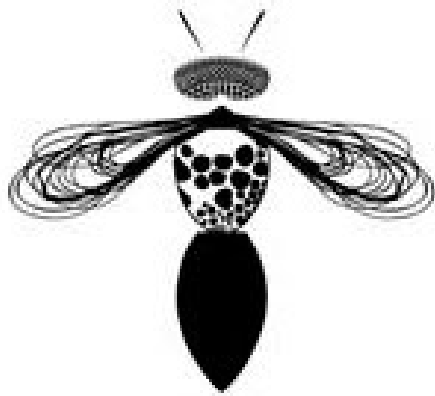


NERO
D'APE

Miele di Castagno



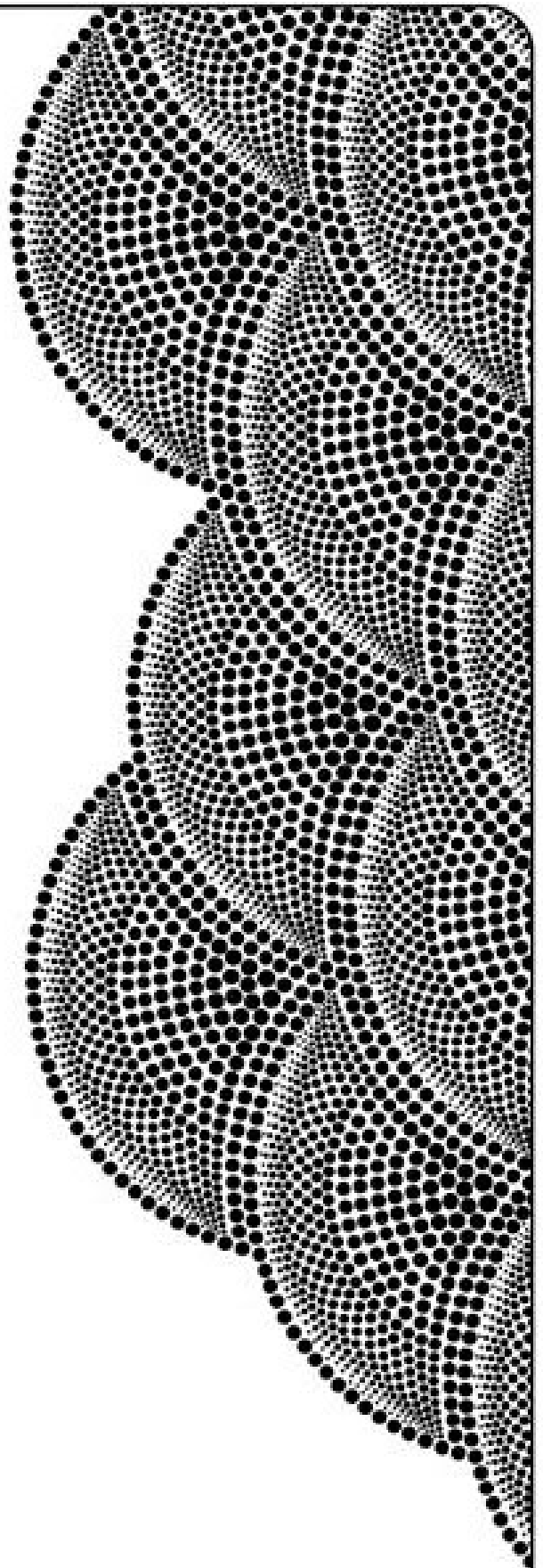


NERO D'APE

MIELE

d'ape nera sicula

L'ape è regina.
Sì, qui da noi regnano loro.
Sulle pendici dell'Etna, tra i
fiori bianchi della zagara, un
bosco di castagni, e la
lavanda profumata, abbiamo
ascoltato quello che
l'ape nera sicula ci chiedeva.
Un'abitazione naturale, la
libertà di nutrirsi volando
su fiori che solo il sole e la
terra aiutano a sbocciare e la
possibilità di produrre il suo
nettare secondo i ritmi di
madre natura.
NERO D'APE è il miele intatto
che le nostre regine ci donano
in cambio della nostra
dedizione e del nostro lavoro.
E noi, così, lo offriamo a voi.





MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000034

RDP 16-IN00082



Bologna, li 24/02/2016

Rapporto di prova n°:

16-IN00082 del 24/02/2016

Riferimento accettazione n°:

16-000034



**UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA
E BACHICOLTURA**

Via di Saliceto, 80

40128 Bologna

T +39 051 353103

F +39 051 356361

laboratorio.api@entecra.it

www.cra-api.it

C.F. 97231970589

P.I. 08183101008



LAB N° 0196

SEDE LEGALE

Via Nazionale, 82 - 00184 Roma

www.crea.gov.it

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

Spett.

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI APIS MELLIFERA

SICILIANA

Via Imera, 2

90016 COLLESANO (PA)

Con il presente Rapporto di Prova si comunicano i risultati delle analisi eseguite sul campione di miele da Voi conferito al nostro Laboratorio e ricevuto in data 04/02/2016.

I risultati contenuti nel Rapporto di Prova sono riferibili esclusivamente ai campioni sottoposti ad analisi.

L'accreditamento si riferisce solo alle prove per le quali tale riconoscimento è stato concesso e non implica in alcun caso l'approvazione di un campione o prodotto né da parte del Laboratorio né da parte dell'organismo di accreditamento.

Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Direttore del Laboratorio.

Informazioni sul servizio analitico effettuato dal laboratorio sono disponibili sul sito www.cra-api.it



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000034

RDP 16-IN00082

N° CAMPIONE: 16-IN00082

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: Castagno

ORIGINE GEOGRAFICA: /

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

Norma / Metodo di prova: MDP/08 rev. 9 2015

DIAGNOSI ORIGINE BOTANICA: Miele uniflorale di castagno

DIAGNOSI ORIGINE GEOGRAFICA: Italia

SPETTRO POLLINICO

Tipi pollinici nettariiferi

Dominante	Castanea
Di Accompagnamento	Assente
Isolato Importante	Rubus f.
Isolato	Apiaceae
Isolato	Eucalyptus camaldulensis
Isolato	Ailanthus
Isolato	Allium f.
Isolato	Anacardiaceae
Isolato	Brassicaceae
Isolato	Campanulaceae
Isolato	Carlina f.
Isolato	Citrus
Isolato	Clematis
Isolato	Compositae forma S
Isolato	Cucumis
Isolato	Datura

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Isolato

Echium

Hedera

Hedysarum

Liliaceae

Magnolia

Palmae

Parthenocissus

Punica

Pyrus f.

Rosa f.

Trifolium repens gr.

Verbascum f.

Vicia

Tipi pollinici non nettariiferi

Actinidia

Cistaceae

Mercurialis

Moraceae/Urticaceae

Oleaceae

Papaver

Pinaceae

Quercus robur gr.

Rumex



Altri elementi costituenti del sedimento

Presenza di materiale cristallino

Elementi indicatori di melata

Assenti

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Esame visivo (descrizione dello stato fisico):

liquido, limpido, ambra con tonalità rossastre

Esame olfattivo (descrizione dell'odore):

molto intenso, speziato, animale, di legno

Esame gustativo (descrizione dell'aroma):

intenso, poco dolce, con una nota amara

Difetti evidenziati:

/

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

DATA 23/02/2016

Appendice informativa spettro pollinico

I risultati delle analisi polliniche vengono espressi attraverso classi di frequenza che corrispondono alle seguenti percentuali:

"Louveaux J., Maurizio A., Vorwohl G., (International Commission for Bee Botany of IUBS) (1978) *Methods of melissopalynology*. Bee World, 59 (4): 139-157"

"polline dominante"	> 45%
"pollini di accompagnamento"	16-45%
"pollini isolati importanti"	3-15%
"pollini isolati"	< 3%

Gli elementi indicatori di melata (IM) sono il risultato del rapporto tra il numero di IM rilevato e il numero di granuli pollinici (GP) di piante nettariifere.

"assenti"	$IM/GP = 0,00 - 0,09$
"piccola quantità"	$IM/GP = 0,10 - 1,49$
"media quantità"	$IM/GP = 1,50 - 2,99$
"elevata quantità"	$IM/GP = 3,00 - 4,49$
"quantità molto elevata"	$IM/GP > 4,50$

**ESAME VISIVO:**

Stato Fisico liquido
Aspetto limpido
Colore ambra con tonalità rossastre
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME OLFATTIVO:

Intensità Odore molto intenso
Qualità (descrizione dell'odore) aromatico, speziato, di legno stagionato
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME GUSTATIVO:

Intensità dell'aroma intenso
Qualità (descrizione dell'aroma) poco dolce, con una nota amara
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME TATTILE:

Consistenza un po' fluido
Difetti nessuno lievi medi gravi
sfuggente al palato

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

DATA 23/02/2016

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

N° CAMPIONE: 16-IN00082

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: Castagno

ORIGINE GEOGRAFICA: /

ANALISI SENSORIALE DESCRITTIVA

Norma / Metodo di prova: MDP/74 rev.0

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL CAMPIONE:

ottimo

buono

sufficiente

scadente

molto scadente



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000034

RDP 16-IN00082

FINE RAPPORTO DI PROVA
DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE (CNIPA N.45/2009)

*Il Responsabile Tecnico del Laboratorio
Per. ind. chimico Roberto Colombo*

Caro

Alcuni anni fa, mossi dalla passione abbiamo iniziato l'avventura NERO D'APE all'insegna dell'eticità e dell'assoluto utilizzo di metodi naturali.

Noi riteniamo i protocolli BIO fin troppo blandi, pertanto in modo più radicale ci rifiutiamo di fare qualsiasi trattamento chimico alle api alle arnie e ovviamente al miele.

L'unico aiuto che diamo alle nostre api è spruzzarle con "l'aceto dei quattro ladri" che produciamo artigianalmente in azienda.

Come prima scelta abbiamo deciso di allevare "l'ape nera sicula", difficile da allevare, unica specie pura europea, anni fa a rischio di estinzione e salvata dalla passione di qualche coraggioso apicoltore legato al territorio.

La nostra è una piccola produzione, produciamo solo 5000 kg di miele l'anno, le origini botaniche sono solo limitate alle culture presenti sul territorio dell'Etna.

Produciamo infatti solo miele di zagara, di castagno, un millefiori di montagna e una melata.

Noi preleviamo i melari quando tutti gli opercoli sono sigillati, questo fa diminuire il grado di umidità e quindi il peso, ma rende il miele di ottima qualità e ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Infine ci piaceva coniugare un prodotto di nicchia e naturale in un packaging esclusivo, non ci piace il luogo comune che naturale sia per forza basic.

Ogni vendita viene correlata da delle analisi effettuate da un laboratorio specializzato ove si evidenziano i pollini trovati, le qualità sensoriali e le principali caratteristiche

Ti prego di dargli attenzione, il miele è un prodotto vario e vivo, come il vino va accostato, conosciuto e vanno apprezzate le sfumature e le differenze... per noi è un orgoglio e una sfida far conoscere al meglio questo prodotto nato dalla passione dal sacrificio e dall'amore per le nostre api e per la natura.

Ti ringraziamo ancora per averci dato l'opportunità di farti conoscere il mondo di Nero d'Ape.

nerodape.com

Società Agricola **NERO D'APE**,
di Sciacca Alessandro Simone
SS Via Pietra Marina, 45
95012 Castiglione di Sicilia (CT).

tel. +39 347 4868735 - info@nerodape.com