



Il ring test nazionale 2022: sintesi dell'attività svolta e dei risultati conseguiti.

Reg. N. 2105/2022/UE Art.10 comma 2

Sistema di controllo annuale dei comitati di assaggio a cura dello Stato membro

MASAF

D.M. 07/10/2021 Art. 8

Comma 2- “I panel di assaggiatori riconosciuti, ufficiali e professionali, fatto salvo l’anno in cui il riconoscimento è concesso, devono partecipare alle valutazioni organolettiche di verifica previste per il controllo periodico e per l’armonizzazione dei criteri percettivi, di cui all’art. 4, par. 1 ed all’allegato XII del regolamento.”

Comma 3- “Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale, operante presso il CREA-IT, organizza le operazioni di valutazioni organolettiche di verifica, anche in collaborazione con il Ministero-ICQRF


**Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA)
Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari
Sede di Pescara
CREA-IT-PE**

XVII Ring test nazionale Anno 2022

CREA-IT Pescara


Soc. Confezionatrice
Fornitura di 2 tipologie
di olio di oliva vergine

CREA-IT Pescara
Fornitura di 2 tipologie
di olio di oliva vergine
Settembre 2022



Campioni di olio

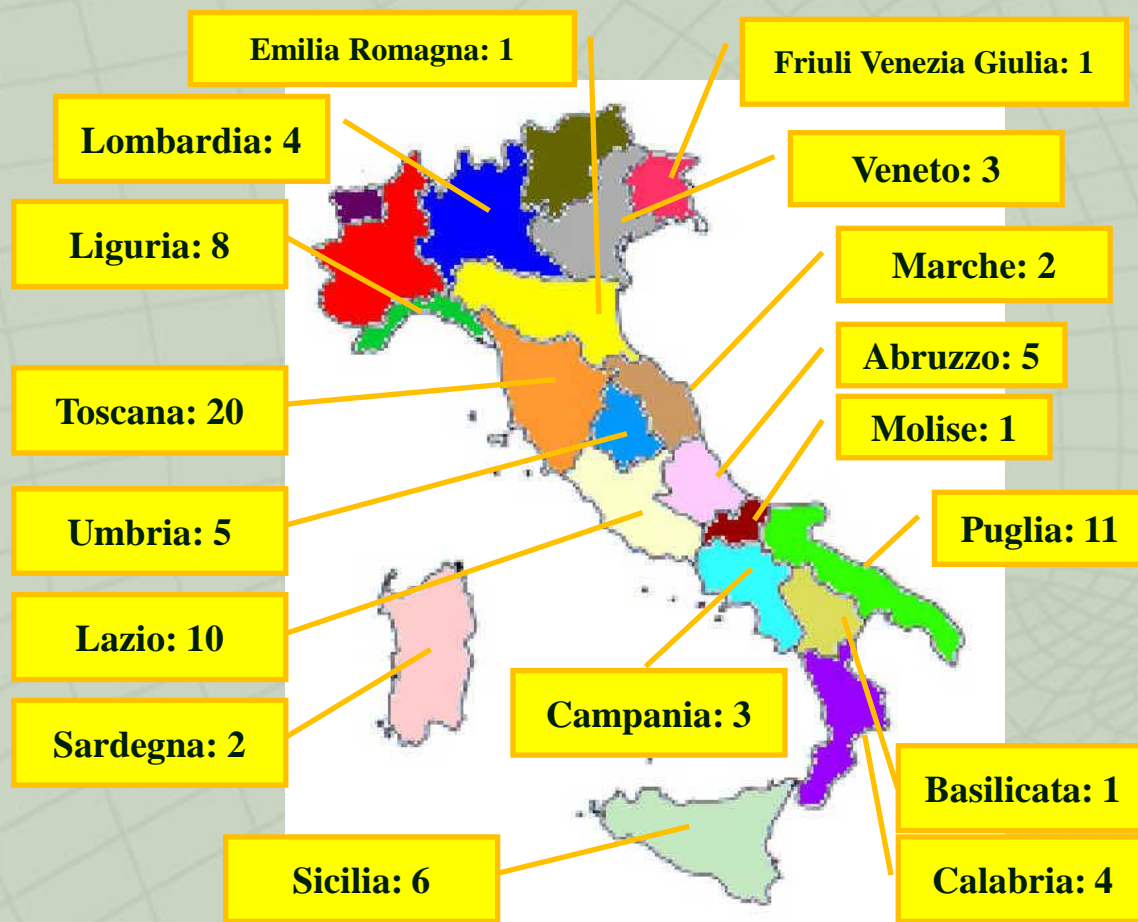
- A. OLIO VERGINE DI OLIVA DI ORIGINE COMUNITARIA (Soc. Confezionatrice)
- B. OLIO LAMPANTE DI OLIVA (CREA-IT PE)
- C. OLIO VERGINE DI OLIVA DI ORIGINE COMUNITARIA (Soc. Confezionatrice) = A
- D. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ORIGINE ITALIANA (Soc. Confezionatrice)
- E. OLIO LAMPANTE DI OLIVA (CREA-IT PE)



I campioni A, B , C, D ed E sono stati messi a disposizione dei corrieri incaricati del ritiro da parte dei comitati di assaggio ufficiali e professionali a partire dal 17 ottobre 2022.

**Dead line per l'invio dei risultati:
02 dicembre 2022 ore 17,00**

n. 87 COMITATI DI ASSAGGIO RICONOSCIUTI dal MASAF



n. 86 Comitati di assaggio partecipanti

CREA-IT PESCARA	Abruzzo
C.C.I.A.A. di Chieti-Pescara	
C.C.I.A.A. Gran Sasso d'Italia	
LACI di Pescara	
REGIONE ABRUZZO di Villanova di Cepagatti (PE)	Basilicata
REGIONE BASILICATA – ALSIA di Metaponto (MT)	
ARSAC di Mirto Crosia (Cs)	Calabria
ASSOCIAZIONE PRIM'OLIO di San Ferdinando (RC)	
DIBEST - UNICAL - Arcavacata di Rende (CS)	
Promocosenza CCAA di Cosenza	
ICQRF SALERNO	Campania
C.C.I.A.A. di Napoli	
C.C.I.A.A. di Salerno	
DISTAL dell'Università di Bologna	Emilia Romagna
CAMERA di COMMERCIO VENEZIA GIULIA di Trieste	Friuli Venezia Giulia
ICQRF ROMA	Lazio
LABORATORIO CHIMICO DOGANE ROMA	
AS.P.O.L. - Associazione Produttori Olivicoli del Lazio di Frosinone	
CAPOL Latina	
C.C.I.A.A. di Roma	
C.C.I.A.A. di Viterbo 1	
C.C.I.A.A. di Viterbo 2	
LAMeT Università di Cassino (FR)	
LATIUM Soc. Coop. Agr. di Roma	
UNAPROL Soc .Cons. a r.l. di Roma	

LABORATORIO CHIMICO DOGANE GENOVA	Liguria
APOL S.c.a.r.l. di Genova	
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE di LIGURIA di LA SPEZIA	
C.C.I.A.A. di Genova	
FEDEROLIO 1 c/o F.Ili Carli di Imperia	
Im2 - A.L.O. - Associazione Ligure Olivicoltori di Imperia	
LABCAM s.r.l. di SAVONA	
O.N.A.O.O. - C.C.I.A.A. di Imperia	Lombardia
INNOVHUB-SSOG MILANO	
AIPOL 1 di Brescia	
AIPOL 2 di Brescia	Marche
FEDEROLIO 4 c/o Oleificio Zucchi S.p.A. di Cremona	
ASSAM - MARCHE di Osimo Stazione (AN)	Molise
O.L.E.A. Organizz. Laboratorio Esperti Assaggiatori di Pesaro	
ARSARP di Larino (CB)	Puglia
LABORATORIO CHIMICO DOGANE BARI	
AJPROL di Taranto	
A.M.E.D.O.O. di Bari	
ASSITOL 3 di Roma c/o Agridé Modugno (BA)	
ASSOPROLI di Andria (BA)	
CAMERA di COMMERCIO di Lecce	
C.I.Bi. - Consorzio Italiano per il Biologico s.c.r.l. di Andria (BA)	
Italia Olivicola Consorzio Nazionale scarl di Bitonto	
Oliveti d'Italia di Andria (BA)	
SAMER - Azienda Speciale C.C.I.A.A. di Bari	
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - BARI	Sardegna
LABORATORIO CHIMICO DOGANE CAGLIARI	
AGRIS Sardegna di Cagliari	Sicilia
ICQRF CATANIA	
LABORATORIO CHIMICO DOGANE PALERMO	
Camera di Commercio del Sud Est Sicilia di Catania Panel 1	
Camera di Commercio del Sud Est Sicilia di Ragusa Panel 2	
IRVO di Palermo	
REGIONE SICILIANA Servizio 8 – U.O.S.8.08 di Catania	

AIFO di ROMA c/o Analytical Food s.r.l. di Firenze	Toscana
A.N.A.P.O.O. di San Casciano V.P. (FI) - Panel 1	
A.N.A.P.O.O. di San Casciano V.P. (FI) - Panel 2	
A.N.A.P.O.O. di San Casciano V.P. (FI) - Panel 3	
A.N.A.P.O.O. di San Casciano V.P. (FI) - Panel 4	
ANTEO di Firenze	
AS.CO.E. di Peccioli (PI)	
ASSITOL 2 di Roma c/o Carapelli Firenze Tavarnelle V.P. (FI)	
Camera di Commercio Arezzo-Siena - Panel 1 Arezzo	
Camera di Commercio Arezzo-Siena - Panel 2 Siena	
Camera di Commercio Arezzo-Siena - Panel 3 Siena	
CAMERA DI COMMERCIO della MAREMMA e del TIRRENO (Livorno)	
CAMERA DI COMMERCIO della MAREMMA e del TIRRENO (Grosseto)	
C.C.I.A.A. di PISTOIA PRATO	
C.C.I.A.A. Toscana Nord-Ovest	
Consorzio di Tutela DOP CHIANTI CLASSICO di Tavarnelle V.P. (FI) Panel 1	
Consorzio di Tutela DOP CHIANTI CLASSICO di Tavarnelle V.P. (FI) Panel 2	
Consorzio di Tutela DOP CHIANTI CLASSICO di Tavarnelle V.P. (FI) Panel 3	
FEDEROLIO 3 c/o Castel del Chianti S.p.A. di Tavarnelle V.P. (FI)	
pH s.r.l. di FIRENZE	
ICQRF PERUGIA	Umbria
A.PR.OL. di Perugia	
ASSITOL 1 di Roma c/o Costa d'Oro Spoleto (PG)	
ASSOPROL di Ponte S. Giovanni (PG)	
ICQRF CONEGLIANO/SUSEGANA	Veneto
LABORATORIO CHIMICO DOGANE VERONA	
AIPO di Verona	

Tutti i comitati di assaggio hanno effettuato le prove sensoriali relative al ring test nazionale ed hanno inviato i risultati, evidenziando anche le informazioni sulle date di assaggio e sull'ordine di presentazione dei campioni, entro la data stabilita del 02/12/2022 ore 17,00

I risultati forniti dai laboratori hanno riguardato la categoria degli oli, le mediane dei diversi attributi e il coefficiente di variazione robusto degli stessi, in accordo a quanto previsto dal regolamento comunitario n. 2105/22/UE.

Allo scopo di valutare la variazione inter-laboratorio e quella intra-laboratorio sono stati quindi analizzati i valori delle mediane degli attributi assegnati dai diversi laboratori relativi ai campioni replicati con le seguenti tecniche statistiche: ISO 5725 (Accuracy <trueness and precision> of measurement methods and results).

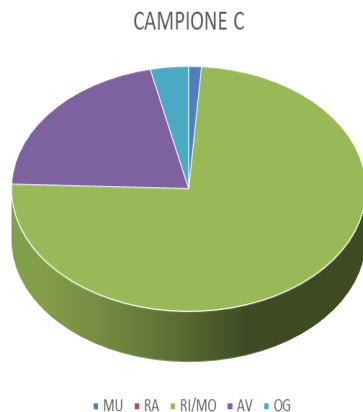
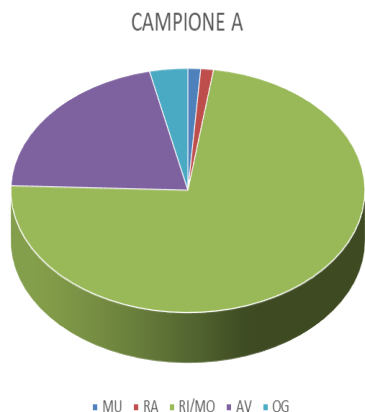
Sono stati applicati:

- il Test di Cochran (verifica dell'omogeneità intra-laboratorio)
- il Test di Grubb (verifica dell'omogeneità inter-laboratorio)

La classificazione di un campione, ad una determinata categoria, in accordo con quanto stabilito dal COI, è stata assegnata allorquando il consenso ha superato la soglia del 70% di frequenza.

CAMPIONI A e C (repliche) VALUTAZIONE DEL FRUTTATO, DELL'AMARO E DEL PICCANTE

La categoria “**olio vergine di oliva**” (V) è stata assegnata dalla totalità dei panels ad eccezione del comitato P18 che ha assegnato alle repliche la categoria “olio vergine lampante” (L).



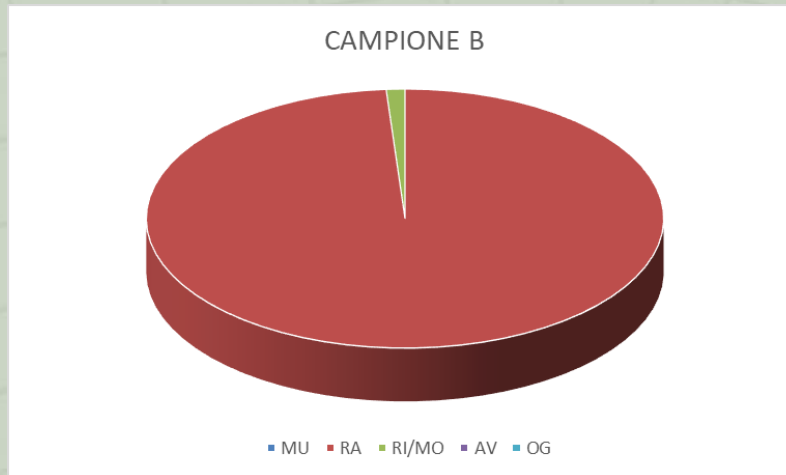
Il difetto di riscaldamento/morchia (RI/MO) è stato identificato come predominante dal 73% dei laboratori, il difetto di avvinato (AV) dal 21% dei comitati, il difetto di olive gelate (OG) dal 4% dei comitati, il difetto di muffa (MU) dall'1% dei comitati ed il difetto di rancido (RA) dall'1% dei comitati.

E' stata riscontrata un'ottima ripetibilità all'interno di ciascuno dei laboratori riconosciuti ed una buona riproducibilità inter-laboratorio

Attributo	M	S _r	S _R	Outliers
Difetto principale	2.7	0.08	0.55	2
Fruttato	2.8	0.14	0.42	2
Amaro	3.7	0.16	0.54	4
Piccante	3.2	0.18	0.65	1

CAMPIONE B - VALUTAZIONE DEL DIFETTO PRINCIPALE, DEL FRUTTATO, DELL'AMARO E DEL PICCANTE

La categoria “**olio lampante di oliva**” (L) è stata assegnata dalla totalità dei panel ad eccezione del comitato P18 che ha assegnato la categoria “olio di oliva vergine”



Il difetto di rancido (RA) è stato identificato come predominante dal 99% dei laboratori ed il difetto di riscaldamento/morchia (RI/MO) dall'1% dei comitati.

E' stata riscontrata una buona riproducibilità inter-laboratorio

Attributo	M	SR	Outlier
Difetto principale	5.6	0.50	2
Fruttato (F)	0.6	0.54	2
Amaro (A)	0.7	0,57	1
Piccante (P)	0.6	0,52	3

CAMPIONE D VALUTAZIONE DEL FRUTTATO, DELL'AMARO E DEL PICCANTE

La categoria “olio extra vergine di oliva” (EV) è stata assegnata dalla totalità dei panel. È stata riscontrata una buona riproducibilità inter-laboratorio.

Attributo	M	S_R	Outlier
Fruttato (F)	4.1	0,35	2
Amaro (A)	4.0	0,41	1
Piccante (P)	4.0	0.62	0

CAMPIONE E - VALUTAZIONE DEL DIFETTO PRINCIPALE, DEL FRUTTATO, DELL'AMARO E DEL PICCANTE

La categoria "olio lampante" (L) è stata assegnata dalla totalità dei panel ad eccezione dei laboratori P18 e P35 che lo hanno assegnato alla categoria "olio di oliva vergine" (V).



Il difetto di riscaldamento/morchia (RI/MO) è stato identificato come predominante dal 95% dei laboratori, il difetto di muffa (MU) dal 4% ed il difetto di rancido (RA) dall'1% dei comitati.

E' stata riscontrata una buona riproducibilità inter-laboratorio

Attributo	M	S _R	Outlier
Difetto principale	4.3	0.38	2
Fruttato (F)	1.3	0.38	3
Amaro (A)	1.4	0.49	2
Piccante (P)	1.4	0.54	2

Mantenimento del riconoscimento MASAF

1. Punteggio dei risultati per ogni campione

Corretta classificazione ai sensi del Reg. n. 2104/22/UE / (non corretta)	1 / (0)
Corretto z-score: z-score è stato considerato corretto quando $z \leq 2$	1
Accettabile z-score: z-score è stato considerato accettabile quando $2 < z \leq 3$	0,5
Scorretto z-score: z-score è stato considerato scorretto quando $z > 3$	0
Accettazione/rifiuto dei duplicati	1 / (0)
Rispetto del documento COI/T.20/Doc. n. 15.: si tolgono punti (-1) per ogni singola evidenza di mancato rispetto del metodo	

Dove:

z-score = (mediana attribuita da un panel – GM)/ σ_{obj}

Granmediana (GM) = Mediana delle mediane

La Granmediana deve avere un CVr% inferiore o uguale a 20 per rappresentare un valore sufficientemente sicuro per produrre una classificazione certa.

σ_{obj} = sigma target (calcolato con i dati storici del COI) = 0,7

Mantenimento del riconoscimento MASAF

2. Sommatoria dei punteggi

3. Calcolo della soglia di riconoscimento, come segue:

- Soglia = 80% del punteggio massimo
- Punteggio Teorico massimo = 13
- SOGLIA = 10.4

I panel i cui punteggi sono al di sotto della SOGLIA vengono proposti alla Commissione di cui all'art. 10 del D.M. 07 ottobre 2021 per la revoca del riconoscimento



	A					B			C					D			E	
	F	Z	Dif	Z		Dif	Z		F	Z	Dif	Z		F	Z		Dif	Z
A	2.2	0.9	2.4	0.6	A	5.5	0.1	A	2.5	0.4	2.5	0.4	A	4.0	0.1	A	4.3	0.0
B	2.1	1.0	2.2	0.9	B	5.6	0.0	B	2.5	0.4	2.3	0.7	B	3.8	0.4	B	4.0	0.4
C	2.5	0.4	2.1	1.0	C	6.0	0.6	C	2.6	0.3	2.1	1.0	C	4.5	0.6	C	4.2	0.1
D	2.5	0.4	1.9	1.3	D	5.6	0.0	D	2.6	0.3	2.0	1.1	D	4.5	0.6	D	3.8	0.7
E	2.2	0.9	2.0	1.1	E	5.8	0.3	E	2.5	0.4	1.8	1.4	E	4.8	1.0	E	4.0	0.4
F	2.8	0.0	2.6	0.3	F	5.5	0.1	F	2.7	0.1	2.7	0.1	F	4.5	0.6	F	3.7	0.9
G	2.0	1.1	2.1	1.0	G	5.3	0.4	G	2.1	1.0	2.2	0.9	G	4.5	0.6	G	4.3	0.0
H	2.5	0.4	2.7	0.1	H	5.9	0.4	H	2.3	0.7	2.8	0.0	H	4.7	0.9	H	4.5	0.3
I	2.3	0.7	2.9	0.1	I	6.0	0.6	I	2.0	1.1	2.8	0.0	I	4.5	0.6	I	4.2	0.1
J	2.7	0.1	2.0	1.1	J	5.9	0.4	J	2.6	0.3	2.1	1.0	J	4.5	0.6	J	4.0	0.4
K	3.0	0.3	1.7	1.6	K	5.6	0.0	K	3.1	0.4	1.8	1.4	K	4.2	0.1	K	4.0	0.4
L	2.3	0.7	2.3	0.7	L	5.4	0.3	L	2.1	1.0	2.2	0.9	L	4.3	0.3	L	4.3	0.0
M	2.3	0.7	3.1	0.4	M	6.7	1.6	M	2.3	0.7	3.4	0.9	M	4.3	0.3	M	5.2	1.3
P1	3.4	0.9	3.3	0.7	P1	6.6	1.4	P1	3.2	0.6	3.2	0.6	P1	4.7	0.9	P1	4.3	0.0
P2	3.4	0.9	2.7	0.1	P2	5.6	0.0	P2	3.7	1.3	2.6	0.3	P2	4.0	0.1	P2	4.4	0.1
P3	2.7	0.1	2.6	0.3	P3	6.1	0.7	P3	2.7	0.1	2.7	0.1	P3	4.5	0.6	P3	5.2	1.3
P4	1.8	1.4	2.6	0.3	P4	4.3	1.9	P4	1.8	1.4	2.5	0.4	P4	3.3	1.1	P4	3.8	0.7
P5	3.2	0.6	2.7	0.1	P5	5.2	0.6	P5	3.2	0.6	2.7	0.1	P5	3.3	1.1	P5	4.8	0.7
P6	2.8	0.0	2.4	0.6	P6	5.5	0.1	P6	2.8	0.0	2.4	0.6	P6	3.9	0.3	P6	4.1	0.3
P7	2.2	0.9	2.5	0.4	P7	5.6	0.0	P7	2.0	1.1	2.7	0.1	P7	4.1	0.0	P7	4.1	0.3
P8	2.0	1.1	2.5	0.4	P8	5.2	0.6	P8	2.2	0.9	2.5	0.4	P8	3.7	0.6	P8	3.9	0.6
P9	2.7	0.1	2.5	0.4	P9	5.3	0.4	P9	2.7	0.1	2.4	0.6	P9	4.8	1.0	P9	3.9	0.6
P10	3.3	0.7	2.5	0.4	P10	5.4	0.3	P10	3.4	0.9	2.3	0.7	P10	4.0	0.1	P10	4.0	0.4
P11	2.0	1.1	2.7	0.1	P11	5.0	0.9	P11	2.0	1.1	2.3	0.7	P11	4.5	0.6	P11	3.7	0.9
P12	2.5	0.4	2.6	0.3	P12	5.3	0.4	P12	2.6	0.3	2.6	0.3	P12	3.7	0.6	P12	4.2	0.1
P13	2.3	0.7	3.0	0.3	P13	3.9	2.4	P13	2.5	0.4	2.9	0.1	P13	4.0	0.1	P13	4.6	0.4
P14	3.0	0.3	3.2	0.6	P14	6.1	0.7	P14	3.1	0.4	3.1	0.4	P14	4.3	0.3	P14	4.8	0.7
P15	2.9	0.1	3.1	0.4	P15	5.6	0.0	P15	3.1	0.4	3.0	0.3	P15	4.1	0.0	P15	4.3	0.0
P16	1.9	1.3	2.9	0.1	P16	6.2	0.9	P16	1.9	1.3	2.9	0.1	P16	4.1	0.0	P16	3.9	0.6
P17	3.1	0.4	2.8	0.0	P17	5.3	0.4	P17	3.1	0.4	2.9	0.1	P17	4.3	0.3	P17	4.2	0.1
P18	1.0	2.6	5.9	4.4	P18	3.0	3.7	P18	1.2	2.3	4.6	2.6	P18	4.0	0.1	P18	3.0	1.9
P19	2.8	0.0	2.8	0.0	P19	5.6	0.0	P19	2.8	0.0	2.8	0.0	P19	4.0	0.1	P19	4.2	0.1
P20	2.6	0.3	2.9	0.1	P20	5.9	0.4	P20	2.5	0.4	3.1	0.4	P20	4.2	0.1	P20	4.7	0.6
P21	3.1	0.4	2.0	1.1	P21	4.4	1.7	P21	3.2	0.6	2.1	1.0	P21	4.2	0.1	P21	3.6	1.0
P22	3.1	0.4	1.1	2.4	P22	5.4	0.3	P22	3.0	0.3	1.0	2.6	P22	3.8	0.4	P22	5.6	1.9
P23	3.2	0.6	3.1	0.4	P23	5.2	0.6	P23	2.9	0.1	3.0	0.3	P23	4.5	0.6	P23	5.1	1.1
P24	2.5	0.4	3.0	0.3	P24	5.9	0.4	P24	2.5	0.4	3.0	0.3	P24	3.5	0.9	P24	4.4	0.1
P25	2.2	0.9	2.2	0.9	P25	4.7	1.3	P25	2.3	0.7	2.3	0.7	P25	6.3	3.1	P25	4.2	0.1
P26	3.4	0.9	3.2	0.6	P26	5.8	0.3	P26	3.0	0.3	3.0	0.3	P26	4.1	0.0	P26	4.4	0.1
P27	3.5	1.0	2.9	0.1	P27	5.7	0.1	P27	3.5	1.0	2.9	0.1	P27	4.2	0.1	P27	4.5	0.3
P28	3.4	0.9	3.0	0.3	P28	5.8	0.3	P28	3.5	1.0	3.0	0.3	P28	4.3	0.3	P28	4.3	0.0
P29	3.1	0.4	2.8	0.0	P29	6.0	0.6	P29	3.1	0.4	2.8	0.0	P29	4.4	0.4	P29	4.5	0.3
P30	3.0	0.3	3.0	0.3	P30	5.3	0.4	P30	2.9	0.1	3.0	0.3	P30	4.4	0.4	P30	4.0	0.4



	A					B			C					D			E	
	F	Z	Dif	Z		Dif	Z		F	Z	Dif	Z		F	Z		Dif	Z
P31	2.6	0.3	2.8	0.0	P31	5.5	0.1	P31	2.6	0.3	2.8	0.0	P31	4.5	0.6	P31	4.4	0.1
P32	3.4	0.9	2.8	0.0	P32	5.9	0.4	P32	3.5	1.0	3.0	0.3	P32	3.7	0.6	P32	4.6	0.4
P33	3.1	0.4	3.0	0.3	P33	5.8	0.3	P33	3.2	0.6	2.9	0.1	P33	4.1	0.0	P33	4.5	0.3
P34	2.8	0.0	3.1	0.4	P34	5.9	0.4	P34	3.0	0.3	3.2	0.6	P34	3.6	0.7	P34	4.9	0.9
P35	1.9	1.3	2.5	0.4	P35	4.0	2.3	P35	1.8	1.4	2.5	0.4	P35	3.9	0.3	P35	3.2	1.6
P36	2.9	0.1	3.0	0.3	P36	5.9	0.4	P36	2.9	0.1	2.9	0.1	P36	3.9	0.3	P36	4.6	0.4
P37	2.7	0.1	3.1	0.4	P37	5.4	0.3	P37	2.8	0.0	3.1	0.4	P37	3.7	0.6	P37	4.1	0.3
P38	3.0	0.3	2.0	1.1	P38	5.5	0.1	P38	3.0	0.3	2.0	1.1	P38	5.2	1.6	P38	3.8	0.7
P39	2.7	0.1	2.8	0.0	P39	5.0	0.9	P39	2.6	0.3	2.7	0.1	P39	4.2	0.1	P39	4.4	0.1
P40	2.5	0.4	2.9	0.1	P40	5.0	0.9	P40	2.5	0.4	2.9	0.1	P40	4.0	0.1	P40	4.0	0.4
P41	2.4	0.6	2.4	0.6	P41	5.0	0.9	P41	2.5	0.4	2.2	0.9	P41	4.5	0.6	P41	3.7	0.9
P42	2.6	0.3	3.0	0.3	P42	6.0	0.6	P42	2.4	0.6	3.0	0.3	P42	4.0	0.1	P42	4.5	0.3
P43	3.1	0.4	3.1	0.4	P43	6.0	0.6	P43	3.2	0.6	3.1	0.4	P43	3.9	0.3	P43	4.7	0.6
P44	2.3	0.7	2.9	0.1	P44	5.4	0.3	P44	2.4	0.6	2.9	0.1	P44	4.6	0.7	P44	4.2	0.1
P45	3.1	0.4	3.0	0.3	P45	5.8	0.3	P45	3.1	0.4	3.0	0.3	P45	3.9	0.3	P45	4.5	0.3
P46	3.0	0.3	3.0	0.3	P46	6.0	0.6	P46	3.0	0.3	3.0	0.3	P46	3.9	0.3	P46	4.5	0.3
P47	3.1	0.4	3.1	0.4	P47	6.2	0.9	P47	2.8	0.0	3.3	0.7	P47	4.1	0.0	P47	4.6	0.4
P48	2.7	0.1	2.6	0.3	P48	5.0	0.9	P48	2.9	0.1	2.6	0.3	P48	4.5	0.6	P48	4.0	0.4
P49	2.6	0.3	2.4	0.6	P49	5.2	0.6	P49	2.7	0.1	2.4	0.6	P49	4.6	0.7	P49	4.0	0.4
P50	3.5	1.0	3.0	0.3	P50	5.7	0.1	P50	3.5	1.0	3.0	0.3	P50	3.9	0.3	P50	4.5	0.3
P51	2.8	0.0	2.9	0.1	P51	6.1	0.7	P51	2.8	0.0	3.0	0.3	P51	4.0	0.1	P51	4.7	0.6
P52	2.7	0.1	2.6	0.3	P52	4.8	1.1	P52	2.7	0.1	2.6	0.3	P52	4.1	0.0	P52	3.7	0.9
P53	2.8	0.0	3.3	0.7	P53	5.8	0.3	P53	2.9	0.1	3.4	0.9	P53	4.5	0.6	P53	4.4	0.1
P54	2.7	0.1	2.5	0.4	P54	5.6	0.0	P54	2.6	0.3	2.6	0.3	P54	4.1	0.0	P54	4.2	0.1
P55	2.8	0.0	2.8	0.0	P55	5.5	0.1	P55	2.9	0.1	3.0	0.3	P55	3.6	0.7	P55	4.5	0.3
P56	2.9	0.1	3.1	0.4	P56	6.2	0.9	P56	2.9	0.1	3.0	0.3	P56	3.9	0.3	P56	4.4	0.1
P57	3.1	0.4	2.9	0.1	P57	5.5	0.1	P57	3.3	0.7	2.8	0.0	P57	4.0	0.1	P57	4.9	0.9
P58	3.2	0.6	3.2	0.6	P58	6.0	0.6	P58	3.4	0.9	3.3	0.7	P58	4.0	0.1	P58	4.6	0.4
P59	2.9	0.1	3.0	0.3	P59	5.9	0.4	P59	3.0	0.3	2.9	0.1	P59	4.0	0.1	P59	4.7	0.6
P60	1.2	2.3	2.5	0.4	P60	5.2	0.6	P60	1.2	2.3	2.6	0.3	P60	3.4	1.0	P60	4.5	0.3
P61	3.0	0.3	2.9	0.1	P61	6.0	0.6	P61	3.0	0.3	3.0	0.3	P61	3.9	0.3	P61	4.2	0.1
P62	3.0	0.3	3.1	0.4	P62	5.9	0.4	P62	2.2	0.9	3.3	0.7	P62	4.1	0.0	P62	4.8	0.7
P63	2.5	0.4	3.0	0.3	P63	5.5	0.1	P63	2.7	0.1	3.1	0.4	P63	4.3	0.3	P63	4.5	0.3
P64	2.8	0.0	2.6	0.3	P64	5.8	0.3	P64	2.8	0.0	2.6	0.3	P64	3.9	0.3	P64	4.3	0.0
P65	2.1	1.0	2.0	1.1	P65	4.2	2.0	P65	2.5	0.4	2.0	1.1	P65	4.0	0.1	P65	4.1	0.3
P66	2.6	0.3	2.9	0.1	P66	5.0	0.9	P66	2.5	0.4	2.8	0.0	P66	3.9	0.3	P66	4.1	0.3
P67	3.1	0.4	2.7	0.1	P67	4.1	2.1	P67	3.0	0.3	2.8	0.0	P67	3.5	0.9	P67	4.0	0.4
P68	3.3	0.7	2.7	0.1	P68	5.5	0.1	P68	3.1	0.4	2.8	0.0	P68	3.8	0.4	P68	4.3	0.0
P69	2.8	0.0	3.1	0.4	P69	6.2	0.9	P69	2.9	0.1	3.1	0.4	P69	3.3	1.1	P69	5.0	1.0
P70	3.2	0.6	3.0	0.3	P70	5.6	0.0	P70	3.1	0.4	3.2	0.6	P70	4.1	0.0	P70	4.4	0.1
P71	2.4	0.6	2.5	0.4	P71	5.5	0.1	P71	2.6	0.3	2.4	0.6	P71	3.8	0.4	P71	4.1	0.3
P72	3.1	0.4	3.2	0.6	P72	6.1	0.7	P72	2.4	0.6	3.0	0.3	P72	4.2	0.1	P72	4.4	0.1
P73	2.7	0.1	2.7	0.1	P73	5.7	0.1	P73	3.0	0.3	2.9	0.1	P73	3.6	0.7	P73	4.9	0.9

Campioni	A (F)	A (Dif)	B (Dif)	C (F)	C (Dif)	D (F)	E (Dif)
GM	2.8	2.8	5.6	2.8	2.8	4.1	4.3
C.V. % robusto	2.0	1.7	1.0	1.7	1.7	1.2	1.1



Mantenimento del riconoscimento MASAF

1. *Punteggio dei risultati per ogni campione*
2. *Sommatoria dei punteggi*

	Val Quant	Val Clas	Val Rep	Risp met	Totale		Val Quant	Val Clas	Val Rep	Risp met	Totale
A	7.0	5	1		13.0	P31	7.0	5	1		13.0
B	7.0	5	1		13.0	P32	7.0	5	1		13.0
C	7.0	5	1		13.0	P33	7.0	5	1		13.0
D	7.0	5	1		13.0	P34	7.0	5	1		13.0
E	7.0	5	1		13.0	P35	6.5	4	1		11.5
F	7.0	5	1		13.0	P36	7.0	5	1		13.0
G	7.0	5	1		13.0	P37	7.0	5	1		13.0
H	7.0	5	1		13.0	P38	7.0	5	1		13.0
I	7.0	5	1		13.0	P39	7.0	5	1		13.0
J	7.0	5	1		13.0	P40	7.0	5	1		13.0
K	7.0	5	1		13.0	P41	7.0	5	1		13.0
L	7.0	5	1		13.0	P42	7.0	5	1		13.0
M	7.0	5	1		13.0	P43	7.0	5	1		13.0
P1	7.0	5	1		13.0	P44	7.0	5	1		13.0
P2	7.0	5	1		13.0	P45	7.0	5	1		13.0
P3	7.0	5	1		13.0	P46	7.0	5	1		13.0
P4	7.0	5	1	-1	12.0	P47	7.0	5	1		13.0
P5	7.0	5	1		13.0	P48	7.0	5	1		13.0
P6	7.0	5	1		13.0	P49	7.0	5	1		13.0
P7	7.0	5	1		13.0	P50	7.0	5	1		13.0
P8	7.0	5	1		13.0	P51	7.0	5	1		13.0
P9	7.0	5	1		13.0	P52	7.0	5	1		13.0
P10	7.0	5	1		13.0	P53	7.0	5	1		13.0
P11	7.0	5	1		13.0	P54	7.0	5	1		13.0
P12	7.0	5	1		13.0	P55	7.0	5	1		13.0
P13	6.5	5	1		12.5	P56	7.0	5	1		13.0
P14	7.0	5	1		13.0	P57	7.0	5	1		13.0
P15	7.0	5	1		13.0	P58	7.0	5	1		13.0
P16	7.0	5	1		13.0	P59	7.0	5	1		13.0
P17	7.0	5	1		13.0	P60	6.0	5	1		12.0
P18	3.5	1	1		5.5	P61	7.0	5	1		13.0
P19	7.0	5	1		13.0	P62	7.0	5	1		13.0
P20	7.0	5	1		13.0	P63	7.0	5	1		13.0
P21	7.0	5	1		13.0	P64	7.0	5	1		13.0
P22	6.0	5	1		12.0	P65	7.0	5	1		13.0
P23	7.0	5	1		13.0	P66	7.0	5	1		13.0
P24	7.0	5	1		13.0	P67	6.5	5	1		12.5
P25	6.0	5	1		12.0	P68	7.0	5	1		13.0
P26	7.0	5	1		13.0	P69	7.0	5	1	-2	11.0
P27	7.0	5	1		13.0	P70	7.0	5	1		13.0
P28	7.0	5	1		13.0	P71	7.0	5	1		13.0
P29	7.0	5	1		13.0	P72	7.0	5	1		13.0
P30	7.0	5	1		13.0	P73	7.0	5	1		13.0

3. *Calcolo della soglia di riconoscimento*

SOGLIA	10.4
---------------	-------------

Tutti i comitati di assaggio ufficiali, professionali ed interprofessionali mantengono le condizioni ed i requisiti necessari per il riconoscimento 2022 ad eccezione del comitato P18



Grazie per l'attenzione