

FOR.BIO.

Analisi e report test consumatori e operatori esteri



REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA



FONDO EUROPEO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

FOR.BIO

Nel progetto di Ricerca FOR.BIO, nell'ambito dell'analisi sensoriale, erano previste due tipologie di test:

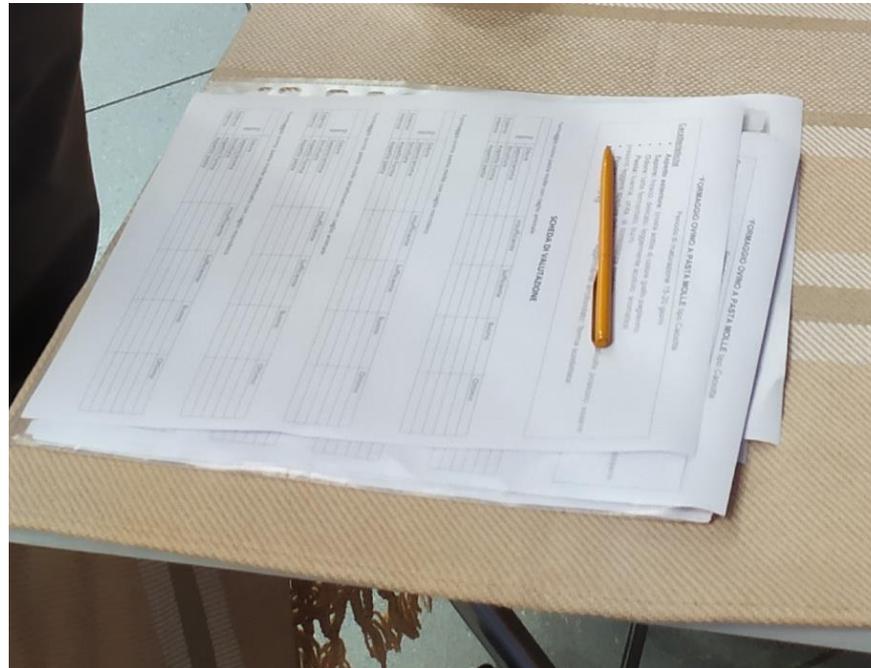
- ▶ un primo test rivolto a consumatori di prodotti biologici che si è svolto presso un negozio specializzato bio a Cagliari
- ▶ un secondo test con delle degustazioni rivolte ad operatori esteri, che si sono svolte in Germania, in Belgio ed in Svezia.

Le degustazioni rivolte ai consumatori

Le sedute di degustazione sono state realizzate presso l'Emporio del Naturale a Cagliari.

Ai consumatori è stato chiesto di esprimere il loro giudizio compilando una scheda.

Sono state somministrate 150 schede, 50 per i formaggi a pasta molle, 50 per i formaggi erborinati e 50 per i formaggi a pasta cotta.



Le degustazioni rivolte ai consumatori

Agli operatori è stato chiesto di esprimere due giudizi:
uno sul **gusto** ed uno sulla **forma**.

Per il **gusto** sono state individuate tre categorie:

- odore,
- sapore
- struttura

con una classificazione:

- insufficiente,
- sufficiente,
- buono
- ottimo.

Le degustazioni rivolte ai consumatori

Per la forma, è stato richiesto un giudizio su:

- aspetto esterno della forma
- aspetto interno della pasta,

con una classificazione:

- insufficiente,
- sufficiente,
- Buono
- ottimo.

Le degustazioni rivolte ai consumatori

E' stata dedicata una giornata per formaggi ovini a pasta molle:

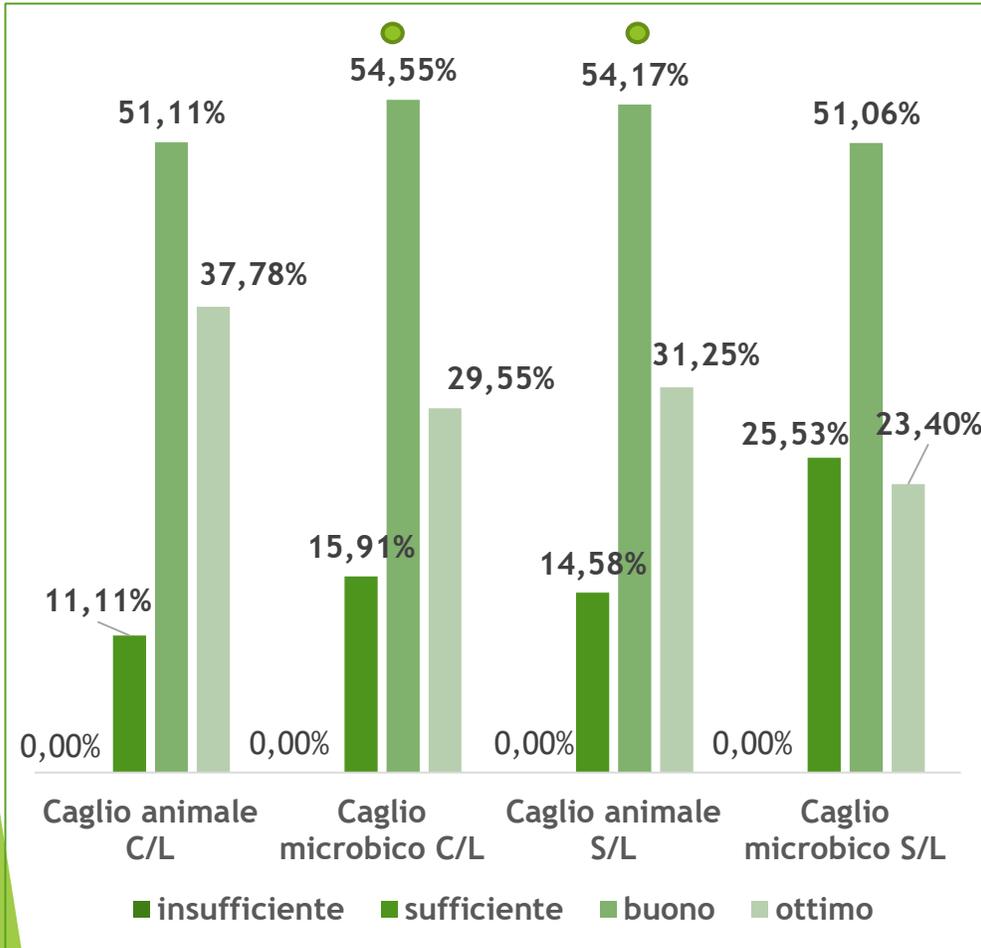
I formaggi sono stati proposti nelle seguenti tipologie:

- ❖ Formaggio a pasta molle con caglio microbico senza lattosio;
- ❖ Formaggio a pasta molle con caglio microbico con lattosio;
- ❖ Formaggio a pasta molle con caglio animale senza lattosio;
- ❖ Formaggio a pasta molle con caglio animale con lattosio.

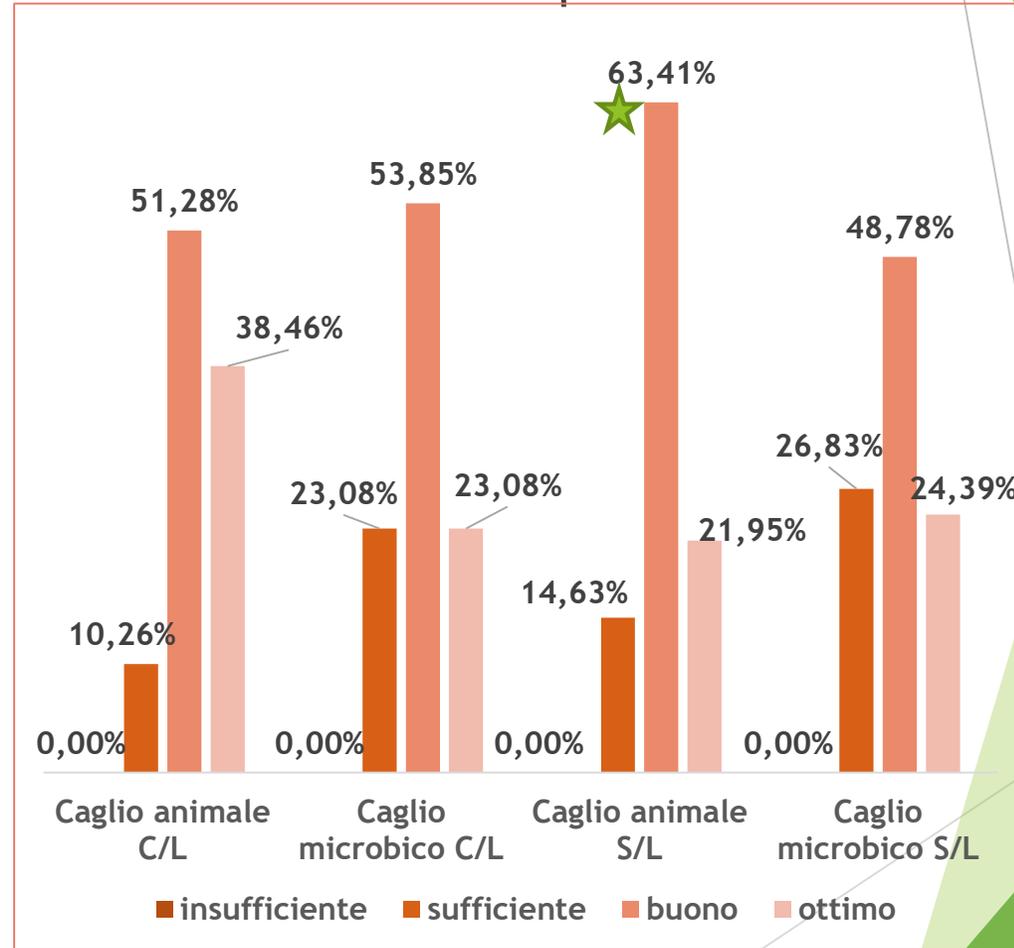


Formaggio a pasta molle

Giudizio su «aspetto della forma»



Giudizio sul «sapore»



Le degustazioni rivolte ai consumatori

La seconda giornata è stata dedicata ai formaggi ovisi erborinati:

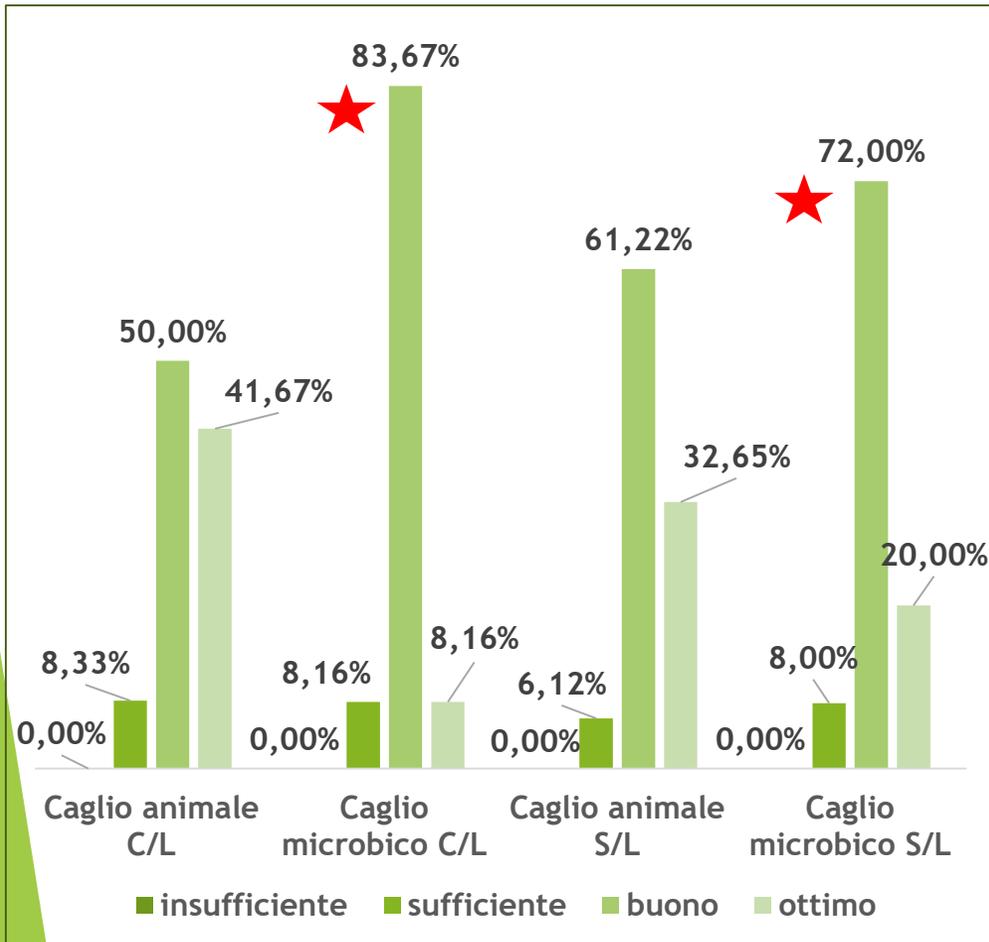
I formaggi sono stati proposti nelle seguenti tipologie:

- ❖ Formaggio erborinato con caglio microbico senza lattosio;
- ❖ Formaggio erborinato con caglio microbico con lattosio;
- ❖ Formaggio erborinato con caglio animale senza lattosio;
- ❖ Formaggio erborinato con caglio animale con lattosio.

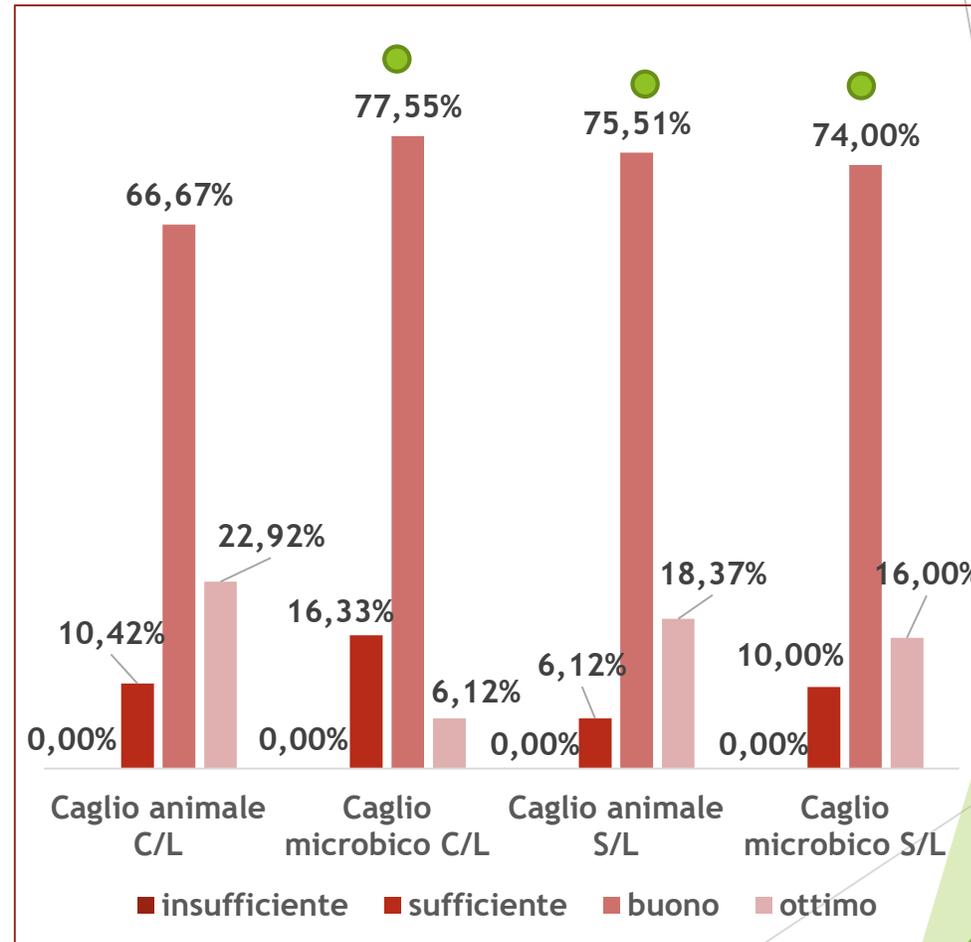


Formaggi erborinati

Giudizio sul «sapore»



Giudizio su «aspetto della pasta»



Le degustazioni rivolte ai consumatori

La terza giornata è stata dedicata ai formaggi ovisi a pasta cotta:

I formaggi sono stati proposti nelle seguenti tipologie:

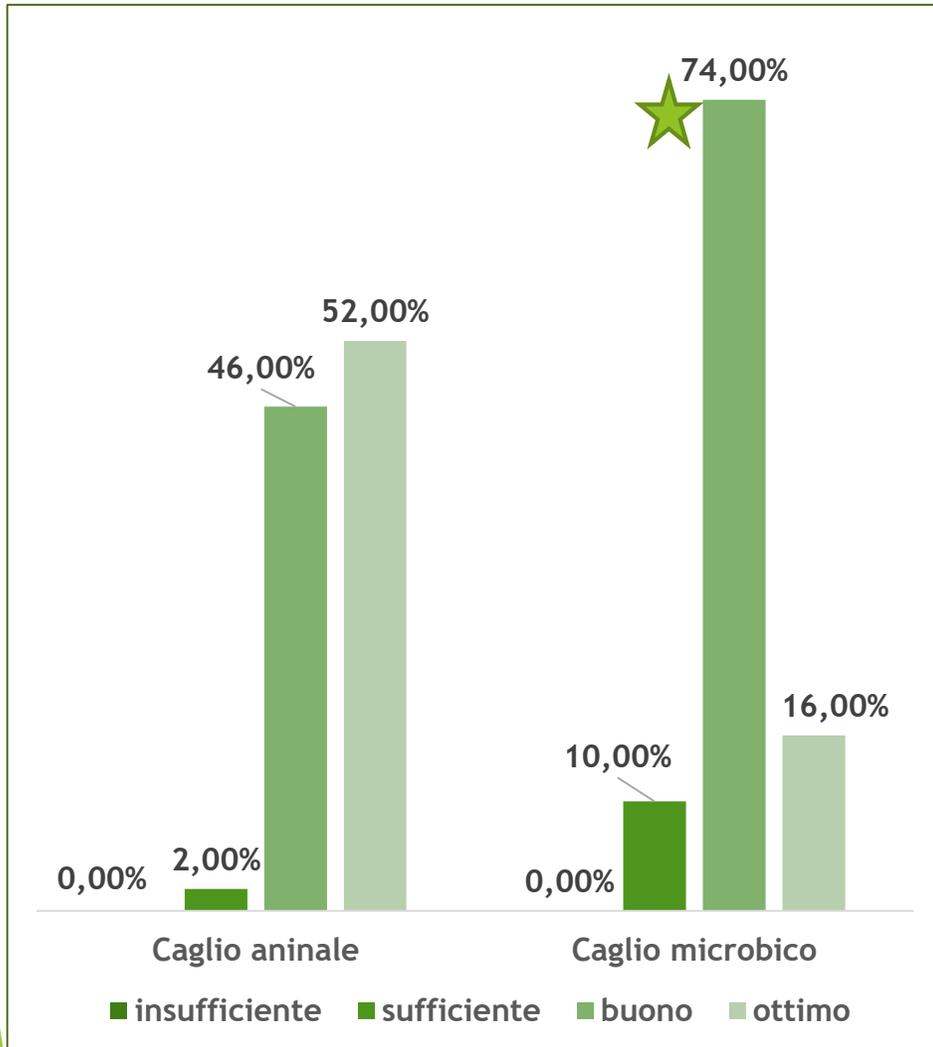
- ❖ Formaggio con uso di caglio animale;
- ❖ Formaggio con uso di caglio vegetale;

Per questa tipologia di formaggio non era previsto di testare le tipologie con e senza lattosio, in quanto la lunga stagionatura (12 mesi) è sufficiente a garantire il naturale delattosaggio del formaggio.

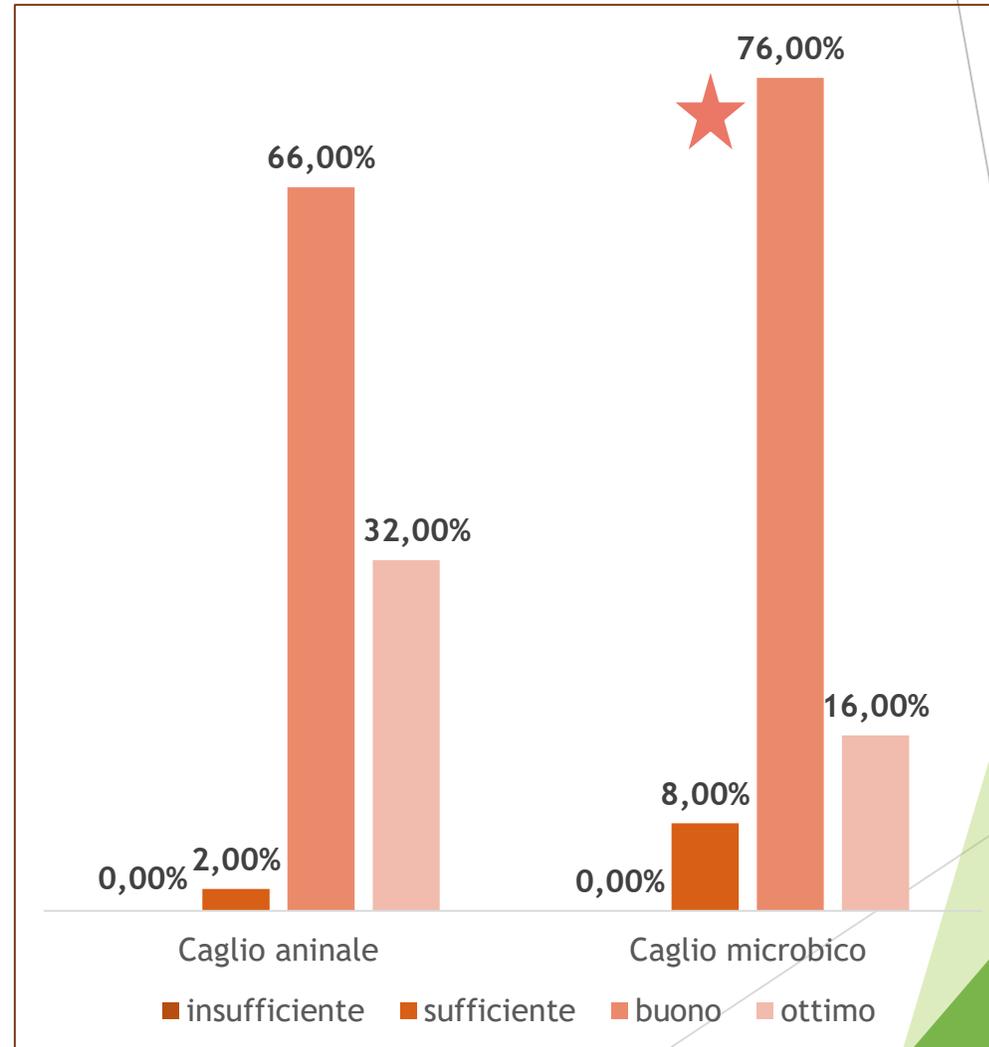


Formaggi a pasta cotta

Giudizio sul «sapore»



Giudizio su «aspetto della forma»



Le degustazioni rivolte ai consumatori

In sintesi i giudizi riscontrati nei test effettuati si possono riassumere come segue:

Un giudizio molto positivo, su tutte le tipologie di formaggio degustate, da parte dei consumatori.

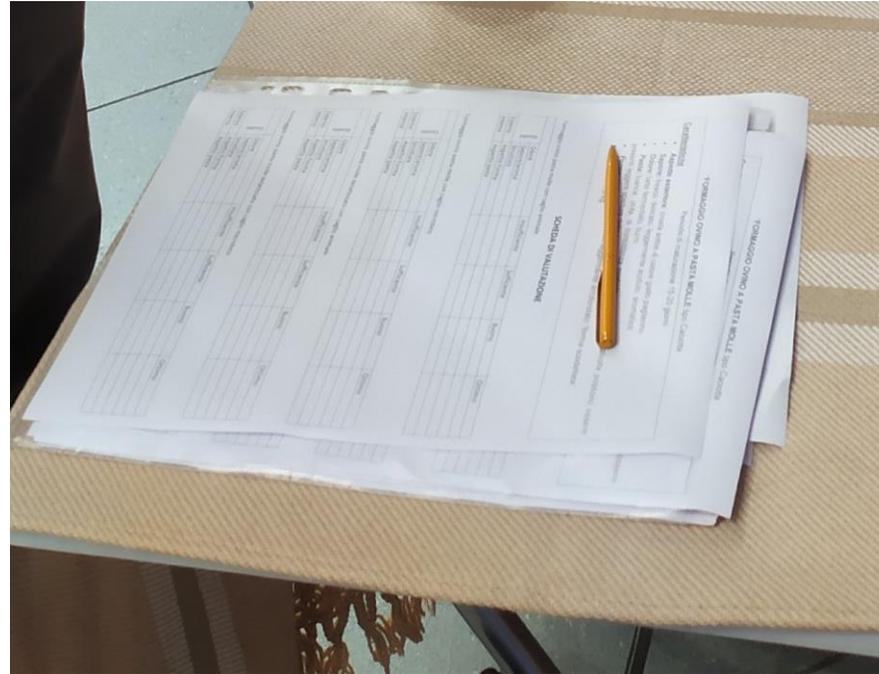
Entrando più nello specifico riscontriamo:

- ▶ un gradimento molto positivo per il formaggio erborinato e per il grana, in linea di massima il formaggio che è stato accolto con un po' meno entusiasmo è il formaggio a pasta molle.
- ▶ la preferenza tra i formaggi a caglio animale o a caglio microbico, delattosato o meno, non è netta e neppure univoca nelle diverse tipologie di aspetto giudicato; non si può dire che i consumatori abbiano mostrato una preferenza verso un formaggio con un tipo di caglio o se delattosato o meno; ovviamente queste differenze di tipologia hanno una motivazione che va al di là della valutazione sensoriale e perciò proprio l'assenza di una netta preferenza potrebbe far propendere la produzione verso una tipologia di prodotto che incontra maggiormente le esigenze salutistiche e di ecosostenibilità.

Le degustazioni rivolte agli operatori

Le sedute di degustazione sono state realizzate con distributori di formaggi biologici in Germania, Svezia e Belgio.

Agli operatori è stato chiesto di esprimere il loro giudizio compilando una scheda. Sono state compilate complessivamente 24 schede



Le degustazioni rivolte agli operatori esteri

Agli operatori è stato chiesto di esprimere due giudizi:
uno sul gusto ed uno sulla forma.

Per il **gusto** sono state individuate tre categorie:

- odore,
- sapore
- struttura

con una classificazione:

- insufficiente,
- sufficiente,
- buono
- ottimo.

Le degustazioni rivolte agli operatori esteri

Per la forma, è stato richiesto un giudizio su:

- aspetto esterno della forma
- aspetto interno della pasta,

con una classificazione:

- insufficiente,
- sufficiente,
- Buono
- ottimo.

Le ditte coinvolte nei test di degustazione sono state:



ÖMA Beer in Germania è una società che, da più di 35 anni, opera nella produzione e nel commercio specializzato biologico dei formaggi a livello mondiale.



Ostexperten in Svezia è un distributore di prodotti biologici



Delibio in Belgio è un grossista di prodotti biologici per professionisti

In Germania sono stati coinvolti 6 operatori, in Belgio 7 e in Svezia 11.

Le degustazioni dei formaggi si sono svolte in un'unica giornata.

Test con operatori esteri

Gruppo OMABER
Germania



Test con operatori esteri



Gruppo Ostexperten
Svezia



Test con operatori esteri

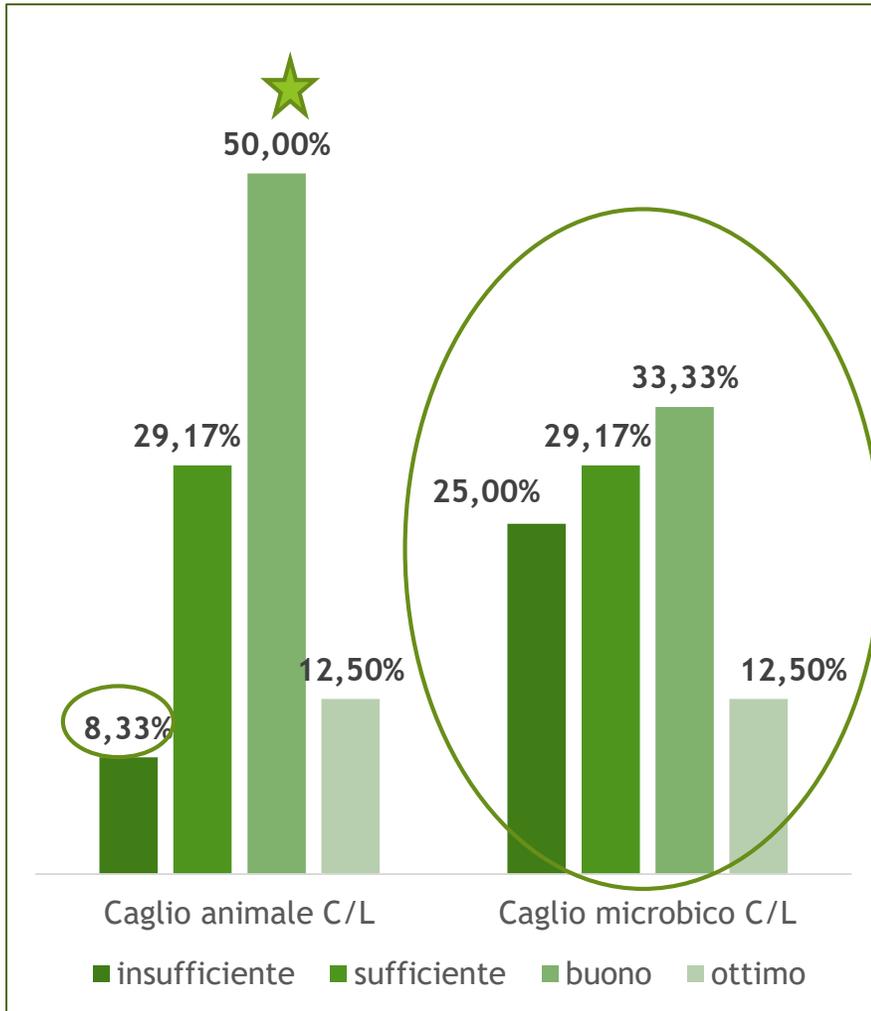


Gruppo DELIBIO
Belgio

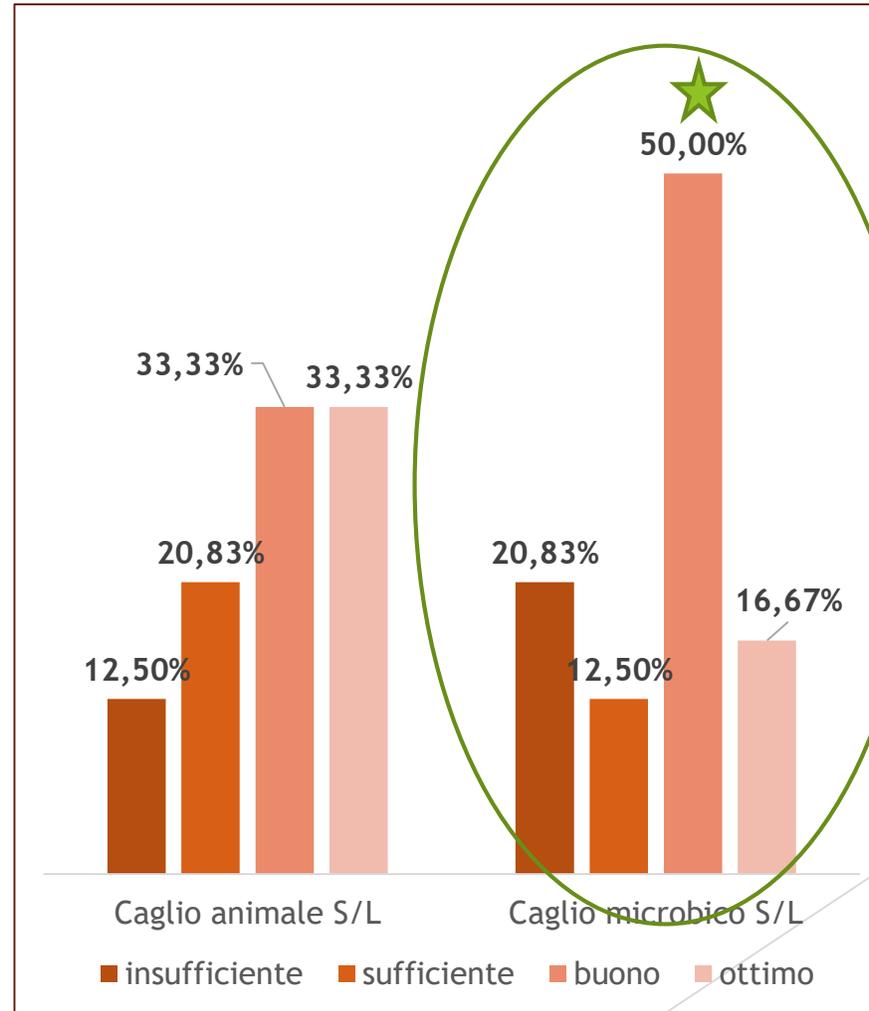
Formaggio a pasta molle

giudizio sul sapore

con lattosio



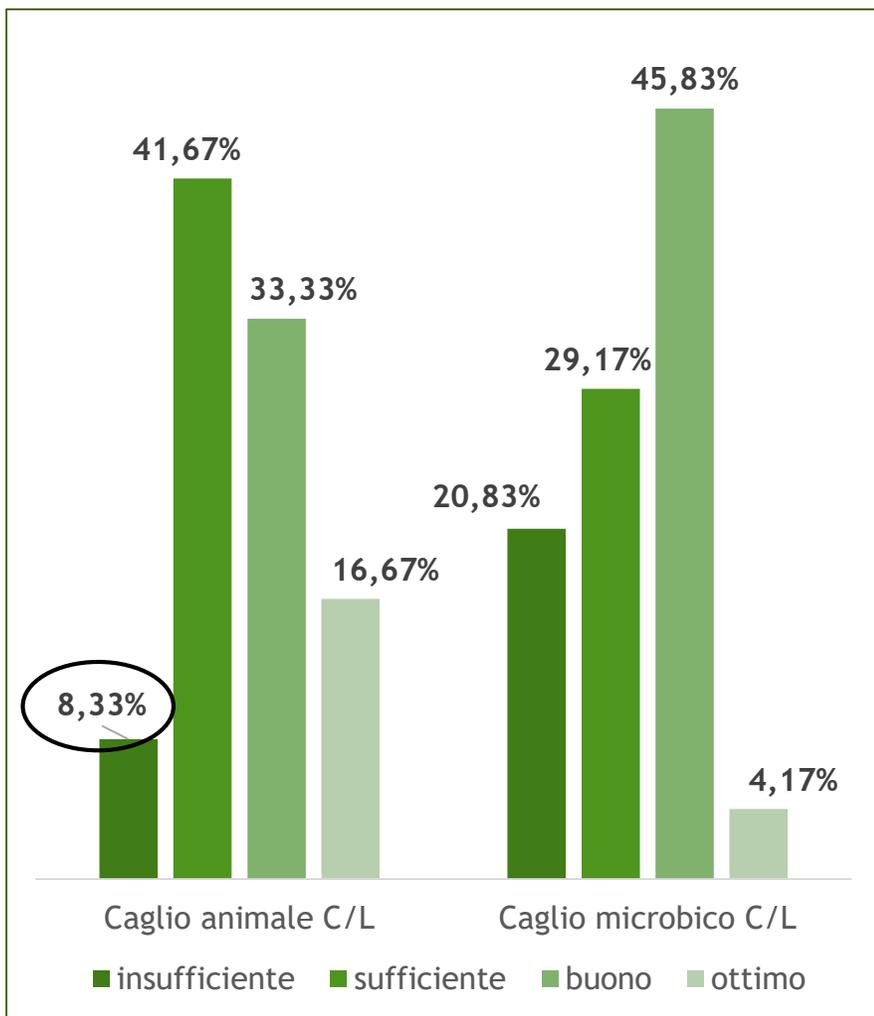
senza lattosio



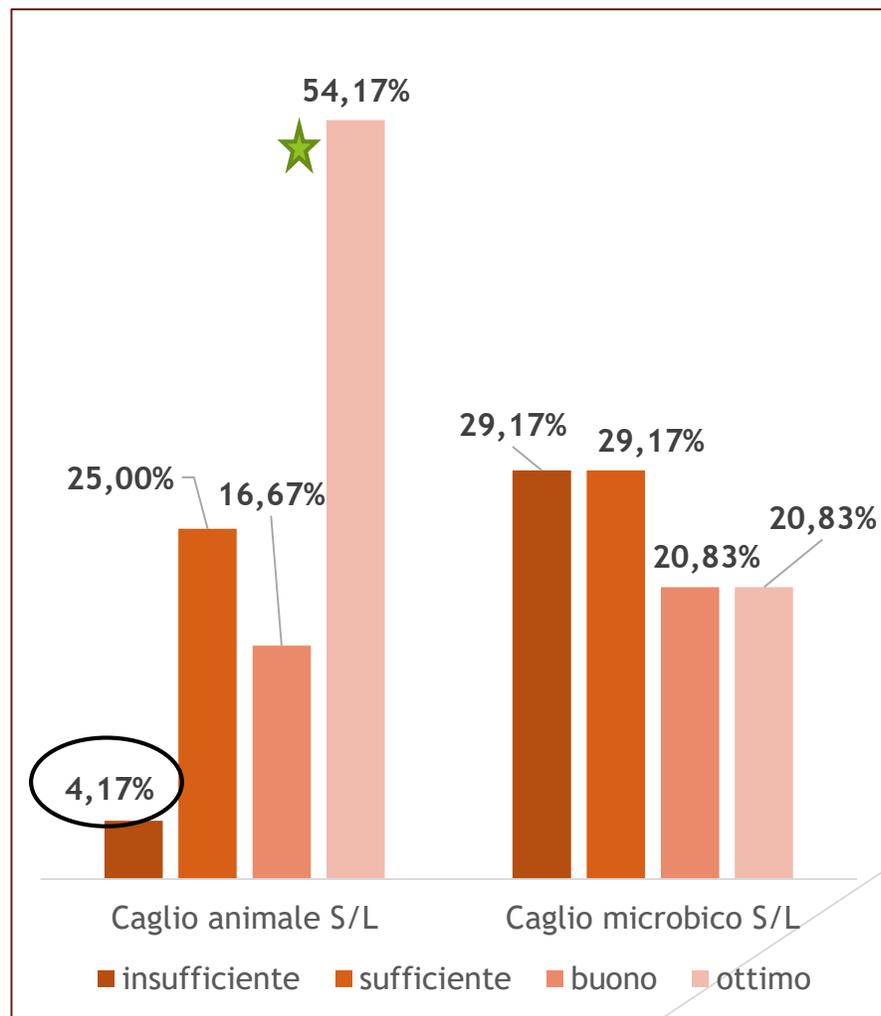
Formaggio erborinato

giudizio sul sapore

con lattosio

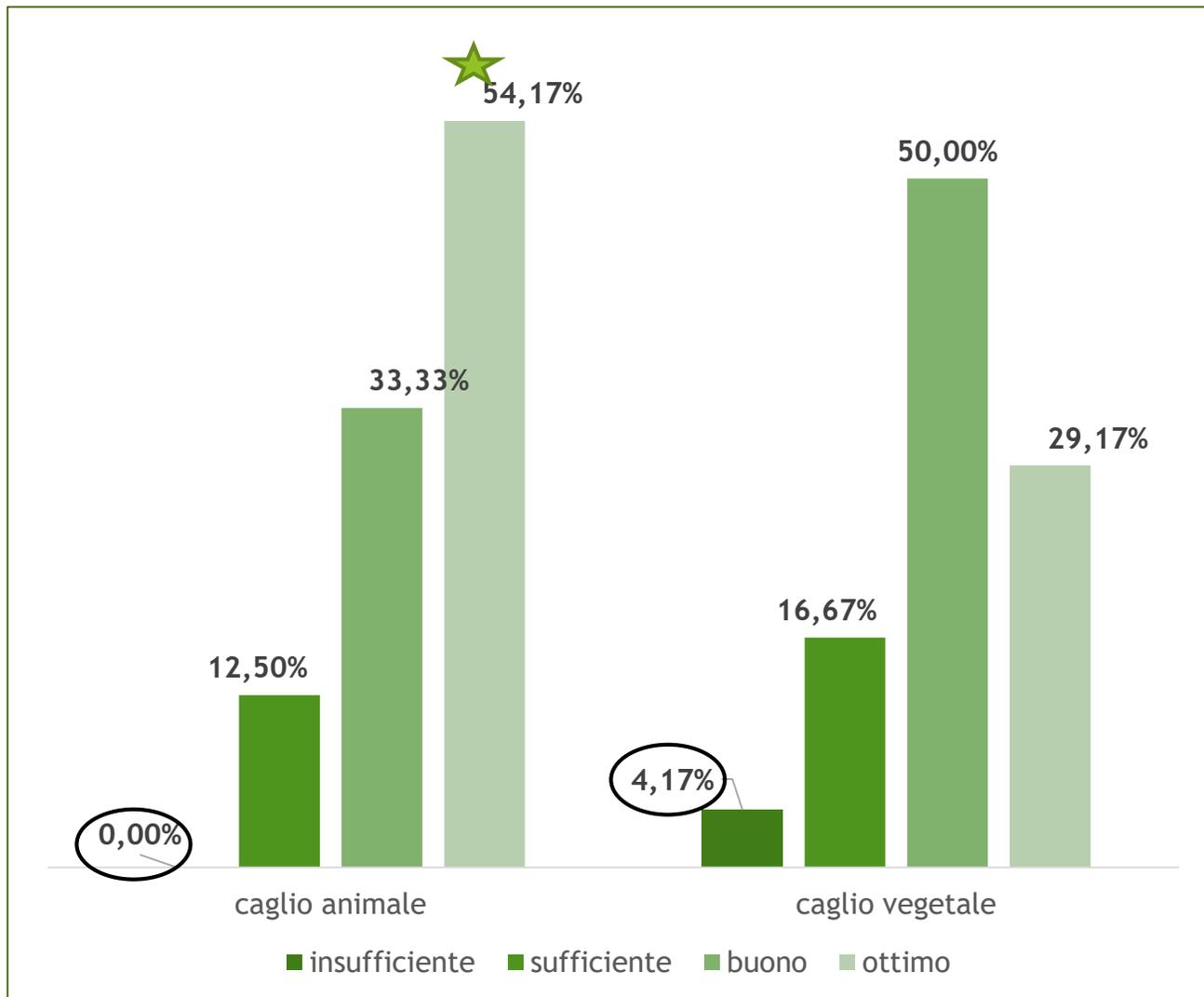


senza lattosio



Formaggio a pasta cotta

giudizio sul sapore



Le degustazioni rivolte agli operatori esteri

In sintesi i giudizi riscontrati nei test effettuati si possono riassumere come segue:

Un giudizio buono, ma alcune volte insufficiente e diverse volte non ottimo, da parte degli operatori esteri. Entrando più nello specifico riscontriamo:

- ▶ i giudizi più positivi sono stati espressi per il formaggio a pasta cotta, con una lieve preferenza complessiva per il formaggio prodotto con caglio animale.
- ▶ Il secondo formaggio preferito, dopo il pasta cotta, è il formaggio erborinato, che tuttavia presenta qualche imperfezione sull'«aspetto della forma» e sull'«aspetto della pasta» con una preferenza per i formaggi con caglio microbico sotto l'aspetto della struttura ed una preferenza per i formaggi con caglio animale sotto l'aspetto dell'odore, mentre per sapore e aspetto della forma non si evidenziano differenze di valutazione rilevanti. Curioso il giudizio molto positivo verso il formaggio delattosato con caglio animale.

Conclusioni finali

I giudizi dei consumatori e degli operatori convergono su due valutazioni

riscontrati nei test effettuati si possono riassumere come segue.

- ▶ i giudizi più positivi sono stati espressi per il formaggio a pasta cotta e per il formaggio erborinato.
- ▶ In genere chi ha testato il formaggio non denota differenza di giudizio a seconda del caglio utilizzato e se è delattosato o meno.

Queste considerazioni sembrano confermare che è possibile andare incontro alle nuove esigenze di consumatori ed operatori verso nuove tipologie di formaggi.