Enrico Pasini

CHE SIA SOLO NETTARE...

Dalle colline italiane alle rotte commerciali della Cina, il prodotto simbolo della purezza è sotto attacco. Una panoramica sulle tracce di glifosato, PFAS, sciroppi sintetici che minacciano la salute dei consumatori e il futuro dell'apicoltura europea. E sui possibili strumenti per far sì che il nettare degli dèi rimanga tale. Conoscere per crescere

L'immagine che abbiamo tutti in mente quando pensiamo al miele: un'arnia immersa nella natura incontaminata, api laboriose e un nettare dorato che sgocciola puro. Nell'immaginario collettivo è una luce guida, un faro. Ma i dati più recenti provenienti dai laboratori di riferimento dell'Unione Europea raccontano, purtroppo una storia diversa, più controversa. Una storia fatta di "cocktail" chimici, barriere doganali colabrodo e un mercato globale dove la quantità ha preso il posto dell'identità. L'articolo affronta in due parti separate la rilevanza e l'impatto di questi fenomeni truffaldini – che ricordiamolo nuocciono alla stragrande maggioranza del settore apistico – e successivamente

L'ombra dei pesticidi: nel vasetto entra l'agricoltura intensiva?

L'ultimo monitoraggio europeo (dati novembre 2025) ha scosso il settore. Su 187 campioni analizzati provenienti da 29 Paesi diversi, i laboratori hanno identificato oltre **135 sostanze chimiche**.

Non si parla più di singoli picchi isolati, ma di una contaminazione diffusa che riflette lo stato di salute del nostro ambiente. Il convitato di pietra è, ancora una volta, il **glifosato**. Nonostante le restrizioni, l'erbicida più discusso al mondo continua a comparire nei campioni, spesso in quelli provenienti da agricolture estensive come quelle di USA, Brasile e Argentina. Ma la vera sorpresa dell'ultima ora riguarda i **PFAS** (sostanze perfluoroalchiliche), i cosiddetti *inquinanti eterni*. Il trifluoroacetato (TFA) è stato rinvenuto nel **79% dei campioni analizzati**. Sebbene le concentrazioni siano spesso sotto i limiti di sicurezza per il consumo umano immediato, la loro presenza costante trasforma il miele in una sorta di "biomonitor" dell'inquinamento globale.

Italia contro Europa: l'eccellenza assediata

In Italia, la situazione è paradossale. Gli apicoltori nostrani sono sottoposti a controlli tra i più severi al mondo attraverso il Piano Nazionale Residui (PNR).

Il risultato? Il miele 100% italiano risulta tra i più sicuri. Tuttavia, l'Italia è un forte importatore. Ogni anno, oltre 150.000 tonnellate di miele arrivano in Europa per coprire un fabbisogno che la produzione interna non riesce più a

Foto Pasini

soddisfare, piegata da crisi climatiche e moria delle api.

Il rischio maggiore non viene dal miele prodotto in Italia, da Api italiane, ma dalle miscele. Quelle diciture minuscole sul retro dell'etichetta - "*Miscele di mieli UE e non UE*" - sono spesso il paravento dietro cui si nascondono prodotti meno controllati.

In questi blend, i ricercatori, stando ad un rapporto di Legambiente del 2023, hanno trovato residui di neonicotinoidi (come il Thiacloprid, bandito dal 2020 ma ancora persistente) e farmaci veterinari usati per curare le arnie in Paesi dove la normativa è più permissiva.

Resta anche preoccupante, **al di là del settore agricolo dove il principio è vietato da anni,** l'uso dell'Imidacloprid che, stando ad una recente disposizione della Commissione europea (DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2025/1791 DELLA COMMISSIONE del 10 settembre 2025) che dopo aver preso atto dell'ulteriore posticipo, **per i biocidi tipo 18 (esche e gel),** della data di scadenza dell'approvazione, determina: *"l'imidacloprid rimane approvato ai fini del suo uso nei biocidi del tipo di prodotto 18 alle condizioni di cui all'allegato I della direttiva 98/8/CE ...La data di scadenza dell'approvazione dell'imidacloprid ai fini del suo uso nei biocidi del tipo di prodotto 18 di cui alla decisione di esecuzione (UE) 2023/460 è posticipata al 31 dicembre 2027 »*.

Ora la domanda che vale per tutti i pesticidi. **Se questi sono vietati in Europa cosa succede se sono consentiti extra-UE dove i controlli sono minori?** Non esiste il rischio che, banditi da Italia e UE, ci troviamo con prodotti importati che possono essere stati intaccati?

Il "Miele-Fantasma" e le rotte della frode

Se i pesticidi sono una minaccia chimica, l'adulterazione è una minaccia economica e strutturale. L'inchiesta della Commissione Europea "From the Hives" ha rivelato un dato agghiacciante: quasi il 46% dei lotti importati in Europa è sospettato di adulterazione.

Non è più il miele di una volta.

Le frodi moderne sono sofisticate e agiscono combinando più tecniche:

- Sciroppi di riso e barbabietola: Vengono usati per allungare il prodotto. Sono quasi indistinguibili dal miele vero senza analisi isotopiche avanzate.
- Miele "ultrafiltrato": Un processo che elimina il polline (la carta d'identità del miele) per impedire di risalire all'origine geografica e botanica.
- Residui di Matrina: Un alcaloide naturale usato come pesticida in Cina, spesso rinvenuto nel miele di acacia d'importazione.

"*Il problema è che il miele contraffatto entra nel mercato a prezzi stracciati, spesso sotto i 2-3 euro al*

pubblicità

chilo", spiegano dalle associazioni di categoria. "*Questo distrugge la competitività dei nostri apicoltori, che per produrre un chilo di miele etico e pulito devono sostenere costi tripli*".

C'è da osservare anche che l'iniziativa della Commissione Europea "From the Hives" non è esente da critiche, come riporta il sito globalhoney.org

"*Il rapporto "From the Hives" della Commissione Europea (2023), che denuncia la diffusa adulterazione del miele da parte di produttori extra-UE, ha scatenato una tempesta di polemiche. Questo articolo, che si basa in modo unico su analisi critiche provenienti dall'interno del Centro Comune di Ricerca (JRC), rivela i fondamentali difetti metodologici del rapporto e ne evidenzia il potenziale come strumento di protezionismo economico. Svelando le evidenti discrepanze tra le conclusioni del rapporto e gli standard scientifici consolidati, chiediamo la sua immediata ritrattazione e una rivalutazione dell'approccio dell'UE ai test di autenticità del miele*".

È anche Dario Dongo a rilevare come Il rapporto "From the Hives" della Commissione Europea (2023) abbia sollevato controversie riguardo all'adulterazione del miele extra-UE, definendolo un report "ambiguo" o una "debacle scientifica". Il giornalista ha criticato i metodi di test dell'UE, definendoli "protezionismo economico" e chiedendone la revisione. Il report si concentra sulle frodi legate all'importazione, specialmente dalla Cina. Vediamo quali sono i punti chiave del rapporto "From the Hives" e le critiche di Dongo:

- Adulterazione del miele: Il rapporto originale della DG SANTE ha indicato che una gran parte del miele importato è adulterato, spesso con sciroppi di zucchero.
- Controversia scientifica: Dongo, attraverso il sito Global Honey Organization e il sito FoodTimes sostiene che le metodologie utilizzate nel rapporto UE siano carenti e non in linea con gli standard scientifici consolidati.
- Accuse di protezionismo: Le critiche suggeriscono che il rapporto sia uno strumento per ostacolare le importazioni di miele a basso costo, piuttosto che una valutazione accurata della qualità.
- Richiesta di validazione: Viene richiesto l'uso della spettrometria di massa a rapporto isotopico (LC-IRMS) come standard per la verifica dell'autenticità del miele.

Occorre anche tenere l'occhio puntato su quelle iniziative che, come l'Accordo UE-Mercosur, mettono a rischio il miele europeo! L'intesa commerciale siglata il 9 dicembre 2024 apre le porte a 45.000 tonnellate di miele dai paesi del Mercosur. Le conseguenze? Concorrenza sleale, standard meno rigorosi e rischi per la sicurezza alimentare preoccupano il settore.

I pericoli per il consumatore

Cosa rischiamo davvero? E già perchè si è produttori e al contempo consumatori. È difficile che un cucchiaino di miele provochi un'intossicazione acuta. Il pericolo è l'effetto accumulo. Consumare quotidianamente un prodotto che contiene tracce di 5, 10 o 15 sostanze diverse (fungicidi, erbicidi, insetticidi e PFAS) solleva interrogativi sull'effetto sinergico di questi composti sul nostro sistema endocrino e metabolico.

Inoltre, le importazioni non controllate possono veicolare residui di antibiotici vietati in Europa, come il metronidazolo o la tilosina, utilizzati in alcuni paesi asiatici per contenere le malattie delle api, ma che possono contribuire al fenomeno globale dell'antibiotico-resistenza.

Verso la trasparenza: la "Direttiva Colazione"

Una luce in fondo al tunnel arriva dalla nuova normativa europea. Entro giugno 2026, la cosiddetta "Direttiva Colazione" imporrà l'obbligo di indicare in etichetta tutti i Paesi di origine in ordine decrescente con le relative percentuali. Non basterà più scrivere "UE/non UE". Sarà la fine del miele anonimo? Fino ad allora, la difesa migliore resta nelle mani del consumatore. Scegliere produttori locali, preferire il miele con indicazione d'origine precisa e diffidare dei prezzi troppo bassi sono gli unici strumenti per evitare che il dolce nettare degli dèi si trasformi in un amaro inganno chimico.

Smascherare il "falso miele" è diventa una vera e propria corsa all'innovazione tecnologica. Se un tempo bastava un assaggio o un test empirico, oggi i contraffattori utilizzano sciroppi di zuccheri C3 e C4 (derivati da mais, canna o riso) talmente raffinati da ingannare i test standard.

Enrico Pasini

APINSIEME

LA REDAZIONE

Non perderti il prossimo numero,

Nella seconda parte analizzeremo alcune tecniche che aiutano a smascherare il "Miele di Laboratorio", di queste cercheremo di capire la fattibilità di utilizzo, l'applicabilità e la diffusione in Europa. Uno sguardo anche a ciò che accade in Italia