

DISCIPLINARE ALBO NAZIONALE ASSAGGIATORI “PASTA”

Termini e definizioni: nel seguente disciplinare il termine “pasta” viene usato per indicare tutti i prodotti della pasta secca di semola, semolato, semola integrale di grano duro, prodotta con semole da grani bio o convenzionali macinati sia a pietra che a cilindri, paste speciali, paste all’uovo, e di prodotti secchi con formati di pasta a base di cereali diversi dal grano duro nei casi in cui sarà necessario specificare verrà indicato il termine previsto dalla normativa vigente in materia.

Prefazione:

L’albo viene istituito dall’associazione FLAVOR – culturadigusto, Associazione Assaggiatori Professionisti con sede C/o Istituto d’Istruzione Superiore “Einstein - Nebbia” LORETO - 60025 - Via Abruzzo,sn; la sede dell’Albo è stabilita presso la sede dell’Associazione. C.F.93135270424 - P.I. 0258336042.

L’associazione FLAVOR - culturadigusto promuove il percorso formativo dell’assaggiatore di “PASTA”, le modalità di iscrizione all’albo ed il relativo funzionamento, codificati dal presente documento.

Art. 1

E’ istituito l’Albo Nazionale assaggiatori “PASTA”, si definiscono i percorsi per la formazione, l’iscrizione all’albo, la costituzione di gruppi di assaggio (Panel) ed il relativo mantenimento.

CAPITOLO I

ORGANIZZAZIONE DELL’ALBO

Art. 1

L’Albo nazionale assaggiatori “PASTA” rappresenta lo strumento per assicurare l’affidabilità delle valutazioni sensoriali inerenti i prodotti oggetto del presente Disciplinare, emesse attraverso l’analisi sensoriale. L’Albo garantisce una base professionale adeguata ed uniforme degli iscritti e la loro qualificazione per far parte dei gruppi di assaggio.

Art. 2

Allo svolgimento e al coordinamento delle attività dell’Albo si provvede con:

1. il Comitato di Gestione;
2. l’Unità di controllo.

Il Comitato di Gestione (CG) definisce gli indirizzi, determina i criteri e propone iniziative per:

- mettere a punto e armonizzazione Norme Tecniche e metodi per l’esecuzione dell’analisi sensoriale;
- definire le modalità di ammissione all’Albo e i criteri per il mantenimento;
- deliberare l’ammissione all’Albo;
- deliberare i provvedimenti disciplinari e la sospensione dell’iscrizione all’Albo;

- proporre eventuali modifiche al presente Disciplinare e alle Norme Tecniche;
- indicare linee e/o programmi, la durata della formazione; riconoscere le attività di addestramento proposte da terzi.

Del CG fanno parte N° 3 figure qualificate esperte in analisi sensoriale della pasta nominate da FLAVOR – culturadigusto ed eventualmente N° 2 esperti di filiera cerealicola, e/o controllo qualità, e/o disciplinari o certificazioni dop e igp, e/o analisi sensoriale, nominati da enti pubblici.

Il Comitato è da considerarsi validamente costituito qualora siano state espresse le designazioni di almeno metà dei suoi componenti.

Il Comitato nomina nel suo seno un Coordinatore dell'Albo con votazione alla prima seduta, eletto a maggioranza assoluta;

Di ogni riunione è redatto un apposito verbale che verrà firmato dal Coordinatore e da un componente del CG che funge da segretario verbalizzante.

Le riunioni del Comitato sono valide con la presenza di almeno la metà dei suoi componenti; alle riunioni del Comitato possono essere invitati a partecipare di volta in volta, a titolo consultivo, esperti del settore, esperti di analisi sensoriale, docenti universitari di scienze agrarie, o di tecnologie alimentari, o di altri indirizzi, individuati dal CG, in relazione agli argomenti all'ordine del giorno.

Le deliberazioni sono prese a maggioranza assoluta dei voti dei presenti. In caso di parità, prevale il voto del Coordinatore.

Il Comitato dura in carica tre anni e i suoi componenti possono essere confermati.

In assenza del Coordinatore ne assume il ruolo il componente anagraficamente più anziano.

La convocazione del Comitato è fatta almeno 5 giorni prima della data della riunione.

Il CG si riunisce almeno una volta l'anno, per discutere e deliberare su argomenti e ambiti previsti dal presente documento, può essere convocato con qualsiasi forma dal coordinatore o dai 2/3 dei componenti e può tenersi sia su sede fisica che su web.

Art. 3

L'unità di Controllo (UC) è l'insieme organizzato di personale, strutture ed attrezzature che provvede a:

- espletare i compiti relativi al funzionamento dell'Albo;
- istruire e valutare le domande dei richiedenti;
- iscrivere gli aventi diritto;
- valutare le iniziative finalizzate alla formazione e all'aggiornamento degli Esperti in Analisi Sensoriale della "Pasta", sulla base degli indirizzi dettati dal CG e della documentazione presentata, al fine di accertarne la validità.

Specifici incarichi di carattere tecnico possono essere delegati ad esperti nominati dall'UC.

Responsabile dell'attività dell'UC (RUC) dell'applicazione del presente Disciplinare, delle Norme Tecniche e dell'attuazione delle delibere del CG è un tecnico esperto in analisi sensoriale che abbia maturato esperienza in campo normativo del settore agro alimentare, in certificazioni o in disciplinari e regolamenti. L'RUC verrà coadiuvato da un segretario e da una terza figura con incarichi organizzativi, i tre componenti sono nominati dal consiglio direttivo dell'associazione FLAVOR-culturadigusto in qualità di proprietario del Marchio dell'Albo.

Art. 4

L'adesione all'Albo Nazionale ASSAGGIATORI "PASTA" è volontaria.

Possono essere ammesse all'Albo le persone che:

- Abbiano frequentato i corsi di formazione definiti nelle Norme Tecniche stabilite da CG
- Presentino domanda di ammissione all'Albo all'CG utilizzando l'apposito modello (**allegato 1**).
- La domanda deve essere corredata dalla documentazione attestante la frequenza dei corsi e delle sedute previste dal presente disciplinare con superamento dell'esame finale sull'analisi sensoriali della "PASTA" riconosciuti dall'albo.
- L'Albo riporta i dati anagrafici, recapiti, e data di iscrizione

Art. 5

E' fatto divieto agli iscritti di usare il titolo assegnato a scopo di pubblicità professionale o commerciale.

Gli iscritti all'Albo sono tenuti ad osservare le metodiche descritte nelle Norme Tecniche (**Allegato 3**) allegate al presente Disciplinare, nonché ogni eventuale ulteriore disposizione del CG.

Definizione e campo di applicazione

L'analisi sensoriale consiste nella valutazione delle caratteristiche di un prodotto attraverso gli organi di senso. Questo tipo di analisi permette di acquisire informazioni complementari a quelle fornite dalle analisi fisico-chimiche e microscopiche ed è l'unico tipo di analisi che possa fornire dati sull'accettabilità e gradevolezza di un alimento.

Si applica per una valutazione qualitativa della "PASTA" che viene suddivisa nelle seguenti classi di analisi:

A) Pasta secca di semola;

B) Pasta di semolato o di semola integrale di grano duro;

C) Paste speciali (pasta di semola di grano duro con aggiunta di ingredienti come uova, legumi, spezie, nero di seppia, pomodoro etc.);

D) Prodotti secchi con formato di pasta a base di cereali diversi dal grano duro.

La definizione di metodiche comuni ha lo scopo di ridurre le variabili che possono influenzare il giudizio. Questo metodo va quindi applicato ogni volta che sia richiesto il massimo della riproducibilità dell'analisi ed

in particolare in sede di controllo, nei concorsi e nell'attribuzione di marchi di qualità; viene per questo utilizzato anche nei corsi di formazione e nelle iniziative promozionali.

Ambiente per l'analisi sensoriale

L'ambiente in cui viene svolta l'analisi sensoriale deve essere tale da non influenzare il lavoro dell'assaggiatore, sia dal punto di vista fisico che psicologico.

Il laboratorio di analisi sensoriale (vedi **UNI ISO 8589:1990**) è il luogo in cui vengono condotte le valutazioni sensoriali da parte dei giudici iscritti all'albo, durante le sedute ufficiali.

Deve essere strutturato in modo da garantire la conduzione dei test sensoriali in condizioni costanti e controllate tali da minimizzare fattori fisici o psicologici che possano inficiare la performance degli assaggiatori e quindi l'attendibilità dei risultati.

E' provvisto di cabine individuali di assaggio a norma in modo da isolare parzialmente ciascun giudice e limitare la possibilità di comunicare tra di loro così da fornire valutazioni soggettive indipendenti. Il piano di lavoro di ciascuna cabina deve essere sufficientemente ampio, per potervi disporre i campioni, gli utensili, le schede etc.

L'area adibita ai test deve essere confortevole, a temperatura ed umidità controllate, possibilmente insonorizzata o comunque con un livello di rumore minimo, esente da odori estranei, con illuminazione generale uniforme e regolabile, con pareti e arredamento di colore neutro.

Adiacente ma separata all'area per la valutazione, allestita con le cabine, e all'area per le discussioni collettive e gli addestramenti, il laboratorio di Analisi Sensoriale prevede un'area destinata alla preparazione dei campioni: codifica, cottura, porzionamento, con attrezzature appropriate (tavoli e sedie, attrezzatura per la cottura e distribuzione della pasta).

Nei locali durante gli assaggi, oltre agli assaggiatori che partecipano alla seduta, non debbono essere presenti altre persone che possano, con la loro presenza, distrarre o influenzare l'analisi.

Le variazioni delle condizioni ambientali dovranno essere valutate dal coordinatore della seduta di assaggio in base al contesto in cui si opera.

Regole generali:

Gli Assaggiatori debbono osservare il codice di comportamento sotto riportato:

- Astenersi dal giudicare campioni sui quali possano pesare influenze esterne.
- Limitare l'analisi sensoriale in funzione delle proprie effettive capacità e competenze.
- Astenersi dall'analisi sensoriale quando non si è in condizioni fisiche o psichiche ottimali.
- Mantenere un atteggiamento di responsabilità nei confronti del compito che si sta svolgendo.
- Assicurarsi, nel limite del possibile, che i giudizi espressi vengano utilizzati correttamente e nei limiti di attendibilità propri di questo tipo di analisi.

Prima dell'assaggio:

- Non consumare pasti subito prima dell'assaggio.
- Non fumare almeno mezz'ora prima dell'assaggio.
- Non consumare caffè, tè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte e non usare dentifrici e collutori fortemente aromatizzati e medicati nella mezz'ora che precede l'assaggio.
- Non usare profumi, dopo barba, cosmetici o saponi fortemente profumati nei giorni in cui si esegue una seduta di assaggio.

Durante la seduta di assaggio:

- Non assaggiare più di 5 campioni nella stessa seduta, con pause di almeno 10 min tra un assaggio e l'altro.
- Lavorare singolarmente, non parlare con i colleghi e non fare commenti ad alta voce.
- Tenere un atteggiamento che non distolga la concentrazione propria e dei colleghi.
- Leggere attentamente le istruzioni o ascoltare le istruzioni del coordinatore della riunione per capire a fondo il compito da svolgere; non esitare a porre domande per chiarire i punti oscuri.
- Non cercare di indovinare la «risposta giusta», ma sforzarsi di analizzare le sensazioni percepite.
- Cercare di eliminare i pregiudizi e analizzare solo le sensazioni.

Inoltre:

- Il giudizio è ritenuto ufficiale quando emesso da un Panel (gruppo di assaggiatori esperti);
- I locali di lavoro devono attenersi alle descrizioni precedenti per garantire obiettività;
- I campioni da assaggiare devono essere anonimi, chiusi in confezioni integre;
- le Norme Tecniche vanno applicate in modo rigoroso

Art. 6

In caso di violazione della deontologia professionale (manifesta indifferenza nei riguardi del proprio ruolo di degustatore, trascuratezza nell'adempimento dei doveri professionali, violazione delle norme indicate nelle Norme Tecniche allegate o qualunque altra azione che leda la dignità e il prestigio del singolo o della categoria) l'iscritto sarà sottoposto a giudizio disciplinare da parte del CG che stabilirà i provvedimenti da applicare (ammonizione o sospensione, o eventuale cancellazione).

Art. 7

Al finanziamento dell'Albo provvede FLAVOR - culturadigusto con:

- contributi statali e privati;
- quote di iscrizione;
- eventuali altri proventi.

Art. 8

Le eventuali modifiche al presente Disciplinare e alle Norme Tecniche, vengono apportate dal CG, entrano in vigore dalla data del relativo verbale con approvazione a maggioranza di almeno i 2/3.

Art. 9

Gli allegati sono depositati presso la sede dell'Albo.

Allegato n°1 - Modello richiesta di iscrizione all'Albo Nazionale Assaggiatori di pasta

Allegato n° 2 - Attestato di partecipazione a corso base e corso di perfezionamento

Allegato n° 3 - Norme tecniche generali; riguardano: materiali e metodi, tecniche di cottura e di assaggio.

Allegato n° 4 Struttura dei corsi di formazione; riguarda: addestramento e mantenimento della qualifica di esperto in analisi sensoriale di PASTA, formazione e abilitazione dei docenti.

Allegato n° 5 - SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA PASTA di SEMOLA di GRANO DURO

Allegato n° 6 - SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA PASTA di SEMOLATO o SEMOLA INTEGRALE di GRANO DURO

Allegato n° 7 - SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA PASTA di SEMOLA SPECIALE CON AGGIUNTA di INGREDIENTI (compresa pasta all'uovo)

Allegato n° 8 - SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA PASTA (specialità alimentari) con CEREALI DIVERSI DAL GRANO DURO

Allegato n° 9 - Disposizioni per concorsi/rassegne/selezioni

CAPITOLO II

PERCORSO FORMATIVO

Art. 1

FORMAZIONE E MODALITA' D'ISCRIZIONE ALL'ALBO

La formazione degli assaggiatori di "PASTA" si articola in 2 corsi: corso base e corso di perfezionamento (corso-esame).

Tra lo svolgimento del corso base e il successivo corso di perfezionamento deve intercorrere un lasso di tempo variabile da 3 a 18 mesi, in cui il corsista assaggiatore si possa esercitare nell'analisi sensoriale della pasta partecipando ad almeno 5 sedute di assaggio; le sedute dovranno essere guidate da personale qualificato riconosciuto da FLAVOR - culturadigusto: esperti di analisi sensoriale della pasta abilitati come docenti, oppure iscritti all'albo che abbiano affiancato per almeno 2 corsi i docenti della sezione pratica; le sedute dovranno essere documentate e riconosciute da Flavor ed esibite al momento dell'iscrizione alle fasi successive.

Per l'iscrizione all'Albo è necessario:

- aver partecipato al corso base;
- aver frequentato almeno 5 sedute di assaggio, in un arco di tempo di 3-18 mesi;
- aver frequentato il corso di perfezionamento, con superamento esame finale;
- essere socio FLAVOR-culturadigusto, in regola con la quota associativa

Art.2

Corso Base di introduzione all'analisi sensoriale della Pasta

Obiettivi

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni e formulare giudizi obiettivi sulla Pasta. Più in generale consente di acquisire l'uso di uno strumento di giudizio e di analisi che permetta di trasmettere le peculiarità delle diverse tipologie di Pasta per valorizzarle al meglio, trasmettere e approfondire i criteri di qualità nel mondo della Pasta, correggere eventuali errori produttivi che influenzano negativamente l'analisi sensoriale e presentare le tecniche di preparazione della Pasta per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione.

Il corso base non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso è rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno i $\frac{3}{4}$ della formazione prevista. In ogni caso, è obbligatoria la partecipazione ad almeno i $\frac{3}{4}$ delle prove pratiche di cottura e di assaggio dei campioni di pasta scelti dal direttore del corso.

Art. 3

Corso di perfezionamento ed esame

Vi si può accedere solo dopo aver frequentato il corso base, nel rispetto delle tempistiche precedentemente indicate. Prima di poter effettuare il corso di perfezionamento, l'assaggiatore deve aver partecipato ad almeno 5 sedute di assaggio condotte da esperti di analisi sensoriale della "PASTA", riconosciuti da FLAVOR – culturadigusto.

Obiettivi

Il corso permette a persone già formate in analisi sensoriale della " PASTA" di:

- richiamare alla memoria i principali riferimenti olfattivi e gustativi relativi alla pasta e aggiornare le loro competenze;
- approfondire l'analisi sensoriale di prodotti come paste speciali e altri prodotti il cui ingrediente è diverso dal grano duro;
- perfezionare le informazioni sensoriali e selezionare i corsisti per l'iscrizione all'Albo Nazionale ed eventuale inserimento in Panel per concorsi/rassegne/selezioni di diverse categorie.

Art. 4

La strutturazione dei corsi e i criteri di scelta dei docenti sono delineati nell'**allegato n°4** depositato presso la sede dell'Albo.

Capitolo III

ISTITUZIONE DI PANEL E MANTENIMENTO

Art. 1

I Panel sono costituiti da un insieme di assaggiatori competenti nel settore della Pasta, che siano iscritti all'Albo nazionale degli assaggiatori di PASTA, sono composti da un numero minimo di 5 assaggiatori, e vengono selezionati dal Capo Panel.

Art. 2

Il Capo Panel viene designato dal CG tra gli iscritti all'Albo nazionale degli assaggiatori di PASTA, deve avere una comprovata esperienza nell'analisi sensoriale della PASTA.

Art. 3

I Panel si addestrano regolarmente con incontri di assaggio e vengono utilizzati sia in caso di concorsi/rassegne/selezioni che di richieste da parte di consumatori o ditte produttrici che vogliono avere pareri sulla qualità dei prodotti, oppure per diffondere la cultura della PASTA.

Capitolo VI

REQUISITI PER CONCORSI/RASSEGNE/SELEZIONI

Art. 1

Le schede di valutazione sensoriale sono diverse in base alla tipologia di PASTA in degustazione e sono depositate presso la sede dell'Albo come Allegati 5 – 6- 7- 8

Art. 2

I requisiti minimi per l'organizzazione di concorsi/rassegne/selezioni divise per categorie sono depositate presso la sede dell'Albo nell'allegato n°9.

Art. 3



Sarà cura del CG mantenere gli aggiornamenti degli allegati e comunicarli agli iscritti all'albo nazionale degli assaggiatori di PASTA.

VISTO: il consiglio FLAVOR - cultura di gusto in seduta del 10/04/2018

APPROVA

IL PRESIDENTE
Tonino Cioccolanti

LORETO IL 10/04/2018