



Ministero per le Politiche Agricole

DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE  
AGRICOLE ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

Divisione *ex II*  
Prot. N. *21567* Posiz. ....

Roma, 31 MAG. 1999 19.....

All' Istituto Nazionale di  
Apicoltura

Via di Saliceto, 80  
40128 BOLOGNA

ISTITUTO NAZIONALE DI APICOLTURA BOLOGNA	
PROT. N.	DATA
816	10.6.99

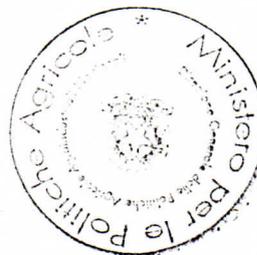
OGGETTO: Trasmissione Provvedimento

Si trasmette, con la presente, copia del D.M. n. 21547 del 28.05.1999, con il quale sono state approvate le modifiche al Disciplinare dell'Albo Nazionale Allevatori Api Regine, al Disciplinare delle Norme Tecniche e al Disciplinare dell'istituzione e funzionamento delle stazioni di fecondazione, richieste da codesto Istituto in data 20.04.1998 e sono stati istituiti i Disciplinari degli Albi Nazionali di Esperti in Analisi Sensoriale e di Esperti in Melissopalinoologia ed approvati i relativi Disciplinari, così come modificati dal Consiglio Superiore dell'Agricoltura nell'adunanza del 21.04.1999.

Il Consiglio Superiore, oltre alle rettifiche apportate ai Disciplinari, ha espresso le seguenti Raccomandazioni che codesto Istituto è tenuto ad osservare:

- **Disciplinare delle Norme Tecniche** : “ raccomanda per le *caratteristiche biologiche di comportamento* che sia opportunamente prevista la periodica verifica delle effettive doti di docilità e di prolificità che dovrebbero caratterizzare la Razza Apis mellifera ligustica. Raccomanda per le *caratteristiche morfologiche* che, relativamente agli standard morfologici della razza Apis mellifera ligustica, siano programmate periodiche verifiche ed aggiornamenti dei valori morfometrici utili per una corretta discriminazione con altre razze. A tal fine si auspica il rapido raggiungimento della definizione di criteri distintivi su base genetica”.

**CRA**  
Via di Saliceto 80 - 40128 Bologna  
Tel. 051 353102 - Fax 051 353107  
e-mail: [apicoltura@craindustria.it](mailto:apicoltura@craindustria.it)  
C.F. 9723173037 - P.IVA 0412811008



# *Ministero per le Politiche Agricole*

Direzione Generale Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali  
ex Div. II

Prot 21547

IL DIRETTORE GENERALE

**VISTA** la legge 15 gennaio 1991, n. 30 sulla "Disciplina della riproduzione animale";

**VISTO** il D. Leg. n. 529 del 30.12.1992 che recepisce la Direttiva 91/174/CEE del Consiglio del 25.03.1991, relativa alle condizioni zootecniche e genealogiche che disciplinano la commercializzazione degli animali di razza;

**VISTO** il paragrafo 114 del Piano specifico di intervento per il settore apistico, formulato da questo Ministero ed approvato dal CIPE in data 28.06.1990, che prevede l'affidamento dell'Albo Nazionale dei produttori di Api Regine all'Istituto Nazionale di Apicoltura, con sede in Bologna, quale organismo specializzato e responsabile del miglioramento genetico della specie;

**VISTO** il Decreto Legislativo 3 febbraio 1993 n.29, recante razionalizzazione della organizzazione delle amministrazioni pubbliche e revisione della disciplina in materia di pubblico impiego ed in particolare l'art.3 sull'indirizzo politico-amministrativo, funzioni e responsabilità ;

**VISTO** il D.M. n.20984 del 10.03.1997, con il quale è stato istituito presso l'Istituto Nazionale di Apicoltura, con sede in Bologna, l'Albo Nazionale Allevatori Api Regine e sono stati approvati i Disciplinari dell'Albo Nazionale Allevatori Api Regine, quello delle Norme Tecniche e quello dell'istituzione e funzionamento delle stazioni di fecondazione;

**VISTA** la nota n. 403 del 20.04.1998, con la quale l'Istituto Nazionale di Apicoltura ha chiesto alcune modifiche ai Disciplinari sopra indicati - in conformità di quanto deliberato dalla Commissione Tecnica Centrale nella riunione del 04.11.1997;



## *Ministero per le Politiche Agricole*

**VISTA** la ministeriale n. 20753 del 15.03.1999, con la quale la Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali ha chiesto il parere del Consiglio Superiore dell'Agricoltura e delle Foreste in merito all'istituzione dei Disciplinari dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale e dell'Albo Nazionale degli Esperti in Melissopalinologia, che dovranno far parte integrante del Disciplinare base;

**SENTITO** il parere del Consiglio Superiore dell'Agricoltura e delle Foreste che si è espresso, nell'adunanza del 21.04.1999, favorevolmente in merito alle modifiche proposte dall'Istituto Nazionale di Apicoltura e all'istituzione del Disciplinare dell'Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e del Disciplinare degli Esperti in Melissopalinologia, apportando alcune modificazioni e formulando alcune raccomandazioni;

**RITENUTO** opportuno, pertanto, accogliere le modifiche e le raccomandazioni apportate dal Consiglio Superiore;

### **DECRETA:**

**ARTICOLO 1** - E' approvato e vistato il nuovo testo del Disciplinare dell'Albo Nazionale Allevatori Api Regine, costituito da 19 articoli, giusto testo allegato al presente decreto (allegato A).

**ARTICOLO 2** - E' approvato e vistato il nuovo testo del Disciplinare delle Norme Tecniche, costituito da 4 articoli, giusto testo allegato al presente decreto (allegato B).

**ARTICOLO 3** - E' approvato e vistato il nuovo testo del Disciplinare dell'istituzione e funzionamento delle stazioni di fecondazione, costituito da 4 articoli, giusto testo allegato al presente decreto (allegato C):



# Ministero per le Politiche Agricole

ARTICOLO 4 - E' approvato e vistato il Disciplinare dell'Albo Nazionale degli esperti in analisi sensoriale del Miele, composto da 11 articoli e due allegati, giusto testo allegato al presente decreto (allegato D).

ARTICOLO 5 - E' approvato e vistato il Disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Melissopalinoologia, composto da 11 articoli e due allegati, giusto testo allegato al presente decreto (allegato E).

Roma, li 28 MAG. 1999

IL DIRETTORE GENERALE

*A. C. S. L. O.*



Per copia conforme

*Amorini*

Dm mod dis api reg. doc/MTA

*Am.*

*Al.*

(Allegato D)

**DISCIPLINARE DELL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE**

**Art. 1**

1. A norma dell'art.14 del Disciplinare dell'Albo Nazionale Allevatori Api Regine, l'Istituto Nazionale di Apicoltura istituisce l'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, regolato dal presente Disciplinare.

**CAPITOLO I**

**ORGANIZZAZIONE DELL'ALBO**

**Art. 2**

1. L'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele rappresenta lo strumento per assicurare la validità delle valutazioni qualitative e dei pareri sull'origine botanica del miele emessi attraverso l'analisi sensoriale. L'Albo garantisce una base professionale adeguata e uniforme degli iscritti e la loro qualificazione a far parte dei gruppi di assaggio.

**Art. 3**

1. Allo svolgimento e al coordinamento delle attività dell'Albo si provvede con:

- a) il Comitato di Gestione;
- b) l'Ufficio Centrale.

**Art. 4**

1. Il Comitato di Gestione svolge i seguenti compiti:

- a) definisce gli indirizzi, determina i criteri e propone iniziative per:
  - 1) messa a punto e armonizzazione di Norme Tecniche e di metodi per l'esecuzione dell'analisi sensoriale;
  - 2) attività di formazione attraverso l'organizzazione di specifici corsi;
  - 3) attività di aggiornamento per gli iscritti all'Albo, attraverso la promozione e l'organizzazione di incontri, corsi, seminari, stages, convegni, etc.;
- b) definisce le modalità di ammissione all'Albo e i criteri per il mantenimento dell'iscrizione;
- c) delibera l'ammissione all'Albo;
- d) delibera i provvedimenti disciplinari e la sospensione dell'iscrizione all'Albo;
- e) propone eventuali modifiche al presente Disciplinare e alle Norme Tecniche.

2. Del Comitato di Gestione fanno parte:

- un funzionario tecnico del Ministero per le Politiche Agricole, dallo stesso nominato, incaricato di vigilare, con carattere di continuità, sugli adempimenti previsti dal presente Disciplinare;
- il Presidente dell'Istituto Nazionale di Apicoltura o un suo delegato;
- 4 tecnici qualificati, esperti in analisi del miele e/o in analisi sensoriale, nominati dal Ministero per le Politiche Agricole, scelti fra una rosa di nominativi proposti dall'Istituto Nazionale di Apicoltura;
- un rappresentante dell'Istituto Sperimentale di Zoologia Agraria, nominato dal Ministero per le Politiche Agricole;
- 2 rappresentanti degli iscritti all'Albo nominati dall'Istituto Nazionale di Apicoltura.

3. Il Comitato nomina nel suo seno un Presidente e un Vice-Presidente.

4. Le funzioni di Segretario sono svolte dal direttore dell'Istituto Nazionale di Apicoltura o da un suo delegato.

5. Di ogni adunanza è redatto un apposito verbale che verrà firmato dal Presidente e dal Segretario.

6. Il Comitato è da considerarsi validamente costituito qualora siano state espresse le designazioni di almeno metà dei suoi componenti.

7. Le riunioni del Comitato sono valide con la presenza di almeno la metà dei suoi componenti e alle riunioni del Comitato possono essere invitati di volta in volta a partecipare, a titolo consultivo, esperti del settore, scelti dal Presidente, in relazione agli argomenti all'ordine del giorno.

8. Le deliberazioni sono prese a maggioranza assoluta dei voti dei presenti. In caso di parità, prevale il voto del Presidente.

9. Il Comitato dura in carica tre anni e i suoi componenti possono essere confermati.

10. In assenza del Presidente assume la presidenza il vice-Presidente. La convocazione della prima seduta del Comitato neominato è fatta dal Presidente dell'Istituto Nazionale di Apicoltura.

11. La convocazione del Comitato è fatta almeno quindici giorni prima della data della riunione.

## **Art. 5**

1. L'Ufficio Centrale è l'insieme organizzato di personale, strutture ed attrezzature che provvede a:

- a) espletare i compiti relativi al funzionamento dell'Albo;
- b) istruire le domande dei richiedenti;
- c) mantenere documentazione aggiornata delle attività professionali degli iscritti al fine della verifica dell'operato;
- d) valutare le iniziative finalizzate alla formazione e all'aggiornamento degli esperti in analisi sensoriale del miele, sulla base degli indirizzi dettati dal Comitato di Gestione e della documentazione presentata, al fine di accertarne la validità.

2. Specifici incarichi di carattere tecnico possono essere delegati ad esperti nominati dall'Ufficio Centrale.

3. Responsabile dell'attività dell'Ufficio Centrale, dell'applicazione del presente Disciplinare, delle Norme Tecniche e dell'attuazione delle delibere del Comitato di Gestione è il Direttore dell'Istituto Nazionale di Apicoltura.

## **CAPITOLO II**

### **AMMISSIONE ALL'ALBO E OBBLIGHI DEGLI ISCRITTI**

#### **Art. 6**

1. L'adesione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele è volontaria. Possono essere ammessi all'Albo le persone che:

- a) abbiano frequentato i corsi di formazione definiti nelle Norme Tecniche ed abbiano per questo acquisito conoscenza tecnica del miele ed esperienza pratica nella valutazione delle caratteristiche organolettiche del miele;
- b) abbiano superato le specifiche prove di ammissione definite nelle Norme Tecniche (Allegato 1).

2. La domanda di ammissione all'Albo deve essere presentata in duplice copia all'Ufficio Centrale conformemente al modello allegato al presente Disciplinare (allegato 2).

3. La domanda deve essere corredata da una dichiarazione rilasciata dall'Ufficio Centrale, relativa al superamento delle prove di ammissione di cui al precedente punto b).

#### **Art. 7**

1. Gli esperti in analisi sensoriale del miele risultano iscritti con il loro nome, cognome, data e luogo di nascita, indirizzo, recapito telefonico, anno d'iscrizione all'Albo, eventuale settore di specializzazione.

2. Agli iscritti viene rilasciato un tesserino e un distintivo, recante il simbolo dell'Albo, da esibire in occasione di ogni degustazione ufficiale. La facoltà di fregiarsi del distintivo è riservata esclusivamente agli iscritti. E' fatto divieto agli iscritti di usare il titolo assegnato a scopo di pubblicità professionale o commerciale.

3. Gli esperti in analisi sensoriale del miele iscritti all'Albo sono tenuti ad osservare il codice di comportamento e le Norme Tecniche allegate al presente Disciplinare, nonché ogni eventuale ulteriore disposizione del Comitato di Gestione.

4. Il mantenimento dell'iscrizione è subordinato allo svolgimento di attività nell'ambito della degustazione professionale di miele, secondo i criteri stabiliti dal Comitato di Gestione.

#### **Art. 8**

1. La qualifica di esperto in analisi sensoriale del miele iscritto all'Albo si perde per dimissioni o sospensione.

2. In caso di violazione della deontologia professionale (indegnità, manifesta indifferenza nei riguardi del proprio ruolo di degustatore, trascuratezza nell'adempimento dei doveri professionali,

violazione delle norme indicate nelle Norme Tecniche allegate, o qualunque altra azione che leda la dignità e il prestigio del singolo o della categoria) l'iscritto sarà sottoposto a giudizio disciplinare da parte del Comitato di Gestione che stabilirà i provvedimenti da applicare (ammonizione o sospensione).

### **CAPITOLO III**

#### **FINANZIAMENTO DELL'ALBO - DISPOSIZIONI GENERALI**

##### **Art. 9**

1. Al finanziamento dell'Albo si provvede con:

- a) contributi statali in applicazione di leggi in materia di valorizzazione delle produzioni agricole e zootecniche secondo le determinazioni del Ministero per le Politiche Agricole;
- b) contributi in applicazione di leggi di carattere regionale in materia di valorizzazione delle produzioni agricole e zootecniche;
- c) contributi delle associazioni apistiche a carattere nazionale;
- d) quote di iscrizione;
- e) eventuali altri proventi.

##### **Art. 10**

1. Le modifiche al presente Disciplinare e alle Norme Tecniche, d'iniziativa del Ministero per le Politiche agricole o proposte dall'Istituto Nazionale di Apicoltura o dal Comitato di Gestione, entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione.

### **CAPITOLO IV**

#### **NORME TRANSITORIE**

##### **Art. 11**

1. In sede di prima applicazione possono chiedere l'iscrizione all'Albo coloro che hanno già superato gli esami di ammissione all'Albo provvisorio degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele precedentemente all'entrata in vigore del presente Disciplinare e che risultano iscritti nel relativo elenco tenuto dall'Istituto Nazionale di Apicoltura.

2. L'accettazione delle richieste è subordinato al parere favorevole espresso dal Comitato di Gestione che può effettuare verifiche di idoneità.

**VISTO: SI APPROVA**  
**IL DIRETTORE GENERALE**

**NORME TECNICHE**  
**DELL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE**

**1 METODOLOGIA DELL'ANALISI SENSORIALE APPLICATA AL MIELE**

**1.1 Definizione e campo di applicazione**

1. L'analisi sensoriale consiste nella valutazione delle caratteristiche di un prodotto attraverso i sensi dell'uomo. Questo tipo di analisi permette di acquisire informazioni complementari a quelle fornite dalle analisi fisico-chimiche e microscopiche ed è l'unico tipo di analisi che possa fornire dati sulla accettabilità e gradevolezza di un alimento.

2. Si applica per una valutazione qualitativa e/o dell'origine botanica dei mieli.

3. La definizione di metodiche comuni ha lo scopo di ridurre le variabili che possono influenzare il giudizio. Questo metodo va quindi applicato ogni volta che sia richiesto il massimo della riproducibilità dell'analisi ed in particolare in sede di controllo, nei concorsi e nell'attribuzione di marchi di qualità; viene per questo utilizzato anche nei corsi di formazione e nelle iniziative promozionali.

**1.2 Ambiente**

1. L'ambiente in cui viene svolta l'analisi sensoriale deve essere tale da non influenzare il lavoro dell'analista, sia dal punto di vista fisico che psicologico.

2. Il locale deve essere:

- sufficientemente insonorizzato e ampio;
- senza odori estranei;
- con temperatura compresa tra 20-22° C;
- con igrometria prossima al 60% di U.R.;
- correttamente illuminato (luce diurna o illuminazione con lampade a temperatura di colore vicina a 6.500 K);
- con pareti di colore chiaro e neutro;
- con attrezzature appropriate (tavoli e sedie).

3. Oltre ai tecnici che partecipano alla degustazione, non debbono essere presenti altre persone che possano, con la loro presenza, distrarre od influenzare l'analisi.

### 1.3 Degustatori

1. Debbono essere persone sufficientemente competenti nel settore del miele, e conoscere le metodologie di analisi sensoriale ed essere in grado di applicarsi intellettualmente; l'iscrizione all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele assicura la rispondenza a queste indicazioni.

2. Debbono osservare il codice di comportamento sotto riportato.

#### ***Regole generali:***

- 1) Cercare di applicare, ogni volta che sia possibile, metodi che utilizzino più assaggiatori.
- 2) Operare in situazioni in cui le condizioni di lavoro diano sufficienti garanzie di obiettività; in altre parole, utilizzare nella maniera più rigorosa possibile il metodo indicato nelle presenti Norme Tecniche.
- 3) Astenersi dal giudicare campioni sui quali possano pesare influenze esterne.
- 4) Limitare l'analisi sensoriale in funzione delle proprie effettive capacità e competenze.
- 5) Astenersi dall'analisi sensoriale quando non si è in condizioni fisiche o psichiche ottimali.
- 6) Mantenere un atteggiamento di responsabilità nei confronti del compito che si sta svolgendo.
- 7) Assicurarci, nel limite del possibile, che i giudizi espressi vengano utilizzati correttamente e nei limiti di attendibilità propri di questo tipo di analisi.

#### ***Prima dell'assaggio:***

- 1) Non consumare pasti subito prima dell'assaggio.
- 2) Non fumare nella mezz'ora che precede l'assaggio.
- 3) Non consumare caffè, tè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte e non usare dentifrici e colluttori fortemente aromatizzati e medicati nei 30 minuti che precedono l'assaggio.
- 4) Non usare profumi, dopo barba, cosmetici o saponi fortemente profumati nei giorni in cui si esegue una seduta di degustazione.

#### ***Durante la seduta di degustazione:***

- 1) Non assaggiare più di una ventina di campioni nella stessa seduta.
- 2) Lavorare singolarmente, non parlare con i colleghi e non fare commenti ad alta voce.
- 3) Tenere un atteggiamento che non perturbi la concentrazione propria e dei colleghi.
- 4) Leggere attentamente le istruzioni o ascoltare le istruzioni dell'animatore della riunione per capire a fondo il compito da svolgere. Non esitare a porre domande per chiarire i punti oscuri.

- 5) Non cercare di indovinare la «risposta giusta», ma sforzarsi di analizzare le sensazioni percepite.
- 6) Cercare di eliminare i pregiudizi e analizzare solo le sensazioni.

#### **1.4 Materiali e metodi**

1. Il primo esame deve essere fatto sul barattolo integro, per meglio valutare gli aspetti visivi, in particolare la pulizia e lo stato fisico.

2. L'analisi sensoriale vera e propria viene condotta su 30-40 grammi di miele travasati in un bicchiere a palloncino di 160 cm<sup>3</sup> di capacità. Per l'assaggio ci si serve di una spatola in plastica neutra, rigida, sufficientemente lunga e della capacità di un normale cucchiaino da caffè (circa 2 mL).

3. Il miele deve essere ad una temperatura di 20-22°C.

4. Tra un assaggio e l'altro il degustatore provvede a "riposare la bocca" mangiando un pezzetto di mela succosa e leggermente acidula, ma non troppo aspra e/o bevendo acqua.

5. L'analisi sensoriale comporta tre fasi successive: visiva, olfattiva e gustativa. Si osserva il miele nella confezione originale (per valutare soprattutto lo stato di pulizia e gli eventuali difetti di cristallizzazione), quindi nel bicchiere. Si odora poi il miele, dopo averlo distribuito sulle pareti del bicchiere per aumentare l'esalazione degli odori. Si prelevano quindi 1 o 2 grammi di miele che vengono portati alla bocca, insalivati, disciolti e lentamente deglutiti in modo da percepirne il gusto, l'aroma e gli eventuali retrogusti. La valutazione della struttura cristallina può essere fatta sullo stesso prelievo o su uno successivo, schiacciando il prodotto tra lingua e palato, percependo così coesione, dimensioni e forma dei cristalli.

6. Qualora non sia possibile rendere anonima la confezione originale (per esempio in sede di controllo) l'analisi sensoriale viene effettuata soltanto sul miele posto nel bicchiere; solo una volta formulato il giudizio riguardo alla qualità olfattive, gustative e di rispondenza o meno al tipo, gli assaggiatori potranno completare la valutazione sugli aspetti visivi (aspetto, consistenza, pulizia) esaminando il vaso originale.

7. A seconda della finalità dell'analisi, il giudizio può essere espresso attraverso la compilazione di schede descrittive o attraverso schede a punti o più semplicemente mediante l'attribuzione del prodotto a categorie predefinite (per esempio rispondente/non rispondente).

## **2 FORMAZIONE E MODALITA' DI ISCRIZIONE ALL'ALBO**

1. La formazione degli esperti in analisi sensoriale del miele si articola in due corsi, separati da un periodo di almeno 6 mesi in cui l'allievo assaggiatore si esercita autonomamente (Corso di introduzione e di perfezionamento). Agli esperti già formati sono invece riservate iniziative di aggiornamento. Le attività sopra indicate sono organizzate dall'Ufficio Centrale dell'Albo o da enti diversi; in quest'ultimo caso è compito dell'Ufficio Centrale valutare ed eventualmente riconoscere l'idoneità delle iniziative organizzate al fine della formazione e dell'aggiornamento degli iscritti.

**2.1 Corsi di introduzione all'analisi sensoriale del miele:** indirizzati prevalentemente a coloro che vogliono acquisire uno strumento di giudizio e di analisi del miele e migliorare le conoscenze relative alle tecniche di produzione.

1. Un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele deve:

- avere durata minima di 24 ore;
- prevedere nel programma lezioni teoriche su composizione, caratteristiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione del miele;
- prevedere nel programma le seguenti prove pratiche:
  - prova dei 4 sapori (3.1);
  - prova olfattiva su odori conosciuti (3.2);
  - prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali (3.3);
  - prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (3.4);
  - prova di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele (3.5);
  - prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (3.6);
  - prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (3.7);
  - prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (3.8);
  - prove discriminative (3.9);
  - prove sulle scale di valutazione (3.10);
  - prova edonistica (3.11)

2. Il corso di introduzione non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno assistito ad almeno  $\frac{3}{4}$  della formazione prevista.

**2.2 Corsi di perfezionamento in analisi sensoriale del miele validi per l'ammissione all'albo:** vi si può accedere solo dopo frequenza ad un corso di introduzione, seguito almeno 6 mesi prima. Vengono perfezionate le nozioni fornite al corso di primo livello e sono finalizzati alla preparazione e selezione di assaggiatori esperti che possano operare nei diversi campi applicativi dell'analisi sensoriale.

1. Un corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele deve:

- consentire l'ammissione solo a persone che abbiano frequentato un corso di introduzione;
- avere durata minima di 24 ore;
- prevedere nel programma non meno di:
  - due prove di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (su 8 campioni) (3.6);
  - due prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (su 12 campioni) (3.7);
  - due prove di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (su 5 campioni) (3.8);
  - dieci prove discriminative (3.9);
  - quattro prove sulle scale di valutazione (3.10).

2. Ad ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno seguito almeno  $\frac{3}{4}$  della formazione prevista. Quelli che hanno superato un certo livello di profitto, stabilito dal Comitato di Gestione, possono, previo accertamento della loro preparazione anche tecnica sul prodotto attraverso un questionario o un colloquio, accedere all'iscrizione all'Albo.

**2.3 Iniziative di aggiornamento:** destinate agli assaggiatori già iscritti, principalmente con la finalità di aggiornarne le conoscenze. La partecipazione a queste iniziative può far parte delle attività professionali utili al mantenimento della condizione di iscritto.

### **3 PROVE PRATICHE DI ADDESTRAMENTO**

#### **3.1. Prova dei 4 sapori**

1. Viene utilizzata generalmente in analisi sensoriale per la selezione dei degustatori sulla base della loro sensibilità gustativa. Nel corso di introduzione questa prova non dà adito ad alcuna selezione, ma viene piuttosto proposta ai corsisti come test per familiarizzare con i propri sensi, utilizzando sensazioni per le quali non dovrebbero esserci problemi di vocabolario e che tutti presumibilmente conoscono.

2. La prova consiste nel presentare alcune soluzioni contenenti piccole quantità di sostanze dotate di sapore dolce (saccarosio), salato (cloruro di sodio), acido (acido tartarico o citrico) e amaro (chinino cloridrato o caffeina). Le soluzioni vengono presentate in maniera anonima e alternate a acqua oligominerale con contenuto totale di ceneri inferiore a 100 mg/l (la stessa utilizzata per la preparazione delle soluzioni). I soggetti devono assaggiare le soluzioni e annotare su una scheda di lavoro individuale la loro valutazione (acqua pura o uno dei sapori e quale).

3. La prova è preceduta da una serie di soluzioni di riferimento (acqua pura e soluzioni delle diverse sostanze a concentrazioni sicuramente percepibili) ed è seguita dalla comunicazione dell'identità delle soluzioni provate e da un breve discussione sui risultati.

#### **3.2 Prova olfattiva su odori conosciuti**

1. Anche questa prova viene proposta soprattutto per permettere ai corsisti di familiarizzare coi meccanismi dell'analisi sensoriale.

2. In particolare, questa prova porta gli allievi a cimentarsi nel riconoscimento di una percezione olfattiva, che si suppone già familiare, senza l'aiuto del contesto in cui questo riconoscimento viene fatto abitualmente. Inoltre si stimola la creatività verbale chiedendo loro di descrivere gli odori per i quali non riescono a trovare una corrispondenza esatta. La prova serve anche per illustrare alcuni riferimenti, presentando esempi di odori che rientrano in alcune delle grandi categorie comuni anche nel miele (floreale, fruttato, speziato, agrumato, ecc.).

3. Gli odori, costituiti da sostanze chimiche pure, estratti naturali o sintetici, sono presentati su un supporto neutro in vasi di vetro scuro. I corsisti devono indicare su una scheda individuale il prodotto al quale si riferiscono e, in mancanza di un'identificazione precisa, una descrizione per similitudine o categoria.

4. Si procede alla comunicazione dell'identità delle sostanze e alla discussione dei risultati ogni 4-6 prove.

### **3.3 Prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali**

1. Alcuni mieli uniflorali, tra quelli più importanti e dotati di odori più caratteristici, vengono presentati allo stato liquido, a temperatura compresa tra 25 e 30° C, in bicchieri scuri. In alternativa i campioni di miele possono essere diluiti con acqua inodore; la quantità d'acqua non deve superare il 50% della quantità di miele impiegato.

2. I campioni sono fiutati ma non possono essere assaggiati. Per ognuno si procede ad una descrizione libera da parte dei partecipanti dell'intensità percepita e della qualità, attraverso similitudini e aggettivazioni che ogni partecipante annota su un proprio quaderno.

3. L'animatore annota su un foglio di lavoro comune una descrizione che trovi il consenso della maggior parte dei partecipanti. Solo dopo che la descrizione ha una forma pressoché completa si comunica l'origine botanica del miele e si completano le annotazioni con eventuali altre aggettivazioni usuali per la categoria di miele in esame.

### **3.4 Prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali**

1. Viene presentato un campione per ognuno dei principali mieli uniflorali (normalmente se ne presentano 18), in bicchiere a pallone, nello stato fisico in cui si ritrovano naturalmente.

2. I campioni vengono valutati, prestando particolare attenzione alle caratteristiche olfattive e gustative in quanto più tipiche per ogni tipo di miele e più difficilmente memorizzabili. Si procede come per la prova di memorizzazione olfattiva, fornendo anche alcune informazioni sulle caratteristiche produttive dei mieli presentati.

3. Al termine della serie dei 18 mieli si presentano in genere anche alcuni altri mieli uniflorali caratteristici, ma prodotti in maniera più occasionale. Secondo la disponibilità e l'interesse degli allievi, si presentano a volte anche campioni della stessa origine botanica ma di origine geografica diversa, in cui le caratteristiche distintive, facilmente riconoscibili, siano tipiche della zona d'origine.

4. Le prove di memorizzazione sono alla base degli esercizi di riconoscimento successivi e forniscono agli allievi un primo esempio dei riferimenti uniflorali che poi il futuro assaggiatore dovrà costituirsi con l'esercizio.

### **3.5 Prova di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele**

1. Vengono proposti, nell'ambito delle prove discriminative (3.9) o in momenti diversi, prodotti che presentano naturalmente dei difetti (fermentato, cotto, fumo e altri possibili contaminanti del miele) o in cui siano stati prodotti ad arte. Questi costituiscono altri riferimenti che l'assaggiatore deve usare nell'attività di valutazione.

### **3.6 Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali**

1. Alcuni mieli uniflorali vengono presentati come nella prova di memorizzazione degli odori. Il corsista, sulla base dei riferimenti memorizzati nelle prove precedenti, deve riconoscerli solo attraverso le caratteristiche olfattive.

2. Si usano in genere gli stessi campioni usati nelle prove precedenti; a volte si inseriscono delle ripetizioni, per scoraggiare la tentazione di indovinare.

3. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

### **3.7 Prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali**

1. Alcuni mieli uniflorali vengono presentati in bicchieri a palloncino e devono essere riconosciuti sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative.

2. Per scoraggiare i tentativi di riconoscerli sulla base delle caratteristiche visive e tattili, i campioni vengono presentati in forma fisica diversa rispetto ai riferimenti (per esempio liquido, se il riferimento era cristallizzato) o anche prelevati da lotti diversi, in cui le caratteristiche distintive della categoria siano comunque a livelli simili rispetto ai riferimenti. Possono essere inserite delle ripetizioni.

3. Le prove di riconoscimento servono, nel primo corso, più che di verifica di una memorizzazione che non può ancora essersi stabilizzata, come ulteriore occasione didattica. I corsisti possono utilizzare i loro appunti e possono così verificare l'utilità o meno delle loro descrizioni. La degustazione in situazione di test permette loro di apprezzare caratteristiche che non erano state notate al primo passaggio e migliorare così la memorizzazione.

4. Ogni differenza di percezione, dovuta al diverso modo di presentazione o alle condizioni psicologiche dell'allievo è occasione di apprendimento sui meccanismi di analisi sensoriale.

5. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

### **3.8 Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela**

1. Si tratta ancora una volta di riconoscere mieli uniflorali, attraverso le caratteristiche olfattive e gustative, ma su miscele di miele in cui la componente botanica ricercata costituisce solo una parte del prodotto.

2. Le miscele sono composte da un miele di base, che viene presentato come riferimento, e una certa percentuale (piccola o grande, a seconda della forza aromatica della base e di quella del miele uniflorale) di un miele uniflorale memorizzato. La prova è resa difficile dall'interferenza della base, che può mascherare le caratteristiche qualitative del miele uniflorale da riconoscere.

3. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

### **3.9 Prove discriminative**

1. Vengono usati alcuni tipi di test descrittivi, quali quelli descritti dalle norme UNI ISO 4120 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame triangolare, UNI ISO 5495 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame per comparazione a coppie, UNI ISO 8588 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame "A" o diverso da "A".

2. I campioni sono in genere costituiti da miscele in cui almeno uno dei marcatori è costituito da un miele uniflorale memorizzato. A volte non ci sono marcatori conosciuti e la prova serve anche per presentare nuovi riferimenti.

3. I campioni non possono essere confrontati contemporaneamente, in quanto ogni campione viene presentato solo dopo che il precedente è stato ritirato. Le prove sono costruite in modo da obbligare l'allievo a discriminare i campioni solo sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative, e non su quelle visive e tattili, di più facile memorizzazione. Le prove, oltre a costituire un esercizio indispensabile per affinare la sensibilità sensoriale e la memoria olfattiva e gustativa, permettono all'allievo di scoprire quanto e come le percezioni possano essere modificate dalla diversa presentazione dei campioni e dalle altre pressioni psicologiche. Inoltre rappresentano un'ulteriore occasione per la memorizzazione di alcuni mieli uniflorali.

4. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

### **3.10 Prove sulle scale di valutazione**

1. Campioni di miele, di origine nota e non, vengono valutati dai corsisti utilizzando diverse scale di valutazione. Si tratta della simulazione del lavoro di valutazione che gli assaggiatori svolgeranno nella pratica professionale vera e propria.

2. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

### **3.11 Prova edonistica**

1. Viene proposta almeno una prova edonistica, normalmente sulle caratteristiche di presentazione di uno stesso lotto di miele, per illustrare l'importanza di questo tipo di prove per la valutazione della qualità globale del miele e come introduzione alla descrizione di alcuni aspetti teorici e pratici delle tecniche di lavorazione del miele.

2. Si chiede agli allievi di comportarsi da consumatori (per quanto tecnici, la maggior parte consuma miele anche a casa) e di dare il loro parere personale (in forma di preferenza o valutazione su una scala edonistica).

**VISTO: SI APPROVA  
IL DIRETTORE GENERALE**

**Spett.le**  
**Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**  
**Ufficio Centrale**  
**Istituto Nazionale di Apicoltura**  
**via di Saliceto 80**  
**40128 Bologna**

**Domanda di iscrizione**

Il sottoscritto:

Cognome:..... Nome:.....

Nato a: ..... Il:.....

Residente in: ..... Prov.: .....

via: ..... N.:..... CAP:.....

Codice fiscale: .....

Telefono:..... Fax: .....

Titolo di studio: .....

richiede l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

A tal fine dichiara:

di avere le seguenti esperienze professionali nel campo dell'apicoltura (o in ambiti professionali collegati) e della degustazione del miele:.....

.....  
.....

di aver seguito il Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele (corso di I livello) in data .....

presso.....

di aver seguito il Corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del miele (corso di II livello) in data.....

presso.....

e di ritenere di avere una maggiore conoscenza dei seguenti tipi di miele .....

.....  
.....

Dichiara inoltre di aver preso visione del Disciplinare e delle Norme Tecniche e di conoscere gli obblighi che derivano dall'iscrizione all'Albo.

In fede.

Data: ..... Firma: .....

---

**Dichiarazione dell'Ufficio Centrale**

Si attesta che .....

ha superato le prove di ammissione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Data: ..... Per l'Ufficio Centrale:.....

---

**Delibera di ammissione**

Data: ..... Per il Comitato di Gestione: .....