

IL PANEL TEST DEL MIELE DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI SIENA

Giovanni Pacini* Serena Rocchi* Marco Valentini**

Amministrazione Provinciale di Siena Albo Nazionale di Esperti in Analisi sensoriale del miele***

A fine agosto si è costituita ufficialmente la commissione di valutazione organolettica del miele dell'Amministrazione Provinciale di Siena, composta da assaggiatori locali iscritti all'Albo Nazionale di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele o in possesso almeno di un corso di I° livello in analisi sensoriale del miele.

Per **panel test** si intende un metodo di analisi sensoriale che si avvale di un gruppo di assaggiatori professionisti (panel), in cui ciascun analista 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 i panelisti sono costretti ad un allenamento continuo e ad un confronto costante con i colleghi.

La commissione di assaggio svolge la propria attività all'interno del laboratorio sensoriale provinciale, costituito da singole cabine di assaggio, in cui si riuniscono anche i gruppi panel di valutazione di altri prodotti del territorio: l'olio e i salumi di cinto senese (attivi rispettivamente dal 1995 e dal 2002).

I campioni verranno analizzati gratuitamente e in forma anonima, e i risultati comunicati esclusivamente al fornitore del prodotto.

Durante la stagione produttiva 2006 presso il laboratorio di smielatura consortile dell'Amministrazione Provinciale di Siena, abbiamo fatto una campionatura del miele lavorato dai singoli utenti, che verrà utilizzato nelle prime fasi di lavoro del neonato gruppo di assaggio.

Gli apicoltori della sala di smielatura consortile saranno quindi i primi che potranno avvalersi del giudizio espresso dal gruppo panel.

Successivamente anche gli altri apicoltori presenti sul territorio potranno inviare i loro campioni con le modalità che gli comunicheremo in seguito.

Lo scopo della nuova commissione di assaggio è quella di

- 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 o comunque toscano, 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 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.