

REGOLAMENTO PANEL AMAP - MARCHE

Premessa

Il Panel AMAP – Marche opera nell’ambito del Centro Agrochimico regionale AMAP, con sede a Jesi (AN) - Via Roncaglia 20, accreditato ACCREDIA con il numero 00891.

Il presente documento si propone di regolamentare l’attività del Panel regionale AMAP-Marche presso il Laboratorio Analisi Sensoriale AMAP, con sede ad Osimo (AN) - Via T.A. Edison, 2

Termini, Definizioni e Acronimi

COI: Consiglio Oleicolo Internazionale

MASAF: Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

PANEL: Comitato di assaggio professionale AMAP - Marche

LAS: Laboratorio Analisi Sensoriale

Normativa di riferimento

Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione

Regolamento di Esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione

D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2 e circolare MIPAAF N. 2377 del 13 maggio 2020

COI/T.20/Doc. N. 4 Settembre 2007 – Analisi sensoriale vocabolario

COI /T.20/Doc. n. 14/Rev. 7 Giugno 2021

COI/T.20/Doc. N. 15/Rev. 11 June 2024

Norma ISO 17025:2018

Norma ISO 8586 – Analisi sensoriale – Guida generale per la selezione, addestramento e verifica dei giudici selezionati e giudici esperti di analisi sensoriale

Norma ISO 5495 – Analisi sensoriale – Metodologia – Metodo di comparazione a coppie

Norma ISO 5496 – Analisi sensoriale – Metodologia, selezione e addestramento dei giudici per il riconoscimento degli odori

Norma ISO 3972 – Analisi sensoriale – metodologia – Determinazione della sensibilità del gusto

Cap. 1 – SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Il Panel persegue l'obiettivo prioritario del miglioramento qualitativo delle produzioni olivicole marchigiane ed extraregionali, operando sull'intero territorio nazionale. Lavora a supporto dei produttori ai fini della classificazione merceologica prevista dalla normativa vigente e della valorizzazione, nell'ottica di un confronto continuo e uno stimolo ad innalzare il livello quali-quantitativo delle produzioni.

Il Panel opera in conformità alla normativa nazionale, comunitaria ed internazionale sull'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva, e in conformità al Sistema gestione qualità del Centro Agrochimico Regionale AMAP.

Attualmente le attività del Panel sono relative a:

- classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva, come da Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 e Regolamento di Esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione;
- caratterizzazione degli oli monovarietali, nell'ambito della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali e di specifici progetti di sperimentazione olivicola;
- addestramento e verifica per il necessario livello di competenza del Panel ai fini del mantenimento del riconoscimento dal MASAF;
- altre attività inerenti progetti o richieste da parte del mondo produttivo e della ricerca.

Cap. 2 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Fanno parte della struttura organizzativa il Capo Panel, il Vice Capo Panel ed il Panel; può essere prevista la figura del Collaboratore tecnico con specifiche competenze.

2.1. Capo Panel

Il Capo Panel riveste i seguenti ruoli previsti dalla normativa:

- selezionare i componenti del Panel tramite prove selettive, quali il test triangolare, il test di allineamento e il test di riconoscimento dei difetti;
- acquisire dati informativi sui singoli assaggiatori;
- addestrare il Panel per mantenere il riconoscimento del MASAF;
- predisporre un calendario delle sedute;
- convocare il Panel secondo i criteri riportati nel par. 3.1;
- ordinare/randomizzare i campioni da presentare al Panel;
- gestire la fase introduttiva della seduta e la discussione finale;
- elaborare statisticamente i risultati;
- firmare i rapporti di prova.

2.2. Vice Capo Panel

Il Vice Capo Panel viene nominato dal Capo Panel, in accordo con la struttura presso la quale opera il Panel e deve possedere le stesse competenze necessarie per la funzione di Capo Panel.

Il Vice Capo Panel sostituisce il Capo Panel nelle funzioni di cui al punto 2.1, qualora quest'ultimo, per giustificati motivi, sia impossibilitato. Supporta inoltre il Capo Panel nella realizzazione dei ring test annuali per il riconoscimento del Panel da parte del MASAF, nelle sedute di verifica e allineamento dei giudici e ogni qualvolta il Capo Panel lo ritenga necessario.

2.3. Collaboratore tecnico

Può essere prevista la figura di Collaboratore Tecnico, dipendente AMAP con competenze su settore analisi sensoriale olio e/o statistica/informatica, che riveste le mansioni di supporto al Capo Panel di seguito elencate:

- collaborare con il Capo Panel nell'organizzazione delle sedute di assaggio;
- predisporre il materiale per l'assaggio, quali schede, bicchieri, acqua, mele e quant'altro;
- presentare in modo anonimo i campioni da sottoporre ad analisi;
- predisporre e programmare i dispositivi digitali necessari per la valutazione degli oli;
- gestire statisticamente i dati in collaborazione con il Capo Panel.

2.4. Panel

Il Panel è composto da assaggiatori iscritti all'Elenco regionale dei tecnici ed esperti nell'assaggio degli oli di oliva vergini, fino ad un massimo di 25.

Il Panel opera sin dal 1998; la composizione del Panel può essere soggetta a modifiche nel corso degli anni.

Tutti i componenti del Panel sottoscrivono una lettera di incarico in cui vengono regolamentati i rapporti con l'AMAP, impegnandosi al rispetto dei principi di imparzialità e riservatezza e delle norme previste nel "Codice di comportamento dell'assaggiatore" (**Allegato 1**).

E' opportuno che i giudici operino in maniera esclusiva nell'ambito del Panel AMAP, in quanto l'appartenenza ad altri panel potrebbe creare situazioni di disallineamento rispetto al resto del gruppo e/o sovrapposizione di carichi di lavoro in determinati periodi, nonché eventuali conflitti di interesse. La contemporanea presenza di giudici in più panel operanti nello stesso territorio rischia inoltre di provocare l'emissione di rapporti di prova diversi sullo stesso campione. Gli assaggiatori impegnati anche in altri Panel hanno pertanto l'obbligo di segnalarne l'appartenenza ed eventualmente effettuare una scelta, per evitare le problematiche indicate sopra.

I componenti del Panel vengono periodicamente valutati ed inseriti in uno dei due sotto elenchi, definiti "Effettivi" e "Riserve". Si considerano "Effettivi" i componenti che partecipano regolarmente alle sedute mantenendo un buon livello di addestramento ed affidabilità, "Riserve" coloro che partecipano saltuariamente e/o non garantiscono adeguati livelli di affidabilità (**Allegato 2**).

Cap. 3 – GESTIONE SEDUTA DI ASSAGGIO

La gestione della seduta di assaggio è affidata al Capo Panel, che avrà cura di animare l'interesse del gruppo, evitare di influenzare il Panel con la propria opinione personale, impedire che possibili giudici impongano le proprie opinioni su altri.

La gestione del Panel prevede due fasi di seguito descritte.

3.1. Convocazione giudici

Il Panel si riunirà ogni qualvolta sarà necessario; viene predisposta una programmazione periodica degli incontri, per dare modo ai giudici di organizzare i propri impegni. Le date degli incontri potranno essere soggette a variazioni qualora se ne presenti la necessità. La convocazione avviene via mail/messaggistica istantanea con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi (fatto salvo motivi di urgenza).

E' necessario, da parte dei giudici convocati, comunicare almeno 2 giorni lavorativi prima della seduta la propria presenza o eventuale assenza, informando di eventuali impedimenti.

Considerato 8 il numero minimo di giudici per effettuare un Panel test e 25 il numero massimo consentito per la composizione dei Panel, si rende necessario stabilire dei criteri nella convocazione dei giudici, di seguito indicati:

- Nelle convocazioni verrà data precedenza ai componenti "Effettivi" rispetto alle "Riserve", per garantire una migliore affidabilità dei risultati.
- A tutti i giudici verrà comunque garantita la partecipazione al Panel, previa presenza ad almeno 2 sedute di addestramento annuali.
- Saranno esclusi dal Panel i produttori/consulenti che hanno l'olio in assaggio nella seduta specifica.

Qualora un componente del Panel regolarmente convocato, risulti assente per tre sedute consecutive senza giustificato motivo, sarà escluso dal Panel.

Per le sedute in cui è previsto l'assaggio di un numero di campioni inferiore a 4, o convocate con urgenza per rispondere a particolari esigenze, verrà data la precedenza ai giudici AMAP/Regione Marche, di più facile reperibilità, in quanto dipendenti della struttura medesima.

3.2. Firma registro presenze e gettone di presenza

Prima della seduta è necessario firmare la presenza su apposito registro (**Allegato 3**).

Come da normativa, non è previsto compenso, ma un gettone di presenza a titolo di rimborso spese, per i giudici non dipendenti della struttura. Il gettone non verrà corrisposto per le sedute di addestramento/verifica, per la valutazione dei ring test annuali e per sedute con obiettivi particolari legati a progetti, studi, sperimentazioni svincolate da specifici budget.

Per i giudici dipendenti AMAP/Regione Marche non è previsto il gettone di presenza.

Per tutti i giudici è obbligatorio partecipare alle sedute di addestramento/verifica, pena l'esclusione dal Panel (ammesse massimo 2 assenze all'anno).

3.3. Introduzione alla degustazione

Prima di ogni incontro, al Capo Panel spetta fare una breve introduzione sugli obiettivi previsti nella seduta di assaggio, le modalità da seguire, la scheda da utilizzare, specificando se si tratta di una valutazione a fini commerciali, studio di caratterizzazione, lavoro di sperimentazione o altro.

I giudici devono ascoltare attentamente le indicazioni del Capo Panel e predisporre alla seduta con la massima concentrazione.

3.4. Fase dell'assaggio

E' opportuno presentare i campioni agli assaggiatori in maniera randomizzata per evitare l'effetto posizione e l'effetto stanchezza.

Si raccomanda di effettuare la valutazione sensoriale su un numero di campioni non superiore a 4 per seduta con un massimo di 3 sedute al giorno, per evitare l'effetto di contrasto che potrebbe produrre l'assaggio immediato di altri campioni. Tra una seduta e l'altra devono passare almeno 15 minuti. Nel caso in cui il numero di campioni da assaggiare sia elevato e/o condizionato da tempistiche procedurali, è consentito aumentare il numero dei campioni per seduta e ridurre il tempo che intercorre tra le sedute, evitando tuttavia l'effetto posizione e l'effetto stanchezza dell'assaggiatore attraverso la metodica della randomizzazione.

Per i Panel test ufficiali il Panel AMAP-Marche utilizza regolarmente il tablet con una scheda digitale appositamente predisposta sulla base della normativa. L'accesso avviene con identificativo personale tramite spid o piattaforma regionale (per dipendenti AMAP e Regione Marche), attraverso il link www.weblims.regione.marche.it. I dati sensoriali dei singoli assaggiatori vengono automaticamente trasmessi nella piattaforma protetta *weblims* ed elaborati statisticamente al fine di generare un rapporto di prova da trasmettere al cliente.

3.5. Eventuale discussione dopo l'assaggio

Al termine della seduta di assaggio, potrà essere effettuata una discussione sulle valutazioni dei campioni, a discrezione del Capo Panel, in base alle finalità delle singole sedute.

In caso di anomalie riscontrate, il Capo Panel può chiedere all'assaggiatore che si discosta in maniera considerevole dal gruppo, di rivedere la propria scheda di valutazione e, se necessario, di ripetere la prova. L'assaggiatore, qualora invitato a rivedere la sua posizione, deve seguire le indicazioni impartite dal Capo Panel. Qualora l'assaggiatore non sia disposto ad allinearsi, al terzo richiamo viene escluso dal Panel.

3.6. Redazione verbale di degustazione

Al termine di ciascuna seduta verrà redatto un verbale di degustazione, dove saranno indicati, oltre alla data, i campioni assaggiati, gli assaggiatori presenti, la durata della seduta ed eventuali problematiche riscontrate (Modello in **Allegato 4**).

CAP. 4 - VALUTAZIONE PERFORMANCE ASSAGGIATORI E PANEL

E' necessario sottoporre gli assaggiatori a costante controllo delle performance, al fine di verificare l'attendibilità del Panel (Par. 7.1.2. del Doc. COI T.20/Doc. 14/Rev. 7 del 2021).

Gli assaggiatori che, durante le sedute di verifica organizzate dal Capo Panel, mostrano una scarsa performance saranno invitati, a rotazione, a partecipare gratuitamente alle sedute di assaggio certificate finalizzate all'iscrizione all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti nell'assaggio degli oli vergini di oliva (D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2), organizzate da AMAP presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale, per favorirne il miglioramento.

In vista di un rinnovamento della composizione del Panel, può essere prevista la presenza di assaggiatori formati da AMAP (non componenti ufficiali del Panel), in affiancamento ai componenti del Panel, nelle sedute non ufficiali (es. *shelf life* Rassegna Oli monovarietali). Nel caso di sedute ufficiali con emissione di rapporto di prova, la valutazione dei giudici in affiancamento non sarà presa in considerazione per la definizione del giudizio finale. Nel verbale delle sedute, verrà annotata l'eventuale presenza di assaggiatori in affiancamento.

CAP. 5 – RAPPORTI CON L'ESTERNO

I rapporti con l'utenza (clienti privati, istituti di ricerca, università, etc...), saranno gestiti dal Centro Agrochimico Regionale, nell'ambito del quale è inserito il Laboratorio di Analisi Sensoriale AMAP.

Il Panel AMAP-Marche è aperto a rapporti di collaborazione/scambio/confronto con altri Panel; tali rapporti potranno essere eventualmente formalizzati attraverso protocolli di collaborazione condivisi.

Il Panel AMAP – Marche viene sottoposto a verifiche annuali (ring test) da parte del MASAF per il mantenimento del riconoscimento. Il Capo Panel trasmette annualmente al MASAF un report sulle attività svolte e il numero di sedute effettuate, utile per il mantenimento del riconoscimento del Panel stesso.

Elenco Allegati

Allegato 1 – Codice di comportamento dell'Assaggiatore

Allegato 2 – Componenti Panel effettivi e riserve

Allegato 3 – Registro presenze

Allegato 4 – Modello verbale degustazione



Allegato 1 – Regolamento Panel AMAP Marche

CODICE DI COMPORTAMENTO

DELL'ASSAGGIATORE

Panel regionale AMAP Marche

Codice deontologico

Il componente del Panel AMAP deve mantenere un atteggiamento professionale e rispettare un codice etico. In particolare è tenuto a:

- Operare con onestà, imparzialità ed obbiettività garantendo che il proprio giudizio sensoriale non sia influenzato da interessi personali, commerciali o di altra natura.
- Rispettare la riservatezza delle informazioni ricevute nell'ambito delle sedute di assaggio; è vietato l'uso improprio dei dati senza autorizzazione, eccetto in caso di una pubblicazione ufficiale.
- Non utilizzare il ruolo di componente del Panel AMAP a proprio vantaggio personale, in situazioni non in linea con l'etica del Panel stesso.
- Nel caso in cui sia consulente di aziende private, informare il Capo Panel, perché possa prendere provvedimenti al fine di evitare eventuali conflitti di interesse.
- Tenere un comportamento corretto, decoroso e rispettoso nei confronti del Panel e dell'Agenzia, evitando di screditarli; non mettere in discussione il giudizio del Panel.
- Rispettare le regole del codice di comportamento e mantenere, in ogni situazione professionale, coerenza con le linee dettate dal regolamento del Panel AMAP-Marche.

Regole generali

- A seguito di convocazione, comunicare la propria presenza o eventuale assenza almeno 2 giorni lavorativi prima della seduta, informando di eventuali impedimenti.
- Una volta data la disponibilità per la seduta programmata, in caso di impossibilità ad essere presente, dare preavviso entro il giorno precedente per favorire la sostituzione.
- Qualora un componente del Panel regolarmente convocato, risulti assente per tre sedute consecutive senza giustificato motivo, sarà escluso dal Panel.
- Rispettare rigorosamente gli orari previsti per l'inizio dell'attività di degustazione, arrivando presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale circa 15 minuti prima rispetto all'orario di convocazione; in caso di ricorrenti ritardi, potranno essere presi opportuni provvedimenti.
- Se le condizioni fisiologiche sono compromesse, specie in caso di alterazione del senso dell'olfatto e del gusto, o si risente di qualsiasi effetto psicologico che impedisca di concentrarsi nel proprio lavoro, astenersi dall'assaggio, dandone comunque comunicazione al Capo Panel perché esenti l'assaggiatore dal lavoro, o perché prenda le decisioni opportune, tenendo conto del possibile scostamento dai valori medi del resto del Panel.

- Mantenere un atteggiamento di responsabilità nei confronti del compito che si sta svolgendo: il giudizio espresso non è fine a sé stesso, ma ha delle conseguenze, piccole o grandi che siano.

Prima dell'assaggio

- Non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio: il senso di sazietà può modificare le percezioni.
- Non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte e non usare dentifrici o collutori fortemente aromatizzati e medicati nei 60 minuti che precedono l'assaggio.
- Non utilizzare nessun profumo, cosmetico o sapone il cui odore persista al momento della prova; per lavarsi le mani servirsi di un sapone non profumato e sciacquarle ed asciugarle in modo da eliminare ogni traccia di odore.

Durante la seduta di degustazione

- Occupare il proprio posto nella cabina assegnata, nella maniera più ordinata e silenziosa possibile.
- Accendere il dispositivo digitale e procedere alla identificazione personale 10-15 minuti prima dell'orario della seduta, in modo da predisporre all'assaggio in modo rilassato e concentrato.
- Ascoltare attentamente le istruzioni del Capo Panel per capire a fondo il compito da svolgere e le relative modalità; non esitare a confrontarsi con il Capo Panel per chiarire i punti oscuri.
- Realizzare il proprio lavoro in silenzio.
- Tenere il telefono cellulare spento o in modalità silenzioso, per salvaguardare la propria concentrazione e quella degli altri giudici.
- Lavorare singolarmente, non confrontarsi con gli altri giudici e non fare commenti ad alta voce.
- Compilare la scheda di degustazione in ogni sua parte.
- Nel caso in cui si osservi qualche attributo negativo estremamente intenso, procedere comunque all'assaggio, compilando la scheda per intero.
- Far trascorrere almeno 2 minuti tra un assaggio ed il successivo.
- Evitare di degustare nuovamente il campione, ammenoché non sia esplicitamente richiesto dal Capo Panel.
- Per neutralizzare i sapori dell'assaggio precedente, dopo ogni campione mangiare un pezzettino di mela/pane/cracker non salato che, una volta masticato, può essere sputato; sciacquarsi poi con un po' di acqua a temperatura ambiente.

- Eventuali discussioni vanno rimandate alla fine della seduta: gli assaggiatori possono prendere appunti.

ALLEGATO 3 - REGOLAMENTO PANEL AMAP-MARCHE
PANEL REGIONALE AMAP - MARCHE

Seduta del/...../.....

Ore

Gettone

 SI

 NO

N.	Cognome	Nome	Convocato	Presenza	Firma
1	Barboni	Sandra			
2	Brunori	Carlo			
3	Catorci	Roberto			
4	Cavezza	Giovanni			
5	Cicarelli	Palmiro			
6	Corvatta	Benedetta			
7	Di Sebastiano	Donatella			
8	Fava	Nadia			
9	Fenni	Marco			
10	Ferroni	Gianluca			
11	Fuselli	Laura			
12	Gabrielloni	Elisabetta			
13	Gabrielloni	Gabriella			
14	Galeazzi	Marco			
15	Malvolti	Fausto			
16	Mazzantini	Margherita			
17	Petrini	Francesca			
18	Rossetti	Monica			
19	Sestili	Simona			
20	Taddei	Paolo			
21	Testa	Ugo			
22	Torelli	Vincenzo			
23	Zannotti	Silvano			
24					
25					

NOTE

CAPO PANEL Alfei Barbara

Data _____

Ora _____

Durata seduta _____

Tipologia seduta

Campioni in assaggio

Assaggiatori presenti

Eventuali assaggiatori in affiancamento

Note

Capo Panel	
Vice Capo Panel	
Collaboratore tecnico	
Collaboratore tecnico	

Dichiarazione disponibilità partecipazione Panel AMAP-Marche e accettazione regolamento

Nome e Cognome: _____

Professione/Ente di appartenenza: _____

Email: _____

Telefono: _____

Opzione 1 – Piena disponibilità

Sono disponibile a partecipare con continuità alle attività del Panel AMAP-Marche

Opzione 2 – Disponibilità parziale

Sono disponibile a partecipare in modo limitato alle attività del Panel AMAP-Marche, garantendo la presenza almeno alle sedute annuali di addestramento

Opzione 3 – Non disponibile

Non sono più disponibile a partecipare alle attività del Panel AMAP-Marche

Segnalare appartenenza ad altri Panel SI NO

Note Osservazioni (facoltative):

Luogo e data: _____

Firma: _____

Per accettazione Regolamento Panel AMAP

Luogo e data: _____

Firma: _____
