



Stim.mo

Ministro delle politiche agricole  
Onorevole Saverio Romano

Oggetto: scadenza il trenta giugno della sospensione all'autorizzazione dei concianti neurotossici per il mais

L'apicoltura professionale italiana si è sviluppata e consolidata nel corso degli ultimi venti anni.

Oggi, vantiamo una serie di primati quali una grande capacità produttiva, una efficiente organizzazione aziendale, le migliori tecniche di conduzione, nella produzione di una variegata tipologia di mieli con una qualità complessiva che non ha uguali in Europa e forse nel mondo. Il prodotto "miele degli apicoltori italiani" è molto apprezzato nel contesto mondiale.

I nostri primati e le nostre aziende sono, oggi, nuovamente a rischio di scacco per la possibile riautorizzazione dei concianti tossici per le api.

Come Lei sicuramente saprà, questi non hanno un uso giustificato, sia sotto l'aspetto economico complessivo, ma soprattutto sotto l'aspetto normativo in quanto non è proponibile, per cercare di contenere degli effetti nocivi, creare un tale, disastroso, impatto ambientale.

Per questo motivo Le chiediamo di adoperarsi affinché siano definitivamente ritirate le autorizzazioni all'uso di sostanze con metodiche di somministrazione che comportano una altissima certezza di distruzione ambientale.

---

**Sede Operativa** : Via Cavour, 14 – 12046 – Montà (CN) – Tel. 0173-975219 Cell. 335.68.24.380  
E-mail: [info@caudamiele.it](mailto:info@caudamiele.it)

Sede legale: Via S. Carlo 526/A - 40024 – Castel San Pietro Terme BO



L'attuale stato dell'apicoltura italiana indica che è possibile sviluppare la produzione in modo genuino, tracciato e buono, per proporre eccellenze in un mercato mondiale disposto a pagare un valore aggiunto.

Il traino internazionale del miele italiano, si è verificato anche in mancanza di attestazioni qualitative come Dop o Igp, è stato il prodotto stesso a guadagnare spazio nell'ambito del magico "made in Italy" alimentare.

Un'apicoltura radicata nel passato e proiettata nel futuro, veicola un'immagine ambientale positiva, l'armonia degli equilibri vitali naturali, la bellezza dei luoghi, il territorio incontaminato, una dolcezza di fondo.

Il miele e le api sono, oggi nel loro piccolo, parte dell'eccellenza gastronomica italiana e ne rafforzano l'immagine e il peso complessivo.

Passare dalla sospensione a un divieto certo e definitivo dei concianti killer d'api è dare un segnale forte per un futuro sostenibile.

Questo è quanto Le chiedono gli apicoltori italiani dal Friuli alla Sicilia dal Piemonte alla Puglia.

Con cordialità e stima.

Claudio Cauda  
Presidente dell'Associazione Apicoltori Professionisti Italiani

Montà 31 maggio 2011

Allegato: scheda tecnica

---

**Sede Operativa** : Via Cavour, 14 – 12046 – Montà (CN) – Tel. 0173-975219 Cell. 335.68.24.380  
E-mail: [info@caudamiele.it](mailto:info@caudamiele.it)

Sede legale: Via S. Carlo 526/A - 40024 – Castel San Pietro Terme BO