



A.P.S. - Associazione di Promozione Sociale

Con il patrocinio, il contributo e la partecipazione del  
**Comune di Grado e della C.C.I.A.A. della Venezia Giulia**

## **CORSO UFFICIALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA**

### **PER IL CONSEGUIMENTO DELL'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO**

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021 e secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/2105 e normativa C.O.I.

**GRADO, 21-22-23 settembre/ 5-6-7 ottobre 2023**

Scarica la Domanda di Iscrizione e il Programma dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)

**INFO E CONTATTI PER ISCRIZIONI:** [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) | [www.olea.info](http://www.olea.info)

**SCADENZA DOMANDE DI ISCRIZIONE:** **Venerdì 15 settembre 2023** (fino ad esaurimento posti – max 20)

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:** **Costantino Piermaria** 347 0176041 | **Mara Beciani** 338 7798125 | **Marisa Cepach** 328 7682365

**PRESIDENTE O.L.E.A.:** **Renzo Ceccacci**

**RESPONSABILE DEL CORSO / CAPO PANEL:** **Giorgio Sorcinelli** – Direttore O.L.E.A. e Capo panel del Comitato di Assaggio O.L.E.A. - 338 8328092

**DIRETTORE DEL CORSO:** **Giovanni Degenhardt** - Capo panel del Comitato di Assaggio della C.C.I.A.A. della Venezia Giulia

#### **SEDE DEL CORSO:**

- Città di Grado (*Sede da confermare*)

- Sala di Assaggio del Comitato Professionale della Camera di Commercio della Venezia Giulia - Via Travnik, Loc. Domio, n. 11, San Dorligo Della Valle (TS).

#### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 7 ottobre 2021, secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/2105 e normativa C.O.I.

#### **AUTORIZZAZIONE AL CORSO:**

Il Corso è autorizzato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Direzione Centrale Risorse Agroalimentari – Servizio Valorizzazione delle produzioni.

#### **FINALITÀ DEL CORSO:**

Il Corso ha lo scopo di formare figure professionali per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini.

#### **BENEFICIARI:**

Produttori, frantoiani e imprenditori agricoli, studenti e consumatori.

#### **ATTESTATI RILASCIATI:**

- **Attestato di Frequenza**  
rilasciato a tutti i partecipanti che avranno frequentato il Corso.
- **Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini**  
rilasciato ai partecipanti che avranno frequentato il Corso e superato le prove selettive di verifica, requisito necessario all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

**DURATA DEL CORSO:** tot. 36 ore

#### **DOCENTI:**

**Ceccacci Renzo** - Presidente O.L.E.A. - Medico - Esperto assaggiatore e componente Panel O.L.E.A.

**Cerni Stefano** - Agronomo - Esperto in olivicoltura - Vice Capo Panel Comitato Professionale di Assaggio ASSOPROL Perugia

**Cepach Marisa** - Delegata O.L.E.A. FVG - Esperta assaggiatrice O.L.E.A.

**Lanfranco Conte** - Presidente SISSG - Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse

**Degenhardt Giovanni** - Capo panel - Comitato Professionale di Assaggio della C.C.I.A.A. della Venezia Giulia

**Lorenzo Cerretani** - Dottore in scienze e tecnologie alimentari - Vice Capo Panel Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A.

**Sorcinelli Giorgio** - Direttore di O.L.E.A. e Capo Panel del Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A.

#### **COLLABORATORI:**

Staff esperti assaggiatori O.L.E.A.:

**Beciani Mara** - **Piermaria Costantino** - **Cecotti Giacomo** - **Ostuni Patrizia** - **Moroso Gilberto** - **Zannotti Giuliano**

#### **O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.**

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Brodolini, 8 - 60035 Jesi - AN

Direzione: 338 8328092 - Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125

Delegazione FVG – Giovanni Degenhart 335 7036264 – Marisa Cepach 328 7682365 - Gilberto Moroso 335 56441795

E.mail [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – Sito Web: [www.olea.info](http://www.olea.info)

## PROGRAMMA DEL CORSO

### **GIOVEDÌ 21 SETTEMBRE** Orario: 14.30/18.30 (ore 4)

- 14.30 - 15.00 - *Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori. Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento.*
- 15.00 - 16.30 - *Presentazione di O.L.E.A.. Storia, attività e programmi. L'Olivo e l'Olio - Origine, storia e diffusione. Renzo Ceccacci*  
*Il frutto e l'olio da olive: composizione e costituenti chimici.*
- 16.30 - 18.30 - *Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi. Memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti. Renzo Ceccacci*

### **VENERDÌ 22 SETTEMBRE** Orario: 9.00/13.00 - 14.30/19.00 (ore 8.30)

- 09.00 - 10.00 - *L'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Metodo ufficiale per l'assaggio dell'olio di oliva. La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. Marisa Cepach*
- 10.00 - 11.30 - *L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva: figura e ruolo. L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini. I Comitati ufficiali e professionali di assaggio (Panel): Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021. Metodi operativi per la loro costituzione, selezione dei candidati e loro addestramento. Marisa Cepach*
- 11.30 - 12.00 - *Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 - norma COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10- 2018. Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori. Renzo Ceccacci*
- 12.00 - 13.00 - *1^ prova pratica di assaggio, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, con compilazione del Foglio di profilo Figura 1. Renzo Ceccacci*
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 16.00 - *La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione. Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. Stefano Cerni*
- 16.00 - 17.30 - *Tecnologie della trasformazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli. Stefano Cerni - Lorenzo Cerretani*
- 17.00 - 19.00 - *Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli. Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma. Gli oli DOP e IGP italiani, importanza e valorizzazione. Lorenzo Cerretani - Stefano Cerni*

### **SABATO 23 SETTEMBRE** Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 10.00 - *Sala di assaggio - 2^ prova pratica di assaggio di alcuni oli blend e monocultivar. Renzo Ceccacci - Giorgio Sorcinelli - Marisa Cepach*
- 10.00 - 11.30 - *Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale. Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli. Renzo Ceccacci*
- 11.30 - 13.00 - *Sala di assaggio - 3^ prova pratica di assaggio - Valutazione di oli di varie cultivar italiane. Renzo Ceccacci - Giorgio Sorcinelli - Marisa Cepach*
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 15.30 - *Sala di Assaggio*  
*Il Comitato Professionale di Assaggio - Costituzione e attività. Giorgio Sorcinelli - Giovanni Degenhardt - Marisa Cepach*
- 15.30 - 17.30 - *4^ prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà mediterranee. Giorgio Sorcinelli - Marisa Cepach*

### **GIOVEDÌ 5 OTTOBRE** Orario: 14.30/18.30 (ore 4.00)

- 14.30 - 17.00 - *Composizione degli oli di oliva. La normativa nazionale e internazionale olivicola. Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. Effetti della conservazione dell'olio sulla qualità. Controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Lanfranco Conte*
- 17.00 - 18.00 - *5^ prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà mediterranee. Giorgio Sorcinelli - Marisa Cepach*
- 18.00 - 18.30 - *Illustrazione pratica della procedura di esecuzione delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici. Giorgio Sorcinelli*

### **VENERDÌ 6 OTTOBRE** Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 11.00 - *1^ prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Riscaldo/Morchia. Giorgio Sorcinelli e Staff OLEA*
- 11.00 - 13.00 - *2^ prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Amaro. Giorgio Sorcinelli e Staff OLEA*
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 16.30 - *3^ prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Avvinato. Giorgio Sorcinelli e Staff OLEA*
- 16.30 - 18.30 - *4^ prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Rancido. Giorgio Sorcinelli e Staff OLEA*

### **SABATO 7 OTTOBRE** Orario 9.00 - 12.30 (ore 3.30)

- 09.00 - 10.00 - *Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva. Renzo Ceccacci*
- 10.00 - 11.00 - *L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo. Renzo Ceccacci*
- 11.00 - 12.00 - *Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove;*
- 12.00 - 12.30 - *Conclusione del corso e consegna degli attestati di idoneità fisiologica e/o di frequenza.*

---

**O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.**  
Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro  
Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU  
Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Brodolini, 8 - 60035 Jesi - AN  
Direzione: 338 8328092 - Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125  
Delegazione FVG – Giovanni Degenhart 335 7036264 – Marisa Cepach 328 7682365 - - Gilberto Moroso 335 56441795  
E.mail [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – Sito Web: [www.olea.info](http://www.olea.info)