

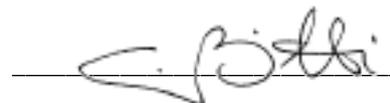
ESAMI SENSORIALI
"ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA" D.O.P.

Rev.	Sintesi modifica	Data
1	Revisione delle modalità di qualifica del degustatore e del metodo di calcolo del punteggio relativo alla seduta di assaggio	22.05.2023
0	Prima emissione	28-05-2015

Verifica:

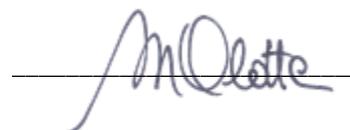
Responsabile di schema

Dott. Giuseppe Bitonti

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'G. Bitonti', written over a horizontal line.**Approvazione:**

Direttore Compliance e Affari Legali

Ing. Maria Anzilotta

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Anzilotta', written over a horizontal line.



1. Esami sensoriali

L'esame sensoriale viene effettuata da una apposita commissione di esperti degustatori (di seguito anche "degustatori"). Gli esperti degustatori vengono inseriti in un elenco depositato presso Kiwa Cermet.

L'elenco è gestito dal Kiwa Cermet, che lo integra e lo modifica secondo i criteri indicati nel capitolo "Esperti Degustatori".

La scelta dei componenti la commissione avverrà da parte del Kiwa Cermet tra gli Esperti degustatori ABTM iscritti all'Elenco che hanno i requisiti precisati nel presente piano.

Verranno nominati cinque componenti con esclusione di eventuali produttori proponenti i campioni in esame

Ad ogni commissione non potranno essere sottoposti più di otto campioni da esaminare.

I Centri d'Imbottigliamento (di seguito CIM) consegnano i campioni da sottoporre al giudizio della commissione di assaggio all'incaricato Kiwa Cermet. L'incaricato Kiwa Cermet procede all'anonimizzazione dei campioni e versando il contenuto del campione in un matraccio di vetro contraddistinto da un numero, in modo tale che la provenienza sia anonima e non riconducibile al richiedente la commissione d'assaggio. L'incaricato Kiwa Cermet registra la corrispondenza tra l'identificativo della partita ed il numero del campione affidato al giudizio degli esperti degustatori. Tale procedura viene svolta senza la presenza di altre persone.

In seguito, gli esperti degustatori valutano i campioni rappresentativi delle partite da imbottigliare (massimo otto campioni).

Ogni componente della commissione valuta, in maniera indipendente, ciascun campione e registra la propria valutazione come indicato dalla scheda ufficiale (scheda di degustazione ABTM).

Nella scheda sono riportati i seguenti elementi di valutazione sensoriale e relativi descrittori:

1. COLORE E DENSITA' (visivi): densità colore e limpidezza;
2. PROFUMO (olfattivi): franchezza, finezza, intensità/persistenza, acidità;
3. SAPORE (gustativi): pienezza, intensità, sapore, armonia, acidità;
4. SENSAZIONE FINALE: gusto/olfattiva

Per ogni elemento di valutazione viene attribuito un punteggio secondo una scala riportata sulla scheda; viene poi riportato sulla scheda il punteggio parziale dei tre elementi di valutazione visiva, olfattiva e gustativa e della sensazione finale (gusto-olfattiva); la somma di tali quattro punteggi parziali fornisce il punteggio finale attribuito al campione.

Alla formazione del punteggio finale gli elementi di valutazione concorrono con il seguente peso: visivi 15%, olfattivi 30%, gustativi 45% e sensazione finale (gusto-olfattiva) 10%.

Terminata la sessione di assaggio di ciascun degustatore, l'incaricato Kiwa Cermet raccoglie le schede dei campioni esaminati dal degustatore, ne verifica la completa e corretta compilazione nonché la correttezza del punteggio finale.

Terminata la sessione di degustazione, l'incaricato Kiwa Cermet in piena autonomia ed in assenza degli esperti degustatori chiude la sessione di degustazione procedendo con le operazioni di calcolo del punteggio finale.

Il giudizio del panel, usato per la valutazione di idoneità, è rappresentato dalla mediana dei punteggi finali espressi da ciascun degustatore per ciascun campione.

La valutazione di idoneità di ciascun campione, ossia l'elaborazione di tutti i punteggi finali dei singoli degustatori, viene effettuata in autonomia da parte dell'incaricato Kiwa Cermet. La raccolta e le operazioni di calcolo possono avvenire con l'ausilio di strumenti informatici.

Sarà ritenuto idoneo alla commercializzazione come ABTM il prodotto che, maturato per almeno 12 anni ed avente una densità non inferiore a 1,240 a 20°C e una acidità non inferiore a 4,5 gradi, abbia raggiunto i 229 punti.

Sarà ritenuto idoneo alla commercializzazione come ABTM EXTRAVECCHIO il prodotto che, maturato per almeno 25 anni ed avente una densità non inferiore a 1,240 a 20°C e una acidità non inferiore a 4,5 gradi, abbia raggiunto i 255 punti.



Ogni singolo produttore e il CIM verranno informati dell'esito positivo o negativo della commissione mediante l'invio dei [documenti di delibera e del verbale di assaggio di ciascun campione](#). La copia del verbale inviato per opportuna riservatezza non riporterà i nominativi dei facenti parte la commissione che saranno comunque rilevabili dai verbali agli atti conservati da Kiwa Cermet.

Vi sarà inoltre la possibilità, [entro 5 giorni dalla comunicazione dell'esito](#), su richiesta del produttore, [di ripetizione della prova](#) mediante nuovo prelievo ([analisi di contraddittorio](#)) del campione alla presenza del produttore stesso, se non è disponibile un campione di prodotto sufficiente da ripresentare.

2. Esperti degustatori

La valutazione sensoriale dell'ABTM è affidata ad degli esperti degustatori.

Per far parte dell'elenco degli esperti degustatori è necessario superare la fase di qualifica iniziale secondo specifico regolamento comprendente valutazione dell'esperienza nell'ambito della valutazione sensoriale e una o più prove di capacità sensoriale e discriminatorie (solo per i degustatori da inserire dal 1-07-2023).

Al fine di mantenere la propria qualifica il Degustatore dovrà partecipare alle sedute di valutazioni periodiche organizzate da Kiwa Cermet.

In occasione delle valutazioni periodiche verrà misurata la dispersione dei valori assegnati per ciascun parametro oggetto di valutazione dal gruppo; la capacità di discriminazione tra i campioni e la ripetibilità di giudizio.

Di seguito sono identificati i diversi esiti delle valutazioni periodiche e le relative azioni conseguenti:

- Esito positivo: Idoneo fino a test successivo
- Esito positivo –con riserva: Idoneo ma con prova da ripetere obbligatoriamente al test successivo
- Esito Negativo: Degustatore Sospeso fino a test successivo

Qualora a fronte di comprovati e oggettivi impedimenti il degustatore sia assente ad un test potrà essere considerato con "Esito positivo –con riserva".

In caso di due esiti consecutivi "Esito positivo –con riserva" il Degustatore è sospeso fino a test successivo

In caso il degustatore sia assente senza giustificati motivi o assente a due test consecutivi il Degustatore è sospeso fino a test successivo.