



O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
Comitato di Assaggio Professionale

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO

CORSO DI IDONEITÀ FIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI DI OLIVA

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014, del Reg.to (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. e Norma C.O.I. /T20/Doc. 15 - Rev.2.

con rilascio di Attestato di Idoneità e Frequenza

con l'autorizzazione della
Regione Marche - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca

Periodo di svolgimento

11, 12, 13, 18 e 19 Gennaio 2019

**Durata del corso
tot. 35 ore**

Sede del corso

Laboratorio sensoriale O.L.E.A.

JESI – AN

Via Brodolini, 5

Scarica la domanda dal sito www.olea.info

Info e iscrizioni

Segreteria organizzativa corso

segreteria@olea.info

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

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, 5 - 60035 Jesi - AN

Segreteria organizzativa: 338 8328092 – Segreteria amministrativa: 338 7798125

PROGRAMMA DEL CORSO

VENERDÌ 11 GENNAIO 2019 (9,30 ore) 9.00-13.00/14.30-20.00

- Ore 9.00-9.15 - Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori.
- Ore 9.15-9.30 - Presentazione del Corso. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 9.30-10.00 - L'Associazione O.L.E.A.– La storia, la mission e l'attività. La formazione, i concorsi e i progetti promozionali. [R. Ceccacci](#)
- Ore 10.00-11.00 - Dalle olive all'olio: viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. L'origine, la storia e la diffusione dell'olivo. Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Diffusione di una corretta cultura di prodotto. Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. [E. Franca](#)
- Ore 11.00-12.30 - Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, Reg. CEE 1513/01. Vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva: secondo l'all. XII del Reg.to (CEE) n. 2568/91 e norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4.. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione e memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti. [E. Franca](#)
- Ore 12.30-13.00 - Illustrazione del metodo di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica per i 4 attributi previsti: riscaldamento, avvinato, rancido e amaro. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 13.00-14.30. Pausa pranzo
- Ore 14.30-15.30 - Elementi di fisiologia della percezione: gusto e dell'olfatto. La figura e il ruolo dell'assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva. La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: secondo l'All. XII del il Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015 e le norme C.O.I. - Origini e istituzione dei metodi di valutazioni di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - secondo - Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, All. XII fig. 1, del Reg. (CEE) 2568/91 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 15.30-16.30 - 1^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia dell'All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 con corretta compilazione del Foglio di profilo, Figura 1. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 16.30-17.30 - L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98. Il Panel di assaggiatori. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva: Decreto del 18 giugno 2014, All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 e s.m. e i. e norme COI/T.20/Doc. n. 4. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento. Il Laboratorio di analisi sensoriale, la Sala di assaggio e gli strumenti. Metodi sensoriali ed approcci statistici, applicati alla valutazione delle proprietà sensoriali degli oli di oliva vergini ed extravergini. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 17.30-20.00 - 1^ Prova di selezione sensoriale per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RISCALDO**. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

SABATO 12 GENNAIO 2019 (8,30 ore) 9.00-13.00/15.00-19.30

- Ore 9.00-10.30 - **2^ Prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini.
Presentazione della scheda di valutazione predisposta da O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori. [G. Sorcinelli](#)
- Ore 10.30-13.00 - **2^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AVVINATO**. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)
- Ore 13.00-14.30 - **Pausa pranzo**
- Ore 14.30-15.00 - Illustrazione pratica del metodo di calcolo ed analisi delle valutazioni dei fogli di profilo ufficiali. [L. Cerretani / G. Di Lecce](#)
- Ore 15.00-17.00 - La normativa nazionale e internazionale olivicola. Evoluzioni e aggiornamenti. Metodologie per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Le tecniche analitiche previste dalla normativa nazionale e dell'Unione Europea, recenti aggiornamenti. Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. [L. Cerretani / G. Di Lecce](#)
- Ore 17.00-18.30 - Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità. Tempi e metodi di raccolta. [L. Seghetti](#)
- Ore 18.30-19.30 - Il processo produttivo degli oli vergini di oliva. Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. [L. Seghetti](#)

DOMENICA 13 GENNAIO 2019 (5 ore) 8.30-13.30

- Ore 8.30-11.00 - **3^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RANCIDO**. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)
- Ore 11.00-13.30 - **4^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AMARO**. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

VENERDI 18 GENNAIO 2019 (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- Ore 9.00-11.00 - Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva. [R. Ceccacci](#).
- Ore 11.00 -13.00 - Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.
Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.
Gli oli DOP e IGP italiani. L'Olio Extra Vergine di Oliva "D.O.P. Cartoceto e IGP Marche" - Situazione, valorizzazione e prospettive. [R. Catorci](#)
- Ore 13.00-14.30 - **Pausa pranzo**
- Ore 14.30-15.30 - Visita allo stabilimento di assemblaggio impianti oleari Gruppo Peralisi.
- Ore 15.30-16.30. **3^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. [R. Ceccacci](#)
- Ore 16.30-17.30 - L'olio extravergine di oliva in cucina. Usi gastronomici e consigli pratici sull'utilizzo olio/cibo. [R. Ceccacci](#)
- Ore 17.30-18.00 - Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività. [G. Sorcinelli](#)

- Ore 18.00-19.00 - 4^ prova pratica di assaggio di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. R. Ceccacci/G. Sorcinelli

SABATO 19 GENNAIO 2019 (4 ore) 9.00-13.00

- Ore 9.00-10.00 - Degustazione di alcuni oli rappresentativi, nazionali e internazionali. R. Ceccacci
 - Ore 10.00-12.30 - Prove di verifica e di apprendimento:
 - Test di valutazione sensoriale di 3 oli, con corretta compilazione del Foglio di profilo e della Scheda di addestramento OLEA;
 - Test riconoscimento difetti;
 - Correzione delle schede e delle prove;
 - - Colloquio finale. Commissione di esame
 - 12.30-13.00 - Comunicazione dei risultati delle prove selettive; conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. G. Sorcinelli e R. Ceccacci
-

RESPONSABILE DEL CORSO: Giorgio Sorcinelli - Capo panel

VICE CAPO PANEL: Lorenzo Cerretani

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

DOCENTI:

- Prof. **Ettore Franca**, Giornalista, Agronomo, Assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Dott. **Renzo Ceccacci** – Presidente O.L.E.A. - Medico ed assaggiatore esperto
- Dott. **Giuseppe Di Lecce**, PhD - Tecnologo alimentare, Capo panel abilitato ed assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Dott. **Lorenzo Cerretani**, PhD – Tecnologo Alimentare, Vice capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A.,
- Dott. **Roberto Catorci**, Agronomo - Esperto in olivicoltura e assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Prof. **Leonardo Seghetti**, Agronomo - Docente I.I.S Ulpiani, Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia
- Sig. **Giorgio Sorcinelli** - Capo Panel del Comitato di Assaggio e Segretario generale O.L.E.A.

SEGRETERIA DEL CORSO

- **Mara Beciani** - Segretaria amministrativa O.L.E.A., Assaggiatrice esperta
- **Costantino Piermaria** - Segretario Comitato di Assaggio O.L.E.A.

ESPERTI E COLLABORATORI / STAFF OLEA

- **Giuliano Zannotti** - Delegato O.L.E.A. prov. di Ancona, esperto assaggiatore O.L.E.A.
 - **Gianluca Cespuglio** - Delegato O.L.E.A. prov. di Pesaro, esperto assaggiatore O.L.E.A.
 - **Luigi Arseni** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.
 - **Roberto Cerreti** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.
 - **Nicola Gattanella** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.
- e altri collaboratori O.L.E.A.
-