DELIBERA N. 343

Camera di Commercio
Genova

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 14 settembre 2026 - Ore 15.05

Presenti	Assenti			
*		Sig. Luigi ATTANASIO	-	Presidente
*		Dott.ssa Barbara BANCHERO		
*		Sig.ra Maria Ornella CARAMELLA		
*		Sig. Alessandro CAVO		
*		Sig. Paolo CORSIGLIA		
*		Ing. Fabrizio FERRARI		
*		Dott. Felice NEGRI		
*		Sig. Massimiliano SPIGNO		
*		Dott. Massimiliano TUMIATI	-	Presidente Revisori dei Conti
*		Dott. Gian Alberto MANGIANTE	-	Revisore dei Conti
	*	Dott. Riccardo SCARPULLA	-	Revisore dei Conti
*		Dott. Maurizio CAVIGLIA	-	Segretario Generale

***

Assistono il Segretario Generale il Dirigente Vicario, dott. Marco Razeto e la sig.ra Angela Modestini. Partecipano alla riunione il dott. Stefano Messina, in qualità di Presidente della Consulta per il settore marittimo, portuale e logistico, l'ing. Giulio Musso, in qualità di Presidente della Consulta per le infrastrutture e l'urbanistica.

N.343 del 14.09.2026

OGGETTO: Centro Ligure per la Produttività - progetto "Panel di assaggio oli: sperimentazione di una metodologia per la valutazione della percezione del gusto amaro e aggiornamento formazione assaggiatori - FASE 1" - CUP I38C26000970005

IL PRESIDENTE riferisce:

Con delibera n. 227 del 25 maggio 2026, la Giunta Camerale approvava l'avviamento con il CLP di uno studio di orientamento preliminare dedicato alla sperimentazione di nuove metodologie per valutare il gusto amaro nell'assaggio degli oli, nonché tutte le attività di aggiornamento e formazione del panel di assaggio della Camera di Commercio di Genova.

A seguito del suddetto studio preliminare, con nota pervenuta in data 01/09/2026 (prot. n. 0035596/E), il Centro Ligure per la Produttività (CLP), con il supporto dell'Università di Genova, ha presentato al nostro Ente il progetto (allegato) dedicato alla sperimentazione di una metodologia innovativa per la valutazione del gusto amaro dei panel di assaggio oli e all'aggiornamento della formazione degli assaggiatori stessi.

Nel contesto dell'esame organolettico, il gusto amaro rappresenta uno dei tre attributi positivi che definiscono la qualità sensoriale dell'olio extravergine, insieme al fruttato e al piccante, e per alcuni oli DOP, in particolare per il DOP Riviera Ligure, la sua valutazione risulta fondamentale poiché l'intensità dell'amaro contribuisce in modo determinante alla definizione del profilo complessivo e alla corretta interpretazione dell'identità varietale dell'olio, rendendo quindi essenziale una sua percezione accurata.

La legislazione vigente indica la necessità di sottoporre i candidati assaggiatori a prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.

Il progetto proposto in questa prima fase prevede la collaborazione del CLP con il Panel di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva della Camera di Commercio di Genova al fine di sperimentare e validare una metodologia all'avanguardia per la procedura di valutazione della percezione del gusto amaro da parte degli esperti assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini con un conseguente studio della loro percezione del gusto amaro.

Lo studio consentirà anche altre attività di aggiornamento e formazione rivolte agli assaggiatori stessi per consolidare sempre di più la funzionalità del Panel in ottica innovativa, in particolare: l'esecuzione del test genetico per varianti genetiche e l'uso delle cartine impregnate per la valutazione della percezione del gusto amaro.

La metodologia elaborata, una volta validata, potrebbe offrire un'alternativa pratica, scalabile e standardizzata alla prassi attualmente in uso per le tecniche di assaggio organolettico.

Il progetto proposto potrà esser avviato dal mese di ottobre 2026 e i primi risultati potranno essere disponibili entro febbraio 2027.

Per la realizzazione di questa prima fase di progetto sopra descritta, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) propone un'offerta economica di € 16.000,00 + IVA, ripartita per stato di avanzamento progettuale intermedio, pari a € 8.000,00 + IVA a tranche, da liquidare a seguito di presentazione di una relazione illustrativa dell'attività svolta.

Tanto si sottopone alla Giunta camerale per i provvedimenti che vorrà assumere in proposito.

LA GIUNTA CAMERALE

Udita l'esposizione del RELATORE;

Tenuto conto che l'iniziativa risponde a specifiche esigenze dell'Ente Camerale sul tema in oggetto, l'affidamento diretto a CLP trova legittimazione nel Regolamento per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture approvato dal Consiglio camerale con provvedimento n. 15/C del 16 dicembre 2019. Visto anche l'art. 50 comma 1 lett. b) del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 Codice dei Contratti Pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023) che prevede affidamento di servizi e forniture di importo inferiore a 140.000 Euro, mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici, in possesso di documentate esperienze pregresse idonee;

Dato atto che il Centro Ligure per la Produttività ha dimostrato di possedere professionalità, competenze ed esperienza per poter svolgere l'attività descritta in narrativa;

Visto che l'apposito sistema del CIPE - Comitato interministeriale per la Programmazione Economica ha assegnato al Progetto del Centro Ligure per la Produttività "Panel di assaggio oli: sperimentazione di una metodologia per la valutazione della percezione del gusto amaro e aggiornamento formazione assaggiatori - FASE 1, il seguente CUP: I38C26000970005;

Visto l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

Verificato che dal 1° gennaio 2024 il portale di A.N.A.C. - Autorità Nazionale Anticorruzione non rilascia più i Codici identificativi gara - C.I.G.;

Dato atto che il suddetto codice, per l'affidamento sopra richiamato, sarà acquisito sul portale del M.E.P.A. - Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione in fase di avvio della relativa trattativa diretta;

Visto il progetto, presentato da CLP al nostro Ente, che ha finalità di ricerca volte a determinare un'innovazione nelle tecniche di assaggio degli oli di oliva e nella formazione del Panel di assaggio della Camera di Commercio di Genova;

Considerato l'alto profilo scientifico del progetto e la realizzazione di azioni di aggiornamento e formazione di natura innovativa per i membri del Panel di assaggio della Camera di Commercio di Genova;

Considerato che tale progetto è coerente con le finalità di innovazione della Camera di Commercio, con particolare riferimento al comparto agroalimentare;

Valutata positivamente l'iniziativa, pienamente coerente con le finalità della Camera di Commercio e con gli sviluppi legati all'innovazione nel comparto agroalimentare;

Unanime,

d e l i b e r a

- di approvare il progetto "Panel di assaggio oli: sperimentazione di una metodologia per la valutazione della percezione del gusto amaro e aggiornamento formazione assaggiatori - FASE 1", - CUP: I38C26000970005 - presentato dal Centro Ligure per la Produttività C.L.P., C.F./P.IVA 00855600102, con sede in Via Gerolamo Boccardo, 1 - 16121, Genova, per la spesa complessiva di € 16.000,00 + IVA, da liquidarsi in due tranche per stato di

avanzamento, previa presentazione di una relazione illustrativa dell'attività svolta;

- **di avviare la trattativa diretta sul M.E.P.A. - Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, ex art. 50 comma 1** lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023, finalizzata all'affidamento **diretto al Centro Ligure Produttività - C.L.P., Partita IVA/C.F. 00855600102,** dell'incarico in oggetto, per un importo di **€ 16.000,00 + IVA (€ 19.520,00 IVA inclusa)**;

- di imputare l'onere complessivo pari a **€ 19.520,00 IVA compresa,** sul conto 330000 "Interventi economici" al Centro di Costo DD01 "Settore Promozionale e Biblioteca";

- di nominare, ai sensi dell'art. 15 del Decreto Legislativo n. **36/2023, la Dott.ssa Monica Dellepiane, Responsabile Unico del** Progetto e Direttore dell'esecuzione dei servizi;

- di demandare al Segretario Generale l'adozione degli atti **conseguenti.**

ALLEGATO

Il Presidente
f.to Sig. Luigi Attanasio

Il Segretario Generale
f.to Dott. Maurizio Caviglia

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA GENOVA

Per copia conforme ad uso amministrativo
Il DIRIGENTE VICARIO
Dott. Marco RAZETO

CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Genova 01/09/2026

Spett.le
Camera di Commercio
Via Garibaldi 4
16124 Genova

Con la presente, si tramette la proposta di progetto: **"Panel di assaggio oli: sperimentazione di una metodologia per la valutazione della percezione del gusto amaro e aggiornamento formazione assaggiatori FASE 1"**

Il progetto si svolgerà da 1° ottobre 2026 – 28 febbraio 2027

Con i migliori saluti.

Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP

16121 Genova – Via Boccardo 1 "Palazzo della Borsa Valori" – Tel. 010 55087207 – Fax 01055087230
C.F. e P.IVA 00855600102 – www.clpge.it – info@clpge.it

CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Panel di assaggio oli

Sperimentazione di una metodologia per la valutazione della percezione del gusto amaro e aggiornamento formazione assaggiatori

FASE 1

Il Centro Ligure per la Produttività (CLP) con il supporto dell'Università di Genova propone un progetto che mira a potenziare e innovare le attività di assaggio, formazione e promozione dell'Olio Extra Vergine di Oliva con particolare riferimento agli oli DOP Riviera Ligure e alle cultivar locali.

L'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure rappresenta un prodotto di eccellenza del nostro territorio che racconta con le sue caratteristiche organolettiche la tradizione dell'olivicoltura ligure. La certificazione della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extra vergine di oliva richiede l'adempimento di requisiti non solo legati alla composizione chimica dell'olio ma anche alle sue caratteristiche organolettiche. Con lo scopo di verificare tali requisiti, vengono istituiti panel di assaggio costituiti da tecnici ed esperti assaggiatori che procedono alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini nell'ambito del disciplinare relativo agli oli a denominazione di origine protetta – DOP ed alla valutazione organolettica degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali.

Nel contesto dell'esame organolettico, il gusto amaro rappresenta uno dei tre attributi positivi che definiscono la qualità sensoriale dell'olio extravergine, insieme al fruttato e al piccante. Per alcuni oli DOP, e in particolare per il DOP Riviera Ligure, la sua valutazione è fondamentale poiché l'intensità dell'amaro contribuisce in modo determinante al profilo complessivo e alla corretta interpretazione dell'identità varietale dell'olio. Una corretta percezione del gusto amaro è quindi fondamentale per ricoprire il ruolo di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini iscritti nel registro nazionale. La selezione dei candidati ad assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini nasce dal REG. (CEE) n. 2568/91, ad oggi sostituito REG. (UE) 2022/2104, ed esplicitato nel DM 07/10/2021 del MASAF in cui è indicata la necessità di sottoporre i candidati a prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici riportate nel documento COI/T.20/Doc. No 14.

La percezione chemiosensoriale varia a livello individuale ed è influenzata da molteplici fattori (età, sesso, etnia, esposizioni pregresse, genetica, ecc.). Diversi studi hanno indagato questa variabilità e hanno permesso di individuare fenotipi specifici correlati alle capacità gustative. La maggior parte di queste differenze può essere spiegata anche da varianti genetiche presenti nei geni che codificano per i recettori chemiosensoriali che portano a una perdita o a un acquisto di una funzione. Recenti studi dimostrano che la presenza di varianti genetiche, su geni coinvolti e non nella percezione sensoriale dell'alimento regolano la percezione del gusto. In particolare, sono stati individuati diverse varianti che interessano la famiglia di geni che codificano per i recettori dell'amaro, in particolare sono stati studiati tre polimorfismi del gene TAS2R38 (rs7135 98, rs1726866, rs10246939) correlate a variazioni nella percezione del gusto amaro. I test genetici sono stati associati a test del fenotipo tramite l'utilizzo di concentrazioni note di sostanze amare quali 6-n-propiltiouracile (PROP) (Hansen et al., 2006), la feniltiocarbammide (PTC) (Knaapila et al., 2012) e il cloridrato di chinino (Hansen et al., 2006). Tali studi hanno permesso di identificare due categorie di soggetti: i "*tasters*" che percepiscono il gusto amaro come moderato/intenso e i "*non tasters*" che lo percepiscono in modo lieve o addirittura non lo percepiscono affatto (Diószegi et al., 2021).

Il progetto mira, in prima battuta, a validare una innovativa metodologia per la procedura di valutazione della percezione del gusto amaro dei tecnici e degli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, sviluppata sulla base della prassi attualmente implementata adattando una metodica già descritta in letteratura (Robino et al., 2014). La metodologia elaborata, una volta validata, potrebbe offrire un'alternativa pratica, scalabile e standardizzata alla prassi attualmente in uso.

ATTIVITÀ DEL PROGETTO

1. Sperimentazione di una metodica standardizzata e scalabile per la valutazione della percezione del gusto amaro nei tecnici e negli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini e studio della percezione dell'amaro nei componenti del panel

    - Sviluppo di una metodica standardizzata con l'utilizzo di cartine impregnate per la valutazione della percezione del gusto amaro, in base alla prassi

attualmente implementata, ad opera di un team di esperti assaggiatori di olio e di ricercatori

- Sperimentazione della metodica da parte del team di esperti assaggiatori tramite confronto con la metodica attuale
- Studio della percezione del gusto amaro con cartine impregnate a concentrazione nota e individuazione del fenotipo con *Labeled Magnitude Scale* sul panel di assaggiatori della Camera di Commercio di Genova
- Esecuzione del test genetico per varianti genetiche legate alla percezione del gusto amaro sul panel di assaggiatori della Camera di Commercio di Genova tramite campione salivare
- Caratterizzazione della popolazione del panel sulla base dei risultati dello studio di genotipo e fenotipo

2. Attività di aggiornamento e formazione assaggiatori
    - Calendarizzazione attività
    - Introduzione di nuove tecniche di assaggio

Tempistica: 1° ottobre 2026 – 28 febbraio 2027

Costi: Per l'attività sopra esposta i costi previsti sono di euro 16.000,00 + IVA rateizzabili per stato di avanzamento intermedio pari ad euro 8.000,00 + IVA dietro presentazione di relativa relazione.

Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP