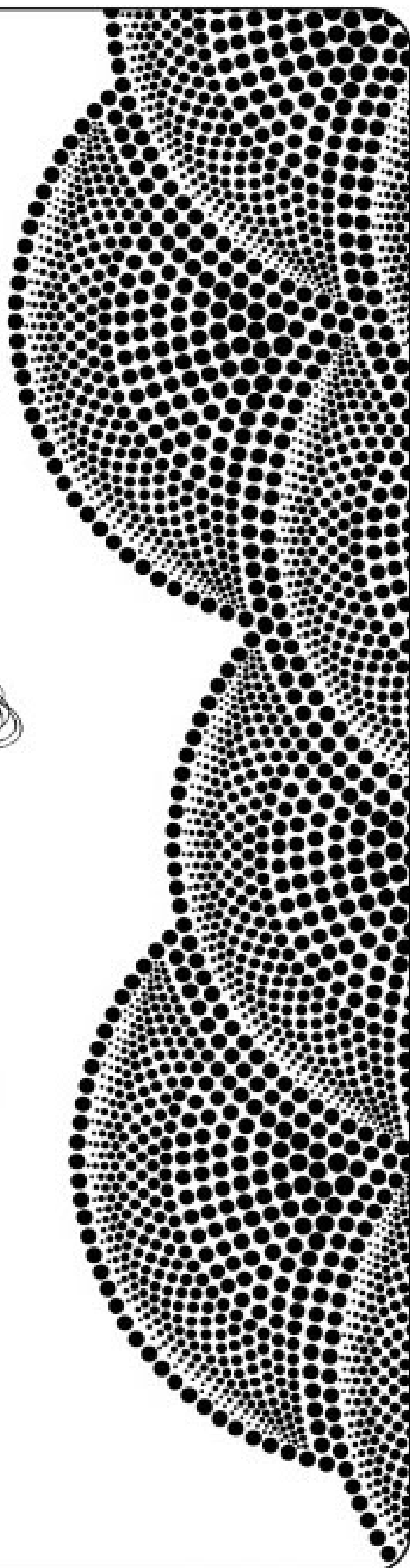
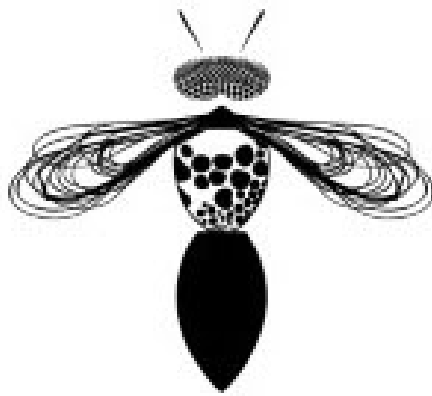


NERO
D'APE

Miele di Melata





NERO D'APE

MIELE

d'ape nera sicula

L'ape è regina.

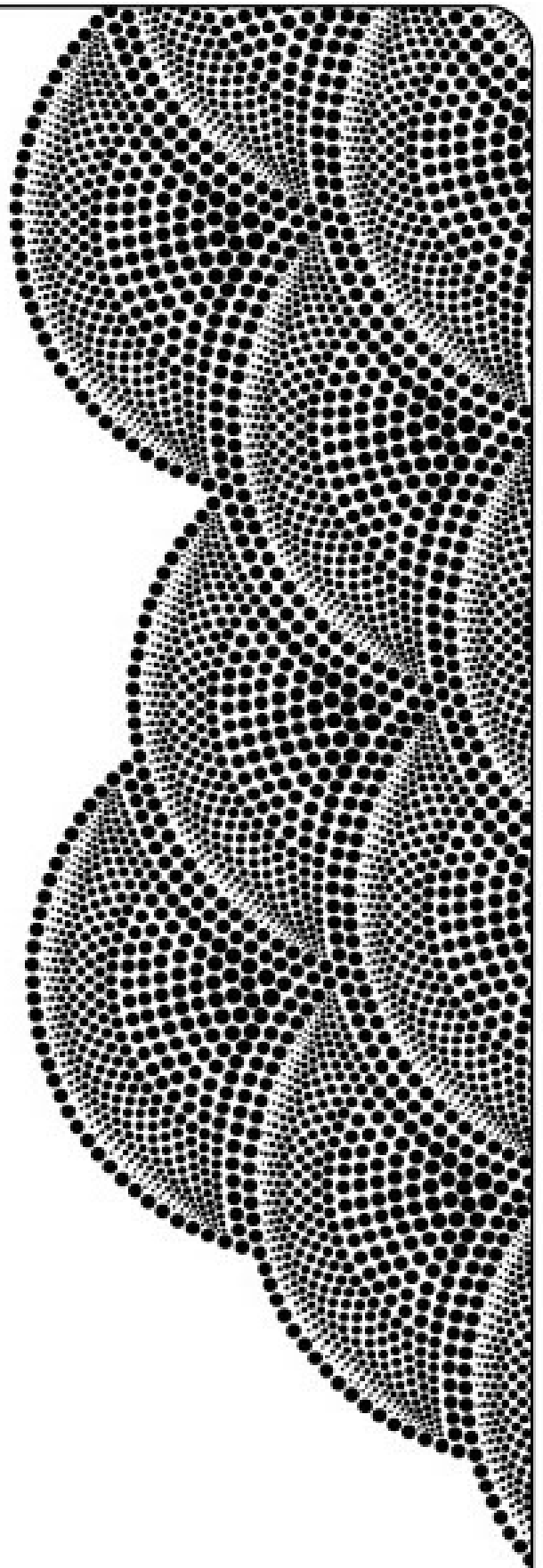
Sì, qui da noi regnano loro.

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°. 16-000353

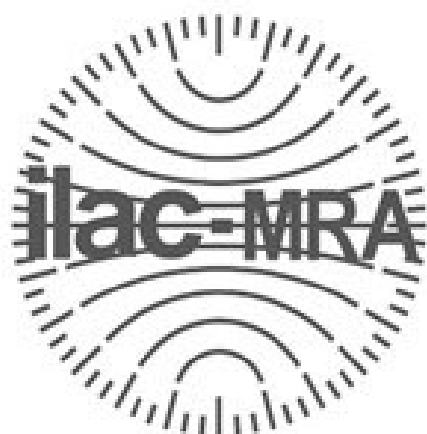
RDP 16-IN01039



Bologna, li 16/09/2016

Rapporto di prova n°:
16-IN01039 del 16/09/2016

Riferimento accettazione n°:
16-000353



*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 28/07/2016.

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 nè da parte del Laboratorio nè 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°. 16-000353

RDP 16-IN01039

N° CAMPIONE: 16-IN01039

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: Melata

ORIGINE GEOGRAFICA: /

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

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

DIAGNOSI ORIGINE BOTANICA: Miele di melata

DIAGNOSI ORIGINE GEOGRAFICA: Italia

SPETTRO POLLINICO

Tipi pollinici nettariiferi

Dominante	Rubus f.
Di Accompagnamento	Assente
Isolato Importante	Eucalyptus camaldulensis
Isolato Importante	Echium
Isolato Importante	Castanea
Isolato	Anacardiaceae
Isolato	Cruciferae
Isolato	Citrus
Isolato	Compositae forma S
Isolato	Liliaceae
Isolato	Ailanthus
Isolato	Diospyros
Isolato	Verbascum f.
Isolato	Rhus
Isolato	Allium f.

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	Camellia
Isolato	Clematis
Isolato	Datura
Isolato	Dorycnium
Isolato	Genista/Cytisus f.
Isolato	Lotus
Isolato	Medicago
Isolato	Parthenocissus
Isolato	Punica
Isolato	Tamarix
Isolato	Trifolium repens gr.
Isolato	Rhus
Isolato	Trifolium repens gr.

Tipi pollinici non nettariiferi

Chamaerops
Chenopodiaceae
Graminaceae
Mercurialis
Oleaceae
Papaver
Pinaceae
Pistacia
Quercus ilex
Quercus robur gr.
Rumex
Vitis



Altri elementi costituenti del sedimento

Materiale cristallino in quantità abbondante

Elementi indicatori di melata

Assenti

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Esame visivo (descrizione dello stato fisico):

liquido, ambrato, molto scuro

Esame olfattivo (descrizione dell'odore):

media intensità, caldo, di cotto

Esame gustativo (descrizione dell'aroma):

leggermente acidio, maltato e caramellato

Difetti evidenziati:

nessuno

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 09/09/2016

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 ambrato molto scuro
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME OLFATTIVO:

Intensità Odore medio
Qualità (descrizione dell'odore) caldo, di cotto
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME GUSTATIVO:

Intensità dell'aroma di media intensità
Qualità (descrizione dell'aroma) leggermente acidio, maltato, caramellato
Difetti nessuno lievi medi gravi

ESAME TATTILE:

Consistenza normalmente denso
Difetti nessuno lievi medi gravi

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

DATA 09/09/2016

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-IN00081

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: *Melata*

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°. 16-000353

RDP 16-IN01039

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