

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore CARLOTTO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 9 LUGLIO 1987

Modifica della tabella A allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, relativa al trattamento fiscale di alcuni prodotti dell'apicoltura

ONOREVOLI SENATORI. — Negli ultimi tempi si assiste ad una riscoperta del ruolo dell'apicoltura non solo per l'importanza economica dei prodotti che da essa derivano, ma anche, e soprattutto, per l'insostituibile opera che le api svolgono a favore di molte produzioni agricole. È infatti risaputo che l'ape con l'impollinazione dei fiori compie un prezioso lavoro nella fecondazione delle piante entomogame, fecondazione altamente necessaria per aumentare le produzioni lorde unitarie di numerose colture specializzate.

Non a tutti è invece noto che dall'allevamento delle api si possono produrre, oltre al miele, diversi altri prodotti quali il polline, il propoli, la gelatina reale e la cera.

Questi prodotti stanno trovando ultimamen-

te svariati e interessanti impieghi che incoraggiano uno sviluppo della loro produzione da parte degli apicoltori.

Questo sviluppo è però ostacolato dalle attuali norme fiscali relative all'imposta sul valore aggiunto che considerano tra i prodotti agricoli dell'apicoltura, elencati nella parte I della tabella A allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, solamente il miele e la cera d'api grezza, mentre gli altri, restandone esclusi, sono soggetti al versamento proporzionale di imposta.

Per dimostrare, invece, la chiara appartenenza di questi prodotti alla categoria dei prodotti agricoli si ritiene utile dare di seguito alcuni cenni circa le modalità per la loro produzione e il loro impiego.

A) *Il polline.*

È costituito da una moltitudine di corpuscoli microscopici contenuti nell'antera del fiore e nell'alveare, serve all'alimentazione della covata delle api adulte e alla produzione della gelatina reale.

L'uomo ha imparato a nutrirsi di polline e ad apprezzare le sue numerose qualità nutrizionali ed energetiche; esso contiene un principio acceleratore della crescita, contiene sostanze ad azione antibiotica ed aumenta il tasso dell'emoglobina nei fanciulli anemici.

È, quindi, un alimento eccezionale che genera benessere, riequilibra le funzioni dell'organismo umano e consente una disintossicazione generale di tutto l'organismo nel quadro di un'azione fisiologica.

Viene raccolto dalle zampette delle api, che assicurano la fecondazione di oltre il 50 per cento delle specie vegetali, sotto forma di palline colorate (a seconda della varietà dei fiori). L'apicoltore applica una trappola formata da una griglia con fori calibrati che permettono il passaggio dell'ape, ma causano il distacco delle pallottole dalle zampe e la caduta in un cassonettino.

Il polline così raccolto è umido (circa il 30 per cento di acqua) e non può essere conservato in tali condizioni per molto tempo in quanto subirebbe presto fermentazioni e muffe varie. L'apicoltore provvede quindi ad essiccarlo, selezionarlo, ripulirlo dalle impurità (antere di fiori, zampette di api, ecc.) e confezionarlo per la vendita.

B) *Il propoli.*

Con il nome di propoli viene classificata tutta una gamma di sostanze resinose, vischiose, di colore variabile, con odore che ricorda quello delle gemme di pioppo unito al profumo del miele e della cera.

Le api raccolgono il propoli sulle gemme e cortecce di alcune piante e durante il trasporto all'alverare aggiungono alcune loro secrezioni, principalmente cere e secrezioni salivari. Nell'alveare il propoli serve come cementante per la costruzione dei favi, per tappare fori e fessure, per riparare favi e rinforzare il

bordo delle cellette. Le api spalmano e lucidano tutte le parti interne dell'arnia e questa lucidatura contribuisce certamente alla sterilizzazione dell'alveare. Serve a mummificare piccoli intrusi come lucertole, roditori, eccetera, che le api non possono trasportare all'esterno. Nell'antico Egitto, qualche millennio prima di Cristo, era conosciuto dai sacerdoti che possedevano la conoscenza di medicine e l'arte di imbalsamare i cadaveri. I maestri liutai del XVIII secolo davano straordinaria sonorità ai loro strumenti verniciandoli con una vernice a base di propoli.

Il propoli, secondo alcuni autori, ha effetti positivi su numerose attività fisiologiche quali: azione diretta sui capillari sanguigni, potenziamento dell'attività dell'acido ascorbico (vitamina C), diminuzione dell'infezione, eccetera. Le ricerche si susseguono e ogni giorno vengono scoperte nuove proprietà del propoli; ultimamente si è constatato, ad esempio, che la crisi di astinenza dei tossico-dipendenti può essere eliminata con prodotti a base di propoli.

L'apicoltore raccoglie il propoli con tecniche diverse:

per raschiatura dei favi, delle arnie, dei copri favi, eccetera;

utilizzando griglie al posto del copri favo che vengono riempite dalle api di propoli;

utilizzando listelli distanziati tre-quattro millimetri per copri favo, eccetera.

Dopo la raccolta il propoli viene selezionato e conservato, per la vendita, lontano dalle fonti di calore.

C) *La gelatina reale.*

La gelatina reale è una sostanza secreta dalle ghiandole ipofaringee e mandibolari delle api operaie giovani, con età compresa tra il sesto e il quattordicesimo giorno della loro esistenza (le operaie prendono in questo caso il nome di nutrici).

Si presenta come sostanza biancastra lattiginosa con riflessi madreperlacei, ha consistenza gelatinosa e sapore acido. Nell'alveare serve alla nutrizione di tutte le larve della famiglia dalla loro nascita fino al terzo giorno di età e

delle larve destinate a diventare regine dalla nascita fino all'opercolatura della regina per tutto il periodo della sua vita.

L'effetto della gelatina reale sulle larve reali e sulle regine è sbalorditivo: la larva reale, nata da un uovo identico a quello di una operaia, si sviluppa ed arriva allo sfarfallamento in tredici giorni, mentre l'operaia ne impiega diciotto ed è due volte più piccola e leggera di una regina. Una operaia vive 45 giorni, mentre una regina può vivere fino a cinque-sei anni deponendo ogni giorno fino a duemila uova.

La gelatina reale dona, all'uomo che ne fa uso, vantaggi nutritivi, energetici e metabolici.

L'apicoltore raccoglie la gelatina reale dalle celle reali fatte allevare in arnie particolari chiamate cassoni. La gelatina reale che si ricava si conserva al buio ed al fresco; in tali condizioni ottimali può mantenersi inalterata per alcuni mesi ed essere, quindi, commercializzata senza il timore che subisca denaturazioni; conviene, però, onde poter beneficiare completamente delle sue qualità terapeutiche, consumarla entro sei mesi dalla produzione.

D) *La cera.*

La cera vergine d'api è una sostanza a base di acidi grassi superiori secreta sotto forma di squamette dalle ghiandole ceripare situate tra gli uriti della parte ventrale dell'addome delle api operaie giovani.

Nell'alveare la cera viene usata per la costruzione dei favi e per l'opercolatura delle celle del miele. L'apicoltore estrae la cera dai favi (cera grezza) utilizzando apposite macchine chiamate sceratrici che consentono di recuperare tutta la cera vergine. La cera così estratta, denominata solitamente come cera vergine, fusa in pani, che presenta forme quadrate, rettangolari o cilindriche, può essere ceduta direttamente alle industrie o riutilizzata in azienda sotto forma di fogli cerei. I fogli cerei vengono costruiti dagli apicoltori colando in appositi stampi cera vergine d'api liquida (a temperatura di circa 70°C) che solidificandosi (sotto i 63°C) prende la forma dello stampo (la forma delle cellette esagonali). Si ottengono così dei fogli che vengono attaccati ai telaini e dati alle api che costruiscono i favi allungando la base esagonale delle cellette stampate sul foglio cereo.

La cera grezza è già inserita nella parte I della tabella A, mentre la cera vergine d'api in pani o in fogli dovrebbe esservi iscritta.

* * *

Come si sarà potuto rilevare si tratta di prodotti che non hanno nulla di diverso circa la loro produzione rispetto al miele ed a molti altri prodotti agricoli.

Si ritiene, quindi, pienamente giustificabile la presente proposta di inserirli insieme agli altri prodotti agricoli nella parte I della tabella A allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Il numero 12 della tabella A, parte I, allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, è sostituito dal seguente:

«12) miele naturale, polline, propoli, gelatina reale».

2. Il numero 34 della stessa tabella A, parte I, è sostituito dal seguente:

«34) cera d'api greggia, cera vergine d'api in pani o in fogli».