

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

Art. 1

1. A norma dell'art. 14 del Disciplinare dell'Albo Nazionale Allevatori Api Regine, il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, (CRA) - Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura (CRA-API), è istituito l'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, regolato dal seguente Disciplinare.

**CAPITOLO I
ORGANIZZAZIONE DELL'ALBO**

Art. 2

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

Art. 3

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

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

2. Del CG fanno parte:

- un funzionario tecnico del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali dallo stesso nominato, incaricato di vigilare, con carattere di continuità, sugli adempimenti previsti dal presente Disciplinare;
- il Direttore del Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura-Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura (CRA-API) o un suo delegato;
- quattro tecnici qualificati, esperti in analisi del miele e/o in analisi sensoriale, nominati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, scelti fra una rosa di nominativi proposti dal CRA-API;
- un rappresentante del Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, nominato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- due rappresentanti degli iscritti all'Albo nominati dal CRA-API.

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

4. Le funzioni di Segretario, non avente diritto di voto, sono svolte dal direttore del CRA-API o da un suo delegato.

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

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

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

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

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

10. In assenza del Presidente assume la presidenza il vice-Presidente. La convocazione della prima seduta del Comitato neominato è fatta dal Direttore del CRA-API.

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

Art. 5

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

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

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

3. Responsabile dell'attività dell'UC, dell'applicazione del presente Disciplinare, delle Norme Tecniche e dell'attuazione delle delibere del CG è il Direttore del CRA-API.

CAPITOLO II DOCENTI

Art. 6

E' istituito un ruolo di docenti abilitati a svolgere i corsi di analisi sensoriale secondo le indicazioni definite nelle norme tecniche (Allegato 1).

CAPITOLO III AMMISSIONE ALL'ALBO E OBBLIGHI DEGLI ISCRITTI

Art. 7

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

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

2. La domanda di ammissione all'Albo deve essere presentata all'UC conformemente al modello allegato al presente Disciplinare (allegato 2).

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

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 dall'UC o da Enti diversi; in quest'ultimo caso è compito del CG valutarle preventivamente e, se ritenute adeguate, riconoscerne l'idoneità alla formazione e all'aggiornamento degli iscritti.

Art. 8

1. Per l'iscrizione degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele è costituita una apposita banca dati nella quale sono riportati i dati anagrafici, recapiti, anno d'iscrizione all'Albo, eventuale settore di specializzazione.

2. Agli iscritti viene rilasciato un tesserino, recante il simbolo dell'Albo e codice di iscrizione, da esibire in occasione di ogni degustazione ufficiale. E' fatto divieto agli iscritti di usare il titolo assegnato a scopo di pubblicità professionale o commerciale.

3. Gli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele iscritti all'Albo sono tenuti ad osservare il codice di comportamento riportato nelle Norme Tecniche allegate al presente Disciplinare, 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 ed indicati nelle norme tecniche (concorsi, attività di aggiornamento, ecc).

Art. 9

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

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

CAPITOLO IV

FINANZIAMENTO DELL'ALBO - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 10

1. Al finanziamento dell'Albo si provvede con:

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

Art. 11

1. Le modifiche al presente Disciplinare, d'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali o proposte dal CRA-API o dal CG, entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione.

Art. 12

Norme Tecniche

1. Le norme tecniche costituiscono parte integrante del presente disciplinare, sono proposte dalla CG ed approvate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

2. Le modifiche di iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali entrano in vigore dalla data del relativo decreto di approvazione, quelle proposte dal CRA-API, previo conforme parere del CG, devono essere trasmesse al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 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 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nel caso non ci sia stato parere contrario di quest'ultimo.

VISTO: SI APPROVA
IL DIRETTORE GENERALE

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

Art. 1

1 METODOLOGIA DELL'ANALISI SENSORIALE APPLICATA AL MIELE

1.1 Definizione e campo di applicazione

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

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

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

1.2 Ambiente

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

2. Il locale deve essere:

- sufficientemente insonorizzato e ampio;
- senza odori estranei;
- con temperatura compresa tra 20-25° C;
- con igrometria prossima al 60% di U.R.;
- correttamente illuminato (luce diurna o illuminazione con lampade a temperatura di colore vicina a 6.500 K);
- con pareti di colore chiaro e neutro;
- con attrezzature appropriate (tavoli e sedie).

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

4. Le variazioni delle condizioni ambientali dovranno essere valutate dal coordinatore della seduta di degustazione in base al contesto in cui si opera.

1.3 Degustatori

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

2. Debbono osservare il codice di comportamento sotto riportato.

Regole generali:

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

Prima dell'assaggio:

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

Durante la seduta di degustazione:

- 1) Non assaggiare più di una ventina di campioni nella stessa seduta.
- 2) Lavorare singolarmente, non parlare con i colleghi e non fare commenti ad alta voce.
- 3) Tenere un atteggiamento che non perturbi la concentrazione propria e dei colleghi.

- 4) Leggere attentamente le istruzioni o ascoltare le istruzioni del coordinatore della riunione per capire a fondo il compito da svolgere. Non esitare a porre domande per chiarire i punti oscuri.
- 5) Non cercare di indovinare la «risposta giusta», ma sforzarsi di analizzare le sensazioni percepite.
- 6) Cercare di eliminare i pregiudizi e analizzare solo le sensazioni.

1.4 Materiali e metodi

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

2. L'analisi sensoriale vera e propria viene condotta su 30-40 grammi di miele travasati in un bicchiere a palloncino di 160 cm³ di capacità. Per l'assaggio ci si serve di una spatola in plastica neutra, rigida, sufficientemente lunga e della capacità di un normale cucchiaino da caffè (circa 2 ml). Per talune prove che richiedono il mascheramento del colore del campione, in alternativa al bicchiere a palloncino si può ricorrere a bicchierini colorati di materiale vario (vetro, plastica) idoneo allo scopo (inodore).

3. Il miele deve essere ad una temperatura di 20-25°C.

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

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

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

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

Art. 2

2 FORMAZIONE E MODALITA' DI ISCRIZIONE ALL'ALBO

1. La formazione degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele si articola in tre corsi: corso di introduzione, corso di perfezionamento di I livello e corso di perfezionamento di II livello (corso-

esame). Tra lo svolgimento di un corso e il successivo deve intercorrere un lasso di tempo in cui il corsista assaggiatore si esercita autonomamente. Questo periodo è fissato in non meno di tre mesi tra il corso di introduzione e il corso di perfezionamento di I livello, e in non meno di quattro mesi tra la fine del corso di perfezionamento di I livello e quello di II livello. L'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele prevede il superamento dell'esame previsto durante il corso di perfezionamento di II livello.

2.1 Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

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 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 introduzione è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone), deve avere una durata minima di 28 ore da svolgersi in 4 giorni consecutivi o suddivise al massimo in 8 sessioni, da completarsi in non più di un mese. E' cura del docente la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

Contenuto didattico

- lezioni teoriche su composizione, caratteristiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione del miele, usi del miele;
- le seguenti prove pratiche:
 - una prova dei 4 sapori (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 su schede di valutazione (3.10);
 - prova edonistica (3.11);
 - prove di abbinamento con altri alimenti (3.12).

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

prevista. La frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali è comunque richiesta per ottenere il rilascio dell'attestato.

2.2 Corso di perfezionamento di I livello

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

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 perfezionamento di I 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 tre mesi. E' cura del docente la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

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);
- le seguenti prove pratiche:
 - ripasso dei principali mieli uniflorali e di altri rari o occasionali (3.4);
 - ripasso dei principali difetti del miele;
 - 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 perfezionamento di I 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 saranno illustrate dal docente all'inizio del corso.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista.

2.3 Corso di perfezionamento di II livello

Obiettivi

Perfezionare le informazioni e il repertorio di informazioni sensoriali e selezionare i corsisti con migliori prestazioni al fine dell'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Modalità di svolgimento

Il corso è tenuto dal CRA - Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura (CRA-API) e vi si può accedere solo dopo aver frequentato un corso di perfezionamento di I livello almeno 4 mesi prima. Il corso è tenuto da più docenti. Il corso di perfezionamento 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. Il corso 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). E' cura dei docenti la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

Contenuto didattico

- ripasso dei 18 mieli uniflorali;
- prove d'esame:
 - due prove olfattive di riconoscimento di mieli uniflorali su 8 campioni (2x8 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.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno seguito almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista.

Per ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. I corsisti che hanno superato un certo livello di profitto (2.4) possono accedere all'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 perfezionamento di II 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:

	n. prove	fattore di moltiplicazione	punteggio max
riconoscimento olfattivo	16	0.89375	14.3
riconoscimento olfattivo e gustativo	24	0.7	16.8
riconoscimento mieli in miscela	6	1.3	7.2
(ad ogni riconoscimento corretto è assegnato 1 punto che viene moltiplicato per il relativo fattore di correzione)			-----
		TOT.	38.3

Prove pratiche discriminative

Sono assegnati massimo 26 punti come riportato nello schema seguente:

	n. prove	fattore di moltiplicazione	punteggio max
prove triangolari	8	2	16
(ad ogni prova triangolare eseguita correttamente viene assegnato un punto)			
prove di ordinamento	2	1	10
(la valutazione prevede, per ogni prova, i seguenti punti: 1 punto per posizione corretta, 0.5 punti per posizione adiacente a quella corretta, 0 quando lontana)			
	(5 campioni per ogni prova)		-----
		TOT.	26

Prove pratiche descrittive

Sono assegnati massimo 24 punti come riportato nello schema seguente:

	n. prove	fattore di moltiplicazione	punteggio max
Prove descrittive	6	0.4	24

(la valutazione prevede, per ogni prova, l'assegnazione di un punteggio in una scala da 1 a 10)

TOT. -----
24

Quiz

Sono assegnati massimo 11.7 punti come riportato nello schema seguente:

	n. prove	fattore di moltiplicazione	punteggio max
Quiz	18	0.65	11.7
(ad ogni risposta esatta viene assegnato 1 punto)			-----
		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 degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele è di 70 punti (70 % di prove corrette). 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

2.5 Iniziative di aggiornamento: sono destinate agli assaggiatori già iscritti, principalmente con la finalità di aggiornarne le conoscenze. La partecipazione a queste iniziative può far parte delle attività professionali utili al mantenimento della condizione di iscritto. In caso di ulteriori posti disponibili l'iniziativa può essere estesa a persone che abbiano frequentato il corso di introduzione o di perfezionamento in analisi sensoriale del miele.

Art. 3

3 PROVE PRATICHE DI ADDESTRAMENTO

3.1. Prova dei 4 sapori

1. Viene utilizzata generalmente in analisi sensoriale per la selezione dei degustatori sulla base della loro sensibilità gustativa. Nel corso di introduzione questa prova non dà adito ad alcuna

selezione, ma viene piuttosto proposta ai corsisti come test per familiarizzare con i propri sensi, utilizzando sensazioni per le quali non dovrebbero esserci problemi di vocabolario e che tutti presumibilmente conoscono.

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

3. 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.

3.2 Prova olfattiva su odori conosciuti

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

2. In particolare, 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 comuni anche nel miele (floreale, fruttato, speziato, agrumato, ecc.).

3. Gli odori, costituiti da sostanze chimiche pure, estratti naturali o sintetici, sono presentati su un supporto neutro (vaso o 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.

4. 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

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

2. I campioni sono 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 che ciascuno annota su un proprio quaderno.

3. 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

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

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

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

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

3.5 Prova di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele

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

3.6 Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali

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

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

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

3.7 Prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali

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

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

3. Le prove di riconoscimento servono, nel primo corso, 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.

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

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

3.8 Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela

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

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

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

3.9 Prove discriminative e di ordinamento

1. 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.

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

3. I campioni non possono essere confrontati contemporaneamente, in quanto ogni campione viene presentato solo dopo che il precedente è stato ritirato. Le prove sono costruite in modo da obbligare il corsista a discriminare i campioni solo sulla base delle caratteristiche olfattive e gustative, e non su quelle visive e tattili, di più facile memorizzazione.

4. Nelle prove di ordinamento (ranking) i campioni sono costituiti da miscele di un miele diluito a diverse concentrazioni con un miele che non interferisca 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.

5. 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, di più facile memorizzazione. L'uso di contenitori colorati può soddisfare questa condizione.

6. 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

1. 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 assaggiatori svolgeranno nella pratica professionale vera e propria.

3.11 Prova edonistica

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

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

3.12 Prove di abbinamento

1. Nell'ambito della discussione sul possibile uso del miele in cucina si propone ai corsisti una degustazione suggerendo abbinamenti di vari prodotti (salumi, formaggi...) con miele. E' 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 riconosciuti.

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

3.13 Mieli uniflorali di diversa purezza

1. Il concetto di unifloralità viene introdotto da prove di valutazione di mieli uniflorali puri e miscelati con diversi altri tipi di mieli uniflorali (es. miele di acacia pura e miscelata con miele di tarassaco, di sulla, di rododendro e di melata).

2. I campioni sono presentati singolarmente e il corsista esprime un giudizio di rispondenza alla tipologia dichiarata su una scala che va da 1 a 10.

2. Le risposte vengono date su schede di lavoro individuali. Per interpretare i risultati ottenuti vengono illustrati ai corsisti la reale composizione del campione e il relativo contenuto pollinico.

Art. 4

4 FORMAZIONE E ABILITAZIONE DEI DOCENTI

1. Per entrare a far parte del corpo docente occorre:

a. essere iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele,

b. presentare all'UC un curriculum professionale e formativo;

c. aver affiancato un docente già abilitato (di seguito denominato tutor) nello svolgimento di almeno due corsi di introduzione e aver organizzato e condotto due corsi di introduzione affiancato da un tutor (abilitazione alla docenza di base per i corsi di introduzione).

d) aver svolto almeno 6 corsi di introduzione, nell'arco di un periodo minimo di 36 mesi, affiancato almeno una volta un tutor nello svolgimento di un corso di perfezionamento di I livello ed organizzato e condotto, sempre affiancato da un tutor, un corso di perfezionamento di I livello. (abilitazione alla docenza specialistica per i corsi di perfezionamento di I e II livello).

2. E' cura del tutor fornire all'aspirante docente il materiale didattico necessario e istruirlo sul programma dei corsi.

3. L'accettazione nel corpo docente (docenza di base e specialistica) sarà subordinata al parere del CG dopo aver sentito il parere del tutor.

4. Il docente, per mantenere l'abilitazione, deve fornire, con cadenza annuale, documentazione dell'attività svolta che verrà valutata dal CG.

Art. 5

5 DISPOSIZIONI PER I CONCORSI

Obblighi degli organizzatori

1. Gli organizzatori di concorsi e/o manifestazioni attinenti la qualità del miele e/o l'analisi sensoriale che intendano impiegare esperti in analisi sensoriale iscritti all'Albo Nazionale devono:

- redigere un regolamento di concorso;
- nominare un Responsabile Tecnico (RT) con il consenso dell'UC;
- 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 prima dell'evento in forma elettronica e cartacea.
- a conclusione del concorso, comunicare all'UC l'esito e i nominativi dei componenti le giurie.

Requisiti minimi per l'organizzazione di un concorso

1 Criteri di ammissione

- a. Per la definizione dell'area e le condizioni di produzione dei campioni ammessi a concorso sono previsti dei sistemi di controllo delle condizioni richieste e/o autocertificazione da parte del concorrente dichiara o, eventualmente, analisi a questo finalizzate.
- b. 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. E' indispensabile che l'operatore che gestisce questi dati non sia coinvolto nelle fasi di giudizio sensoriale del miele.
- c. Ogni campionatura deve essere composta da almeno 2 vasi, di 250 g minimo: uno per le analisi preventive, l'altro da conservarsi intatto per la presentazione alla giuria. 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 alla valutazione del miele.
- d. Ogni campione di miele sarà ammesso a concorrere all'interno di una categoria. Costituiscono categoria:
 - i diversi mieli uniflorali, cioè i mieli che provengono principalmente da una sola origine botanica e che ne possiedono le caratteristiche (ad esempio: miele di robinia, miele di castagno);
 - i mieli multiflorali;
 - i mieli di melata.
- e. 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.
- f. 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.
- g. Non sono ammesse variazioni di categoria senza prima aver consultato il concorrente.

2 Criteri di selezione

Sono esclusi dal concorso mieli che:

- a. abbiano contenuto in acqua superiore al 18,0%. Questo limite può essere modificato dagli organizzatori in situazioni particolari e per certi tipi di miele. Il contenuto in acqua viene determinato secondo i metodi ufficiali di analisi (Decreto Min. Sanità, 20/7/84).
- b. abbiano contenuto di idrossimetilfurfurale (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).

Gli organizzatori possono avvalersi, qualora lo ritengano utile, di altri accertamenti analitici più sotto suggeriti: queste analisi vengono svolte preferibilmente prima del giudizio organolettico, per operare una selezione preliminare dei campioni o, eventualmente, dopo il giudizio dei degustatori, e quindi solo sui mieli da premiare, 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. Le suddette analisi possono essere fatte 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: *Lavandula stoechas*, rosmarino) può essere condotto un accertamento microscopico dell'origine botanica. In questi casi il risultato dell'analisi pollinica viene portato a conoscenza della giuria che lo richieda, in modo da esprimere un giudizio integrato sulla base dell'analisi organolettica già effettuata.
- Altre analisi chimico-fisiche che possano essere ritenute utili per una più accurata selezione.

3 Composizione delle giurie

- a. Le giurie sono nominate dagli organizzatori del concorso scegliendo tra gli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, disponibili e competenti per i mieli in concorso. E' possibile integrare le giurie con persone non iscritte all'Albo ma che abbiano almeno la formazione di base (corso di I livello), nella misura di non più di una persona per giuria, per giurie di 3 persone (3+1) o di due persone per giuria, per giurie di cinque (5+2). Sui mieli multiflorali, per la valutazione della gradevolezza, è possibile prevedere giurie di soli consumatori, solo dopo l'effettuazione di una selezione tecnica da parte di giurie di esperti.
- b. 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).

- c. Ogni giuria tecnica è composta da almeno 3 persone che operano in maniera individuale secondo i criteri stabiliti dalle Norme tecniche dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. In ogni seduta d'assaggio non devono essere valutati più di 25 campioni.
- d. Ogni giuria deve designare al suo interno un presidente, che si assume la responsabilità del buon funzionamento della stessa e della redazione delle schede riepilogative. Il presidente di giuria deve avere una sufficiente esperienza per fornire supporto e delucidazioni sul lavoro da svolgere ai giudici meno esperti.

4. Valutazione organolettica

- a. Alle giurie non deve essere fornita, sui campioni in gara, alcuna indicazione che possa influenzare il giudizio. E' 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 (punto e), per i quali viene fornita alla giuria anche l'esito dell'accertamento microscopico.
- b. 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. Viene riportata in allegato una scheda di valutazione che può essere suggerita per questo giudizio, insieme alle istruzioni per l'utilizzo.
- c. 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 rispondano alle qualità caratteristiche del tipo di miele.
- d. Per i mieli uniflorali con profili sensoriali poco tipici, il giudizio organolettico viene svolto come sopra (punto c), ma il responso finale viene successivamente integrato dall'accertamento microscopico: nel caso di non rispondenza microscopica i campioni, anche se organoletticamente rispondenti, vengono esclusi.
- e. Nel caso di mieli uniflorali insoliti o poco conosciuti e ove non sia possibile riunire almeno tre giudici competenti, può essere condotto un giudizio integrato, componendo una giuria composta da almeno tre esperti e un melissopalnologo. Gli esperti verificano che il prodotto non abbia difetti organolettici di tipo obiettivo e che non siano presenti caratteristiche riconducibili ad un'altra origine conosciuta. Completata questa fase la giuria, sulla base della valutazione organolettica e dell'accertamento microscopico, decide se il prodotto è rispondente e può essere meritevole di un premio o no.
- f. Per i mieli multiflorali tipici (per esempio miele di alta montagna) il sistema di giudizio è lo stesso di quello descritto per i mieli uniflorali (punto c). E' quindi indispensabile che il profilo di riferimento di questi tipi di miele sia noto non solo ai giudici, ma conosciuto e condiviso anche dai concorrenti.
- g. 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. E' utile che le giurie che giudicano mieli millefiori siano formate da un numero di giudici elevato, per diminuire l'effetto delle preferenze personali degli assaggiatori. 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.
- h. 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.

5. Classifiche ed assegnazione dei premi

- a. 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. E' 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. E' 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).
- b. Al termine dei lavori di valutazione ogni giuria stabilisce la graduatoria dei mieli giudicati. Propone quindi i campioni da premiare in base al regolamento e alle indicazioni degli organizzatori.
- c. 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. Comunicazione degli esiti

- a. 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.

Ruolo del Responsabile Tecnico del Concorso

Il Responsabile Tecnico (RT) del Concorso ha il compito di assicurare che il concorso sia progettato e svolto rispettando i requisiti tecnici indicati in questo documento. Il RT viene scelto dagli organizzatori del concorso tra gli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele ed è approvato dall'UC. L'UC relazionerà annualmente, al CG, sulle attività dei concorsi. Collabora con gli organizzatori del concorso in particolare con i seguenti compiti:

- redazione del Regolamento del Concorso;
- 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.

Il RT è inoltre il referente dell'Albo presso gli organizzatori del Concorso.

Il RT 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 comprometterne l'imparzialità.

Obblighi degli iscritti

Nel momento in cui vengono invitati a far parte di una giuria di assaggio, gli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele devono assicurarsi che il concorso sia stato organizzato secondo le indicazioni contenute nelle norme tecniche e sia stato designato il RT. In particolare le iniziative di aggiornamento e/o concorsuali in cui sono coinvolti esperti iscritti all'Albo devono essere preventivamente validate dall'UC sentito il CG.

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

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.

**VISTO: SI APPROVA
IL DIRETTORE GENERALE**

Spett.le
Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
Ufficio Centrale
CRA – Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura
via di Saliceto 80
40128 Bologna

Domanda di iscrizione

Il sottoscritto:

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

Nato a: Il:.....

Residente in: Prov.:

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

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

e-mail:

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

A tal fine dichiara:

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

di aver seguito il Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele in data presso.....

di aver seguito il Corso di perfezionamento in Analisi Sensoriale del Miele (corso di I livello) in data.....presso.....

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

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

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

In fede.

Data: Firma:

Dichiarazione dell'Ufficio Centrale

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

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

Delibera di ammissione

Data: Per il Comitato di Gestione: