



A.P.S. - Associazione di Promozione Sociale

in collaborazione con



associazione di cultura enogastronomica

CORSO PROFESSIONALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

PER IL CONSEGUIMENTO DELL'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021, dell'All.to XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e s.m. e i. e normativa C.O.I.

PESARO e JESI, 27-28-29-30 settembre e 1 ottobre 2022

CONTATTI E ISCRIZIONI

segreteria@olea.info | www.olea.info | www.iiscecchi.edu.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Costantino Piermaria 347 0176041 | Mara Beciani 338 7798125 | Istituto Agrario A. Cecchi Chiara Fiorucci 392 5300674

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

RESPONSABILE DEL CORSO / CAPO PANEL: Giorgio Sorcinelli - 338 8328092

SEDE DEL CORSO:

- Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - Pesaro - Via Caprile, 1 - PESARO
- Sala di Assaggio del Comitato Professionale di Assaggio OLEA, via Brodolini, 5, JESI AN.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 7 ottobre 2021, 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. 7 ottobre 2021.

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 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.
- Attestato di Frequenza
rilasciato a tutti i partecipanti che avranno frequentato il Corso.

DURATA MINIMA DEL CORSO: tot. 35 ore

Scarica la Domanda di Iscrizione e il programma dai siti www.olea.info e www.iiscecchi.edu.it

DOCENTI:

Ceccacci Renzo - Presidente O.L.E.A. - Medico e Assaggiatore esperto
Cerni Stefano - Agronomo - Esperto in olivicoltura - Vice Capo Panel ASSOPROL Perugia
Cerretani Lorenzo - Dottore in Scienze e tecnologie alimentari - Vice Capo Panel Comitato di Assaggio OLEA
Lercker Giovanni - Professore incaricato esterno, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università di Bologna
Seghetti Leonardo - Agronomo - Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia
Sorcinelli Giorgio - Capo Panel del Comitato di Assaggio e Direttore di O.L.E.A.

COLLABORATORI:

Esperti assaggiatori O.L.E.A.

Arseni Luigi Maria - Beciani Mara - Cespuiglio Gianluca - Piermaria Costantino - Taddei Paolo - 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

PROGRAMMA DEL CORSO

MARTEDI 27 SETTEMBRE Orario: 9.00/13.00 - 14.30/19.00 (ore 8.30)

- 09.00 - 09.30 - Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori.
- 09.30 - 10.00 - Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento.
- 10.00 - 11.30 - Presentazione di O.L.E.A.. Storia, attività e programmi.
L'Olio e l'Olivo - Origine, storia e diffusione.
Il frutto e l'olio da olive: composizione e costituenti chimici.
- 11.30 - 13.00 - Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, Reg. CEE 1513/01.
Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - All.to XII Reg.to (CEE) n. 2568/91.
Presentazione e memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti.
- 14.30 - 16.30 - La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione.
Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio.
- 16.30 - 18.30 - Tecnologie della trasformazione e della conservazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli.
- 18.30 - 19.00 - Illustrazione pratica della procedura di esecuzione delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.

MERCOLEDI 28 SETTEMBRE Orario: 9.00/13.00 - 14.30/19.00 (ore 8.30)

- 09.00 - 11.00 - **1ª prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Riscaldo/Morchia**.
- 11.00 - 12.00 - L'analisi sensoriale dell'olio di oliva.
Metodo ufficiale per l'assaggio dell'olio di oliva - All.to XII del Reg.to (CEE) n. 2568/91.
La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.
- 12.00 - 12.30 - Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 dell'All.to XII del Reg.to (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. e norma COI/T.20/Doc. n. 15. **Metodi statistici per la classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.**
- 12.30 - 13.00 - **1ª 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, All.to XII del Reg.to (CEE) n. 2568/91.
- 14.30 - 15.30 - 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.
- 15.30 - 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, importanza e valorizzazione.
- 16.30 - 19.00 - **2ª prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Amaro**.

GIOVEDI 29 SETTEMBRE Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 11.00 - **3ª prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Avvinato**.
- 11.00 - 13.00 - **4ª prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Rancido**.
- 14.30 - 16.00 - 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.
- 16.00 - 17.30 - Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale.
Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli.
- 17.30 - 18.30 - **2ª prova pratica di assaggio** con descrizione organolettica di alcuni oli. **Valutazione intensità del fruttato, amaro e piccante ed eventuali difetti.**

VENERDI 30 SETTEMBRE Orario: 9.00/13.00 - 15.00/17.00 (ore 6.00)

- 09.00 - 10.30 - Visita tecnica al reparto di produzione impianti di molitura PIERALISI Circular Thinking.
Sala di Assaggio Panel OLEA - Via Brodolini, 5 - Jesi AN
- 10.30 - 11.00 - Presentazione della Sala di Assaggio O.L.E.A.
Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività.
- 11.00 - 12.00 - Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.
3ª prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà italiane, con l'utilizzo del Foglio di profilo Fig. 1 e Scheda didattica OLEA.
- 12.00 - 13.00 - **4ª prova pratica di assaggio** - Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà mediterranee, con l'utilizzo del Foglio di profilo Fig. 1 e Scheda didattica OLEA.
- 15.00 - 16.00 - Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.
- 16.00 - 17.00 - L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo.

SABATO 1 OTTOBRE Orario 9.00 - 13.00 (ore 4)

- 09.00 - 10.30 - **Prove di verifica e di apprendimento:**
- Test di valutazione sensoriale di 2 oli, con l'utilizzo del Foglio di profilo Fig. 1 e Scheda didattica OLEA;
- Test riconoscimento difetti;
- 10.30 - 12.30 - Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove selettive;
- 12.30 - 13.00 - **Conclusioni del corso e consegna degli attestati di idoneità fisiologica e/o di frequenza.**