**Relazione attività Laboratorio sensoriale 2021-2024**

Il laboratorio di analisi sensoriale è specializzato nella valutazione di oli di oliva e di numerosi altri prodotti agroalimentari. Tra le sue attività principali:

* **Esecuzione annuale del ring test** per l’accreditamento ministeriale del panel sensoriale. Questo test interlaboratorio certifica l’affidabilità e la coerenza dei giudizi espressi dai panelisti, garantendo la validità delle classificazioni sensoriali.
* **Analisi di campioni esterni**, su richiesta di aziende, enti pubblici o privati. Ogni campione viene valutato secondo i protocolli ufficiali, con la redazione del relativo **profilo sensoriale**.
* **Elaborazione di descrittori sensoriali personalizzati** per differenti tipologie di prodotti (formaggi, vino, cioccolato, frutta, ecc.), sia per finalità di ricerca sia per studi richiesti da aziende del settore agroalimentare.

Il Laboratorio sensoriale opera in una sala di assaggio avente tutte le caratteristiche previste dal Doc. COI/T.20/Doc. n.6 e nel rispetto delle disposizioni prescritte dall’All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. Le sedute di assaggio sono convocate e realizzate seguendo rigorosamente le modalità prescritte dalle Norme del COI e dei Regolamenti vigenti in materia, emessi dalla Commissione UE e dalle disposizioni nazionali.

## **Ring test e accreditamento**

Il **ring test** (test interlaboratorio) rappresenta uno strumento cruciale per la validazione delle competenze del panel. Il nostro laboratorio partecipa **ogni anno** al ring test riconosciuto dal Ministero dell’Agricoltura, confermando la qualità delle proprie valutazioni sensoriali. In caso di risultati coerenti con i valori di riferimento, viene rinnovato l’accreditamento ufficiale del panel.

Ogni anno vengono organizzate sedute di valutazione organolettica di campioni di olio di oliva appartenenti alla categoria EVOO, a quella dei “Vergini” ed ai lampanti. Il Comitato Panel del LAM**e**T ha ottenuto, anche nel 2024, il riconoscimento da parte del MASAF, a seguito dell’esito favorevole dei risultati della prova circolare nazionale CREA.

Periodicamente, vengono effettuate attività di aggiornamento e formazione relative al:

* decreto ministeriale 7 ottobre 2021 “Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l’iscrizione di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell’elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313.”
* doc. COI/T.20/Doc. n.14 - Rev. 7/2021, in lingua italiana: Guida per la selezione, l’addestramento e il controllo degli assaggiatori di olio d’oliva vergine – qualificazione degli assaggiatori, dei capi panel e dei formatori, con applicazione della nuova scala olfattometrica che mostra la corrispondenza indicativa dell'intensità degli attributi percepiti dagli assaggiatori unicamente per via olfattiva diretta. Tale attività è stata messa in pratica sottoponendo alla valutazione organolettica oli che presentavano intensità sia ampie che molto simili di fruttato.
* Reg. (UE) 2022/2105 della Commissione del 29 luglio 2022 che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell’olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell’olio di oliva.
* Reg. (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell’olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione.

Ilpanel professionale riconosciuto del LAM**e**T è composto dai seguenti assaggiatori:

|  |  |
| --- | --- |
| **Elenco assaggiatori panel LAMeT** | |
| 1. | Attanasio Sonia |
| 2. | Bravo Ilenia |
| 3. | Carelli Angela |
| 4. | De Vincenzo Domenico |
| 5. | Di Perna Vittorio |
| 6. | Galbo Indra |
| 7. | Martino Fabrizio |
| 8. | Mirabella Fabio |
| 9. | Morigine Francesco |
| 10. | Natale Lorenzo |
| 11. | Olivieri Alessandro |
| 12. | Papetti Patrizia |
| 13. | Quattrociocchi Eleonora |
| 14. | Quinto Zaccaria |
| 15. | Ricci Piernicola |
| 16. | Sacchetti Luigi |

coordinati dal **Capo Panel** dott. Gianfranco De Felici:

Il laboratorio sensoriale effettuata una costante attività di addestramento per il controllo delle performance dei singoli assaggiatori, attraverso un’attività di allineamento delle intensità dei descrittori, con utilizzo dei campioni oggetto di ring test nazionale e di oli certificati “DOP Sabina”, prelevati nell’ambito dell’attività di vigilanza messa in atto dal Consorzio di tutela, nonché su oli pervenuti nell’ambito di una specifica convenzione tra l’Università di Cassino e l’Istituto di Istruzione Superiore “S. Pertini” di Alatri. Sono oggetto di analisi anche oli EVO di aziende del territorio prodotti con cultivar autoctone di recente riconoscimento.

**Analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari**

Il laboratorio ha eseguito, negli anni 2021-2024, analisi per una vasta gamma di prodotti agroalimentari

* **Vini**
* **Formaggi**
* **Caffè**
* **Cioccolato**
* **Frutta e ortaggi freschi**

**richieste da aziende del territorio o legate allo sviluppo di progetti di ricerca.** Questa attività ha riguardato:

**Controllo qualità**: verifica della costanza del prodotto nel tempo.

**Valutazione del gradimento**: test con consumatori per capire preferenze.

**Certificazioni e denominazioni d’origine (DOP, IGP)**: verifica della conformità agli standard sensoriali richiesti.

A seconda del prodotto, sono stati utilizzati i **metodi descrittivi** (profilo sensoriale), **discriminativi** (test triangolare) o **affettivi** (test di gradimento).

L’attività del laboratorio sensoriale si colloca come punto di riferimento per la valutazione oggettiva della qualità dei prodotti agroalimentari. Il **panel test sull’olio di oliva**, svolto con rigore metodologico e riconosciuto a livello ministeriale, garantisce la trasparenza e la qualità nella classificazione degli oli. I ring test garantiscono il livello professionale dei panel, tutelando sia i produttori che i consumatori. L’esperienza acquisita su numerosi prodotti e la capacità di personalizzare i profili sensoriali per progetti di ricerca e sviluppo rendono il laboratorio un partner strategico per aziende e istituzioni del settore agroalimentare.

Immagine che contiene calligrafia, Firma, Carattere, tipografia

Il contenuto generato dall'IA potrebbe non essere corretto.![Immagine che contiene calligrafia, schizzo, Carattere, disegno

Il contenuto generato dall'IA potrebbe non essere corretto.]() Il Capo Panel Il Responsabile Scientifico

Dr. Gianfranco De Felici LAM**e**T

Prof.ssa Patrizia Papetti