



ALBO NAZIONALE  
DEGLI ESPERTI DI  
ANALISI SENSORIALE  
DEL MIELE

## USO DEL KIT DI ALLENAMENTO

L'attività si svolge in autonomia, in remoto e con l'ausilio dei mezzi informatici. Si tratta di valutare i campioni anonimi su di un'apposita scheda, riportare l'esito della valutazione sull'area personale virtuale che ti sarà attribuita e confrontare l'esito della tua valutazione con il risultato espresso dal panel di riferimento. Al momento della richiesta del kit i tuoi dati saranno inseriti nel database e riceverai in automatico via e-mail le credenziali per accedere al programma.

Il kit di mieli può essere richiesto a Marco Valentini (tel. 335 6402882, e-mail: marco@bioapi.it). Il numero di campioni del kit può variare da 15 a 20 e sono rappresentati da mieli uniflorali e millefiori.

I mieli saranno di qualità variabile e a volte potranno presentare dei difetti. La quantità sarà di 100g. Tutti i campioni sono valutati da un panel di riferimento da cui emerge un giudizio sul campione esaminato e con cui gli assaggiatori avranno la possibilità di confrontarsi.

Il richiedente riceve quindi una confezione contenente i campioni di mieli da valutare in formato anonimo e contraddistinti da un codice.

### Linee guida

La valutazione dei mieli è condotta compilando la scheda allegata ai campioni. La stessa può essere scaricata dal sito: <http://sisval.albomiele.it/> .

Al primo impatto la scheda può risultare un po' ostica e difficile da utilizzare ma una volta capito il meccanismo è semplice e rapida. Ovviamente il corretto uso è altra cosa e verrà acquisito solo con l'esperienza pratica.

La scheda è complessa e in pratica suddivisa in tre parti ciascuna con finalità diverse. La prima parte permette di creare il profilo del miele, la seconda parte di indicare la tipologia di miele e di darne una valutazione complessiva di rispondenza ed infine la terza parte di valutare l'eventuale presenza di difetti.

## COME ESEGUIRE LA VALUTAZIONE

### *Prima parte- PROFILO*

L'esame del campione può essere eseguito direttamente nel vasetto secondo le modalità e le accortezze acquisite durante i corsi.

Il primo ostacolo è rappresentato dalla valutazione degli attributi, compito che non siamo abituati a svolgere perché siamo stati addestrati a valutare semplicemente la rispondenza della tipologia di miele ad un modello che abbiamo memorizzato. In questa prima parte di valutazione Ti viene richiesto invece di valutare l'intensità di singoli attributi: aroma/odore, florale, fruttato, caldo, aromatico, chimico vegetale animale, dolce, acido, amaro, salato, nelle modalità in cui ti è stato

indicato nello svolgimento dei corsi o in alcune giornate di aggiornamento o che avrai sicuramente occasione di provare in futuro.

Apri il vasetto, avvicina il miele al naso e fiuta. Nel caso, puoi favorire la fuoriuscita dell'odore rimescolando il campione. Inizia con la valutazione dell'intensità globale dell'odore/aroma ponendo un segno sulla scala strutturata di 10 cm. Nello stabilire l'intensità dell'odore devi considerare tutta la gamma delle intensità degli odori che conosci e che puoi riscontrare nei mieli; quindi mieli come rododendro e acacia hanno necessariamente un valore di intensità bassa, mentre mieli come castagno e corbezzolo hanno un valore elevato.

IMPORTANTE: una volta stabilito il livello di intensità globale, nella valutazione degli attributi dell'odore che seguirà non dovrà mai essere superato il valore di intensità globale.

Procedi quindi con la valutazione olfattiva degli attributi florale, fruttato, ecc. ponendo un segno nella scala strutturata corrispondente a livello di intensità prescelto.

Passa quindi alla valutazione dell'aroma portando in bocca una porzione di miele e procedi alla valutazione esattamente come descritto per la valutazione olfattiva usando la stessa scala, ricominciando quindi dalla valutazione dell'intensità globale. Noterai che a volte percepirai un'intensità maggiore per l'attributo considerato, in questo caso poni un segno nella scala ad un livello di intensità più elevata, oppure potrai percepire attributi che al solo olfatto non erano percepibili.

La valutazione delle caratteristiche gustative: dolce, salato, acido, amaro sono slegate dalla valutazione precedente, infatti potrai utilizzare la scala intera in funzione dell'intensità percepita.

ATTENZIONE: la valutazione di tutti gli attributi non è relativa a quanto l'intensità è attribuibile o corrisponda alla tipologia del miele che hai individuato, ma all'intensità assoluta del singolo attributo che sei in grado di percepire.

Non preoccuparti di sbagliare e non pensare di non essere in grado, è questione di esercizio e nel tempo potrai perfezionare questo tipo di valutazione.

### ***Seconda parte - RISPONDEZZA***

A questo punto ti sarai sicuramente fatto un'idea della tipologia di miele, quindi riporta nella seconda parte della scheda l'origine botanica presunta ed esprimi un giudizio di rispondenza ponendo un segno nella scala strutturata. Maggiore è la rispondenza del miele alla tipologia individuata più alto (quindi spostato a destra) sarà il valore nella scala. Nel fare questa valutazione devi considerare che un miele perfettamente rispondente avrà il valore pressoché massimo, un miele al limite della rispondenza avrà un valore intorno a metà scala, un miele in cui si percepisce che contiene un'essenza specifica ma che non può essere etichettato con l'appellativo monoflora avrà un valore nella metà inferiore della scala e un miele che valuti come millefiori dovrà avere 0 come valore di rispondenza. In questo ultimo caso non è percepibile una componente predominante a livello importante.

### ***Terza parte - DIFETTI***

Nell'ultima parte della scheda potrai riportare la presenza di difetti quando rilevati.

A volte i difetti sono così elevati che non permettono la valutazione della tipologia botanica. In questo caso indica il miele come MILLEFIORI e riporta 0 nella valutazione globale di rispondenza.

A volte i difetti sono lievi e permettono comunque l'individuazione della tipologia botanica. In questo caso dichiara la tipologia e la valutazione di rispondenza sarà commisurata alle caratteristiche percepite.

Procedi all'inserimento dei dati nella scheda elettronica del sito <http://sisval.albomiele.it/> come riportato nell'articolo "Kit di autovalutazione". Potrai in seguito verificare il tuo giudizio con quello del panel di riferimento.