deceduta o ferita

€. 2.000.000,00 per danni a cose



Che cosa comprende LA TUTELA LEGALE le spese per l'intervento di un legale scelto dal Socio

- le spese per l'intervento di un perito
- le spese investigative per la ricerca e l'acquisizione di prove a difesa
- le spese di giustizia in sede penale
- le spese liquidate alla controparte in caso di soccombenza
- le spese relative al tentativo obbligatorio di conciliazione
- le spese relative alla registrazione di atti giudiziari
- le spese relative al contributo unificato

L'assicurazione copre il socio in tutti gli apiri denunciati in anagrafe al momento del sinistro.

Come si evince è compresa anche la visita didattica.

I sinistri devono sempre essere comunicati alla segreteria del Consorzio Apicoltori Gorizia FVG



Stefanogianniassicurazioni S.R.L ...

Quote associative 2023

- La quota comprende l'assistenza tecnica, sanitaria, la consulenza gratuita con il dott. Raffaele dall'Olio sull'etichettatura dei prodotti dell'alveare (in caso di dubbi si invia copia della propria etichetta la quale verrà sottoposta per un controllo legislativo).

- La quota comprende tutto il trattamento estivo e il trattamento invernale

Es. trattamento estivo: 2 confezioni di Apiguard più 2 strisce Apistan o Apivar

Es. trattamento estivo: 2 confezioni di Apilife Var + 2 confezioni di Apiguard

Es. trattamento estivo con Apibioxal e glicerolo, non più una dose ma due dosi per alveare, in modo tale per chi effettua il blocco di covata di poter fare un trattamento al momento dell'ingabbiamento e uno successivo allo sgabbiamento

Es. 20 alveari, 4 boccette da 500 ml

Per il trattamento estivo invece viene distrutto Apibioxal e glicerolo a tutti i soci, una confezione ogni 12 alveari posseduti o frazione di 12.

Rispetto al trattamento estivo si distribuisce una boccetta ogni 12 e non ogni 10 alveari denunciati



IL PIANO DI LOTTA VERRA' STABILITO A MARZO 2023



La fiscalità dell'azienda agricola con riferimenti al settore apistico

Istituto Tecnico Agrario Gradisca d'Isonzo

14 gennaio 2023 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 - Dott. Renato Nicli

Al termine del seminario verranno distribuiti gli attestati di partecipazione al 22° corso di apicoltura anno 2022

- Contenuti del seminario

Apertura della partita Iva

Le imposte in agricoltura

L'INPS in agricoltura

La tassazione di prodotti agricoli non di provenienza aziendale

La tassazione di prodotti non agricoli, es. creme al miele, caramelle al miele..altro



l'incontro è aperto a tutti gli apicoltori

IL CONSIGLIO DIRETTIVO AUGURA A VOI E ALLE
VOSTRE FAMIGLIE UN SERENO NATALE

