



O.N.A.S.®

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

A.I.A.S.®

Associazione Italiana Assaggiatori Salumi

# STUDIO PER L'IDENTIFICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP - PANEL DI ROMA



---

## **Il progetto**

Il giorno **15 maggio 2018**, con lettera della **Presidente dott.ssa Bianca Piovano** indirizzata al Consorzio di Tutela I.G.P. Prosciutto di Norcia, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi ha offerto la sua disponibilità ad attivare un panel con degustatori esperti al fine di identificare le caratteristiche sensoriali del Prosciutto di Norcia Igp realizzato dai **9 prosciuttifici afferenti al suddetto Consorzio**.

Lo studio è stato realizzato sottoponendo ad analisi sensoriale lo stesso prodotto, ma di lotti differenti, precisamente, 3 batterie distinte dello stesso prosciuttificio, presentate in forma anonima dal Consorzio di Tutela del Norcia Igp al Panel di Roma.

## **Ricezione dei campioni**

Il campione anonimo inviato al panel di Roma, codificato dal Panel Leader Andrea Russo, riportava le seguenti indicazioni obbligatorie ai fini della caratterizzazione:

- 1) **Origine e razza del suino**
- 2) **Mesi di stagionatura del prosciutto**
- 3) **Peso finale**

---

## Realizzazione del Profilo Sensoriale

Per ogni assaggio (alla cieca) sono state indicate i seguenti caratteri peculiari che presentava il prodotto preso in esame, si riportano i descrittori analizzati:

**ESAME VISIVO** (esame esterno e della fetta)

**ESAME OLFATTIVO** (odori e intensità)

**ESAME GUSTO-OLFATTIVO** (sapore, aroma, persistenza)

**STRUTTURA** (consistenza e masticabilità)

**EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO**

## Metodologia di lavoro

Lo studio per l'indicazione delle caratteristiche sensoriali dei prosciutti ha richiesto i seguenti passaggi:

- 1) valutazione dei prosciutti provenienti da tutti i **9 stabilimenti afferenti al Consorzio di Tutela del Norcia IGP**
- 2) **Assaggio di 3 tranci di prosciutto per prosciuttificio** (taglio centrale con esclusione del gambuccio e della punta o corona)
- 3) **Assaggio randomizzato per 3 assaggi presentati in forma anonima** con codice numerico a tre cifre

Per ogni esame eseguito dai panelisti sono stati rilevati **mediana, media, deviazione standard**

## Esempio di report della seduta di assaggio - 1<sup>a</sup> Batteria -

1 batt. (1-1) Cod. 526												
Giudice	ESAME VISIVO		ESAME OLFATTIVO		ESAME GUSTO - OLFATTIVO			STRUTTURA		EQ. GUSTO-OLFATTIVO	TOTALI	
	Esterno	Fetta	Odori (tipo)	Intensità	Sapori	Aromi	Intensità	Cosistenza	Masticabilità	Equilibrio gusto-olfattivo	PUNTEGGIO	
1	85	90	90	80	90	90	90	80	95	95	85	88
2	90	90	90	80	80	90	90	90	80	80	90	86
3												
4												
5	90	80	80	80	80	80	80	80	100	100	80	85
6	90	80	90	90	90	90	90	80	80	80	90	86
7	100	90	90	90	90	90	90	80	80	80	90	88
8	80	80	90	80	80	80	90	70	80	90	90	83
9	90	90	90	90	90	90	90	90	80	90	90	89
10	100	90	90	90	80	80	80	80	80	80	80	85
11	90	90	90	80	90	80	80	80	80	80	85	84,5
12	90	90	90	80	90	80	80	80	80	90	90	87
13	80	80	90	90	80	80	80	80	80	70	80	81
14	70	80	80	70	70	70	80	80	80	90	80	77
15	80	90	90	80	80	80	80	80	80	80	80	82
<b>MEDIA</b>	90,5	87	89	84	86	86	86	81	84,5	86,5	87	86,15
<b>TOTALI PARZIALI</b>		88,75		86,5			84,33333333			85,5	87	86,15
<b>Calcolo MEDIANA</b>												
<b>ME (mediana)</b>	90	90	90	80	90	90	90	80	80	85	90	86
<b>Calcolo Deviazione Standard</b>												
<b>DV (deviazione)</b>	5,986095	4,8304589	3,16227766	5,16397779	5,16398	5,16397779	5,676462122	7,619419634	7,47217059	4,216370214		1,856669659
<b>LEGENDA</b>												
1 batt. : Prima batteria di consegna di nove aziende in totale. Seconda tripletta di 3 aziende analizzate (2 <sup>a</sup> Invio 4 <sup>a</sup> 5 <sup>a</sup> 6 <sup>a</sup> Azienda)												
(1-1): Primo campione analizzato proposto ai Giudici per la prima volta												

## Preparazioni dei Campioni



---

## Seduta di assaggio - 1^ Batteria -



## Seduta di assaggio - 2^ Batteria -



---

## Esempi di campioni presentati











---

**Esempio di alcuni difetti riscontrati - Marcescenza**



---

**Esempio di alcuni difetti riscontrati - Difetto di vena**



---

## Esempio di alcuni difetti riscontrati - Grassinatura



---

## Studio per l'identificazione delle caratteristiche Sensoriali

### Conclusioni

ONAS in collaborazione con il Consorzio ha realizzato lo studio che ha riguardato nove aziende (la totalità delle aziende iscritte al Consorzio). Ogni ditta ha conferito numero 3 campioni di lotti diversi, ma nell'ultima seduta di assaggio, tenutasi in data odierna, sono mancati due campioni dei tre previsti. Sono stati assaggiati in totale 25 prosciutti, utilizzando le schede ONAS (si allegano le elaborazioni dei dati acquisiti).

### Seduta di assaggio

Il panel ONAS, costituito da **dodici Tecnici Assaggiatori e da un panel Leader**, ha effettuato **9 sedute di assaggio**, valutando in ogni seduta **3 prosciutti di aziende diverse e/o di lotti differenti**. I campioni sono stati assaggiati in modo anonimo (assegnando a loro un numero di tre cifre) e seguendo un ordine casuale. Ogni campione è stato valutato tre volte per garantire la ripetibilità e l'affidabilità dei giudici partecipanti all'assaggio. In totale si sono analizzati **79 campioni** (due non sono pervenuti). I dati analitici, raccolti con le schede ONAS, sono stati elaborati statisticamente per determinare: **media, mediana e deviazione standard**. Alla fine delle sedute di assaggio è emerso che i prosciutti più significativi sono risultati essere tre, di ditte differenti, accomunati dalle seguenti caratteristiche fisiche ed organolettiche, qui sotto riportate.

---

## Profilo Sensoriale del Prosciutto di Norcia IGP

### Esame del prosciutto intero

- forma allungata a pera
- peso superiore 8,5 kg
- rifilatura della cotenna alta

### Esame visivo esterno:

- cotenna giallo ocra chiaro, giallo ocra naturale, ocra
- assenza di capillari ed ematomi
- assenza di peli
- sugnatura, ove presente, con pepe nero macinato

### Esame al taglio

- presenza di grasso di copertura di colore bianco latte dello spessore di 2-3 cm
- moderata presenza di grasso di marezzatura nelle fasce muscolari
- presenza significativa di grasso di colore bianco latte, nella parte centrale, ove aveva sede l'osso femorale

### ESAME DELLA FETTA:

#### Visivo

- **colore del magro:** dal rosso vivo al rosato, all'aranciato in corrispondenza del grasso di marezzatura
- **colore del grasso:** bianco latte, in alcuni punti tendente al rosa

---

## Olfattivo

- **odore del magro:** lievemente speziato, aromatico, “di stagionato”
- **odore del grasso:** burro, nocciola

## Gusto – Olfattivo

- **sapore:** dolce, moderatamente sapido
- **aroma:** “di stagionato”, aromatico, lievemente speziato, burroso

## Struttura

- **consistenza:** compatto, non elastico
- **masticabilità:** buona con scioglievolezza del grasso

## Equilibrio gusto - olfattivo

- **equilibrato**, con sentori di **nocciola**, con finale **aromatico** e di “stagionato”

Roma, 10 dicembre 2018

Il panel Leader

Sig. Andrea Russo

Il Presidente ONAS

Dott. Piovano Bianca

---

## Serata conclusiva del Panel di Roma



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



PROSCIUTTO DI  
**norcia**  
IGP