

# LABORATORI DI SMIELATURA PER GLI APICOLTORI

Marco Pietropaoli

**E' nata Smielatura.it: la prima rete nazionale di laboratori conto terzi e a locazione temporanea. Da questo numero Marco Pietropaoli ci accompagnerà in un lungo viaggio alla conoscenza di un'iniziativa al servizio di tutti gli apicoltori**



Figura 1 La homepage del sito [www.smielatura.it](http://www.smielatura.it)

**L**a messa a norma di un locale e l'acquisto delle attrezzature per la smielatura e l'invasettamento sono spesso una delle prime (e non indifferenti) voci di costo di un apicoltore, sia hobbista che professionista. Con l'aumentare del numero di alveari allevati e dei volumi di miele da gestire, spesso gli apicoltori investono in impianti e strutture con prospettive di ritorno sull'investimento anche decennali. Quella che vi presentiamo oggi è una realtà nata da un gruppo di apicoltori che hanno deciso di creare una rete per abbattere i costi di acquisto e di gestione di un laboratorio mediante la condivisione ed i gruppi di acquisto.

Dopo diversi anni di messa a punto, infatti, è stata pubblicata online sul sito [www.smielatura.it](http://www.smielatura.it) la prima rete dei laboratori di smielatura conto terzi o a locazione temporanea (box approfondimento 1).

La rete dei laboratori di [www.smielatura.it](http://www.smielatura.it) non ha fini di lucro, è apartitica e apolitica e non è

legata ad Associazioni di Settore o Consorzi bensì aperta ad ogni laboratorio autorizzato che ne voglia fare parte.

I servizi offerti agli apicoltori dalla rete dei laboratori sono molteplici:

- **Risparmio** perché i costi per la smielatura (sia essa conto terzi o a locazione temporanea) sono trasparenti, uguali per tutti i laboratori e calcolati per far risparmiare l'apicoltore (box di approfondimento 2).
- **Sicurezza** perché tutte le operazioni che sono svolte nei laboratori della rete sono coordinate e standardizzate secondo specifici piani HACCP condivisi tra i laboratori. L'esperienza decennale nel settore del personale dei laboratori garantisce anche un valido aiuto per chi affronta la smielatura per la prima volta.
- **Qualità** perché i laboratori della rete si dividono in due tipologie: BASIC e PRO. I laboratori BASIC offrono attrezzature per la smielatura

## BOX 1 Cosa vuol dire laboratorio conto terzi, locazione temporanea, consortile?

I laboratori di smielatura conto terzi sono laboratori autorizzati di proprietà privata o di Enti Pubblici e/o Associazioni di Categoria il cui personale provvede alle procedure di smielatura e invasettamento dei prodotti (melari o miele) portati da altri privati o Enti/Associazioni.

I laboratori a locazione temporanea sono laboratori autorizzati che vengono dati in locazione a privati per il solo tempo necessario alla smielatura e all'invasettamento.

Il laboratorio di smielatura consortile è invece realizzato nel rispetto delle norme inerenti le società consortili il cui scopo mutualistico è la smielatura e viene utilizzato esclusivamente dai consorziati.

## BOX 2 Analisi costi benefici

Si riporta di seguito un possibile esempio dei costi affrontati da un apicoltore hobbista o professionista per eseguire la smielatura ed il confezionamento acquistando attrezzature nuove e a norma.

**Esempio costi per apicoltore hobbista con 10 alveari e una produzione media di 20 melari per stagione (una smielatura l'anno)**

Banco disopercolatore=100 €

Coltello=5€

Forchetta=5€

Centrifuga=400€

Filtri=10€

Maturatore=100€

**Locazione temporanea laboratorio di smielatura (senza sconto o convenzione)**

Mezza giornata per estrazione miele=50€

Mezza giornata per invasettamento miele=50€

Con un esempio del genere, sicuramente semplice e approssimativo dei costi che un apicoltore deve coprire per poter smielare solo 20 melari, risulta evidente che la rete di laboratori offre servizi molto convenienti (venendo per 6 anni consecutivi, si sta ancora risparmiando rispetto ad acquistare le attrezzature). Non sono inseriti, inoltre, eventuali costi per la messa a norma di un locale, la manutenzione delle attrezzature e i costi dell'elettricità. Tali costi, infatti, possono superare le migliaia di euro e rendono ancora più conveniente il servizio offerto dalla rete.

**Esempio costi per apicoltore professionista con 100 alveari e una produzione media di 300 melari per stagione (due smielature l'anno)**

Coltello e forchetta=10€

Centrifuga orizzontale (es. 80 telaini) =4'500€

Disopercolatrice automatica=5'000€

Pressa opercoli=4'500€

Vasca=1'000€

Filtri=50€

Incassettatrice volumetrica=2'000€

Maturatore 500kg=500€

Maturatore 1000kg=700€

Pompa miele=2'000€

**Locazione temporanea laboratorio di smielatura (senza sconto o convenzione)**

Giornata intera per estrazione miele=100€

Giornata intera per invasettamento miele=100€



Figura 2 Esempio di laboratorio di smielatura BASIC

**TOTALE**

**620€**

**TOTALE**

**100€**

**TOTALE**

**20.260€**

**TOTALE**

**200€**

**(due smielature 400€)**

Anche in questo caso, nonostante non sia uno studio economico dettagliato, è evidente come la rete di laboratori offre servizi molto convenienti. Ulteriore vantaggio è che i costi per la messa a norma di un locale (molto importanti per apicolture professionali), la manutenzione delle attrezzature, la corrente elettrica sono totalmente a carico del laboratorio della rete e quindi non incidono sull'economia aziendale del cliente. Ulteriori suggerimenti per risparmiare sui costi di lavorazione sono indicati nel box di approfondimento 3.

tura e l'invasettamento essenziali (banco disopercolatore, coltello, forchetta, centrifuga, filtri, maturatori) e sono idonei ad apicoltori che devono lavorare una quantità di melari ridotta (fino a 50 in una giornata). I laboratori PRO, invece, hanno sale separate dedicate alla smielatura e al successivo invasettamento e sono dotate di impianti di disopercolatura professionali e centrifughe a elevata capacità in grado di lavorare più di 250 melari al giorno.

- **Tracciabilità** perché la rete dei laboratori aderisce a un innovativo sistema che permette agli apicoltori di inserire gratuitamente sulla loro etichetta un QR-Code in grado di promuovere il prodotto e certificarne l'origine ([www.lotto.smielatura.it](http://www.lotto.smielatura.it))
- **Vendita** perché i clienti dei laboratori possono inserire gratuitamente un annuncio sulla piattaforma per la vendita del miele certificato ([www.ecommerce.smielatura.it](http://www.ecommerce.smielatura.it)).

Per chi possiede un laboratorio autorizzato conto terzi o a locazione temporanea è possibile iscriversi dal sito

e usufruire gratuitamente dei numerosi servizi:

- Promozione su riviste e siti a scala nazionale.
- Possibilità di ricevere prenotazioni di miele dalla piattaforma E-commerce.
- Accesso senza limiti al gestionale per la tracciabilità online del miele lavorato presso il laboratorio.
- Creazione di etichette digitali per i clienti.
- Ricezione prenotazioni via email.
- Convenzioni per attrezzature da laboratorio e forniture vasi miele;
- Consulenza tecnica e normativa da parte di esperti.

I laboratori che fanno parte della rete accettano il regolamento del sito e il tariffario condiviso a livello nazionale considerato come un tariffario di massima, restando quindi liberi di applicare sconti o promozioni ai propri clienti. L'iscrizione alla rete è gratuita e i costi di gestione e manutenzione della piattaforma sono divisi equamente tra tutti gli iscritti.

Ogni Associazione o gruppo di apicoltori interessato, inoltre, può richiede-

Figura 3 Dettaglio del processo di smielatura



re convenzioni con uno o più laboratori al fine di ridurre i costi in caso di "Gruppi di Smielatura".

In ulteriori articoli approfondiremo alcuni aspetti della smielatura e dell'invasettamento, i punti critici e i nuovi sistemi per la tracciabilità a disposizione dei laboratori e dei clienti.

● Marco Pietropaoli  
[www.smielatura.it](http://www.smielatura.it)

Figura 4 Esempio di applicazione e lettura di un codice QR-Code con visualizzazione dell'etichetta digitale online



### BOX 3 Domande frequenti dei clienti dei laboratori a locazione temporanea

**Posso portare i melari ed effettuare la smielatura un altro giorno?**

Per motivi di logistica e spazio molti apicoltori preferiscono raccogliere tutti i melari dai diversi apiari in due o tre giorni consecutivi ed effettuare poi la smielatura dopo qualche giorno. Presso molti dei laboratori della rete sono presenti sale climatizzate (dove viene effettuata anche la deumidificazione dei melari in caso di umidità eccessiva) in cui i melari, identificati in maniera univoca, sono accatastati e lavorati successivamente dividendo in lotti differenti ogni gruppo di melari proveniente dai diversi apiari. In questo modo molti apicoltori, oltre ad effettuare produzioni di monoflora di qualità, risparmiano sui costi della smielatura in quanto quest'ultima viene effettuata (in caso di locazione temporanea) tutta in una giornata.

**Posso commercializzare il mio miele dopo aver smielato da voi?**

I laboratori iscritti alla rete sono registrati ai sensi del Regolamento UE 852/2004 e permettono di essere in regola dal punto di vista sanitario per la commercializzazione del miele prodotto. Tutto il miele estratto, infatti, esce dai laboratori solo in secchi o in vasetto, sigillato, con numero di lotto ed un certificato di smielatura. Ricordiamo, infine, sempre agli apicoltori che devono notificare l'inizio della loro attività come produttori presso il SUAP del Comune e presso i Servizi Veterinari AA.SS.LL. e contestualmente comunicare che la smielatura e l'invasettamento vengono effettuati presso il laboratorio prescelto.

**Sono un apicoltore in biologico, posso venire da voi?**

Gli apicoltori che producono ai sensi del Regolamento UE 834/2007 (biologico) possono verificare quali laboratori sono autorizzati per la lavorazione in biologico tramite la mappa interattiva sulla pagina principale del sito.

arnie standard e su misura, telaini chiodati, schiodati e infilati

vasi per miele, boccette e scatoline per pappa reale e propoli

-Miele  
-Polline  
-Propoli  
-Pappa reale  
-Cosmetica apistica

fogli cerei fusi sterilizzati

**Attrezzature professionali per piccole e grandi produzioni**

preventivi ed offerte su richiesta

03030 - CASTELLIRI (FR)  
Via S. Lorenzo, 1 Tel. 0776/807280  
Fax 0776 807126 info@melissa.it

CoopMelissa

Visitate il nostro sito internet [www.melissa.it](http://www.melissa.it)

pubblicità