



Comitato di Assaggio Professionale



## **CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DEGLI OLI DI OLIVA**

**CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO**

**PESARO, 21-22-23-24-25 Maggio 2019**

**Sede del corso:** Istituto d'Istruzione Superiore " A. Cecchi" - Pesaro - Via Caprile, 1 - Pesaro

**Normativa di riferimento:**

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.

**Autorizzazione al Corso:**

Il Corso è autorizzato dalla Regione Marche - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca, nel rispetto del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 Giugno 2014.

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

**Durata del corso:** tot. 35 ore

**Quota di Iscrizione:** € 350 (IVA compresa)

N.B.: La quota di iscrizione è particolarmente vantaggiosa in quanto il corso è svolto presso la ns. sede.

---

**Responsabile del Corso / Capo panel:** Giorgio Sorcinelli - 338 8328092 - [giorgio.sorcinelli@libero.it](mailto:giorgio.sorcinelli@libero.it)

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

**Contatti e iscrizioni**

**Segreteria organizzativa corso:** [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

**Segreteria amministrativa:** Mara Beciani - 338 7798125

**Segreteria Comitato d'assaggio O.L.E.A.:** Costantino Piermaria - 347 0176041

**Scarica la domanda e il programma dal sito [www.olea.info](http://www.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, 8 - 60035 Jesi - AN

Segreteria organizzativa: 338 8328092 – Segreteria amministrativa: 338 7798125

**MARTEDI 21 MAGGIO (7,30 ore) 9.00-13.00/14.30-18.00**

- Ore 09.00 - 09.30 Registrazione dei partecipanti. Presentazione del Corso e sue finalità.
- Ore 09.30 - 10.00 **L'Associazione O.L.E.A.** – L'attività di formazione, i concorsi e i progetti promozionali. **E. Franca**
- Ore 10.00 - 11.15 **Dall'olivo all'olio.** Origine, storia e diffusione dell'olivo in Italia e nel mondo.  
**Il frutto e l'olio:** composizione e costituenti chimici. **E. Franca**
- Ore 11.15 - 11.30 *Coffee break*
- Ore 11.30 - 13.00 **Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.** **E. Franca**  
**Vocabolario generale di base** per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva: all. XII 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 13.00 - 14.30 *Pausa pranzo*
- Ore 14.30 - 16.00 **Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura:** la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione, i parassiti, i tempi e metodi di raccolta. **L. Seghetti**
- Ore 16.00 - 17.30 **Il processo produttivo degli oli vergini di oliva.** Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. **L. Seghetti**
- Ore 17.30 - 18.00 **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**

**MERCOLEDI 22 MAGGIO (8,00 ore) 9.00-13.00/14.30-18.30**

- Ore 09.00 - 11.15 **Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva.**  
**La normativa nazionale e internazionale olivicola. Evoluzioni e aggiornamenti.**  
Tecniche analitiche per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. **G. Lercker**
- Ore 11.15 - 11.30 *Coffee break*
- Ore 11.30 - 13.00 **1^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RISCALDO.** **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**
- Ore 13.00 - 14.30 *Pausa pranzo*
- Ore 14.30 - 16.30 **La figura e il ruolo dell'assaggiatore** di oli vergini ed extravergini di oliva.  
**Introduzione all'analisi sensoriale.** Elementi di fisiologia della percezione del gusto e dell'olfatto.  
**L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva vergini ed extravergini.**  
**Il Panel e la Sala di assaggio.** Criteri e modalità di riconoscimento dei Comitati professionali e ufficiali di assaggio. Metodi operativi, selezione dei candidati e loro addestramento. **S. Cerni**
- Ore 16.30 - 17.30 **Metodo ufficiale e tecnica di assaggio dell'olio di oliva.** La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.  
**Illustrazione del foglio di profilo** per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, (all. XII del il Reg. (CEE) 2568/91 e s.m. e i. e norme C.O.I.).  
**Metodi statistici di valutazione** delle proprietà sensoriali degli oli di oliva vergini ed extravergini. 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. gustative che offrono gli oli di oliva vergini. **S. Cerni**
- Ore 17.30-18.30 **1^ Seduta di assaggio** - con compilazione delle Schede di profilo - utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative (valutazione dei principali attributi positivi e negativi). **S. Cerni**

**GIOVEDI 23 MAGGIO (8,30 ore) 9.00-13.00/14.30-19.00**

- Ore 09.00 - 10.00 **Principali cultivar Italiane e mediterranee:** caratteristiche agronomiche e sensoriali. **R. Ceccacci**
- Ore 10.00 - 11.30 **2^ Seduta di assaggio** - con compilazione delle Schede di profilo - Valutazione intensità dei fruttati, amaro e piccante. **R. Ceccacci**  
Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.
- Ore 11.30 - 13.00 **2^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AVVINATO.** **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**

- Ore 13.00 - 14.30 Pausa pranzo
- Ore 14.30 - 16.00 **3^ Seduta di assaggio** - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee - 1^ sessione. **R. Ceccacci**
- Ore 16.00 - 17.30 **3^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RANCIDO**. **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**
- Ore 17.30 - 19.00 **4^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AMARO**. **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**

**VENERDI 24 MAGGIO (7 ore) 9.00-13.00/14.30-17.30**

- Ore 09.00 - 10.00 **L'olio extravergine di oliva in cucina.** Consigli pratici sull'utilizzo. **R. Ceccacci**
- Ore 10.00 - 11.00 **Proprietà nutrizionali e salutistiche** dell'olio extra vergine di oliva. **R. Ceccacci**
- Ore 11.00 - 11.30 **Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A.** Costituzione e attività. **G. Sorcinelli**
- Ore 11.30 - 11.45 Coffee break
- Ore 11.45 - 13.00 **4^ Seduta di assaggio** - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee - 2^ sessione. **R.Ceccacci / G. Sorcinelli**
- Ore 13.00 - 14.30 Pausa pranzo
- Ore 14.30 - 16.30 **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". **R. Catorci**
- Ore 16.30 - 17.30 **5^ Seduta di assaggio** - Valutazione organolettica di alcuni oli.  
Prove pratiche con simulazione del metodo di calcolo del Panel Test. **G. Sorcinelli / R.Catorci**

**SABATO 25 MAGGIO (4 ore) 9.00-13.00**

- Ore 09.00 - 10.30 **Prove di verifica e di apprendimento: Commissione d'esame**  
- 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;
- Ore 10.30 - 10.45 Coffee break
- Ore 10.30 - 12.30 **Colloquio finale. Commissione d'esame**
- Ore 12.30 - 13.00 Comunicazione dei risultati delle prove selettive;  
**Conclusione del corso e consegna degli attestati** di idoneità fisiologica e/o di frequenza.

---

**RESPONSABILE DEL CORSO:**

**Giorgio Sorcinelli** - Capo panel O.L.E.A.

**DOCENTI:**

**Catorci Roberto** - Agronomo - Esperto in olivicoltura e assaggiatore esperto O.L.E.A.

**Ceccacci Renzo** - Presidente O.L.E.A. - Medico ed assaggiatore esperto

**Cerni Stefano** - Agronomo, Vice capo panel Comitato di assaggio ASSOPROL Perugia

**Franca Ettore** - Agronomo e giornalista, assaggiatore esperto O.L.E.A.

**Lercker Giovanni** - Professore incaricato esterno, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università di Bologna

**Seghetti Leonardo** - Agronomo - docente I.I.S Ulpiani, Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia

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

**SEGRETERIA DEL CORSO:**

**Beciani Mara** - Segretaria amministrativa O.L.E.A., Assaggiatrice esperta

**ESPERTI E COLLABORATORI O.L.E.A. DISPONIBILI**

**Arseni Luigi Maria** - Assaggiatore esperto O.L.E.A.

**Cespuglio Gianluca** - Assaggiatore esperto - Delegato O.L.E.A. Provincia di Pesaro e Urbino

**Zannotti Giuliano** - Assaggiatore esperto - Delegato O.L.E.A. Provincia di Ancona

**Cerreti Roberto** - Assaggiatore esperto O.L.E.A.

**Taddei Paolo** - Assaggiatore esperto O.L.E.A.

## **INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI**

### **CORSI PER ASSAGGIATORI DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA**

(Decreto Mipaaf 18 giugno 2014)

#### **MODALITA' SVOLGIMENTO DEL CORSO**

Il Corso è realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (Decreto Mipaaf 18 giugno 2014) e nel rispetto delle normative internazionali UE (All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015) e le norme C.O.I.: - COI/T.20/Doc. n. 4. - Doc. n. 5 - Doc. n. 6 - Doc. n. 14 - Doc. n. 15.

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso.
2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:
  - a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;
  - b) nel programma del corso siano previste:
    - 1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
    - 2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;
    - 3) le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
    - 4) almeno 35 ore di attività formativa.

#### **ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO**

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto 18 giugno 2014, a tutti i partecipanti sarà rilasciato, a firma del Capo Panel - Responsabile del Corso, Attestato di Frequenza e agli idonei Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva.

**L'Attestato di Idoneità Fisiologica è valido nel territorio nazionale.**

Lo stesso permetterà, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte secondo l'all. XII del Reg.to, entro i 18 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini (secondo l'art. 4 del Decreto).

Il Corso è svolto secondo le disposizioni nazionali e comunque ai sensi della normativa UE e le disposizioni del C.O.I..

La validità dell'Attestato di Idoneità Fisiologica, rilasciato ai partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è comunque subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.

#### **GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI**

Il Corso, organizzato da O.L.E.A in collaborazione con l'I.I.S. A. Cecchi di Pesaro e l'Accademia Agraria in Pesaro, si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e internazionale e da esperti OLEA.

**Le lezioni saranno tenute in lingua italiana.** Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nel libro "OLEA - l'olivo e l'olio" e le dispense informatiche dei docenti, in italiano.

#### **SEDUTE DI ASSAGGIO E ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI**

Per gli idonei al Corso, O.L.E.A. darà la possibilità di svolgere presso le sedi e le date che comunicherà tramite il proprio sito web, le Sedute di Assaggio previste dal Decreto 18 giugno 2014 per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di Oliva e la possibilità di approfondire la preparazione, con incontri e sedute di addestramento.

#### **INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI**

Considerando l'impegno che comportano le lezioni e le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- a) Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino o birra, cibi piccanti o eccessivamente saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- b) Limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a se e agli altri partecipanti.
- c) Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- d) Evitare, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, l'utilizzo e/o fare squillare il telefonino, al fine di non disturbare le lezioni o la concentrazione dei colleghi e docenti.
- d) Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.