



LE NOSTRE API ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI  
Via San Carlo, 526/A - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
[www.lenostreapi.it](http://www.lenostreapi.it) - [info@lenostreapi.it](mailto:info@lenostreapi.it)  
Tel: +393771802294 - +393465790104

## CONVENZIONE PER LE ANALISI SU MIELE , POLLINE, PROPOLI E GELATINA REALE PRESSO PIANA RICERCA E CONSULENZA SRL

Per l'annualità 2018/2019 sono stati stanziati contributi per le analisi qualitative (es. antibiotici , acaricidi, fitofarmaci, neonicotinoidi ecc ... ) eseguite sul miele e sugli altri prodotti dell'alveare.

Quest'anno la convenzione è stata sottoscritta con il laboratorio **Piana Ricerca e Consulenza srl**. In allegato la **CONVENZIONE** nella quale troverete elencate le analisi con i relativi prezzi (a cui è applicato uno sconto del 10% riservato all'associazione) rispetto oltre che varie indicazioni contrattuali.

Il contributo previsto è dell'80% sull'importo deviato della fattura..

-Per le *analisi sul miele* è previsto un contributo di **max 225** per analisi.

- Per le *analisi sugli altri prodotti dell'alveare* il contributo si alza a **max 250 euro** per analisi.

LA DISTRIBUZIONE DEI CONTRIBUTI E LA % DI CONTRIBUTO RESTITUITO POTRA' VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DELLA REGIONE, AL NUMERO DI ANALISI CHE VERRANNO FATTE E DAL LORO IMPORTO.

Nel caso venga superato l'importo del contributo concesso, cercheremo di distribuire il contributo in modo equo.

Consiglio a chi è intenzionato a sottoporre i propri prodotti ad analisi di farlo nei prossimi mesi e non a ridosso della scadenza della convenzione.

Tale convenzione è valida fino al 30.06.2019.



LE NOSTRE API ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI  
Via San Carlo, 526/A - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
[www.lenostreapi.it](http://www.lenostreapi.it) - [info@lenostreapi.it](mailto:info@lenostreapi.it)  
Tel: +393771802294 - +393465790104

-----  
**MODALITA' INVIO CAMPIONI:** far pervenire i campioni all'indirizzo del laboratorio.

PIANA RICERCA E CONSULENZA srl  
Via Umbria 41-Frazione Osteria Grande  
40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
Tel. 051 6951574 - [pianaricerca@pianaricerca.it](mailto:pianaricerca@pianaricerca.it)

### **PESO DEL PRODOTTO DA CONSEGNARE**

MIELE: MINIMO 100g

PAPPA REALE e POLLINE 10g SE VIENE ESEGUITA SOLO L'ANALISI POLLINICA

PROPOLI E POLLINE 100g PER ANALISI CHIMICHE

PAPPA REALE 30g PER LE ANALISI CHIMICHE

E' necessario allegare il "**MODULO RICHIESTA ANALISI**" debitamente compilato.

La richiesta va fatta a nome dell'Associazione e quindi dovrete riportare i seguenti dati:

LE NOSTRE API ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI

VIA SAN CARLO 526/A

40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

C.F. 91278010375

P. IVA 02727291201

Nella casella "REFERENTE" dovete invece indicare il vostro nome e cognome o i dati dell'azienda/società.

E ancora nella sottostante casella "ALTRE INDICAZIONI" dovete indicare il numero di telefono/fax e la mail (i risultati delle analisi vi verranno infatti mandati via mail).



LE NOSTRE API ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI  
Via San Carlo, 526/A - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
[www.lenostreapi.it](http://www.lenostreapi.it) - [info@lenostreapi.it](mailto:info@lenostreapi.it)  
Tel: +393771802294 - +393465790104

**MODALITA' DI RISPOSTA:** la risposta sarà anticipata via e-mail o per fax entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento dei campioni.

**FATTURAZIONE E PAGAMENTO:** La fattura verrà emessa a nome dell'associazione. Appena in nostro possesso la fattura vi verrà girata ... dovreste provvedere al pagamento sul conto dell'associazione nel giro di 1 SETTIMANA..

**Coordinate Bancarie Associazione:**

Banca di Credito Cooperativo della Romagna Occidentale

**IBAN: IT 30 R 08462 36800 000005025509**

Di seguito riporto alcune importanti indicazioni scritte dalla stessa Lucia Piana che troverete senz'altro utili nella scelta dell'analisi da eseguire sui vostri campioni.

Relativamente alle analisi necessarie per la commercializzazione, non è obbligatorio svolgere nessuna analisi in particolare, ma è sottinteso che il venditore è responsabile legalmente del prodotto per tutti gli aspetti, sia di autenticità, di salubrità, come di rispondenza alla denominazione di vendita e ai requisiti legali di composizione. Quindi è il venditore che sceglie che tipo di analisi svolgere in funzione dei rischi che si vuole assumere.

Nel caso di miele di propria produzione, se non sono stati effettuati trattamenti veterinari, non c'è necessità di particolari controlli, oltre alla verifica dell'umidità. Per i mieli uniflorali può essere utile svolgere l'accertamento microscopico (MACC) oppure l'analisi pollinica completa (MPOL) per verificare la rispondenza del miele ai requisiti stabiliti per quella determinata origine botanica, per evitare il rischio di sanzione. I prezzi di queste due analisi sono nel listino allegato.

Per i mieli acquistati e rivenduti il rischio maggiore riguarda i residui di farmaci veterinari non autorizzati (antibiotici). In questo caso può essere



LE NOSTRE API ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI  
Via San Carlo, 526/A - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
[www.lenostreapi.it](http://www.lenostreapi.it) - [info@lenostreapi.it](mailto:info@lenostreapi.it)  
Tel: +393771802294 - +393465790104

consigliabile l'analisi multiresiduale dei residui di antibiotici più diffusi in Italia (tetracicline, tilosina, sulfamidici). Può essere utile anche l'analisi multiresiduale dei residui di acaricidi. Nel caso del dubbio di inquinamento del miele con residui di pesticidi agricoli può essere utile l'analisi multiresiduale dei residui di fitofarmaci. Nel caso di dubbi riguardo agli inquinanti di tipo ambientale può essere utile l'analisi dei metalli pesanti. Nel caso di dubbi sull'autenticità del prodotto (aggiunta di zuccheri) è necessaria l'analisi isotopica. Alcuni acquirenti possono richiedere l'attestazione che il prodotto rientra nei limiti compositivi stabiliti per legge; in genere, per il miele naturale è scontato che il prodotto abbia questi requisiti, ma per una attestazione è necessario verificarlo attraverso le analisi dette merceologiche. Infine, nel caso il miele sia stato sottoposto a trattamenti termici o conservato a temperature elevate o per molto tempo, può essere utile la verifica degli indici di invecchiamento, per i quali sono stabiliti limiti di legge (HMF e diastasi).