



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII - Valorizzazione biodiversità animale

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il decreto legislativo n.529 del 30.12.1992 che recepisce la direttiva 91/174/CE del Consiglio del 25.3.1991 relativa alle condizioni zootecniche e genealogiche che disciplinano la commercializzazione degli animali di razza;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2019, n. 179, così come modificato con DPCM 24 marzo 2020 n. 53, recante “Regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 1, comma 4, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132” registrato alla Corte dei conti il 17 febbraio 2020 al n. 89;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 4 dicembre 2020 n. 9361300, registrato dalla Corte dei conti in data 11 gennaio 2021, reg. n.14, recante l’individuazione degli uffici dirigenziali non generali;

VISTA la Direttiva del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 24 febbraio 2022, n. 90017, sull’azione amministrativa e la gestione per l’anno 2022, registrata dalla Corte dei conti in data 1° aprile 2022 al n. 237;

VISTA la Direttiva del Capo Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale del 24 marzo 2022 n. 138295, con la quale, per l’attuazione degli obiettivi strategici definiti dal Ministro nella direttiva generale, rientranti nella competenza del Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale, sono stati attribuiti ai titolari delle direzioni generali gli obiettivi operativi e quantificate le relative risorse finanziarie, registrata dall’Ufficio Centrale di Bilancio in data 4 aprile 2022 al n. 263;

VISTA la Direttiva del Direttore generale dello sviluppo rurale del 1°aprile 2022, n. 151082, recante l’attribuzione degli obiettivi operativi ai Dirigenti e le risorse finanziarie e umane assegnate per la loro realizzazione, registrata dall’Ufficio Centrale di Bilancio in data 4 aprile 2022, al n. 264;

VISTO il DPCM del 4 gennaio 2021, registrato dalla Corte dei conti il 19 gennaio 2021 al n.41, recante il conferimento dell’incarico di Direttore Generale dello sviluppo rurale alla dott.ssa Simona Angelini;

VISTO il DM n. 17932 del 5 dicembre 2008 modificato con DM n. 1839 del 30 gennaio 2013, con il quale il MiPAAf ha istituito presso il Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA) l’albo nazionale degli allevatori api regine, regolato da un apposito disciplinare;

VISTO l’art. 14 del disciplinare in parola, al base al quale il CREA-AA ha istituito l’albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, anch’esso regolato da un apposito disciplinare;

VISTA la riunione del Comitato di Gestione dell’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele tenutasi il 14 giugno 2022 nella quale al punto 2 sono state discusse modifiche e integrazioni al testo del Disciplinare dell’Albo e delle relative Norme Tecniche;

MiPAAf - DISR 07 - Prot. Interno N.0523293 del 14/10/2022



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII - Valorizzazione biodiversità animale

CONSIDERATO CHE il Comitato di Gestione ha deliberato all'unanimità, al punto 2 dell'ordine del giorno, di licenziare la versione ***“proposta aggiornamento Disciplinare 14/06/2022 def”*** del testo del Disciplinare e delle relative NT, dando, nel contempo, disposizione all'Ufficio Centrale (UC) dell'Albo di trasmetterlo all'Ufficio Disr 7 di questo Ministero per l'approvazione

VISTA la nota n. 74891 del 5 agosto 2022 con la quale il CREA-AA, ha chiesto a questo Ministero l'approvazione delle modifiche al Disciplinare dell'albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele e delle relative Norme tecniche, in conformità a quanto previsto dal verbale redatto nella riunione del 14 giugno;

RITENUTO necessario apportare alcune correzioni formali ai testi dei documenti trasmessi, riguardanti, tra l'altro, anche la numerazione degli articoli;

CONSIDERATO che il Disciplinare dell'albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele e delle relative Norme tecniche, così come rimodulati, rappresentano nel loro insieme lo strumento per la salvaguardia ed il miglioramento delle sottospecie autoctone di *Apis mellifera* allevate in Italia e ha pertanto lo scopo di indirizzare, sul piano tecnico, l'attività di allevamento e di selezione al fine della loro valorizzazione economica e di conservazione della loro biodiversità, anche alla luce dei cambiamenti climatici in atto;

DECRETA

Articolo unico – Sono approvati il Disciplinare dell'albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele e le relative Norme tecniche (*Allegato 1*), i cui testi sono parte integrante del presente decreto.

Il Direttore Generale
Simona Angelini

Documento informatico sottoscritto
con firma elettronica digitale ai sensi
degli art. 21 e 24 del D Lgs n. 82/2005

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

Art. 1

1. L'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele (di seguito denominato Albo) è stato istituito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), presso l'allora Istituto Nazionale di Apicoltura - oggi Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA), con D. M. n. 21547 del 28 maggio 1999 (integrato da modifiche contenute nel D. M. n. 17932 del 5 dicembre 2008).

CAPITOLO I ORGANIZZAZIONE DELL'ALBO

Art. 2

1. L'Albo 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. L'Albo può avvalersi anche della competenza professionale degli esperti in analisi melissopalinologiche.

Art. 3

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

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

Art. 4

1. Il CG svolge i seguenti compiti:

- a) definisce gli indirizzi, determina i criteri e propone iniziative per:
 - 1) messa a punto e armonizzazione di Norme Tecniche (NT) 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 (esperti, docenti, responsabili tecnici dei concorsi etc.), attraverso la promozione e l'organizzazione di incontri, corsi, seminari, 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 NT.

2. Del CG fanno parte:

- un funzionario tecnico rappresentante del MiPAAF dallo stesso nominato, incaricato di vigilare, con carattere di continuità, sugli adempimenti previsti dal presente Disciplinare;
- il Direttore del CREA-AA, senza diritto di voto, o un suo delegato;
- quattro tecnici qualificati, esperti in analisi del miele e/o in analisi sensoriale, nominati dal MiPAAF, scelti fra una rosa di nominativi proposti dal CREA-AA;
- due rappresentanti del CREA-AA, con comprovata esperienza nel settore apistico, proposti dal CREA-AA e nominati dal MiPAAF, di cui uno con funzioni di segretario dell'Albo per il coordinamento delle attività e relazioni con il MiPAAF;
- due rappresentanti degli iscritti all'Albo nominati dal CREA-AA. Le autocandidature da parte degli iscritti dovranno pervenire al CREA-AA insieme ad un *curriculum* professionale. Queste saranno esaminate dal CREA-AA sulla base dei criteri fissati e pubblicati sul sito dell'Albo all'inizio dell'*iter* di nomina dei rappresentanti.

3. Il Comitato nomina nel suo seno un Presidente e un Vicepresidente.

4. Le funzioni di Segretario del CG dell'Albo, non avente diritto di voto, durante le riunioni del CG sono svolte dal Direttore del CREA-AA o da un suo delegato.

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

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; 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. Alla scadenza del mandato rimane in carica il precedente CG fino alle nuove nomine.

10. In assenza del Presidente assume la presidenza il Vicepresidente. La convocazione della prima seduta del Comitato neonominato è fatta dal Direttore del CREA-AA.

11. La convocazione del Comitato è fatta almeno quindici giorni prima della data della riunione. Le riunioni possono essere svolte anche con l'ausilio di piattaforme informatiche in modalità videoconferenza, con un preavviso di sette giorni.

Art. 5

1. L'UC è l'insieme organizzato di personale, strutture e 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 CG e della documentazione presentata, al fine di accertarne la validità.
- e) impiegare le risorse economiche disponibili.

2. Specifici incarichi di carattere tecnico possono essere delegati a esperti nominati dall'UC.

3. Responsabile dell'attività dell'UC, dell'applicazione del presente Disciplinare, delle NT e dell'attuazione delle delibere del CG è il Direttore del CREA-AA.

CAPITOLO II **DOCENTI**

Art. 6

1. È istituito il ruolo di docente abilitato a svolgere corsi di analisi sensoriale del miele secondo le indicazioni definite nelle NT.

CAPITOLO III **AMMISSIONE ALL'ALBO, OBBLIGHI E DECADENZA DEGLI ISCRITTI**

Art. 7

1. L'adesione all'Albo è volontaria. Possono essere ammessi all'Albo le persone che:

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

2. La domanda di ammissione all'Albo deve essere presentata all'UC utilizzando l'apposito modello allegato al presente Disciplinare (allegato 1) e/o scaricabile dal sito web dell'Albo.

3. La domanda deve essere corredata da una dichiarazione rilasciata dall'UC, relativa al superamento delle prove d'esame di cui al precedente punto 1.

4. Agli iscritti sono proposte iniziative di aggiornamento organizzate dall'Albo o da Associazioni o Enti che operano nel settore.

5. I corsi di formazione e l'attività di aggiornamento sono organizzati dal CREA-AA o da soggetti diversi; in quest'ultimo caso è compito dell'UC valutarli preventivamente sulla base delle indicazioni dettate dal CG e, se rispondenti ai requisiti specificati nelle NT, eventualmente integrate o variate dal CG, riconoscerne l'idoneità alla formazione e all'aggiornamento degli iscritti.

Art. 8

1. I dati anagrafici, i recapiti, l'anno di iscrizione all'Albo e l'eventuale settore di specializzazione degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele sono raccolti in un'apposita banca dati. I suddetti dati potranno essere pubblicati sul sito web dell'Albo, nel momento in cui giungerà la liberatoria da parte dell'iscritto, e comunicati a soggetti terzi per utilizzi pertinenti alle finalità dell'Albo.

2. Agli iscritti viene rilasciato un tesserino, recante il simbolo dell'Albo e il codice di iscrizione, da esibire in occasione di ogni degustazione ufficiale.

3. Gli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele iscritti all'Albo sono tenuti ad osservare il codice di comportamento riportato nelle NT, nonché ogni eventuale ulteriore disposizione del CG.

4. Il mantenimento dell'iscrizione è subordinato allo svolgimento di attività nell'ambito della degustazione professionale di miele, secondo i criteri stabiliti dal CG, e al pagamento della quota annuale di iscrizione.

Art. 9

1. La qualifica di Esperto in Analisi Sensoriale del Miele iscritto all'Albo si perde per dimissioni sospensione o cancellazione.

Il CG definisce i casi e le modalità per la riammissione all'Albo.

2. In caso di violazione della deontologia professionale (indegnità, manifesta indifferenza nei riguardi del proprio ruolo di esperto, trascuratezza nell'adempimento dei doveri professionali, violazione delle norme indicate nelle NT o qualunque altra azione che leda la dignità e il prestigio del singolo o della categoria) l'iscritto è sottoposto a giudizio disciplinare da parte del CG che stabilisce i provvedimenti da applicare (ammonizione o sospensione o radiazione).

3. La non regolarità rispetto agli aggiornamenti formativi obbligatori previsti dall'art. 4 delle NT può essere sanata partecipando entro un anno al ripasso generale delle caratteristiche sensoriali dei mieli uniflorali e svolgendo dei test, sottoposti a valutazione. La giornata di recupero (tenuta da un docente del CREA-AA), generalmente concomitante con un corso di analisi sensoriale del miele, deve essere concordata con il CREA-AA. Gli interessati devono, inoltre, procedere tassativamente al versamento delle eventuali quote annuali di iscrizione arretrate non corrisposte. Nel caso, invece, la non regolarità riguardi un lasso di tempo superiore ai due anni, occorre frequentare nuovamente un corso di III livello.

4. Qualora la non regolarità riguardi il versamento della quota annuale di iscrizione, la posizione può essere sanata pagando la quota o le quote non corrisposte.

CAPITOLO IV

FINANZIAMENTO DELL'ALBO

Art. 10

1. Al finanziamento dell'Albo si provvede con:

- a) contributi pubblici in applicazione di leggi in materia di valorizzazione delle produzioni agricole e zoistiche;
- b) contributi in applicazione di leggi di carattere regionale in materia di valorizzazione delle produzioni agricole e zoistiche;
- c) contributi delle associazioni;
- d) quote di iscrizione;
- e) eventuali altri proventi.

CAPITOLO V

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 11

1. L'appartenenza all'Albo e le attività da esso riconosciute sono contraddistinte da un logo.
Le caratteristiche e le modalità d'uso del logo sono descritte nelle NT.

Art. 12

1. Le modifiche al presente Disciplinare, d'iniziativa del MiPAAF o proposte dal CREA-AA, previo conforme parere del CG, entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione.

Art. 13

1. Le NT costituiscono parte integrante del presente Disciplinare, sono proposte dal CG e approvate dal MiPAAF.
2. Le modifiche di iniziativa del MiPAAF entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione, quelle proposte dal CREA-AA, previo conforme parere del CG, devono essere trasmesse al MiPAAF entro 60 giorni dalla data della delibera del CG. Le modifiche entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione o comunque dopo 90 giorni dalla data di trasmissione delle stesse al MiPAAF, nel caso non ci sia stato parere contrario di quest'ultimo.

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

Art. 1

METODOLOGIA DELL'ANALISI SENSORIALE APPLICATA AL MIELE

1.1. Definizione e campo di applicazione

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.

Il metodo descritto si applica per la valutazione qualitativa e/o dell'origine botanica dei mieli determinata da un gruppo di esperti selezionati, addestrati e controllati.

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 e 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. Sala di assaggio

La sala di assaggio serve a offrire al gruppo di esperti che intervengono nelle prove sensoriali un ambiente adeguato, comodo e normalizzato che agevoli il lavoro e tenda a favorire la ripetibilità e la riproducibilità del risultato.

In generale, dovrà essere sufficientemente ampia (possibilmente in cabine singole attrezzate oppure in tavoli abbastanza ampi da isolare gli esperti una volta seduti). Si raccomanda di prevedere locali annessi adibiti alla pulizia del materiale e alla sistemazione e preparazione dei campioni.

La sala deve essere:

- isolata da fonti di rumore e, se possibile, insonorizzata;
- protetta da odori estranei e provvista, se possibile, di un efficace dispositivo di ventilazione;
- con temperatura compresa tra 20-27° C;
- adeguatamente illuminata in base allo scopo;
- con pareti di un colore chiaro e a tinta unita;
- con attrezzature appropriate (tavoli e sedie).

Oltre agli esperti che partecipano alla seduta, non debbono essere presenti altre persone che possano, con la loro presenza, distrarre o influenzare l'analisi.

In ogni caso le variazioni delle condizioni ambientali dovranno essere valutate dal coordinatore della seduta di degustazione in base al contesto in cui si opera.

1.3. Valutazioni in remoto

Può essere presa in considerazione l'eventualità di eseguire test da remoto. Per la conduzione dei test da remoto, online o Home Use Testing occorre valutare due aspetti: la sicurezza del sistema di consegna dei campioni e il controllo, attraverso procedure validate, dei fattori che possono portare

ad una deviazione dei dati. Si faccia riferimento alle raccomandazioni fornite dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).

1.4. Gli esperti

Devono essere persone competenti nel settore del miele, conoscere le metodologie di analisi sensoriale ed essere in grado di svolgere la valutazione dei campioni in oggetto; l'iscrizione all'Albo assicura la rispondenza a queste indicazioni.

Norme generali di condotta per gli esperti

L'esperto deve:

- operare in situazioni in cui le condizioni di lavoro diano sufficienti garanzie di obiettività e utilizzare nella maniera più rigorosa possibile il metodo indicato nelle presenti NT;
- astenersi dal giudicare campioni sui quali possano pesare influenze esterne;
- limitare l'analisi sensoriale in funzione delle proprie effettive capacità e competenze;
- astenersi dall'analisi sensoriale quando non è in condizioni fisiche o psichiche ottimali;
- mantenere un atteggiamento di responsabilità nei confronti del compito che sta svolgendo.

Condotta da tenere prima dell'assaggio

L'esperto:

- non deve usare profumi, cosmetici o saponi il cui odore può persistere al momento della prova. Per lavarsi le mani, deve servirsi di un sapone non profumato, poi sciacquarle e asciugarle in modo da eliminare ogni traccia di odore;
- non deve mangiare un'ora prima della prova;
- non deve fumare nell'ora che precede l'assaggio;
- non deve consumare caffè, tè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte e usare dentifrici, collutori o altre sostanze fortemente aromatizzati e medicati nell'ora che precede l'assaggio;
- deve occupare il posto assegnatogli, nella maniera più ordinata e silenziosa possibile;
- deve seguire con attenzione le istruzioni comunicategli e/o contenute nella scheda di lavoro e non iniziare l'esame del campione finché non sarà totalmente pronto a svolgere il suo compito.

Condotta da tenere durante la seduta di degustazione

L'esperto:

- deve lavorare singolarmente, non parlare con i colleghi e non fare commenti ad alta voce;
- deve tenere un atteggiamento che non disturbi la concentrazione propria e dei colleghi;
- non deve occuparsi di altro durante la prova in modo da non distrarsi.

1.5. Materiali e metodi

L'esame degli aspetti visivi, quando pertinente, deve essere fatto sul barattolo integro, in particolare per valutare la pulizia e lo stato fisico.

L'analisi sensoriale viene condotta su circa 30 - 40 grammi di miele travasati in un bicchiere a palloncino di vetro indicativamente di 160 cm³ di capacità o in alternativa in bicchierini di plastica o barattoli di vetro di volume all'incirca di 80 ml oppure in contenitori di plastica trasparente da 20 - 40 ml, rispettando il rapporto 1/4 - 1/5 peso miele/volume recipiente. I contenitori devono essere

inodori e favorire la liberazione e la concentrazione degli odori del miele, ritardandone la dispersione. Il contenitore non deve essere riempito completamente onde favorire la concentrazione degli odori nello spazio vuoto.

Il miele deve essere trasferito cercando di limitare al massimo le alterazioni dovute alla manipolazione in modo che i campioni siano qualitativamente rappresentativi del campione originale. Per talune prove che richiedono il mascheramento del colore del campione, in alternativa si può ricorrere a bicchieri colorati di materiale idoneo. I bicchieri per l'assaggio dell'olio a norma COI/T.20/Doc. n. 5. rispondono a questi requisiti.

Per l'assaggio ci si serve di un cucchiaino o altro oggetto idoneo in materiale neutro, rigido, sufficientemente lungo e della capacità di un normale cucchiaino da caffè (circa 2 ml).

Il miele deve essere a temperatura ambiente.

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

L'analisi sensoriale comporta quattro fasi successive: visiva, olfattiva, gustativa e tattile. Si osserva il miele e lo si odora, dopo averlo distribuito sulle pareti del contenitore 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 percepire 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.

Nel caso ci fosse la necessità di valutare lo stato di pulizia e l'aspetto è opportuno osservare il miele nella confezione originale opportunamente anonimizzata.

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).

Art. 2

FORMAZIONE E MODALITÀ DI ISCRIZIONE ALL'ALBO

La formazione degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele si articola in tre corsi: corso di analisi sensoriale del miele - I livello, corso di analisi sensoriale del miele - II livello e corso di analisi sensoriale del miele - III livello (corso-esame). Tra lo svolgimento di un corso e il successivo deve intercorrere un lasso di tempo di almeno tre mesi per permettere al corsista di esercitarsi autonomamente. L'iscrizione all'Albo prevede il superamento dell'esame previsto durante il corso di III livello.

Al termine di ogni corso i corsisti sono invitati a compilare un questionario di valutazione del corso stesso.

2.1. Corso di analisi sensoriale del miele – I livello

Obiettivi

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele. Più in generale consente di acquisire l'uso di uno strumento di giudizio e di analisi che permetta di: migliorare la comunicazione nella presentazione dei prodotti, trasmettere le peculiarità delle diverse tipologie di miele per valorizzarle al meglio, trasmettere e approfondire

criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele, correggere eventuali errori produttivi e presentare le tecniche di preparazione del miele per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione.

Modalità di svolgimento

Il corso di I livello è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone), deve avere una durata minima di 28 ore da svolgersi in un massimo di 8 sessioni, da completarsi in non più di un mese. È compito del docente assicurare la consegna del registro delle presenze all'UC al termine del corso.

Contenuto didattico

- lezioni teoriche su fisiologia della percezione, composizione, caratteristiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione del miele, usi del miele;
- prove pratiche:
 - una prova dei 4 sapori (art. 3, punto 3.1);
 - prove olfattive su odori conosciuti (3.2);
 - una prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali (3.3);
 - una prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (3.4);
 - prove di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele (3.5);
 - una prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (3.6);
 - una prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (3.7);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (3.8);
 - cinque prove discriminative (3.9);
 - prove di valutazione mediante l'uso di schede (3.10);
 - prova edonistica (3.11);
 - prove di abbinamento con altri alimenti (3.12).

Il corso di I livello non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno ¾ della formazione prevista. La frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali è comunque richiesta per ottenere l'accesso al successivo livello di formazione.

2.2. Corso di analisi sensoriale del miele – II livello

Vi si può accedere solo dopo aver frequentato, almeno 3 mesi prima, il corso di I livello.

Obiettivi

Il corso permette a persone già formate in analisi sensoriale del miele di richiamare alla memoria i principali riferimenti olfattivi e gustativi relativi a mieli uniflorali e aggiornare le loro competenze.

Modalità di svolgimento

Il corso di II livello è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone) e deve avere una durata minima di 21 ore; è organizzato in 3 giorni consecutivi o in più moduli di almeno 7 ore ciascuno, da svolgersi nell'arco massimo di un mese. È compito del docente assicurare la consegna del registro delle presenze all'UC al termine del corso.

Contenuto didattico

- lezioni teoriche riguardanti i principi generali dell'analisi sensoriale, la tecnica di degustazione, l'analisi sensoriale nella pratica (valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi, panel);
- prove pratiche:
 - ripasso dei principali mieli uniflorali e di altri rari o occasionali (art. 3, punto 3.4);
 - ripasso dei principali difetti del miele (3.5);
 - prove di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (3.6);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (3.8);
 - due prove discriminative (triangolari) classiche (3.9);
 - due prove discriminative (triangolari) con mieli uniflorali (3.9);
 - una prova di ordinamento (3.9);
 - prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (3.7);
 - due prove su mieli uniflorali di diversa purezza (il concetto di unifloralità) (3.13);
 - uso delle schede descrittive (3.10);
 - simulazione di concorso.

Il corso di II livello non prevede esami per la verifica del profitto. Tuttavia il corsista può fare un'autovalutazione del proprio rendimento sulla base delle indicazioni che gli sono illustrate dal docente all'inizio del corso.

Al termine del corso ai corsisti che hanno partecipato ad almeno 17 ore della formazione prevista è consentito l'accesso al successivo livello di formazione.

2.3. Corso di analisi sensoriale del miele – III livello

Vi si può accedere solo dopo aver frequentato un corso di II livello almeno 3 mesi prima.

Obiettivi

Perfezionare il repertorio di informazioni sensoriali e selezionare i corsisti al fine dell'iscrizione all'Albo.

Modalità di svolgimento

Il corso è organizzato dall'UC dell'Albo ed è tenuto da un docente del CREA-AA che può essere affiancato da uno o più docenti abilitati per i corsi di II livello.

È destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone) e deve avere una durata minima di 21 ore da svolgersi in tre giorni consecutivi. È costituito essenzialmente da prove pratiche e da esercizi di degustazione finalizzati alla selezione dei corsisti sulla base delle prestazioni (memoria dei riferimenti olfatto-gustativi dei principali mieli uniflorali, capacità discriminative,

abilità descrittiva, conoscenza delle informazioni teoriche trasmesse nei moduli precedenti). È compito del docente assicurare la consegna del registro delle presenze all'UC al termine del corso.

Contenuto didattico

- ripasso dei 18 mieli uniflorali (art. 3, punto 3.4);
- prove d'esame:
 - due prove olfattive di riconoscimento di mieli uniflorali su 8 campioni (2 x 8 campioni) (3.6);
 - due prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali su 12 campioni (2 x 12 campioni) (3.7);
 - quattro prove discriminative (triangolari) classiche (3.9);
 - quattro prove discriminative (triangolari) con mieli uniflorali (3.9);
 - due prove di ordinamento (3.9);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela su 6 campioni (3.8);
 - una prova descrittiva su 6 campioni (3.10);
 - un test a domande a risposta chiusa.

Per ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. I corsisti che hanno superato un certo livello di profitto (v. infra, 2.4) possono inoltrare richiesta di iscrizione all'Albo.

2.4. Sistema di valutazione

Il livello di profitto dei corsisti viene valutato sulla base di un punteggio che deriva dalle valutazioni di tutte le prove pratiche svolte durante il corso di III livello.

I candidati sono valutati in base a:

- capacità di riconoscimento olfattivo e gustativo (prove olfattive di riconoscimento di mieli uniflorali, prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali, prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela);
- capacità discriminative (prove discriminative, prove di ordinamento);
- capacità descrittive (prove descrittive);
- conoscenze teoriche (test a domande a risposta chiusa).

Per la valutazione delle prove si adotta il punteggio di seguito riportato.

Prove pratiche di riconoscimento

Sono assegnati massimo 38.3 punti, come riportato nello schema seguente:

tipo di prova	n. prove	punteggio assegnato per ogni campione riconosciuto	punteggio max
riconoscimento olfattivo	16	0.89375	14.3
riconoscimento olfattivo e gustativo	24	0.7	16.8

riconoscimento mieli in miscela	6	1.2	7.2
---------------------------------	---	-----	-----

	TOT.	38.3
--	------	------

Prove pratiche discriminative

Sono assegnati massimo 26 punti, come riportato nello schema seguente:

tipo di prova	n. prove	punti assegnati	punteggio max
prove triangolari	8	2 per ogni prova corretta	16
prove di ordinamento	2	nell'ambito di ciascuna prova:	10
	(5 campioni per ogni prova)	1 per ogni posizione corretta	
		0,5 per ogni posizione adiacente a quella corretta	
		0 negli altri casi	
		TOT.	26

Prove pratiche descrittive

Sono assegnati massimo 24 punti, come riportato nello schema seguente:

	n. prove	punteggio assegnato ad ogni prova	punteggio max
Prove descrittive	6	da 0 a 10, da moltiplicare per 0.4	24
		TOT.	24

Quiz

Sono assegnati massimo 11.7 punti, come riportato nello schema seguente:

	n. domande	punteggio assegnato per ogni risposta corretta	punteggio max
Quiz	18	0.65	11.7
		TOT.	11.7

Il punteggio massimo raggiungibile per i quattro gruppi di prove è di 100 punti. Il punteggio minimo accettabile per l'ammissione all'Albo è di 70 punti. Tuttavia, per ogni gruppo di prove è fissato un limite minimo che il candidato, per poter accedere all'Albo, deve raggiungere:

Prove pratiche di riconoscimento	23 punti
Prove pratiche discriminative	15 punti
Prove pratiche descrittive	14 punti
Quiz	7 punti

Art. 3

PROVE PRATICHE DI ADDESTRAMENTO

3.1. Prova dei 4 gusti

Viene utilizzata generalmente in analisi sensoriale per la selezione degli esperti sulla base della loro sensibilità gustativa. Nel corso di I livello 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.

La prova è preceduta dall'assaggio di 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 una breve discussione sui risultati.

In seguito 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) vengono presentate in maniera anonima e alternate ad acqua oligominerale con contenuto totale di ceneri inferiore a 100 mg/l (la stessa utilizzata per la preparazione delle soluzioni di riferimento). I corsisti devono assaggiare le soluzioni e annotare su una scheda di lavoro individuale la loro valutazione (acqua pura o quale sapore).

3.2. Prova olfattiva su odori conosciuti

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

In particolare, 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 di descrivere gli odori per i quali non

si riesce a trovare una corrispondenza esatta. La prova serve anche per illustrare alcuni riferimenti, presentando esempi di odori che rientrano in alcune delle grandi categorie di riferimento olfattivo e aromatico comuni anche nel miele (floreale, fruttato, aromatico, ecc.).

Gli odori, costituiti da sostanze chimiche pure, estratti naturali o sintetici, sono presentati su un supporto neutro contenuto in un vaso o in un bicchiere in vetro o plastica inodore. 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.

Si procede alla comunicazione dell'identità delle sostanze e alla discussione dei risultati ad ogni prova o in alternativa ogni 4-6 prove.

3.3. Prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali

Alcuni mieli uniflorali, scelti tra quelli più importanti oggetto di studio (vedasi elenco indicato nel sito web dell'Albo) e dotati di odori più caratteristici, vengono presentati allo stato liquido, a temperatura ambiente, in bicchieri scuri. I campioni di miele possono essere diluiti con acqua inodore; la quantità d'acqua non deve superare il 50% della quantità di miele impiegato.

I campioni sono odorati 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.

Il docente annota su un foglio di lavoro comune una descrizione che trovi il consenso della maggior parte dei partecipanti. Quando la descrizione è stata completata si comunica l'origine botanica del miele e si aggiungono 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

Viene presentato un campione per ognuno dei principali mieli uniflorali (normalmente se ne presentano 18, ma possono essere in numero maggiore in considerazione di nuove tipologie eventualmente affermatesi sul mercato), nello stato fisico in cui si presentano naturalmente.

I campioni vengono valutati, prestando particolare attenzione alle caratteristiche olfattive e gustative che contraddistinguono le diverse tipologie di miele. Si procede come per la prova di memorizzazione olfattiva, fornendo anche alcune informazioni sulle caratteristiche produttive dei mieli presentati.

Al termine della serie dei 18 mieli si presentano in genere altri mieli uniflorali caratteristici, ma di produzione meno frequente. Secondo la disponibilità e l'interesse degli allievi, possono essere presentati anche campioni della stessa origine botanica ma di origine geografica diversa, nei quali le caratteristiche distintive, facilmente riconoscibili, siano tipiche della zona d'origine.

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

L'elenco dei mieli uniflorali è definito dal CG e indicato nel sito web dell'Albo.

3.5. Prova di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele

Vengono proposti, nell'ambito delle prove discriminative (art. 3, punto 3.9) o in momenti diversi, prodotti che presentano naturalmente, o in cui siano stati creati ad arte, dei difetti (fermentato,

cotto, fumo e altri possibili contaminanti del miele). Questi costituiscono altri riferimenti che l'esperto deve usare nell'attività di valutazione.

3.6. Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali

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.

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

Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

3.7. Prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali

Alcuni mieli uniflorali devono essere riconosciuti sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative.

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, nei quali le caratteristiche distintive della categoria siano comunque a livelli simili rispetto ai riferimenti. Possono essere inserite delle ripetizioni.

Le prove di riconoscimento servono, nel corso di I livello, come ulteriore occasione didattica piuttosto che di verifica di una memorizzazione che non può ancora essersi stabilizzata. 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.

Ogni differenza di percezione, dovuta al diverso modo di presentazione o alle condizioni psicologiche del corsista, è occasione di apprendimento dei meccanismi di analisi sensoriale.

Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

3.8. Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela

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

Le miscele sono composte da un miele di base, che viene presentato come riferimento, e da una certa percentuale (diversa 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 interferire con le caratteristiche qualitative del miele uniflorale da riconoscere.

Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

3.9. Prove discriminative e di ordinamento

Vengono usati alcuni tipi di test discriminativi, quali quelli descritti dalle norme: ISO 4120 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame triangolare; UNI ISO 5495 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame per comparazione a coppie; ISO 8588 Analisi sensoriale - Metodologia - Esame "A" o diverso da "A"; ISO 8587 Analisi sensoriale - Metodologia – Ranking.

I campioni sono in genere costituiti da miscele in cui almeno uno dei marcatori è rappresentato da un miele uniflorale memorizzato. A volte non ci sono marcatori conosciuti e la prova può servire per presentare nuovi riferimenti. Per la prova triangolare dei mieli uniflorali si utilizzano mieli della stessa tipologia botanica ma di diversa origine (diverso lotto o diversa origine geografica), avendo cura di selezionare campioni sufficientemente distinguibili e caratterizzati.

Le prove sono costruite in modo da obbligare il corsista a discriminare i campioni solo sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative, e non su quelle visive e tattili.

Nelle prove di ordinamento (ranking) i campioni sono costituiti da miscele di un miele diluito a diverse concentrazioni con un miele che non interferisce nella prova per evidenti differenze di colore e/o sapore. Si possono eseguire prove su mieli uniflorali o che presentino un difetto, es. un miele fermentato.

In questa prova i campioni sono confrontati direttamente, in quanto tutti i campioni vengono presentati contemporaneamente ai corsisti. Ogni corsista ha a disposizione l'intera sequenza dei campioni da valutare. Le prove sono costruite in modo da obbligare il corsista a discriminare i campioni solo sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative, e non su quelle visive e tattili. L'uso di contenitori colorati può soddisfare questa condizione.

Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali.

Le prove, oltre a costituire un esercizio indispensabile per affinare la sensibilità sensoriale e la memoria olfattiva e gustativa, permettono al corsista di scoprire quanto e come le percezioni possano essere modificate dalla diversa presentazione dei campioni e dalle altre pressioni psicologiche. Rappresentano inoltre un'ulteriore occasione per la memorizzazione di alcuni mieli uniflorali.

3.10. Prove di valutazione mediante l'uso di schede

Campioni di miele, di origine nota e non, vengono valutati dai corsisti utilizzando diversi tipi di schede di valutazione. Si tratta della simulazione del lavoro di valutazione che gli esperti svolgono nella pratica professionale vera e propria.

3.11. Prova edonistica

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.

Si chiede agli allievi di comportarsi da consumatori e di dare il loro parere personale, in forma di preferenza o valutazione su una scala edonistica.

3.12. Prove di abbinamento con altri alimenti

Nell'ambito della discussione sul possibile uso del miele in cucina si propone ai corsisti una degustazione suggerendo abbinamenti di vari prodotti alimentari con miele. È auspicabile l'uso di prodotti locali, quali ad esempio formaggi e mieli tipici della zona di svolgimento del corso. Possono essere proposti inoltre abbinamenti già affermati e noti.

Le preferenze dei diversi abbinamenti vengono riportate su schede di lavoro individuali.

3.13. Mieli uniflorali di diversa purezza

Il concetto di unifloralità viene introdotto da prove di valutazione di una serie di mieli uniflorali miscelati ciascuno con uno tra i diversi altri tipi di mieli uniflorali (es. miele di acacia miscelato con miele di tarassaco, di sulla, di rododendro e di melata).

I campioni sono presentati singolarmente come mieli uniflorali e il corsista deve esprimere un giudizio di rispondenza alla tipologia dichiarata su una scala che va da 1 a 10.

Le risposte vengono date su schede di lavoro individuale. Per interpretare i risultati ottenuti alla fine della prova vengono illustrati ai corsisti la reale composizione del campione e il relativo contenuto pollinico.

3.14. Deroghe sui contenitori da utilizzare durante le prove

Durante i corsi è data facoltà al docente di impiegare contenitori diversi da quelli definiti all'art. 1.5.

È possibile utilizzare contenitori diversi che rispettino le seguenti caratteristiche:

- che permettano una presentazione omogenea e anonima dei campioni (recipienti identici e privi di contrassegni ad eccezione del codice di identificazione);
- essere inodori;
- favorire la liberazione e la concentrazione degli odori del miele ritardandone la dispersione;
- il contenitore non deve essere riempito completamente onde favorire la concentrazione degli odori nello spazio vuoto;
- il miele vi deve essere trasferito cercando di limitare al minimo le alterazioni dovute alla manipolazione e in modo che i sottocampioni siano equivalenti dal punto di vista della presentazione.

Art. 4

MANUTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ESPERTO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Affinché possa essere garantita la professionalità e possano essere mantenute le competenze dell'esperto è necessario che questo svolga con continuità l'attività di analisi sensoriale.

L'esperto deve svolgere annualmente almeno una delle seguenti attività, purché preventivamente riconosciute dall'UC dell'Albo:

- partecipare a un corso di I, II e III livello condotto da docenti dell'Albo;
- partecipare a un seminario di aggiornamento condotto da docenti dell'Albo;
- partecipare a un panel test ovvero a un concorso;
- partecipare a un'attività promozionale e/o divulgativa inerente all'analisi sensoriale del miele condotta da docenti dell'Albo;
- usufruire di attività o di sistemi alternativi preparati in maniera specifica dall'Albo (es. kit di mieli).

Il riconoscimento di tutte le attività sopra elencate è subordinato all'approvazione da parte dell'UC dell'Albo, a seguito dell'invio di formale richiesta da parte dell'organizzatore o del docente. La richiesta deve essere corredata da una relazione che illustri l'attività da svolgere e dovrà pervenire in tempo utile, ossia almeno 15 giorni lavorativi antecedenti la diffusione della notizia dell'evento.

È cura degli organizzatori comunicare all'UC i nominativi delle persone che hanno preso parte all'attività affinché questa possa essere attribuita come attività valida ai fini del mantenimento della qualifica di iscritto per i partecipanti.

L'attività formativa è ritenuta valida solamente agli iscritti in regola con il versamento della quota di iscrizione.

L'esperto che non svolge l'annuale attività di aggiornamento decade dalla qualifica di iscritto.

L'esperto decaduto può essere reintrodotto nella lista degli esperti iscritti all'Albo secondo le modalità previste all'art. 9 del Disciplinare.

Art. 5

INIZIATIVE DI AGGIORNAMENTO

Sono destinate agli esperti 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. In caso di ulteriori posti disponibili l'iniziativa può essere estesa a persone che abbiano frequentato il corso di analisi sensoriale del miele – I o II livello.

Art. 6

DISPOSIZIONI PER I CONCORSI

6.1. Obblighi degli organizzatori

Gli organizzatori di concorsi e/o manifestazioni attinenti alla valorizzazione e alla promozione del miele che intendano impiegare esperti in analisi sensoriale iscritti all'Albo devono:

- redigere un regolamento di concorso;
- nominare un Responsabile Tecnico (RT, attingendo dall'elenco degli iscritti);
- inoltrare all'UC domanda di riconoscimento contenente: la sede e la data del concorso, il nominativo del RT proposto, il regolamento del concorso. La domanda deve pervenire almeno 15 giorni lavorativi prima della diffusione del Regolamento in forma elettronica o cartacea. La diffusione del regolamento approvato potrà avvenire solamente dopo il rilascio del riconoscimento da parte dell'UC.

Il concorso non sarà riconosciuto nel caso non si rispettino gli obblighi precedentemente indicati.

6.2. Ruolo del Responsabile Tecnico

L'RT ha il compito di assicurare che il concorso sia progettato e svolto rispettando i requisiti tecnici indicati in questo documento. Viene scelto dagli organizzatori del concorso tra gli iscritti all'Albo ed è approvato dall'UC. Collabora con gli organizzatori del concorso in particolare nelle seguenti attività:

- redazione del Regolamento del concorso;
- nomina dei componenti le giurie;
- organizzazione delle fasi di ricezione dei campioni;
- organizzazione delle fasi di valutazione analitica;
- organizzazione delle fasi di valutazione organolettica;
- redazione delle graduatorie e assegnazione dei premi;
- redazione delle risposte ai concorrenti;
- risposte alle richieste di chiarimenti e contestazioni;

- redazione ed invio di una relazione finale sull'attività svolta durante il concorso, contenente l'elenco dei giudici che hanno fatto parte delle giurie, l'elenco dei mieli premiati e l'elenco delle analisi svolte su eventuali mieli particolari.

È il referente dell'Albo presso gli organizzatori del Concorso e risponde direttamente di eventuali mancanze rispetto a quanto riportato nelle NT. La non ottemperanza di quanto ivi disposto comporta una valutazione disciplinare da parte del CG dell'Albo.

Può ricoprire il ruolo di componente una giuria di assaggio solo nel caso in cui nelle fasi precedenti del concorso non sia venuto a conoscenza dei nominativi dei partecipanti e non abbia acquisito informazioni che possano compromettere l'imparzialità.

6.3. Requisiti minimi per l'organizzazione di un concorso

6.3.1. Accettazione dei campioni

Dal momento della presa in carico, le campionature devono essere completamente anonime e di formato omogeneo, al fine di non costituire elementi di identificazione o causa di variabilità indesiderata di giudizio. I dati relativi ai concorrenti saranno gestiti separatamente dai campioni. È indispensabile che l'operatore che gestisce questi dati non sia coinvolto nelle fasi di giudizio sensoriale del miele.

Ogni campionatura deve essere composta da almeno 2 vasi, uno per le analisi preventive, l'altro da conservarsi intatto per la presentazione alla giuria. Vasi da 250 g sono sufficienti a tale scopo. Se viene prevista anche la valutazione della presentazione del miele (vaso ed etichetta) deve essere richiesto almeno un terzo vaso: questo tipo di valutazione, in cui l'anonimato non è possibile, deve essere fatta in un momento diverso dalla valutazione sensoriale del miele.

Ogni campione di miele è ammesso a concorrere all'interno di una categoria. Costituiscono categoria:

- i mieli uniflorali;
- i mieli a duplice denominazione;
- i mieli multiflorali;
- i mieli di melata.

Altre categorie possono essere ammesse qualora se ne stabiliscano preliminarmente, nel Regolamento, le specifiche caratteristiche (di origine e composizione) e i relativi metodi di controllo. Non sono in ogni caso considerate categorie le denominazioni che possano contrastare con la vigente legislazione.

Relativamente ai mieli millefiori, durante le sessioni di lavoro di un concorso si possono suddividere i mieli in base ai criteri ritenuti più opportuni (ad esempio, mieli di collina, di pianura o mieli chiari, scuri), mentre in fase di presentazione dei dati e di premiazione dei mieli devono essere utilizzate categorie corrispondenti a quelle utilizzabili legalmente in etichetta.

Gli organizzatori del concorso possono decidere se prevedere un numero minimo di campioni di un certo tipo per costituire la relativa categoria. I mieli uniflorali presenti soli o in piccole unità possono rientrare globalmente in un'unica categoria speciale (es. mieli rari, mieli particolari, ecc.). Gli organizzatori possono altresì decidere a quali categorie riservare il concorso.

6.3.2. Criteri di selezione

I campioni sono sottoposti alla determinazione del contenuto in acqua e di idrossimetilfurfurale (HMF).

Non possono essere premiati mieli che:

- abbiano contenuto in acqua superiore al 18,0 %. Questo limite può essere modificato dagli organizzatori in situazioni particolari e per certi tipi di miele;
- abbiano contenuto di HMF superiore a 10 mg/kg. Questo limite può essere elevato a 15 mg/kg per il miele di *Erica arborea* e per i concorsi che raccolgano mieli di più di sei mesi di età (concorsi di gennaio-giugno, relativi ai prodotti dell'anno precedente).

Queste analisi vengono svolte preferibilmente prima del giudizio organolettico, per operare una selezione preliminare dei campioni, o dopo il giudizio degli esperti, eventualmente solo sui mieli da premiare.

Gli organizzatori possono avvalersi, qualora lo ritengano utile, di altri accertamenti analitici, per inserire un ulteriore vaglio a controllo dell'effettiva qualità di questi campioni. Tali analisi possono essere:

- Filth-test (in alternativa alla valutazione dello stato di pulizia da parte della giuria). Sono previsti due livelli di giudizio: accettabile o non accettabile.
- Dosaggio di sostanze estranee: possono essere ricercati contaminanti (pesticidi, farmaci, inquinanti di origine ambientale ecc.) o indicatori di possibili sofisticazioni. Anche in questo caso sono previsti due livelli di giudizio: accettabile o non accettabile.
- Analisi microscopica: è necessario che questo tipo di analisi sia condotta sui mieli delle categorie che richiedano particolari requisiti microscopici, come, ad esempio, quelli di zone geografiche definite. Se questi mieli non hanno i requisiti prescritti sono esclusi dal concorso. Questa analisi può essere fatta anche per tutti gli altri mieli, per verificarne l'effettiva rispondenza al dichiarato. Nei casi di evidente non rispondenza o di contrasto con il giudizio organolettico, i campioni vengono esclusi. Per i campioni ammessi, i risultati non vengono comunque comunicati alle giurie chiamate a valutare le caratteristiche organolettiche, per non influenzarne il giudizio, e non hanno valore per la valutazione del miele. Inoltre, per mieli di particolare origine uniflorale, per i quali la valutazione sulla base della sola analisi organolettica non dia sufficienti garanzie di accuratezza (mieli scarsamente aromatici, ad esempio: lupinella, erba medica, trifoglio; mieli uniflorali rari e poco conosciuti, ad esempio: *Lavandula stoechas*, rosmarino) è consigliabile eseguire un accertamento microscopico dell'origine botanica. In questi casi il risultato dell'analisi pollinica viene portato a conoscenza della giuria che lo richieda.
- Altre analisi chimico-fisiche ritenute utili per una più accurata selezione.

6.3.3. Composizione delle giurie

Le giurie sono nominate dagli organizzatori del concorso insieme al RT, scegliendo tra gli iscritti all'Albo. Sui mieli multiflora, dopo l'effettuazione di una selezione tecnica da parte di una giuria di esperti, per la valutazione della gradevolezza è possibile prevedere giurie di soli consumatori.

Gli esperti scelti non devono essere co-interessati all'esito del concorso. Nel caso i giudici nominati abbiano campioni in concorso, essi sono tenuti a comunicarlo agli organizzatori e vengono

assegnati a giurie diverse rispetto a quelle in cui sono concorrenti. Qualora questo non fosse possibile, debbono rinunciare a uno dei due ruoli (concorrente o giudice).

Ogni giuria tecnica è composta da almeno 3 iscritti all'Albo che operano in maniera individuale secondo i criteri stabiliti dalle NT dell'Albo. In ogni sessione d'assaggio non devono essere valutati più di 20 campioni. Tra le sessioni di assaggio devono intercorrere almeno trenta minuti, affinché il giudice possa riposarsi.

L'RT deve designare per ogni giuria un presidente, che si assume la responsabilità del buon funzionamento della stessa e della redazione delle schede riepilogative, quando non compilate in maniera automatica. Il presidente di giuria deve avere una sufficiente esperienza per fornire supporto e delucidazioni sul lavoro da svolgere ai giudici meno esperti.

6.3.4. Valutazione sensoriale

Alle giurie non deve essere fornita, sui campioni in gara, alcuna indicazione che possa influenzare il giudizio. È quindi utile limitare l'informazione al numero di identificazione e all'origine botanica dichiarata. Si fa eccezione per i mieli uniflorali insoliti o poco conosciuti, per i quali può essere fornito anche l'esito dell'accertamento microscopico.

I giudici devono valutare le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili dei campioni in gara, arrivando ad un giudizio finale che comprenda, ponderatamente, tutte le caratteristiche rilevate, difetti e pregi. Per i mieli uniflorali, oltre a penalizzare quelli che presentano difetti obiettivi quali impurezze, fermentazione, odori o sapori estranei e aspetto disomogeneo, si debbono preferire quelli che più rispondono alle qualità caratteristiche del tipo di miele.

Per i mieli uniflorali con profili sensoriali non caratterizzati o non conosciuti ai giudici, il giudizio organolettico viene svolto come sopra, ma il responso viene integrato dall'accertamento microscopico: nel caso di non rispondenza microscopica i campioni, anche se organoletticamente rispondenti, vengono esclusi.

Per i mieli multiflorali tipici (per esempio miele di alta montagna di una determinata provenienza geografica) il sistema di giudizio è lo stesso di quello descritto per i mieli uniflorali. È quindi indispensabile che il profilo di riferimento di questi tipi di miele sia noto ai giudici.

Per i mieli multiflorali generici, per i quali non è possibile riferirsi a uno standard, oltre alle penalizzazioni relative ai difetti, si deve giudicare in relazione alla finezza degli aromi, all'armonia dell'insieme e al gradimento che suscita il prodotto. Non viene considerato difetto, in un miele multiflorale, l'individuazione di una componente botanica particolare. L'esperto deve cercare, tuttavia, di astrarsi dalle sue personali preferenze e di esprimere un giudizio che corrisponda alle aspettative del consumatore medio. È utile che le giurie che giudicano mieli millefiori siano formate da un numero di giudici elevato, per diminuire l'effetto delle preferenze personali. Dopo una selezione tecnica da parte di giurie di esperti è possibile prevedere, per questo tipo di miele, giurie di soli consumatori per la valutazione della gradevolezza.

Se è prevista la valutazione delle caratteristiche di presentazione (vaso ed etichetta), questa viene effettuata da una giuria apposita in un momento diverso dall'analisi organolettica. Devono essere esclusi i campioni che presentano un'etichettatura non conforme agli obblighi di legge.

6.3.5. Classifiche e assegnazione dei premi

Ogni tipo di miele deve essere valutato nell'ambito della propria categoria; è preferibile non stabilire graduatorie e premi assoluti, per la difficoltà di comparare prodotti diversi e classifiche ottenute utilizzando criteri e metri di giudizio diversi. È quindi consigliabile prevedere premi diversi per ogni categoria di miele in concorso. Perché la qualità dei mieli premiati possa equivalersi da un'edizione all'altra del concorso, è utile non stabilire a priori il numero di campioni da premiare, ma determinarlo di volta in volta in base alla qualità dei mieli in concorso e alle graduatorie finali. È ugualmente utile prevedere premi *ex-aequo* a diversi livelli (per esempio un primo, alcuni secondi e alcuni terzi premi, corrispondenti a fasce decrescenti di qualità).

A causa delle differenze nel modo di utilizzare i punteggi, quando una categoria di miele è giudicata da più di una giuria, è preferibile definire i campioni da premiare attraverso un ulteriore giudizio organolettico dei primi classificati di ogni giuria piuttosto che stabilirla su base esclusivamente numerica. Questo non è necessario quando il regolamento del concorso prevede solo un unico livello di premi *ex-aequo*.

6.3.6. Comunicazione degli esiti

Al termine del concorso tutti i partecipanti devono ricevere risposta scritta contenente l'esito delle analisi effettuate e dell'esame organolettico, nonché le motivazioni dell'eventuale esclusione del campione in gara. Gli organizzatori del concorso devono attivare un servizio in grado di rispondere ad eventuali richieste di chiarimenti o contestazioni.

6.4. Indicazioni per gli iscritti

Nel momento in cui vengono invitati a far parte di una giuria di assaggio, gli iscritti all'Albo devono assicurarsi che il concorso sia stato riconosciuto dall'Albo. L'iscritto che fa parte di una giuria non può giudicare mieli di propria produzione. Qualora presenti mieli di propria produzione al concorso deve informare il RT e rinunciare a far parte della giuria o rinunciare a far partecipare i propri mieli.

La partecipazione ad iniziative non riconosciute dall'Albo può avvenire esclusivamente a titolo personale senza fregiarsi di essere iscritti all'Albo e, di conseguenza, gli organizzatori non possono vantare la presenza di iscritti all'Albo tra i componenti la giuria. La non ottemperanza di questa disposizione comporta una valutazione disciplinare da parte del CG dell'Albo.

Le modalità di partecipazione e l'eventuale rimborso o compenso per la partecipazione dell'esperto sono concordate con gli organizzatori del concorso.

Art. 7

DISPOSIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEI PANEL DI ASSAGGIO RICONOSCIUTI DALL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

L'Albo promuove la costituzione di Panel di Assaggio (in seguito Panel) al fine di armonizzare e valorizzare gli Esperti in analisi sensoriale del miele per l'importante ruolo che ricoprono in tutta la filiera del miele, dalla produzione al consumo e per fornire garanzie di affidabilità sulle loro valutazioni sensoriali.

I Panel sono costituiti a seguito del riconoscimento da parte dell’Albo dopo valutazione della richiesta corredata da relazione tecnica atta a valutare la rispondenza alle specifiche tecniche per la costituzione dei Panel ed al superamento di prove di allineamento come specificato di seguito.

La domanda per il riconoscimento del Panel (allegato 2 e/o scaricabile dal sito web dell’Albo) deve essere presentata all’UC dalla persona che ricoprirà l’incarico di Responsabile Gestionale.

Una volta ottenuto il riconoscimento da parte dell’Albo, le valutazioni sensoriali dovranno seguire l’iter di tracciamento come specificato nella presente norma tecnica.

7.1. Staff del laboratorio

Il laboratorio dovrà essere composto da personale qualificato per lo svolgimento delle funzioni gestionali/amministrative, tecnico/scientifiche ed operative. Lo staff del laboratorio dovrà essere composto dalle figure professionali descritte di seguito.

7.1.1. *Il Responsabile gestionale*

Il Responsabile gestionale del Panel è la figura preposta a curare gli aspetti amministrativi e gestionali del Panel. Cura i contatti formali con l’UC, gestisce tutta la documentazione amministrativa del Panel e gestisce il ricevimento dei campioni destinati all’analisi. È responsabile della tenuta corretta ed aggiornata del registro di consegna dei campioni destinati alle analisi e dell’elenco degli assaggiatori appartenenti al Panel. Il Responsabile gestionale può ricoprire anche il ruolo di panel leader ove ne ricorrono le condizioni.

7.1.2. *Il panel leader*

L’analisi sensoriale svolta dal Panel deve essere gestita ed eseguita sotto la supervisione di almeno un panel leader. Il panel leader deve essere identificato tra gli esperti iscritti all’Albo da almeno 2 anni e deve aver sostenuto un corso specifico organizzato dall’Albo o equivalente come, ad esempio, il corso ai fini del rilascio dell’attestato di sensory project manager junior della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).

Compito del panel leader è curare la preparazione dei campioni ed organizzare i test. È responsabile dell’acquisizione e dell’elaborazione dei dati, cura la reportistica e gestisce e mantiene aggiornati i documenti relativi alle prove eseguite dal Panel. Cura l’efficienza del laboratorio di analisi.

Compito fondamentale del panel leader è il monitoraggio costante delle performances del Panel e di tutti gli assaggiatori coinvolti nei test.

7.1.3. *Gli assaggiatori*

Gli assaggiatori che compongono il Panel devono essere regolarmente iscritti all’Albo. Escludendo il panel leader devono essere in numero non inferiore a 5 (cinque) e sono identificati dal Responsabile gestionale del Panel che ne registra la loro accettazione a partecipare alle attività. I loro nominativi devono essere comunicati all’UC. Possono partecipare alle attività del Panel anche persone in formazione e che non hanno ancora concluso il ciclo completo di formazione. Le loro valutazioni non devono però essere considerate nel risponso della valutazione sensoriale.

7.2. L'ambiente di assaggio

Le condizioni ambientali rivestono un'importanza fondamentale nell'analisi sensoriale. Queste devono essere appropriate e controllate per permettere un'attività corretta dei lavori del panel.

La sala di assaggio serve a offrire un ambiente adeguato, comodo e normalizzato che agevoli il lavoro e tenda a favorire la ripetibilità e la riproducibilità del risultato.

Questa deve essere:

- sufficientemente ampia, possibilmente con cabine singole attrezzate oppure con tavoli abbastanza ampi da isolare gli esperti una volta seduti. A questo scopo è possibile utilizzare pannelli separatori o disporre i tavoli in modo da limitare la visione e l'interazione tra gli assaggiatori.
- isolata da fonti di rumore e, se possibile, insonorizzata;
- protetta da odori estranei e provvista, se possibile, di un efficace dispositivo di ventilazione o comunque di un ricambio costante dell'aria;
- con temperatura compresa tra 20-27°C;
- adeguatamente illuminata, mantenendo, però, un carattere neutro.

Oltre al panel leader e agli assaggiatori che partecipano alla seduta, non debbono essere presenti altre persone che possano, con la loro presenza, distrarre o influenzare l'analisi.

Per quanto possibile è opportuno attenersi alla norma ISO 8589.

La pandemia COVID-19 ha determinato ulteriori raccomandazioni in materia di valutazioni sensoriali. In questo ambito è necessario fare riferimento alle raccomandazioni esposte nel documento redatto dalla SISS, al fine di prevenire la diffusione del virus tra le persone che frequentano i laboratori di analisi sensoriale (<https://scienzesensoriali.it/wp-content/uploads/2020/11/Raccomandazioni-SISS-ottobre-2020.pdf>).

In caso che per varie ragioni non sia possibile accedere al laboratorio di analisi sensoriale può essere presa in considerazione l'eventualità di eseguire test da remoto. Per la conduzione dei test da remoto, online o Home Use Testing occorre valutare due aspetti: la sicurezza del sistema di consegna dei campioni e il controllo, attraverso procedure validate, dei fattori che possono portare ad una deviazione dei dati. Si faccia riferimento alle raccomandazioni fornite dalla SISS con un articolo pubblicato sulla rivista Food Quality and Preference sui test sensoriali in remoto <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329321003190?dgcid=author>

Aree funzionali (dipendenze)

Nel laboratorio dovrebbe essere presente un'area destinata alla preparazione dei campioni da sottoporre ad analisi sensoriale, separata dalla zona di assaggio. Questa area ha lo scopo di preparare i campioni per il corretto porzionamento, per l'anonimizzazione e successiva etichettatura dei campioni da consegnare agli assaggiatori. L'area da destinare a questa attività deve essere progettata con particolare attenzione agli aspetti igienici.

Nel laboratorio andrebbero inoltre identificate altre aree destinate a specifiche attività come un'area destinata alla pulizia degli utensili impiegati durante i test, un'area da destinare a riunioni e/o focus group con gli assaggiatori.

7.3. Metodologia del test

Nei test sensoriali, il panel provvede all'analisi sensoriale dei campioni di miele mediante analisi descrittiva (DA) utilizzando la scheda di profilo o descrittiva approvata dall'Albo e/o procede all'attribuzione del prodotto testato a categorie monoflora predefinite. Quest'ultima valutazione viene eseguita con l'uso della scheda di rispondenza.

7.3.1. Ricevimento dei campioni

I prodotti destinati all'analisi sensoriale vengono ricevuti dal Responsabile gestionale del Panel che provvede alla loro registrazione sul registro di consegna (allegato 3), in formato cartaceo o digitale. Ad ogni prodotto viene assegnato almeno un codice univoco a 3 cifre casuali che identificherà il prodotto durante tutte le fasi dell'analisi. Ogni campionatura dovrebbe essere composta da almeno 2 vasi: uno per le analisi e uno da conservarsi intatto per eventuali verifiche. Vasi da 250 g sono sufficienti a tale scopo. In attesa dei test i prodotti vengono conservati intatti in un luogo appropriato, al riparo dalla luce e a temperatura non superiore a 25° C.

7.3.2. Preparazione dei campioni

In previsione del test, il panel leader o altro personale del laboratorio che comunque non partecipa alla valutazione come assaggiatore, provvede alla preparazione dei campioni.

L'analisi sensoriale viene condotta seguendo le indicazioni riportate all'articolo 1, punto 1.5, delle NT. Per ogni prodotto da valutare deve essere preparato un numero di contenitori identici in forma e in contenuto pari al numero di assaggiatori presenti nella sessione di assaggio. I contenitori devono essere codificati con il codice numerico a 3 cifre riportato nel registro di consegna. I campioni al momento dell'analisi devono essere a temperatura ambiente (20-27° C).

7.3.3. Procedura di valutazione dei campioni

Ad ogni sessione di assaggio devono partecipare oltre al panel leader almeno 5 assaggiatori iscritti all'Albo. Durante la valutazione devono essere presenti tutti gli accessori necessari per la realizzazione del test: spatole in materiale neutro, rigide, sufficientemente lunghe e della capacità di un normale cucchiaino da caffè (circa 2 ml), tovaglioli, acqua, bicchiere, piattini, mela succosa e leggermente acidula (ma non troppo aspra), coltello, tablet o altro dispositivo elettronico o scheda cartacea atti alla raccolta dei dati.

Nel caso il laboratorio non disponga di strumenti informatici destinati alla gestione delle sessioni di assaggio (software specifici per la raccolta di responsi sensoriali), l'assaggiatore dovrà trovare nella postazione le schede di valutazione cartacee necessarie per l'esecuzione del test. Le schede, riportanti i codici dei campioni oggetto di valutazione, devono essere opportunamente randomizzate ed ordinate secondo la sequenza di presentazione (ogni assaggiatore deve valutare i prodotti secondo l'ordine delle schede di valutazione ricevute). In ogni sessione di assaggio non possono essere valutati più di 10 (dieci) campioni.

Il panel leader procede quindi con la fase di presentazione e/o spiegazione dei test che verranno eseguiti durante la sessione di assaggio e risponde ad eventuali domande e/o chiarimenti da parte degli assaggiatori.

Il panel leader e/o il responsabile gestionale provvede alla consegna dei campioni ad ogni singolo assaggiatore.

L'analisi sensoriale comporta quattro fasi successive di valutazione: visiva, olfattiva, gustativa e tattile.

Per ciascun campione, l'assaggiatore riporta quindi il proprio giudizio di valutazione compilando la scheda di valutazione in ogni sua parte, firmandola per conferma in caso di versione cartacea.

Tra un assaggio e l'altro l'assaggiatore deve far trascorrere alcuni minuti e provvede a "riposare la bocca" mangiando un pezzetto di mela succosa e leggermente acidula, ma non troppo aspra, e/o bevendo acqua.

7.3.4. *Registrazione dei risultati*

Al termine della sessione di assaggio con schede di valutazione cartacee, il panel leader raccoglie e conserva tutte le schede compilate dagli assaggiatori e ne controlla gli aspetti formali. In caso di irregolarità nella compilazione provvede a contattare l'assaggiatore per le eventuali integrazioni. Nel caso di acquisizione dei responsi sensoriali con strumenti informatici, il panel leader provvede a conservare copia del/dei files.

Il panel leader procede quindi all'elaborazione dei dati raccolti per ogni singolo campione analizzato, registrando i risultati sul registro delle prove eseguite e redige all'occorrenza la relativa reportistica di prova (esempio in allegato 4), in formato cartaceo o digitale. Al termine della prova il responsabile gestionale comunica all'UC l'esecuzione della prova inviando copia del registro relativo alla prova in oggetto.

7.4. Controllo della qualità delle valutazioni

7.4.1. *Sistema di controllo interno*

Il controllo delle performances del Panel e degli assaggiatori che lo compongono è parte integrante delle attività svolte. È compito del panel leader il costante monitoraggio di questi aspetti attraverso l'analisi delle valutazioni effettuate. In generale il controllo della qualità delle valutazioni eseguite dal Panel deve tenere conto degli aspetti legati a:

- **Ripetibilità:** intesa come la capacità che valutazioni su campioni ripetuti all'interno della stessa sessione producano da parte degli assaggiatori valutazioni con differenze all'interno di un range accettabile;
- **Riproducibilità:** intesa come la capacità del Panel e dei singoli assaggiatori che lo compongono che misure ripetute su prodotti simili in sessioni differenti producano valutazioni con differenze all'interno di un range accettabile;
- **Consistenza:** intesa come la capacità degli assaggiatori di produrre valutazioni con un sufficiente grado di omogeneità tra loro utilizzando la media del panel come misura rappresentativa;
- **Discriminazione:** intesa come la capacità del panel di rilevare differenze tra i campioni quando esistono reali differenze.

Per questo scopo è opportuno che il panel leader inserisca in ogni sessione di assaggio almeno un campione ripetuto. In generale è necessario che almeno il 10% dei campioni analizzati dal Panel sia oggetto di replicazione (all'interno della stessa sessione o in sessioni differenti). Tutta la

documentazione relativa al sistema di controllo interno viene conservata dal responsabile gestionale del Panel e può essere richiesta dall'UC per eventuali verifiche e controlli.

Le metodologie necessarie allo svolgimento delle fasi di controllo interno saranno oggetto di formazione specifica durante i corsi destinati ai Panel leader.

7.4.2. Sistema di controllo esterno

Almeno una volta all'anno l'UC organizza un test di allineamento (Ring test) tra i Panel riconosciuti dall'Albo. Questo tipo di test è funzionale sia al rinnovo del riconoscimento da parte dell'Albo che ai Panel di assaggio che richiedono il riconoscimento per la prima volta.

I Ring test consistono nella valutazione sensoriale di alcuni campioni anonimi di miele mediante analisi descrittiva (DA) utilizzando la scheda di profilo approvata dall'Albo e mediante attribuzione del prodotto testato a categorie monoflora predefinite (scheda di rispondenza). Le valutazioni dei mieli da parte dei Panel vengono inviate in formato elettronico (files .xls, .xlsx, .csv, .ods) all'UC e valutati per la verifica dei requisiti del riconoscimento da parte dell'Albo.

Per il riconoscimento da parte dell'Albo sarà necessario che i Panel procedano sia al corretto riconoscimento di tutti i campioni analizzati (dal punto di vista dell'identificazione dell'origine botanica e della presenza di eventuali difetti organolettici), sia ad una valutazione descrittiva appropriata degli attributi sensoriali.

I Panel che non superano la prova di allineamento perdono il riconoscimento da parte dell'Albo fino al successivo superamento di una prova di allineamento.

Art. 8

FORMAZIONE E ABILITAZIONE DEI DOCENTI

8.1. Abilitazione alla docenza per i corsi di I livello

Per entrare a far parte del corpo docente occorre:

- essere iscritti all'Albo;
- presentare all'UC un *curriculum* professionale e formativo;
- aver affiancato un docente già abilitato (di seguito denominato tutor) nello svolgimento di almeno due corsi di I livello e aver organizzato e condotto due corsi di I livello affiancato da un tutor. Nella fase di affiancamento del tutor possono essere presenti da uno a tre aspiranti docenti; nella fase di organizzazione e conduzione di un corso è invece ammessa la presenza di un solo docente in formazione.

8.2. Abilitazione alla docenza per i corsi di II livello

Per acquisire questa abilitazione occorre:

- essere docenti per i corsi di I livello;
- aver affiancato almeno una volta un tutor nello svolgimento di un corso di II livello ed organizzato e condotto, sempre affiancato da un tutor, un corso di II livello.

È previsto un limite massimo di tempo di cinque anni nel quale concludere l'iter di formazione.

È cura dei tutor fornire all’aspirante docente il materiale didattico necessario e istruirlo sul programma dei corsi.

L’accettazione nel corpo docente è subordinata al parere del CG dopo aver sentito il parere del tutor.

Il CG, sentito il parere dell’UC, valuta l’attività svolta dal docente su base biennale. Sono considerate valide a tale scopo la tenuta di un corso, la conduzione di un seminario di aggiornamento e la partecipazione ad un aggiornamento per i docenti organizzato dal CREA-AA.

Art. 9

UTILIZZO DEL LOGO

L’utilizzo del Logo dell’Albo è concesso solo agli iscritti a pieno titolo.

9.1. Caratteristiche del Logo

Il Logo abbinato al nome dell’Albo è rappresentato nella presente configurazione grafica:



Il Logo è un mezzo grafico che può essere usato dagli iscritti per identificare la loro appartenenza all’Albo.

Copia del logo è scaricabile dal sito www.albomiele.it.

9.2. Uso del Logo

È fatto obbligo di riportare il Logo ed il nome dell’Albo su tutti i documenti rilasciati nell’ambito di attività riconosciute dall’Albo.

Su altro materiale divulgativo, cartaceo ovvero informatico, su targhe e premi di altra natura, sempre nell’ambito di eventi riconosciuti, l’uso del Logo dell’Albo è gradito.

Gli iscritti nelle attività divulgative che li vedono coinvolti possono utilizzare liberamente il logo, senza avanzare richiesta di utilizzo all’UC, qualora rispettino quanto dettato dal presente Regolamento d’uso. Essi dovranno, comunque, prestare attenzione a non farsi portavoce dell’Albo, se non preventivamente autorizzati.

9.3. Posizionamento del Logo

La superficie del Logo deve essere dimensionata in modo tale da garantire visibilità significativa ai segni distintivi dell’Albo. Sono ammesse le riduzioni o gli ingrandimenti, purché vengano mantenute le proporzioni originali.

La dicitura completa “ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE” deve comparire, non obbligatoriamente in prossimità del Logo.

9.4. Revoca e decadenza dall’utilizzo del Logo

Ogni utilizzo del Logo, difforme dalle disposizioni sopra riportate, comporterà la facoltà del CG di revocare l’autorizzazione all’uso e di adottare i provvedimenti di cui all’art. 9 del Disciplinare, nonché l’eventuale risarcimento dei danni.

Art. 10

SITO WEB

Il sito Web dell’Albo costituisce un fondamentale strumento operativo, di promozione e divulgazione dell’attività dell’Albo stesso. Reca le informazioni utili e aggiornate per garantire un’immediata fruibilità e accessibilità. È articolato in modo da soddisfare le esigenze di comunicazione espresse dal CG e dagli iscritti.

Spett.le
Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
Ufficio Centrale
c/o CREA – Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente
via di Corticella, 133
40128 Bologna

Domanda di iscrizione

La/Il sottoscritta/o:

Cognome: Nome:

Nata/o a: Il:

Residente in: Prov.:

Via: N.: CAP:

Telefono Cell.:

E-mail:

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

A tal fine dichiara:

di aver seguito il Corso di Analisi Sensoriale del Miele - I livello in data
presso

di aver seguito il Corso di Analisi Sensoriale del Miele -- II livello in
data presso

di aver seguito il Corso di Analisi Sensoriale del Miele - III 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:

Delibera di ammissione

Si attesta che

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

Data: Per l'Ufficio Centrale:

Spett.le
Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
Ufficio Centrale
c/o CREA – Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente
via di Corticella, 133
40128 Bologna

Domanda per la costituzione di Panel di Assaggio dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

La/Il sottoscritta/o
nata/o a e residente a

CHIEDE

che venga riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele il Panel di Assaggio con recapito in

Il Panel di Assaggio opererà in (specificare indirizzo)
e sarà composto dalle seguenti figure:

Responsabile Gestionale

nata/o a il residente in,
tel.

Panel leader

nata/o a il residente in,
tel.

Panel leader (eventuale)

nata/o a il residente in,
tel.

Alla presente domanda si allega relazione tecnica con la descrizione delle caratteristiche della struttura che ospiterà la sala di assaggio e le relative facilities, relativamente a ogni caratteristica richiesta dalle specifiche tecniche.

Si allega inoltre l'elenco iniziale delle assaggiatrici/degli assaggiatori iscritte/i all'Albo che parteciperanno ai lavori del Panel di Assaggio.

Ogni ulteriore modifica a quanto dichiarato ed esposto sarà tempestivamente comunicata al Comitato di Gestione dell'Albo.

In fede

(Allegato 3)



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

REGISTRO DI CONSEGNA

GRUPPO DI ASSAGGIO					
Data Ricevimento campione	Codice/i identificativo/i	Tipologia prodotto	Descrizione	Quantità ricevuta	Note



REGISTRO DI VALUTAZIONE

PANEL

Codice identificativo campione		Data della prova		Numero e Nominativo assaggiatori partecipanti								Panel leader		Note					
Esito della prova (Analisi Descrittiva)																			
Intensità olfattiva globale		Aroma florale		Aroma fruttato		Aroma caldo		Aroma aromatico		Aroma chimico		Aroma vegetale		Aroma animale		Dolcezza			
Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.		
Acidità		Salato		Amaro		Difetto prevalente				Categoria assegnata									
Media	Dev.St.	Media	Dev.St.	Media	Dev.St.			N. assegnazioni								N. assegnazioni			