



II PANEL TEST sul MIELE: una realtà in divenire.



ANALISI SENSORIALE e IL PANEL TEST

Per **analisi sensoriale** si intende la valutazione delle caratteristiche di un prodotto mediante l'utilizzo dei sensi (gusto, olfatto, vista, tatto, udito) che si comportano come dei veri e propri strumenti di misura, attraverso tecniche e procedure che consentono di valutare in modo oggettivo e misurare tutte le caratteristiche di un prodotto alimentare.

Gli organi di senso (occhio, naso, lingua, orecchio) sono considerabili veri e propri strumenti di misura in quanto costituiti da cellule particolari (recettori) specializzate a ricevere una classe di stimoli ben precisi che le attivano ad inviare

impulsi nervosi al cervello che li interpreta e traduce in sensazioni. L'analisi sensoriale studia le relazioni tra le caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare (miele, olio, prosciutto ecc) e le sensazioni che queste suscitano, sia sotto il profilo qualitativo (tipo di sensazione evocata) che quantitativo (intensità della sensazione percepita), e definisce un profilo sensoriale che descriva in modo oggettivo e univoco il prodotto in questione. L'analisi sensoriale è un ottimo strumento per controllare i processi produttivi e la qualità di un prodotto.

Per **panel test** si intende un metodo di analisi sensoriale che si avvale di un gruppo di assaggiatori professionisti (panel) costituita da un insieme di minimo 8 persone, in cui ciascun assaggiatore esegue la prova di assaggio (test) sulla base di una procedura standardizzata e codificata, ed emette un giudizio in totale autonomia e indipendenza in singole cabine prive di influenze esterne. I singoli giudizi, espressi su apposite schede individuali, vengono poi raccolti da un coordinatore del gruppo (capo panel) che ne controlla la correttezza formale ed elabora i risultati tramite ben precisi criteri statistici, assegnando il giudizio definitivo.

Il giudizio del panel ha valenza scientifica in quanto il risultato deve attenersi ai criteri di ripetibilità e riproducibilità, per cui panelisti sono costretti ad un allenamento continuo e ad un confronto costante con i colleghi.

Ciascun assaggiatore del gruppo esegue l'assaggio in modo isolato ed autonomo, seguendo i parametri (descrittori) riportati sulla sua singola scheda di assaggio in cui ricerca e valuta una serie di parametri di cui valuta qualità e intensità suddividendoli in attributi negativi, i difetti, e in attributi di corrispondenza unilaterale (visivi, olfattivi, gustativi, tattili).

In base all'intensità di percezione dei vari attributi, esprime il proprio giudizio con una crocetta sulle righe lineari corrispondenti, già preordinate nella scheda. Il giudizio finale viene ottenuto dal capo panel attraverso una media statistica dei valori riportati sulle singole schede da ciascun assaggiatore (panelista).

L'Amministrazione Provinciale di Siena sta da molti anni attuando un approccio di filiera alla valorizzazione e alla tutela delle principali produzioni tipiche e di qualità. Ciò vuol dire non solo incentivi alla produzione, ma anche salvaguardia degli ecotipi locali, valorizzazione integrata dei prodotti, ed applicazione di metodi scientificamente certi per la loro valutazione organolettica (Panel test).

In campo di analisi sensoriale nei primi anni '90 ha partecipato concretamente ad un Progetto di apicoltura europeo, che ha visto la realizzazione del concorso per i migliori mieli del sud Europa, che coinvolgeva Spagna, Portogallo, Grecia, Polonia e Italia e la cui tappa italiana si svolse nel 1990 a Montalcino.

PANEL TEST e AMM. PROV. di SIENA: UNA VECCHIA CONOSCENZA

L'Ente è impegnato da tempo in questo senso avendo all'attivo più commissioni di valutazione organolettica, mediante panel test: due dell'olio (che operano in accordo al Reg. CE 796/02 e riconosciute dal MIPAF nel 1995) e una commissione di valutazione dei prodotti di "cinta senese" che opera dal 2002.

IL PRESENTE FUTURO

Per quanto riguarda il prodotto miele è stata approvata la determina di istituzione dei primi membri che faranno parte del panel del miele, reclutati tra assaggiatori locali, e ha preso contatti con l'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, che seguirà i primi passi dalla nascita commissione, attraverso una serie di incontri tecnici.

Nei prossimi mesi sarà possibile rinforzare ulteriormente la commissione di assaggio, se in possesso dei requisiti necessari, che opererà, come gli altri gruppi panel, riunendosi periodicamente (mensilmente) presso il laboratorio di via Massetana a Siena.

SCOPI

Attraverso la costituzione di un gruppo permanente di assaggio del miele (Panel), l'Amministrazione si prefigge i seguenti obiettivi:

- 1) mettere a disposizione dei produttori uno strumento pubblico tale da favorire un processo di miglioramento continuo della qualità del loro prodotto, poiché in grado di verificarne in modo attendibile le caratteristiche organolettiche;
- 2) facilitare la promozione del prodotto Miele senese, poiché i mieli che ricorreranno al Panel ne saranno poi indirettamente avvantaggiati in fase di commercializzazione verso i consumatori;
- 3) costituire uno degli strumenti di controllo della qualità organolettica delle produzioni che saranno eventualmente riconosciute come DOP e/o IGP, ai sensi dell'art.4 del Regolamento comunitario 51/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Potranno fare parte del Panel, che verrà gestito in collaborazione con l'Albo Nazionale di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, oltre agli iscritti all'Albo, coloro che abbiano superato almeno un corso di 1° livello in analisi sensoriale del miele.

LUOGHI di LAVORO

L'Amministrazione Provinciale di Siena ha a disposizione del costituendo gruppo di panel test un laboratorio di analisi sensoriale già attrezzato e funzionante presso la propria sede di via Massetana 106, provvisto di 12 postazioni individuali per garantire la valutazione organolettica da parte del singolo assaggiatore in un ambiente il più possibile privo di influenze esterne, che viene regolarmente utilizzato durante la valutazione dell'olio e dei prodotti di cinta senese

COMMISSIONE

La commissione è costituita da assaggiatori locali iscritti all'Albo, e alcuni assaggiatori che abbiano superato un corso di primo livello residenti a Siena e dintorni.

SUPPORTO TECNICO SCIENTIFICO

L'Istituto Nazionale di Apicoltura, presso il quale ha sede l'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, ha dimostrato interesse a dare il necessario supporto tecnico scientifico all'iniziativa, in incontri specifici.



Cabine di degustazione dell'Amm. Prov di Siena