

ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE



IL CONTRIBUTO DEGLI ALBI PROFESSIONALI PER L'APICOLTURA AD OLTRE VENT'ANNI DALLA LORO COSTITUZIONE

GIAN LUIGI MARCAZZAN

gianluigi.marcazzan@crea.gov.it



*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi
dell'Economia Agraria*

Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente

ANALISI SENSORIALE

applicata al miele



- **STRUMENTO ANALITICO PER LA CARATTERIZZAZIONE E IL CONTROLLO DI QUALITA'**
- **STRUMENTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE**

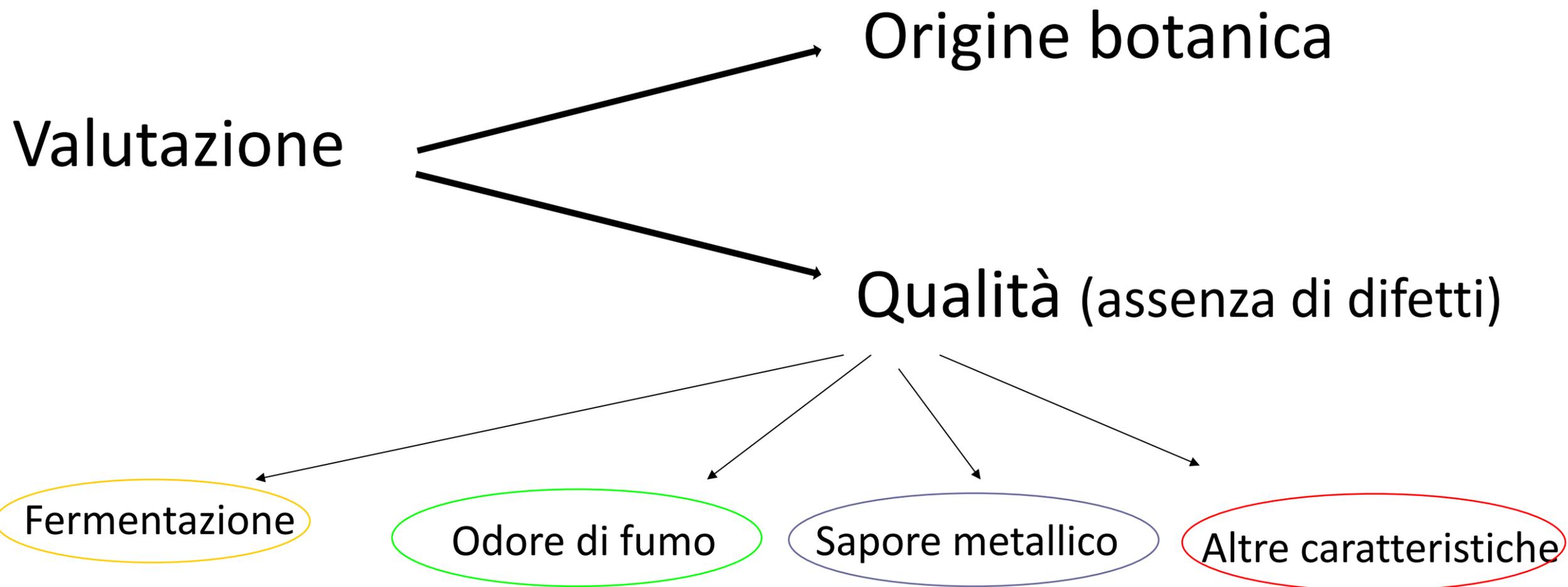


ANALISI SENSORIALE

applicata al miele



● STRUMENTO ANALITICO PER LA CARATTERIZZAZIONE E IL CONTROLLO DI QUALITA'



ANALISI SENSORIALE



applicata al miele

● STRUMENTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

CORSI

Riconosciuto dall'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del Miele

Corso di Introduzione Analisi Sensoriale del Miele

Nei giorni:
11-12 Gennaio 2020 (9-18)
18-19 Gennaio 2020 (9-18)

Presso Villa Enrichetta
Piazza Abbazia, Finalpia- Finale Ligure (SV)
Dott.essa Elena Molinelli
Prenotazioni e info: savona@apiliguria.it
Giacomo, orario serale 349/3327123

A soli 150 €
(il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo)

CONCORSI



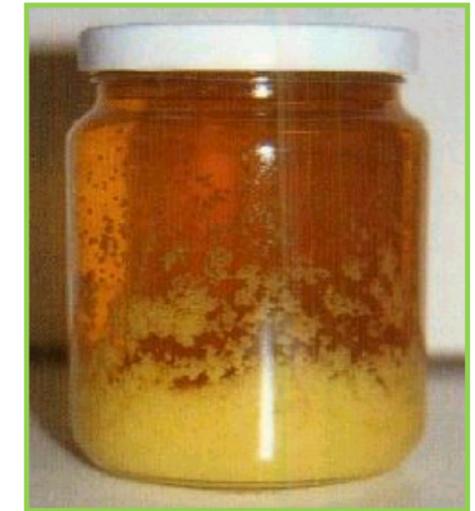
ANALISI SENSORIALE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' E COME STRUMENTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE



Presentazione del prodotto

- Pulizia
- Fermentazione
- Odori e sapori estranei
- Cristallizzazione
- Origine botanica

Qualità controllata dall'apicoltore



Degustazioni guidate

- Fiere
- Mercati
- Scuole
- Incontri organizzati



Concorsi

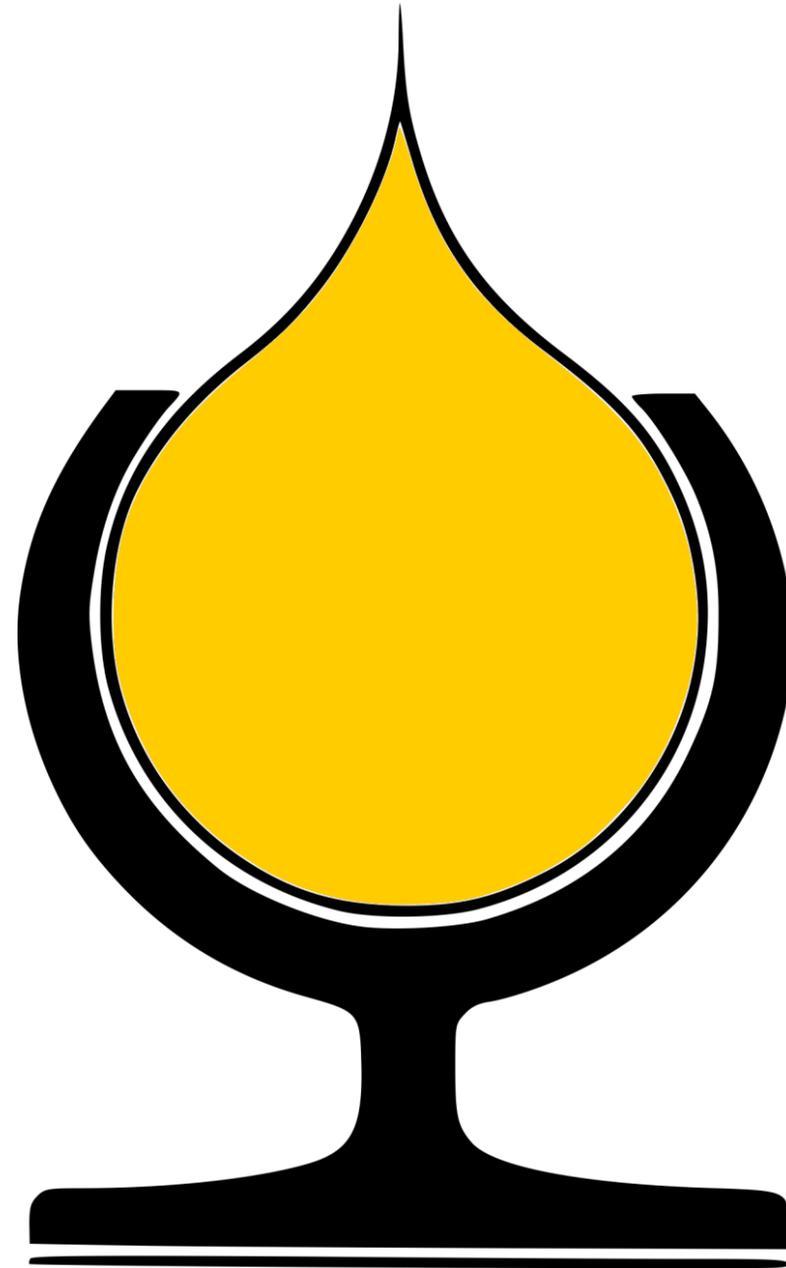
- Nazionali
- Regionali
- Locali



Marchi

- DOP - IGP
- Certificazione del prodotto
- Marchi locali





ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

•1999 D.M. n. 21547 del 28 maggio 1999 – modificato con DM 523248 del 14/10/2022



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Le tappe

- 1979 1° Corso di analisi sensoriale del miele in Italia
- 1984 Prendono vita i «Corsi di perfezionamento»
- 1988 Nasce l'Albo ad opera di un gruppo volontario di lavoro
- 1991 Gestione all'Istituto Nazionale di Apicoltura (oggi CREA)
- 1999 **Viene ufficializzato l'Albo con D.M. n. 21547 del 28 maggio 1999**
- 2008 D.M. n. 17932 del 05/12/2008 – modifica del disciplinare - introduzione del corso di perfezionamento di II livello
- 2022 D.M. n. 523248 del 14/10/2022 – modifica del disciplinare - disposizioni per la costituzione dei panel di assaggio – disposizioni per l'utilizzo del logo

Come si diventa esperti in analisi sensoriale del miele?

- Corso di analisi sensoriale del miele

I livello

(Quattro giorni – 7 ore al giorno)

- Memorizzazione delle caratteristiche sensoriale dei mieli uniflorali più comuni
- Riconoscimento dei difetti



PROGRAMMA

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE



1° GIORNO

mattina

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- *Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
- *Prova discriminativa: il sapore dolce
- *Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.

pomeriggio

- *Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- *Prova olfattiva su mieli uniflorali (9)
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche
- Discussione.

2° GIORNO

mattina

- La tecnica di degustazione
- *Degustazione di mieli uniflorali (20)
- *Prove di differenziazione: prove in "trio" (3)
- Analisi dei risultati e discussione

pomeriggio

- *Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (6)
- *Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti
- Discussione

3° GIORNO

mattina

- *Secondo passaggio mieli uniflorali (18)
- *Prova di differenziazione: prove in "trio" (3)
- Analisi dei risultati e discussione

pomeriggio

- *Prova di riconoscimento di mieli uniflorali (12)
- Disposizioni legislative
- Le analisi del miele
- Discussione

4° GIORNO

mattina

- *Prove di differenziazione : prove in trio (1)
- *Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (5)
- *Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione

pomeriggio

- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Promozione del miele attraverso concorsi e marchi di qualità
- Metodi di valutazione (schede)
- *Prova di valutazione guidata
- *Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

Come si diventa esperti in analisi sensoriale del miele?

- Corso di analisi sensoriale del miele

Il livello

(Tre giorni – 7 ore al giorno)



Logo: ALBO NAZIONALE DPMF, CRA (Unità di Ricerca di apicoltura e bachicoltura)

Scheda per la valutazione di rispondenza

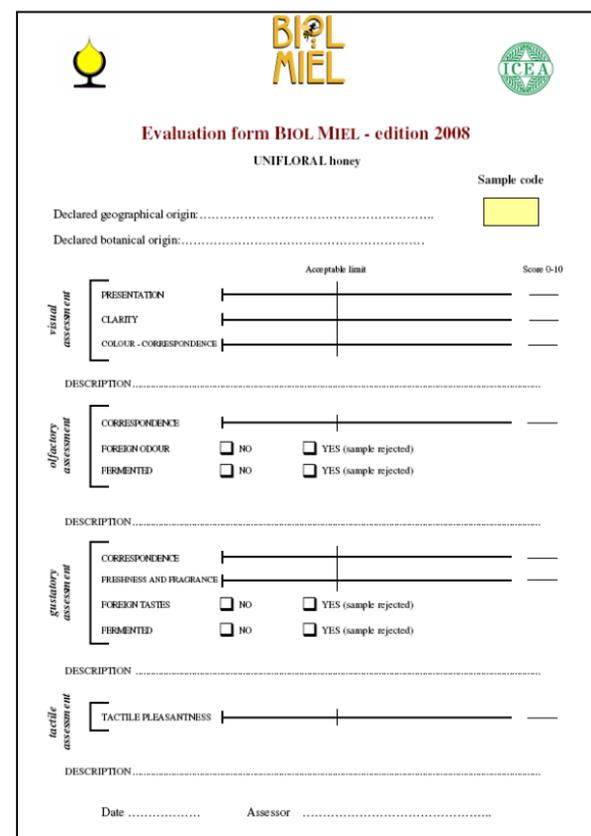
Codice d'assaggio:
Origine botanica dichiarata:

DIFETTI

Fermentazione:
Fumo:
Timolo:
Metallico:
Altro:
Indicare l'eventuale altro difetto:

RISPONDEZZA UNIFLOREALE

Caratteristiche olfattive:
Caratteristiche olfatto/gustative:
Note:
Data: Firma:



Logo: BIOL MIEL, ICEA

Evaluation form BIOL MIEL - edition 2008
UNIFLORAL honey

Declared geographical origin:
Declared botanical origin:

Sample code: []

Acceptable limit: Score 0-10

visual assessment

PRESENTATION:
CLARITY:
COLOUR - CORRESPONDENCE:

DESCRIPTION:

olfactory assessment

CORRESPONDENCE:
FOREIGN ODOUR: NO YES (sample rejected)
FERMENTED: NO YES (sample rejected)

DESCRIPTION:

gustatory assessment

CORRESPONDENCE:
FRESHNESS AND FRAGRANCE:
FOREIGN TASTES: NO YES (sample rejected)
FERMENTED: NO YES (sample rejected)

DESCRIPTION:

tactile assessment

TACTILE PLEASANTNESS:

DESCRIPTION:

Date: Assessor:

- Ripasso delle caratteristiche sensoriale dei mieli uniflorali più comuni
- Valutazione dei mieli (analisi di laboratorio e concorsi)
- Uso delle schede di valutazione

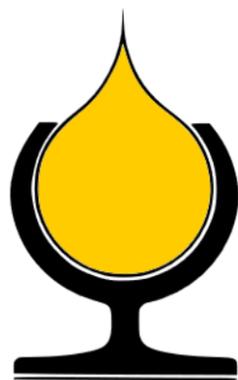
Come si diventa esperti in analisi sensoriale del miele?

- Corso di analisi sensoriale del miele

III livello

(Tre giorni – 7 ore al giorno)





ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE



Ca. **300** **area**
esperti iscritti all'Albo

Abruzzo	6
Basilicata	2
Calabria	3
Campania	12
Emilia – Romagna	36
Friuli – Venezia Giulia	6
Lazio	13
Liguria	20
Lombardia	34
Marche	10
Piemonte	27
Puglia	1
Sardegna	20
Sicilia	9
Toscana	21
Trentino – Alto Adige	11
Umbria	3
Valle d'Aosta	13
Veneto	20

+ Svizzera, Germania, Slovenia, Spagna, USA,
Croazia, Bielorussia!

Paesi dove abbiamo svolto i corsi



Argentina
Brasile
Colombia
Francia
Giordania
Marocco
Messico

Peru
Russia
Serbia
Spagna
Svizzera
USA





**ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN
ANALISI SENSORIALE DEL MIELE -
ITALIAN NATIONAL REGISTER OF EXPERTS
IN THE SENSORY ANALYSIS OF HONEY**

Il portale dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

[Home](#)

[Albo](#)

[Formazione & Mantenimento iscrizione](#)

[Corsi](#)

[Concorsi & Seminari](#)

[Linee Guida & Modulistica](#)



[Credits](#)

[Contatti](#)

[Mieli Uniflorali](#)

[Etichettatura miele](#)

[Rivista l'Assaggio](#)

[Login](#)

**ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN
ANALISI SENSORIALE DEL MIELE –
ITALIAN NATIONAL REGISTER OF EXPERTS
IN THE SENSORY ANALYSIS OF HONEY**

Il portale dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

[Home](#) [Albo](#) [Formazione & Mantenimento iscrizione](#) [Corsi](#) [Concorsi & Seminari](#) [Linee Guida & Modulistica](#)
[Credits](#) [Contatti](#) [Mieli Uniflorali](#) [Etichettatura miele](#) [Rivista l'Assaggio](#) [Login](#)

DISCIPLINARE

[Edit](#)

DISCIPLINARE dell'Albo Nazionale degli Esperti in
Analisi Sensoriale del Miele

[D.M._n._0523293_del_14_10_2022](#)

ALLEGATO

NORME TECNICHE



Art. 1

METODOLOGIA DELL'ANALISI SENSORIALE APPLICATA AL MIELE

Ambiente

Regole generali a cui devono sottostare i degustatori

...

Art. 2

FORMAZIONE E MODALITÀ DI ISCRIZIONE ALL'ALBO

Corsi

Sistema di valutazione

...

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 o cartacea.
- a conclusione del concorso, comunicare all'UC l'esito e i nominativi dei componenti le giurie.

DISPOSIZIONI PER I CONCORSI

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 nelle norme tecniche.

Il RT è il referente dell'Albo

DISPOSIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEI PANEL DI ASSAGGIO

**RICONOSCIUTI DALL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE**

L'Albo promuove la costituzione di Panel di Assaggio (in seguito Panel) al fine di armonizzare e valorizzare gli Esperti in analisi sensoriale del miele per l'importante ruolo che ricoprono in tutta la filiera del miele, dalla produzione al consumo e per fornire garanzie di affidabilità sulle loro valutazioni sensoriali.

UTILIZZO DEL LOGO

L'utilizzo del Logo dell'Albo è concesso solo agli iscritti a pieno titolo.

9.1. Caratteristiche del Logo Il Logo abbinato al nome dell'Albo è rappresentato nella presente configurazione grafica:



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Il Logo è un mezzo grafico che può essere usato dagli iscritti per identificare la loro appartenenza all'Albo.

Copia del logo è scaricabile dal sito www.albomiele.it.

Valorizzazione e tutela dell'Albo e della figura dell'assaggiatore

- Sviluppo dei kit di allenamento
- Software per la valutazione dei mieli ai concorsi
- Regolamentazione dell'uso del logo
- Linee guida per la costituzione dei panel
- Collaborazione con ICQRF per la formazione di ispettori e tecnici

Valorizzazione dell'Albo e della figura dell'assaggiatore

- Registrazione Marchio (logo)
- Incremento seminari di aggiornamento per gli iscritti e i docenti
- Organizzazione prove interlaboratorio (attività connessa ai panel)
- Valorizzazione delle attività:
 - uso del logo albo in tutti i documenti relativi ad un evento riconosciuto: *volantini, comunicazioni, attestati vari*
 - uso di materiale di riconoscimento e visibilità: roll up?



Grazie per l'attenzione



Logo of the Italian Republic, logo of the Italian Ministry of Agriculture, BIOL logo, CRA logo, and logo of the Italian Ministry of Health.

BIOL
MIEL

I MIGLIORI
MIELI
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA



gianluigi.marcazzan@crea.gov.it