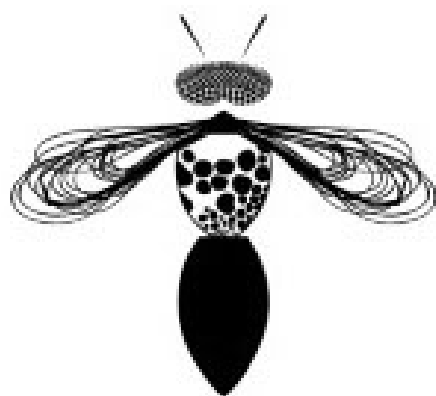


NERO  
D'APE

**Miele Millefiori**

**Ginestra**





## NERO D'APE

MIELE

### ***d'ape nera sicula***

L'ape è regina.

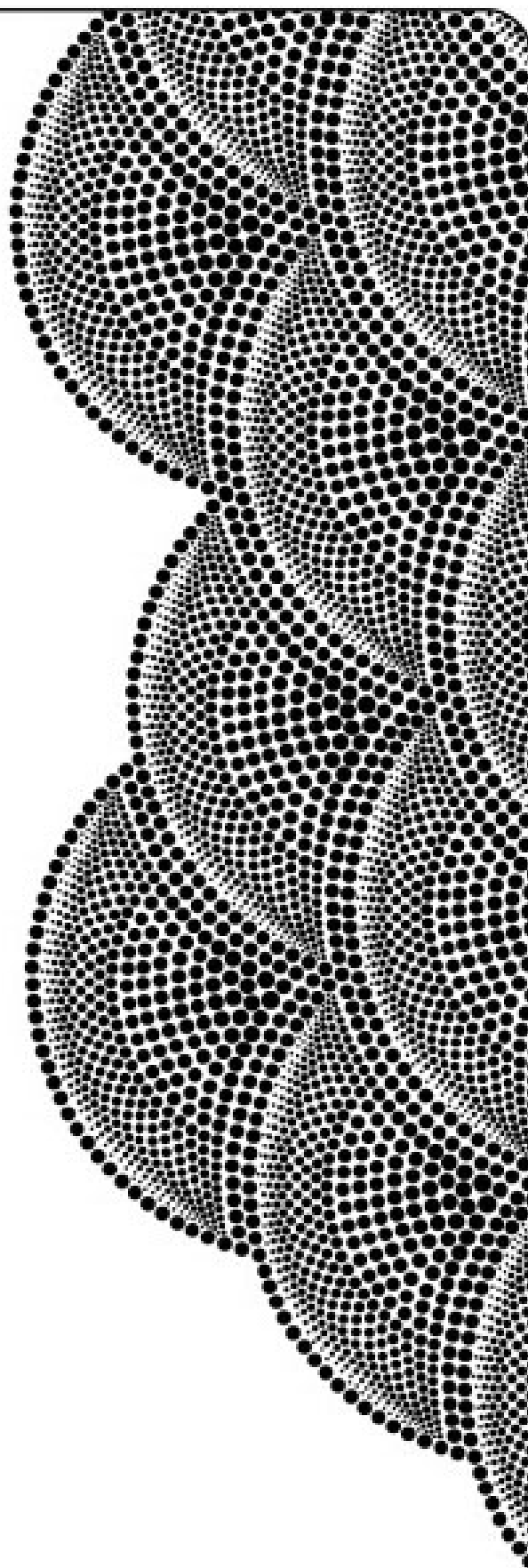
Si, qui da noi regnano loro.

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

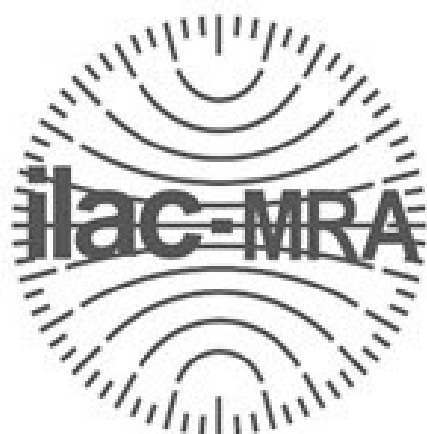
RDP 16-IN01038



Bologna, li 16/09/2016

**Rapporto di prova n°:**  
16-IN01058 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](mailto:laboratorio.api@entecra.it)

[www.cra-api.it](http://www.cra-api.it)

C.F. 97231970589

P.I. 08183101008



LAB N° 0196

SEDE LEGALE

Via Nazionale, 82 - 00184 Roma

[www.crea.gov.it](http://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](http://www.cra-api.it)



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353  
RDP 16-IN01038

**N° CAMPIONE:** 16-IN01038

**Prodotto:** miele

**ORIGINE BOTANICA:** Millefiori

**ORIGINE GEOGRAFICA:** /

### **ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA**

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

**DIAGNOSI ORIGINE BOTANICA:** Miele millefiori

**DIAGNOSI ORIGINE GEOGRAFICA:** Italia

### **SPETTRO POLLINICO**

#### **Tipi pollinici nettariiferi**

Dominante	Assente
Di Accompagnamento	Genista/Cytisus f.
Isolato Importante	Castanea
Isolato Importante	Lotus
Isolato Importante	Echium
Isolato Importante	Hedysarum
Isolato Importante	Rubus f.
Isolato Importante	Salix
Isolato	Cruciferae
Isolato	Prunus f.
Isolato	Eucalyptus camaldulensis
Isolato	Trifolium incarnatum
Isolato	Trifolium pratense gr.
Isolato	Trifolium repens gr.
Isolato	Umbelliferae

## 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	Borago
Isolato	Caryophyllaceae
Isolato	Cerithe
Isolato	Compositae forma S
Isolato	Dipsacaceae
Isolato	Labiatae forma L
Isolato	Labiatae forma M
Isolato	Rhus
Isolato	Tamarix
Isolato	Verbascum f.

### **Tipi pollinici non nettariiferi**

Graminaceae
Papaver
Quercus robur gr.



### **Altri elementi costituenti del sedimento**

Assenti

### **Elementi indicatori di melata**

Assenti

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

### **Esame visivo (descrizione dello stato fisico):**

liquido, leggermente opalescente, colore ambrato scuro

### **Esame olfattivo (descrizione dell'odore):**

debole fruttato di mela

### **Esame gustativo (descrizione dell'aroma):**

poco dolce, fruttato 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., Vorwhol 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*

leggermente opalescente

*Colore*

ambrato scuro

*Difetti* nessuno  lievi  medi  gravi**ESAME OLFATTIVO:***Intensità Odore*

debole

*Qualità (descrizione dell'odore)*

fruttato di mela

*Difetti* nessuno  lievi  medi  gravi**ESAME GUSTATIVO:***Intensità dell'aroma*

intenso

*Qualità (descrizione dell'aroma)*

poco dolce, fruttato e 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-IN01038

**Prodotto:** miele

**ORIGINE BOTANICA:** Millefiori

**ORIGINE GEOGRAFICA:** /

**ANALISI SENSORIALE DESCRITTIVA**

Norma/ Metodo di prova: DM n° 17932 05/12/2008 +  
PDP/09 rev.19 2014

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL CAMPIONE:**



*ottimo*



*buono*



*sufficiente*



*scadente*



*molto scadente*



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353  
RDP 16-IN01038

**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](mailto:info@nerodape.com)