

Kit di autovalutazione, un'opportunità in più di allenamento per gli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Marcazzan Gian Luigi
Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, (CRA-API)
Magli Massimiliano
Consiglio Nazionale delle Ricerche – Bologna

Comunicazione

Disciplinare dell'albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele
(http://www.cra-api.it/online/immagini/AS_disciplinare.pdf)

Art. 8

4. Il mantenimento dell'iscrizione è subordinato allo svolgimento di attività nell'ambito della degustazione professionale di miele, secondo i criteri stabiliti dal CG ed indicati nelle norme tecniche (concorsi, attività di aggiornamento, ecc).

Norme tecniche

Art. 6

6 MANTENIMENTO 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 sottostare quindi a seguenti obblighi:

1. L'esperto deve partecipare annualmente ad almeno un concorso di mieli come membro della giuria o come RT, oppure ad un incontro di aggiornamento, o ad altre attività attinenti alla degustazione. Tutte le attività suddette devono comunque essere state riconosciute preventivamente dal CG.

2. L'esperto deve comunicare annualmente l'attività svolta nell'ambito dell'analisi sensoriale del miele. A tale scopo compila l'apposita scheda da trasmettere alla fine di ogni anno all'UC. La scheda è disponibile presso il CRA-API e nel suo sito internet.

3. Se per due anni consecutivi non viene segnalata da parte dell'esperto alcuna attività, l'iscrizione decade.

Ho voluto iniziare l'articolo riportando le indicazioni per il mantenimento dell'iscrizione all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele perché spesso ci si dimentica che tale obbligo è dettato dalla necessità di garantire e mantenere la professionalità degli esperti.

Negli anni si è discusso molto su quale potesse essere l'attività più opportuna per soddisfare questa doverosa necessità e ancora oggi le disposizioni emanate dal comitato di gestione (CG) sono minimali per il mantenimento della professionalità. Le attività di aggiornamento non sono molto frequenti e concentrate soprattutto al nord rendendo pertanto complicata la partecipazione agli iscritti residenti nelle regioni del sud.

Nell'ambito del CG si è pensato perciò ad un sistema di allenamento che coniugasse due necessità sentite sin dalla nascita dell'Albo: aver la possibilità di disporre di mieli per mantenere le competenze acquisite e nel contempo avere una soluzione alternativa di allenamento, accessibile a tutti, che fosse riconosciuta come attività finalizzata al mantenimento della condizione di iscritto. Il CG ha intravisto nel "kit di autovalutazione" il sistema che può soddisfare tali esigenze. Assieme a commenti molto favorevoli, dopo la mia prima comunicazione, ho ricevuto note di perplessità, scetticismo e preoccupazione, per questo motivo ho pensato opportuno dare alcune delucidazioni sul sistema che vogliamo attuare. Esporrò quindi in questa rubrica le modalità di utilizzo del kit di autovalutazione e come funziona.

Innanzitutto devo ringraziare il collega Massimiliano Magli del CNR per la sua competenza e disponibilità che ha reso possibile intraprendere questo innovativo percorso

In secondo luogo mi preme precisare che il sistema che proponiamo non vuole incoraggiare il solo utilizzo del kit poiché anche se l'uso di questo sarà considerato come attività valida per il mantenimento dell'iscrizione, è auspicabile che gli iscritti partecipino il più possibile alle giornate di aggiornamento dalle quali si può trarre un arricchimento ed uno stimolo maggiore, dove si possono apprendere le novità tecnico/scientifiche, essere informati sugli sviluppi dell'albo e dove si può condividere il proprio pensiero. Personalmente auspico che il kit sia considerato come un'opportunità di allenamento importante ed aggiuntiva alle classiche giornate di aggiornamento, opportunità a mio avviso molto efficace se utilizzato nel modo corretto.

Ciò che per comodità definisco kit è l'insieme dei mieli da valutare e del software per l'inserimento dei dati per l'autovalutazione. Per questa attività è dunque indispensabile avere a disposizione un computer ed una connessione internet.

Come già spiegato agli iscritti all'Albo in una mia comunicazione l'attività si svolge in autonomia, in remoto e con l'ausilio dei mezzi informatici. Si tratterà di valutare i campioni anonimi su di un'apposita scheda a monitor che si potrà aprire sulla propria area personale virtuale che sarà attribuita al momento dell'acquisto del primo kit di mieli. In seguito sarà possibile confrontare l'esito della valutazione con il risultato espresso dal panel di riferimento.

Ma procediamo con ordine e passo a passo.

Ricordo ancora che il kit non sarà fornito a tutti gli iscritti all'Albo ma solo agli interessati che ne facciano richiesta.

Il kit di mieli può essere richiesto a Marco Valentini (tel. 335 6402882, e-mail: marco@bioapi.it) che ha accettato il difficile e gravoso compito di selezionare, acquistare, confezionare, far valutare dal panel di riferimento e spedire i campioni di miele. Il numero di campioni può variare da 15 a 20 e saranno rappresentati da mieli uniflorali e millefiori. I mieli saranno di qualità variabile e a volte potranno presentare dei difetti. La quantità sarà di 100g in vasi di dimensioni tali da creare un spazio vuoto in modo che la valutazione possa essere compiuta direttamente nel vasetto senza la necessità di doverlo travasare in bicchiere. Tutti i campioni saranno valutati da un panel di riferimento da cui scaturirà un giudizio sul campione esaminato e con cui gli assaggiatori avranno la possibilità di confrontarsi.

Il richiedente riceverà quindi una confezione contenente i campioni di mieli da valutare contraddistinti da un codice. I mieli non saranno quindi distinti secondo una tipologia botanica. La valutazione del miele prescelto da parte dell'iscritto sarà condotta compilando una scheda elettronica direttamente a monitor. Questa riproduce la scheda cartacea (Fig. 1) che in caso di necessità può essere scaricata dal sito: <http://sisval.albomiele.it/>.

Codice d'assaggio: _____

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DESCRITTORI QUALITATIVI

AROMA/ODORE	_____	⇅
FLOREALE	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Fine <input type="checkbox"/> Fiorito		
FRUTTATO	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Frutta fresca <input type="checkbox"/> Zuccherino <input type="checkbox"/> Frutta tropicale <input type="checkbox"/> Vinoso <input type="checkbox"/> Frutti trasformati		
CALDO	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Fine <input type="checkbox"/> Tostato <input type="checkbox"/> Lattico <input type="checkbox"/> Maltato <input type="checkbox"/> Caramellato <input type="checkbox"/> Bruciato		
AROMATICO	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Speziato <input type="checkbox"/> Canforato <input type="checkbox"/> Resinoso <input type="checkbox"/> Esperidato <input type="checkbox"/> Legnoso <input type="checkbox"/> Mandorla amara		
CHIMICO	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Fenolico <input type="checkbox"/> Aceto <input type="checkbox"/> Sapone <input type="checkbox"/> Ammoniaca <input type="checkbox"/> Affumicato		
VEGETALE	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Verde <input type="checkbox"/> Secco <input type="checkbox"/> Umido		
ANIMALE	_____	⇅
<input type="checkbox"/> Solforato <input type="checkbox"/> Valerianico <input type="checkbox"/> Proteico <input type="checkbox"/> Cassis		

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEL SAPORE

DOLCE	_____	⇅
ACIDO	_____	⇅
AMARO	_____	⇅
SALATO	_____	⇅

Origine botanica presunta: _____ VALUTAZIONE GLOBALE di rispondenza alla denominazione (indice di rispondenza) _____
--

PRESENZA DI DIFETTI

FERMENTATO FUMO TIMOLO

ALTRO _____

Data: _____ Nome assaggiatore: _____

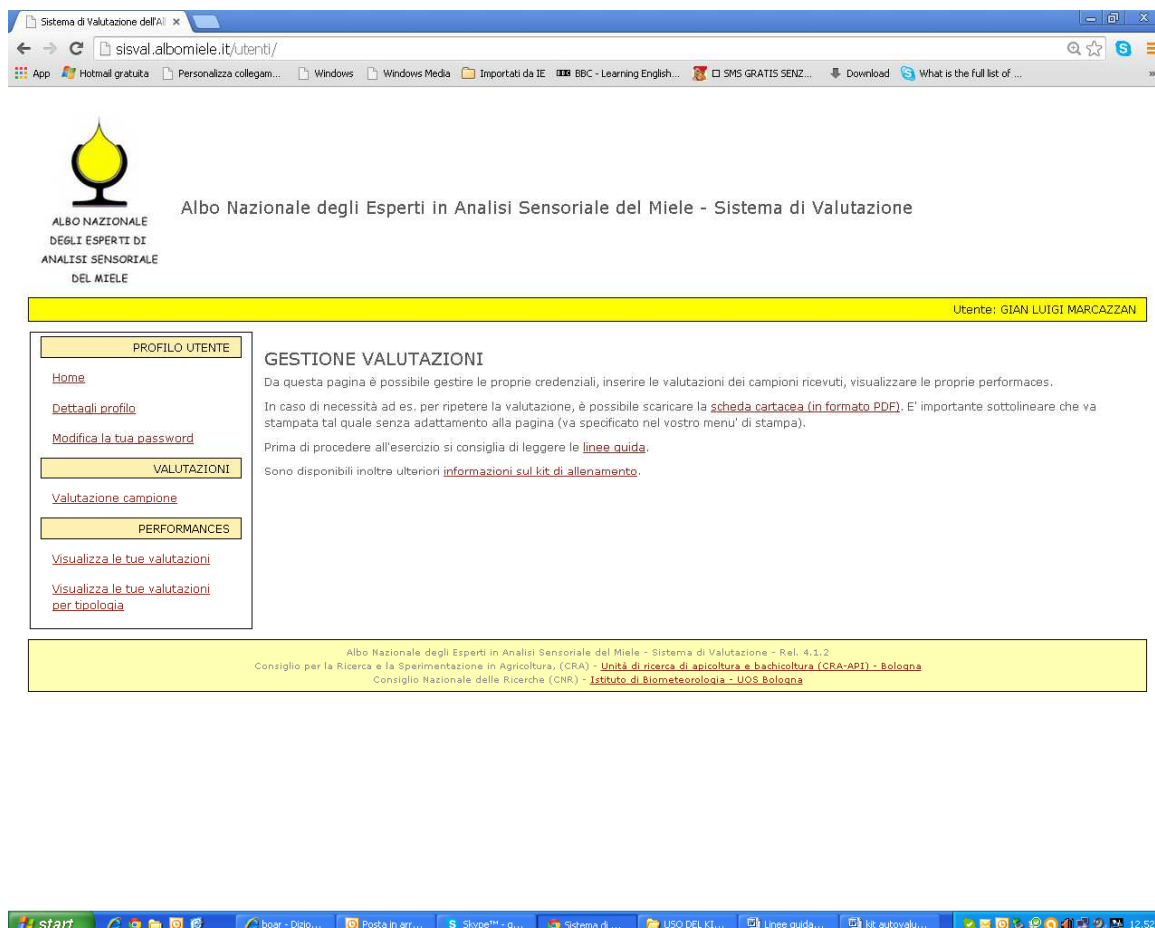
Fig. 1 – scheda di valutazione in formato cartaceo

L'assaggiatore dovrà creare il profilo del prodotto attraverso la valutazione dell'intensità di percezione dei descrittori qualitativi e della percezione del sapore, identificare la tipologia botanica (eucalipto, agrumi, millefiori, ecc.), esprimere il giudizio di rispondenza alla denominazione e infine riportare, se presenti, eventuali difetti.

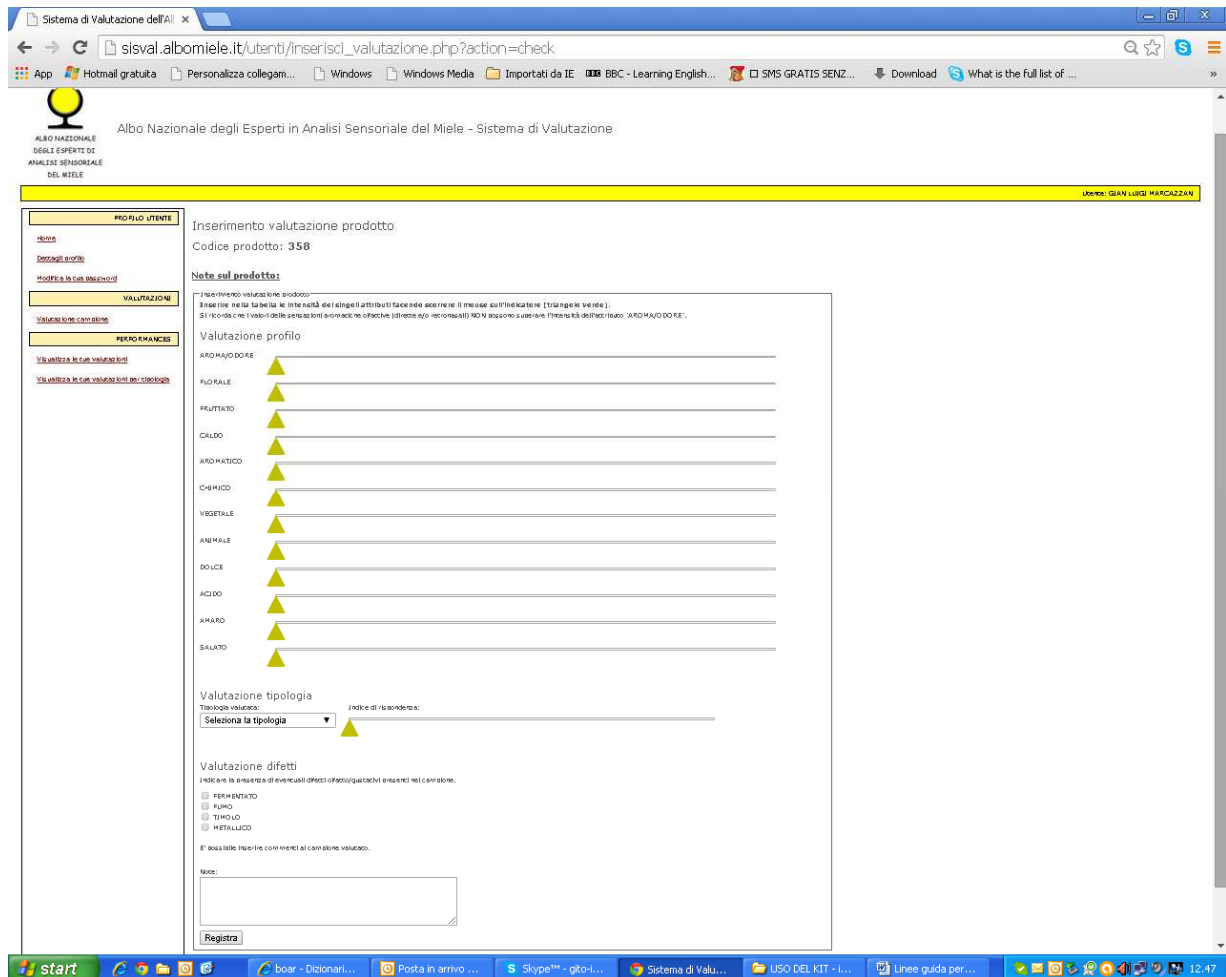
Per questa operazione occorrerà collegarsi alla pagina internet <http://sisval.albomiele.it/>



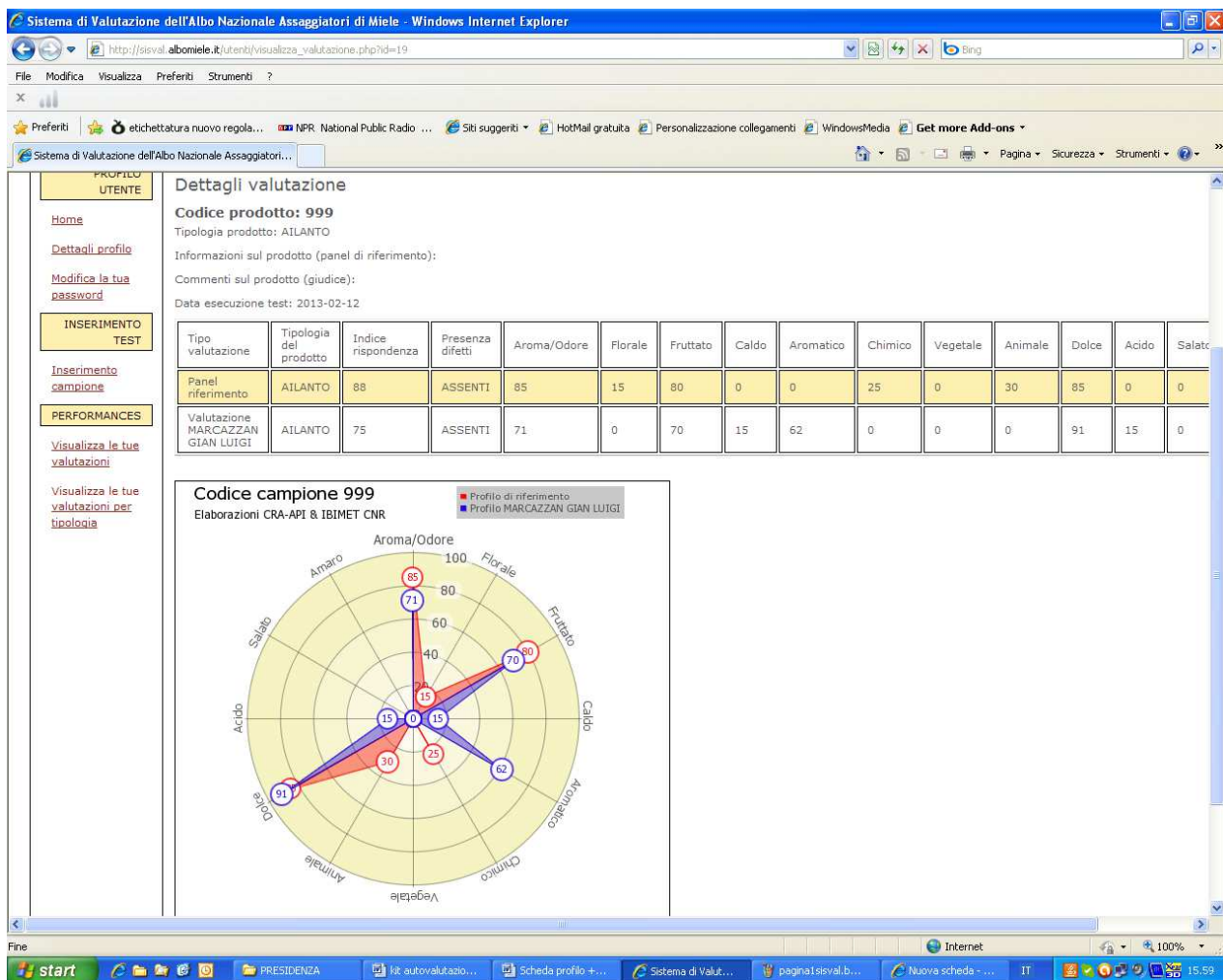
e quindi accedere al sistema. Vi sarà richiesto di autenticarvi inserendo le credenziali che vi saranno state comunicate per email all'atto dell'acquisto del primo kit.



Avvenuta l'autenticazione, il sistema vi mostrerà una pagina dalla quale sarà possibile gestire le vostre informazioni personali e vi permetterà la valutazione del campione desiderato. Da questa pagina cliccate su valutazione campione, inserite il codice identificativo del campione e a quel punto si aprirà la scheda per la valutazione del campione. Potranno essere visibili note ed osservazioni riportate dal panel di riferimento.



Una volta terminato l'inserimento dei dati relativi al campione analizzato potrete visualizzare il risultato della vostra valutazione e confrontarlo con quella del panel di riferimento, sia in forma tabellare che in forma grafica.



Potranno essere visibili anche altre note informative del panel di riferimento riguardo il campione in esame.

Potrete in questo modo prendere coscienza di eventuali errori commessi e ripetere l'assaggio concentrandovi sugli aspetti che vi erano sfuggiti. Avrete così la possibilità di ripetere nel tempo l'assaggio del miele che avrete avuto cura di tenere nelle condizioni ottimali di conservazione.

Il sistema offre tante altre possibilità che potrete scoprire muovendovi all'interno della vostra area. Potrete ad esempio visualizzare lo storico delle vostre valutazioni e confrontarle per ogni singola tipologia uniflorale con le valutazioni del panel di riferimento.

Il costo del kit servirà per coprire le spese di acquisto, preparazione e spedizione dei campioni e si aggirerà intorno ai 40 euro. La valutazione dei mieli e la gestione del software sarà a carico del CRA-API.

Questo sistema di allenamento e uso dell'analisi sensoriale è unico, non è utilizzato in nessun prodotto alimentare. L'utilizzo che se ne propone è semplice e limitato ma riteniamo che le sue potenzialità e le possibilità di impiego abbiano confini ben più ampi.