



Prot. N.

FENALÅR IGP

STUDIO PER L'IDENTIFICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FENALÅR IGP E DEL FENALÅR IGP SPEZIATO.

ONAS in collaborazione con il Consorzio del Fenalår norvegese IGP ha realizzato lo studio che ha riguardato due prodotti di due delle quattro aziende iscritte al citato Consorzio. A tale scopo sono stati utilizzati Panel nazionali di ONAS che si sono serviti delle schede ONAS (*in calce le elaborazioni dei dati acquisiti*).

SEDUTA DI ASSAGGIO

I partecipanti alla seduta di assaggio, costituiti da Tecnici Assaggiatori e da Maestri Assaggiatori ONAS, sono stati suddivisi in tre distinti panel ONAS:

- **Panel 1** (nero): costituito da 71 Assaggiatori (Tecnici e Maestri), ha avuto il compito di procedere ad una analisi descrittiva dei due prodotti e ad una valutazione edonistica di gradimento, specificando eventuale pregressa familiarità con la tipologia di prodotto;
- **Panel 2** (verde): costituito da 28 Maestri Assaggiatori con esperienza almeno quinquennale, ha avuto il compito di realizzare un'analisi descrittiva quantitativa e qualitativa dei due prodotti;
- **Panel 3** (rosso): costituito da 14 Maestri Assaggiatori selezionati tra quelli con maggiore esperienza, ha avuto il compito di realizzare un'analisi descrittiva quantitativa e qualitativa dei due prodotti.
- Panel leader: MA Silena Tommasini

Gli Assaggiatori hanno effettuato due sedute di assaggio, valutando 2 prodotti appartenenti allo stesso lotto. I dati analitici, raccolti con le schede ONAS, sono stati elaborati statisticamente per determinare: media, mediana e deviazione standard e per valutare comparativamente i due prodotti.

PANEL 1 - Profilo analogico olfattivo gustativo standard Fenalår IGP

L'analisi sensoriale ha messo in luce che il prodotto Fenalår IGP si presenta con una fetta conforme integra di colore rosso cupo che non lascia spazio alla lucentezza del grasso quasi assente. L'odore di carne ovina stagionata è presente ma non particolarmente intensa in accezione negativa. Alla degustazione, la sensazione dolce e sapida rimane predominante ed il retro-olfatto conferma gli odori percepiti al naso ma con una maggiore persistenza che si esprime nelle valutazioni medio alte. I valori dei dati rilevano una generica complessità alla masticazione del prodotto.

Il giudizio finale è positivo.

Prodotto:

Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
 Panel: 1
 Panel Leader: ONAS
 Schede compilate: 71
 Data: 27 Novembre 2021

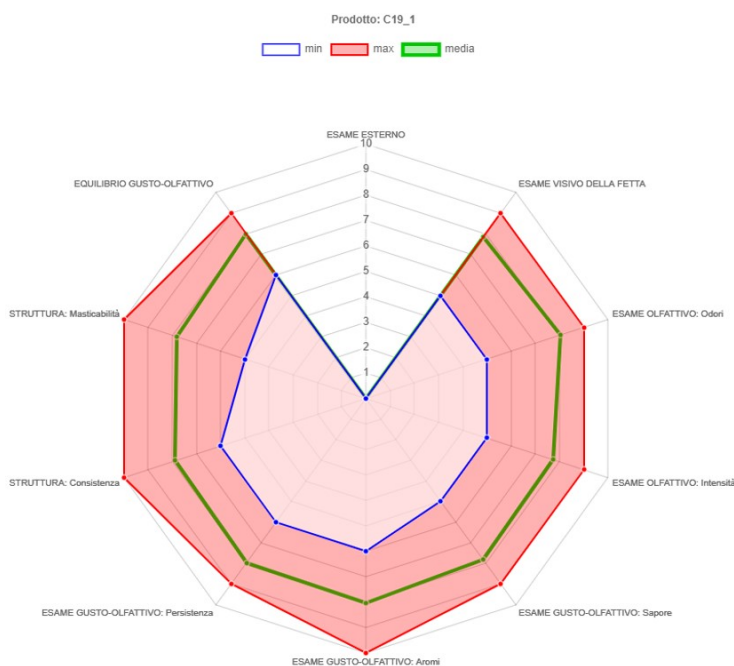


Fig. 1

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		553	7,79	0,89	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	569	8,01	0,90	8,00
	Intensità	548	7,72	0,84	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	555	7,82	0,76	8,00
	Aromi	568	8,00	0,79	8,00
	Persistenza	566	7,97	0,73	8,00
STRUTTURA	Consistenza	559	7,87	0,85	8,00
	Masticabilità	556	7,83	1,05	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		569	8,01	0,74	8,00
TOTALI		5043	71,03	5,02	72,00

Fig. 2

OSSERVAZIONE N. 1

Considerando un così alto numero di Assaggiatori, la Deviazione Standard è relativamente bassa (5,02), così come vicini sono i due valori di Media e Mediana (71,03 e 72,00). Come vedremo successivamente tale forchetta tenderà a restringersi ulteriormente con Panel più ridotti e selezionati.

OSSERVAZIONE N. 2

I timori di una eccessiva sapidità sono stati fugati da un buon equilibrio tra dolce e salato evidenziato da un'alta valutazione dei sapori nell'esame gusto-olfattivo.

Panel 1 - Profilo analogico olfattivo gustativo standard Fenalår IGP Speziato

L'analisi sensoriale ha messo in luce che il prodotto Fenalår IGP speziato si presenta con una fetta mediamente conforme di forma anatomica non sempre integra, di colore rosso brillante, il grasso di colore bianco è presente in quantità adeguata. L'odore di carne ovina stagionata e speziata è particolarmente intenso. Alla degustazione, la sensazione dolce e sapida rimane predominante ed il retro-olfatto trova conferma degli odori percepiti al naso con elevata persistenza. I valori dei dati rilevano un grado di scioglievolezza e facilità alla masticazione del prodotto molto elevata.

Il giudizio finale è più che positivo.

Prodotto:

Fenalår fra Norge IGP - Speziato

Campione: C19_2

Panel: 1

Panel Leader: ONAS

Schede compilate: 68

Data: 27 Novembre 2021

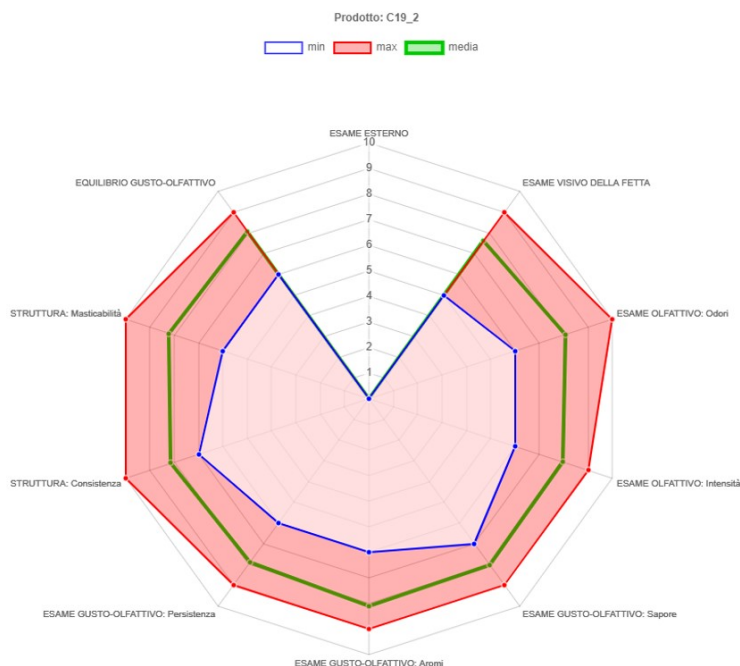


Fig. 3

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		515	7,57	0,88	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	551	8,10	0,67	8,00
	Intensità	541	7,96	0,78	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	547	8,04	0,65	8,00
	Aromi	552	8,12	0,68	8,00
	Persistenza	541	7,96	0,78	8,00
STRUTTURA	Consistenza	553	8,13	0,71	8,00
	Masticabilità	561	8,25	0,86	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		550	8,09	0,80	8,00
TOTALI		4911	72,22	4,61	72,00

Fig. 4

Panel 1 - Valutazione comparativa tra i due prodotti

Dalla comparazione dei prodotti si rileva che il Fenalår IGP speziato nella complessità ha raggiunto valori complessivi maggiori con uno scarto seppur minimo.

È molto interessante l'analisi dei dati raccolti in fase di profilo analogico olfattivo gustativo parametrico (non presente tra gli schemi allegati). In tale esame:

- l'aspetto della fetta del Fenalår IGP è stato premiato mentre la non integrità della fetta del Fenalår IGP speziato ha ricevuto qualche penalizzazione;
- l'intensità olfattiva del Fenalår IGP speziato ha ottenuto una valutazione superiore;
- i sapori, gli aromi, la persistenza percepiti nel Fenalår IGP speziato sono superiori in ordine di valore espressi;
- la struttura e la masticabilità del Fenalår IGP Speziato la fa da padrone in rapporto al Fenalår IGP che presenta una fetta asciutta e di più complessa masticazione.

Esame Comparativo

C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (71)

C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (68)

Esame Comparativo: Code escluse: 1

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	5582	71	78,62	5426	69	78,64
C19_2	5425	68	79,78	5269	66	79,83

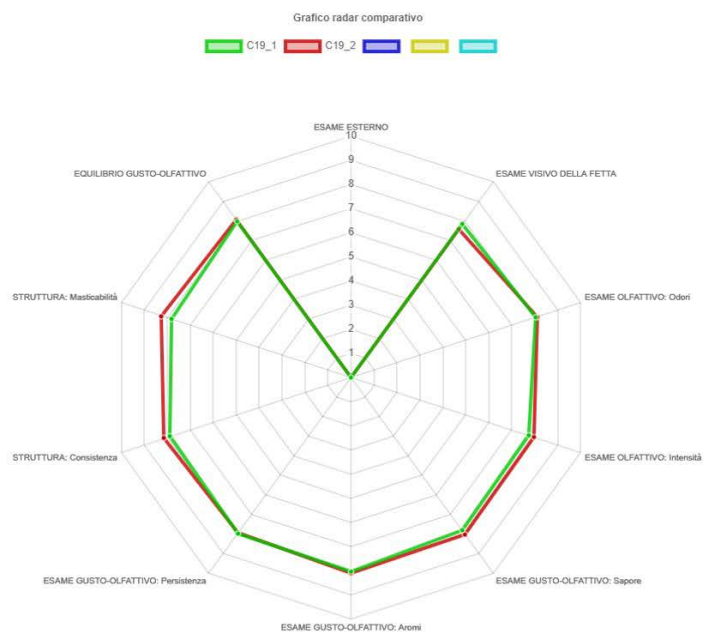


Fig. 5

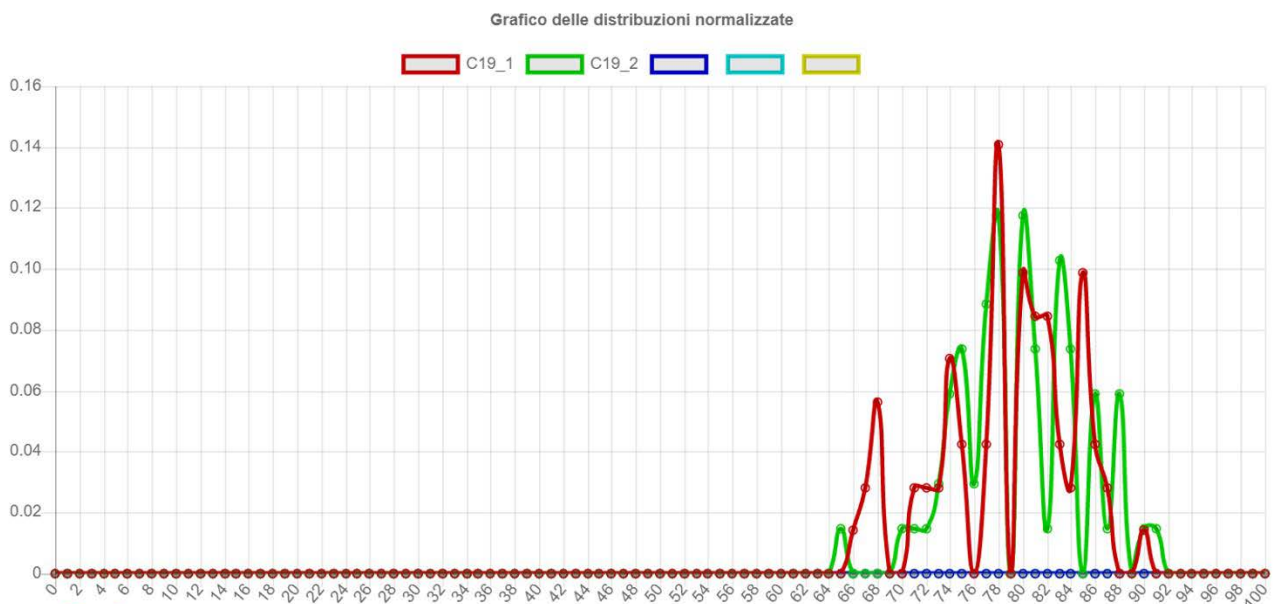


Fig. 6

Analisi di Gradimento del prodotto

Il 94% ha riportato un giudizio positivo (con l'80% tra buono, ottimo ed eccellente) sul prodotto Fenalår IGP.

Il prodotto Fenalår IGP speziato ha riscosso un gradimento positivo per il 92% dei partecipanti ma in questo caso si alza la percentuale di chi ha riportato un parere tra ottimo ed eccellente.

OSSERVAZIONE N. 3

Si rileva che chi ha espresso un parere sufficiente di gradimento edonico, nella scheda di analisi sensoriale ha espresso un parere più che positivo: 75 punti su 90. Chi ha espresso un parere insufficiente di gradimento edonico, nella scheda di analisi sensoriale ha espresso un parere più che negativo.

OSSERVAZIONE N. 4

Dalle scheda si rileva come non sia fondamentale avere una determinata estrazione territoriale per valutare un prodotto di tale tipologia. Non è infrequente che in alcune aree lontane dalla zona di produzione si consumi più prodotto che nell'area stessa.

Panel 2 – Analisi descrittiva

Prodotto:
Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
Panel: 2
Panel Leader: ONAS
Schede compilate: 28
Data: 27 Novembre 2021

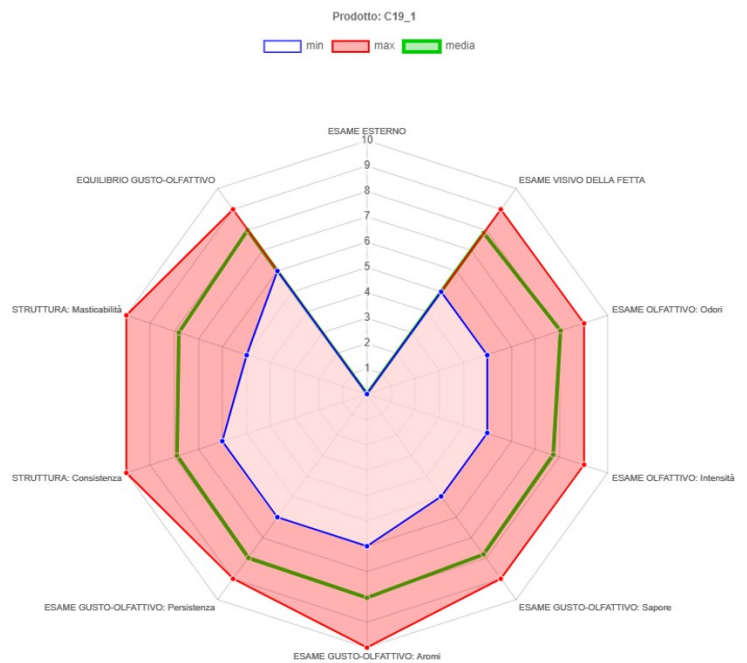


Fig. 7

Panel 2 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (28)

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		228	8,14	0,91	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	233	8,32	0,76	8,00
	Intensità	216	7,71	0,80	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	223	7,96	0,73	8,00
	Aromi	230	8,21	0,77	8,00
	Persistenza	225	8,04	0,63	8,00
STRUTTURA	Consistenza	221	7,89	0,94	8,00
	Masticabilità	222	7,93	1,07	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		229	8,18	0,60	8,00
TOTALI		2027	72,39	4,45	72,50

Fig. 8

Panel 2 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (28)

Prodotto:
Fenalår fra Norge IGP - Speziato

Campione: C19_2
Panel: 2
Panel Leader: ONAS
Schede compilate: 25
Data: 27 Novembre 2021

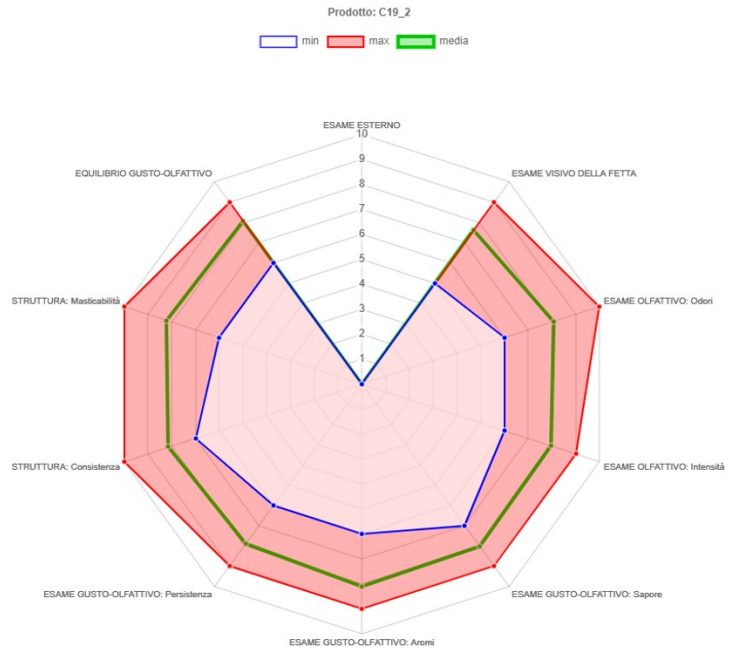


Fig. 9

Panel 2 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (25)

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		194	7,76	0,99	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	205	8,20	0,69	8,00
	Intensità	198	7,92	0,98	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	197	7,88	0,59	8,00
	Aromi	204	8,16	0,61	8,00
	Persistenza	201	8,04	0,77	8,00
STRUTTURA	Consistenza	205	8,20	0,80	8,00
	Masticabilità	208	8,32	1,01	9,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		203	8,12	0,65	8,00
TOTALI		1815	72,60	4,56	72,00

Fig. 10

Panel 2 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (25)

Esame Comparativo

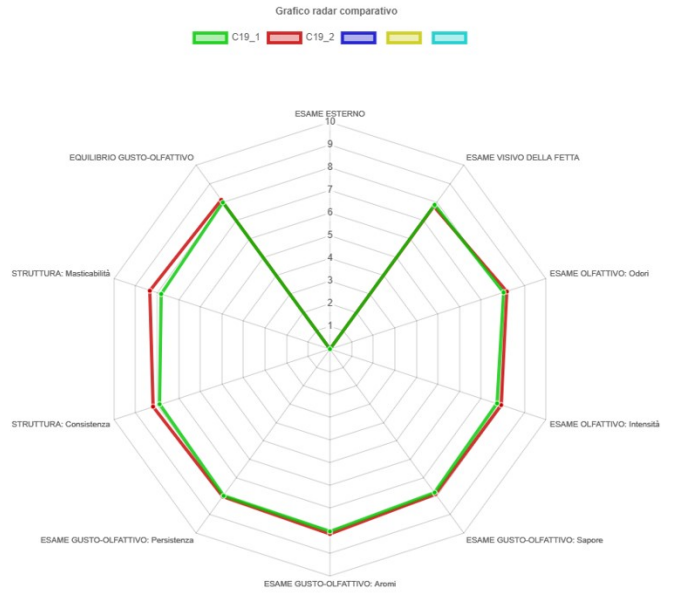
C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (28)

C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (25)

Esame Comparativo: Code escluse: 1

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	2238	28	79,93	2081	26	80,04
C19_2	2006	25	80,24	1844	23	80,17

Fig. 11



Panel 2 - Comparativo C19_1 (28) - C19_2 (25)

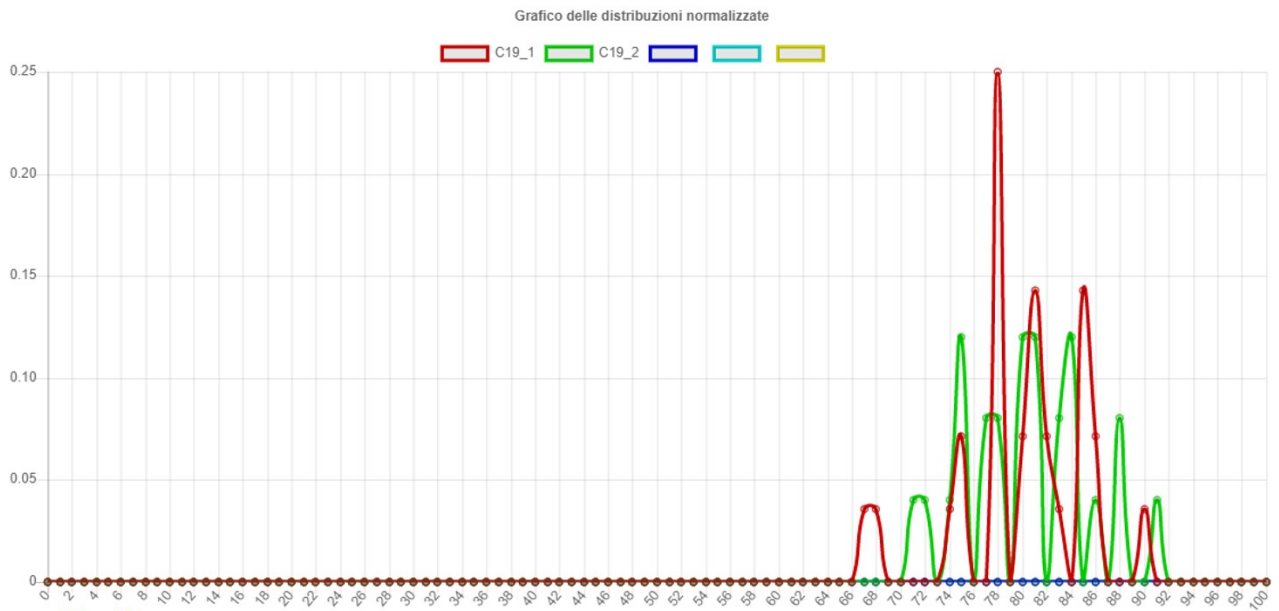


Fig. 12

Panel 2 - Comparativo C19_1 (28) - C19_2 (25)

Panel 3 – Analisi descrittiva

Prodotto:
Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
Panel: 3
Panel Leader: ONAS
Schede compilate: 14
Data: 27 Novembre 2021

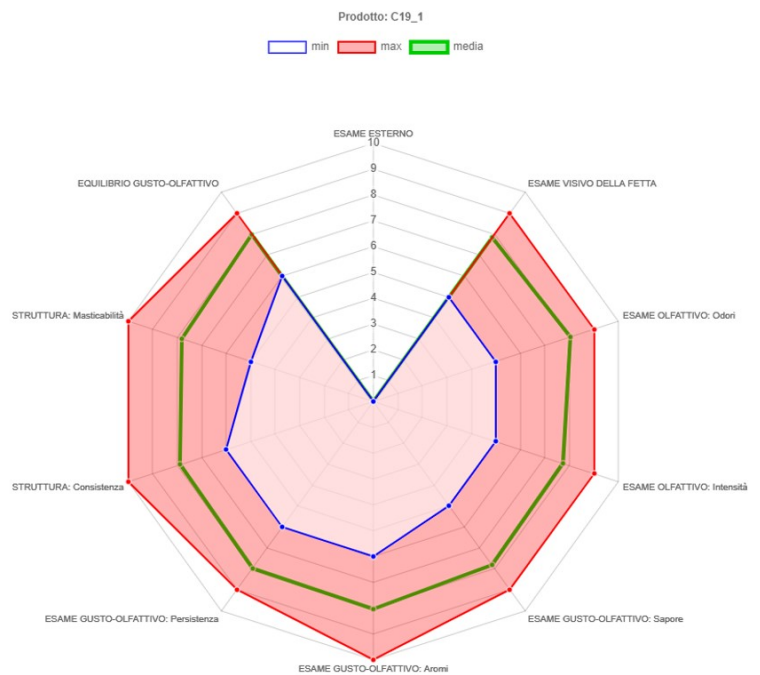


Fig. 13

Panel 3 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (14)

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA		113	8,07	0,70	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	119	8,50	0,50	8,50	
	Intensità	107	7,64	0,72	7,50	
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	111	7,93	0,59	8,00	
	Aromi	117	8,36	0,48	8,00	
	Persistenza	116	8,29	0,45	8,00	
STRUTTURA	Consistenza	111	7,93	1,03	8,00	
	Masticabilità	110	7,86	1,12	7,50	
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		113	8,07	0,59	8,00	
Fig. 14		TOTALI	1017	72,64	3,44	71,50

Panel 3 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (14)

Prodotto:
Fenalår fra Norge IGP - Speziato

Campione: C19_2
Panel: 3
Panel Leader: ONAS
Schede compilate: 12
Data: 27 Novembre 2021

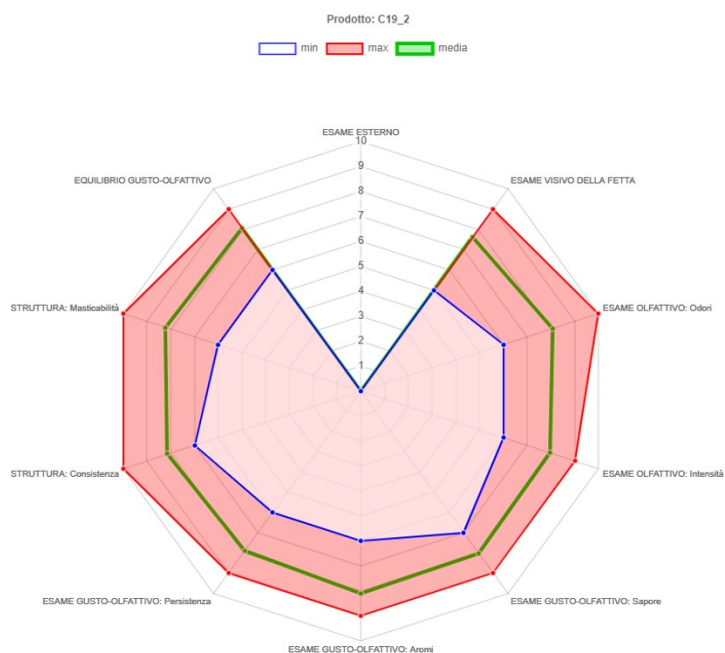


Fig. 15

Panel 3 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (12)

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA		96	8,00	0,82	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	99	8,25	0,60	8,00	
	Intensità	97	8,08	0,86	8,00	
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	94	7,83	0,55	8,00	
	Aromi	98	8,17	0,69	8,00	
	Persistenza	95	7,92	0,86	8,00	
STRUTTURA	Consistenza	99	8,25	0,83	8,00	
	Masticabilità	99	8,25	0,92	8,00	
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		97	8,08	0,76	8,00	
Fig. 16		TOTALI	874	72,83	3,95	72,50

Panel 3 - C19_1 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (12)

Esame Comparativo

C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (14)

C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (12)

Esame Comparativo: Code escluse: 1

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	1123	14	80,21	958	12	79,83
C19_2	966	12	80,49	804	10	80,39

Fig. 17

Panel 3 - Comparativo C19_1 (14) - C19_2 (12)



Grafico delle distribuzioni normalizzate

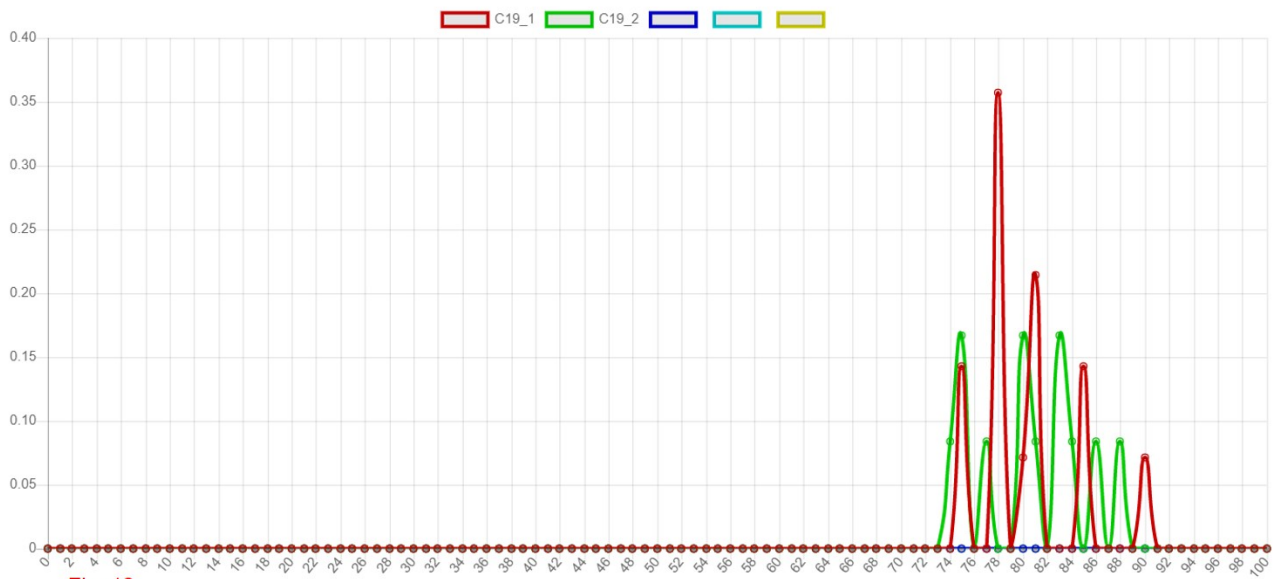


Fig. 18

Panel 3 - Comparativo C19_1 (14) - C19_2 (12)

OSSERVAZIONE N. 5

I dati tra i tre panel sono sovrapponibili. Le differenze - minime - dei valori rilevati assumono un significato solo in base alla diversa esperienza dei componenti del panel.

La suddivisione in panel diversi non ha comunque evidenziato aspetti e diversità significativi. Le differenze di pochi centesimi di punto dei valori espressi confermano l'omogeneità di giudizio sia tra i tre diversi gruppi sia nel confronto tra il giudizio di gradimento edonistico e quello tecnico.

Si evince che tutti e tre i panel hanno espresso una preferenza seppur minima per il Fenalår IGP speziato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La descrizione organolettica del prodotto è quella che scaturisce dalla rappresentazione scritta delle caratteristiche percepibili attraverso gli organi di senso. Tutti gli organi di senso sono stimolati dalla presa visione del prodotto, dal consumo e quindi non possono rimanere silenziosi a questo incontro. Le caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto vengono qui di seguito riportate:

FENALÅR IGP

ESAME VISIVO DEL PRODOTTO INTERO

- non valutabile in quanto il prodotto intero non è stato disponibile

ESAME DELLA FETTA

VISIVO:

- la fetta, volutamente di forma rettangolare, appare integra, con il magro di colore rosso scuro uniforme ed un grasso minimamente presente, di colore bianco che vira leggermente verso il giallo dorato ai bordi.

OLFATTIVO:

- appena aperta la confezione, la ricerca dell'odore della carne di ovino viene immediatamente appagata ed arricchita da netti sentori di stagionato e di frutta secca. L'intensità è percepita chiaramente anche se non è marcata.

GUSTO - OLFATTIVO:

- l'esperienza gustativa rileva aspetti positivi e sorprendenti. Il prodotto inizialmente è dolce mentre in seguito compare un'autoritaria sapidità che rimane in ogni caso bilanciata dalla dolcezza. Nocciola, stagionato e animale (ovino) esprimono una notevole complessità e ricchezza aromatica.

STRUTTURA:

- Consistenza: la struttura del prodotto rileva una consistenza lievemente asciutta e fibrosa;
- Masticabilità: leggermente difficoltosa dovuta ad una stagionatura spinta.

EQUILIBRIO GUSTO - OLFATTIVO:

- equilibrato, con sentori di nocciola, con finale aromatico e di stagionato.

FENALÅR IGP speziato

ESAME VISIVO DEL PRODOTTO INTERO

- non valutabile in quanto il prodotto intero non è stato disponibile

ESAME DELLA FETTA

VISIVO:

- la fetta di forma anatomica integra presenta nella parte del magro un colore rosso brillante uniforme con un grasso ben presente, di colore bianco. Visibile una leggera marezzatura;

OLFATTIVO:

- all'apertura della confezione l'odore di carne ovina e il sentore delle spezie inebriano il naso. L'intensità è medio alta;

GUSTO - OLFATTIVO:

- il prodotto al gusto è inizialmente dolce, in seguito prevale una piacevole sapidità. L'aroma intenso ed elevato si esprime nella complessità data dalle spezie, dalla tipicità della carne ovina, da gradevoli sentori di frutta secca;

STRUTTURA:

- Consistenza: la struttura del prodotto si rivela morbida;
- Masticabilità: agevole con accentuata scioglievolezza, da attribuirsi probabilmente a tempi minori di stagionatura.

EQUILIBRIO GUSTO - OLFATTIVO:

- equilibrato, con sentori speziati che amplificano il finale aromatico.

Fossano,

Il Panel leader
Silene Tomasini

Il coordinatore
Vincenzo di Nuzzo

Il Presidente ONAS
Nadia Marchisio