



Comitato di Assaggio Professionale

in collaborazione con



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

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.

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

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

Capo panel: Giorgio Sorcinelli - 338 8328092 - giorgio.sorcinelli@libero.it

Contatti e iscrizioni

Segreteria organizzativa corso: segreteria@olea.info

Segreteria amministrativa: Mara Beciani - 338 7798125

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

Scarica la domanda dal sito 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

PROGRAMMA DEL CORSO

MARTEDI 21 MAGGIO (9,00 ore) 9.00-13.00/14.30-19.30

- 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.
- Ore 10.00 - 10.30 **Dall'olivo all'olio.** Origine, storia e diffusione dell'olivo in Italia e nel mondo.
- Ore 10.30 - 11.15 **Il frutto e l'olio:** composizione e costituenti chimici.
- Ore 11.15 - 11.30 Coffee break
- Ore 11.30 - 13.00 **Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.**
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.
- Ore 13.00 - 14.30 Pausa pranzo
- Ore 14.30 - 15.00 **La figura e il ruolo dell'assaggiatore** di oli vergini ed extravergini di oliva.
- Ore 15.00 - 16.00 **Introduzione all'analisi sensoriale.** Elementi di fisiologia della percezione: gusto e dell'olfatto.
- Ore 16.00 - 17.00 **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.
- Ore 17.00 - 18.30 **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
- Ore 18.30-19.30 **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).

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

- Ore 09.00 - 10.00 **2^ Seduta di assaggio** - con compilazione delle Schede di profilo - Valutazione intensità dei fruttati, amaro e piccante.
Presentazione della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.
- Ore 10.00 - 10.30 **Illustrazione del metodo di svolgimento delle prove** selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica per i 4 attributi previsti: riscaldamento, avvinato, rancido e amaro.
- Ore 10.30 - 13.00 **1^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RISCALDO**.
- Ore 13.00 - 14.30 Pausa pranzo
- Ore 14.30 - 16.30 **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.
- Ore 16.30 - 18.30 **2^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AVVINATO**.

GIOVEDI 23 MAGGIO (8,00 ore) 9.00-13.00/14.30-18.30

- Ore 09.00 - 11.00 **3^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RANCIDO**.
- Ore 11.00 - 13.00 **4^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AMARO**.
- Ore 13.00 - 14.30 Pausa pranzo

- Ore 14.30 - 15.30 **Le principali cultivar Italiane e mediterranee:** caratteristiche agronomiche e organolettiche.
- Ore 15.30 - 16.30 **Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura:** la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione, i parassiti, i tempi e metodi di raccolta.
- Ore 16.30 - 17.30 **Il processo produttivo degli oli vergini di oliva.** Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità.
- Ore 17.30 - 18.30 **3^A Seduta di assaggio** - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee - 1^ sessione

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

- Ore 09.00 - 10.00 **Proprietà nutrizionali e salutistiche** dell'olio extra vergine di oliva.
- Ore 10.00 - 11.30 **4^A Seduta di assaggio** - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee - 2^ sessione.
- Ore 11.30 - 11.45 *Coffee break*
- Ore 11.45 - 12.30 **L'olio extravergine di oliva in cucina.** Consigli pratici sull'utilizzo.
- Ore 12.30 - 13.00 **Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A.** Costituzione e attività.
- 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" -
- Ore 16.30 - 17.30 **5^A Seduta di assaggio** - Prove pratiche con simulazione del metodo di calcolo del Panel Test.

SABATO 25 MAGGIO (4 ore) 9.00-13.00

- Ore 09.00 - 10.30 **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;
- Ore 10.30 - 10.45 *Coffee break*
- Ore 10.30 - 12.30 **Colloquio finale.**
- Ore 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.

RESPONSABILE DEL CORSO: Giorgio Sorcinelli - Capo panel

VICE CAPO PANEL: Lorenzo Cerretani

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

DOCENTI DISPONIBILI:

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

Cerretani Lorenzo, PhD – Tecnologo Alimentare, Vice capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A.,

Di Lecce Giuseppe, PhD - Tecnologo alimentare, Capo panel abilitato ed assaggiatore esperto O.L.E.A.

Lerker Giovanni, Prof. a contratto gratuito, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università di Bologna

Franca Ettore, Giornalista, Agronomo, Assaggiatore esperto O.L.E.A.

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

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

Costantino Piermaria - Segretario Comitato di Assaggio O.L.E.A.

STAFF OLEA

ESPERTI E COLLABORATORI VARI

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.