



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



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

# CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO

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

PROMOSSO DALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE IN COLLABORAZIONE CON O.L.E.A.

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.p.a.a.f. 18 giugno 2014, del Reg.to (CEE) n. 2568/91, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.

con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

con l'autorizzazione della  
**Regione Piemonte - Direzione Agricoltura**

**Marzo – Aprile 2019**  
tot. 35 ore

Sede del corso

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo, Bra (CN)

## PROGRAMMA DEL CORSO

1-3 marzo; 6 e 7 aprile 2019

### Venerdì 1 marzo 2019 (6 ore) 14.00-20.00

- 14.00-14.15. Presentazione del Corso e di O.L.E.A. [M. Piochi - G. Sorcinelli](#)
- 14.15-14.45. Elementi di fisiologia della percezione: gusto e dell'olfatto. [M. Piochi](#)  
14.45-16.00. **La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva:** secondo l'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. - Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. Presentazione della scheda di assaggio O.L.E.A. utile all'addestramento degli assaggiatori. [M. Piochi - G. Di Lecce](#)
- 16.00-17.30. 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. [P. Migliorini](#)
- 17.30-20.00. Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica.  
[1^ Prova di selezione sensoriale](#) per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: [RISCALDO](#), come previsto dall'Allegato XII del Reg. CEE 2568/91. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

### Sabato 2 marzo 2019 (8 ore) 9.00-13.00/15.00-19.00

- 9.00-9.45. La figura e il ruolo dell'assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva. 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 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. [G. Di Lecce](#)
- 9.45-10.30 - Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica. [R. Ceccacci - M. Piochi](#)
- 10.30-12.00. Illustrazione pratica del metodo di calcolo ed analisi delle valutazioni dei fogli di profilo ufficiali. [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 e norme C.O.I. con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento O.L.E.A.. [G. Di Lecce - M. Piochi](#)

- 12.00-13.00. Pausa pranzo
- 13.00-15.00. Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. [L. Cerretani](#)
- 15.00-16.00. [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. [L. Cerretani / G. Di Lecce](#)
- 16.00-19.00. [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.](#)

#### **Domenica 3 marzo 2019** (7,5 ore) 8.30-12.30/ 13.30-17.00

- 8.30-10.00. Il processo produttivo degli oli vergini di oliva. Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. [G. Di Lecce](#)
- 10.00-12.30. [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.](#)
- 12.30-13.30. Pausa pranzo
- 13.30-14.30. Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva. [R. Ceccacci](#)
- 14.30-17.00. [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.](#)

#### **Sabato 6 aprile 2019** (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.30. Metodi sensoriali ed approcci statistici, applicati alla valutazione delle proprietà sensoriali degli oli di oliva vergini ed extravergini. [L. Torri](#)
- 10.30-11.30. [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. [G. Di Lecce - M. Piochi](#)
- 11.30-13.30. Dalle olive all'olio: viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. L'origine, la storia e la diffusione dell'olivo. Lo scenario dell'olivicultura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Diffusione di una corretta cultura di prodotto. [L. Caricato](#)
- 13.30-14.30. Pausa pranzo
- 14.30-16.30. La normativa comunitaria e internazionale delle categorie merceologiche degli oli da olive. Le tecniche analitiche in relazione al quadro normativo nazionale e dell'Unione Europea, recenti aggiornamenti analitici. [L. Conte](#)
- 16.30-18.00. [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. [M. Piochi - R. Ceccacci](#)

#### **Domenica 7 aprile 2019** (5,5 ore) 8.30-14.00

- 8.30-9.30. O.L.E.A. - La storia, la mission e l'attività. La formazione, i concorsi e i progetti promozionali. [R. Ceccacci](#)
- 9.30-11.30. L'olio extravergine di oliva in cucina. Usi gastronomici e consigli pratici sull'utilizzo olio/cibo. [C. Povigna](#)
- 11.30-13.00. [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. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)
- 13.00-14.00. [Comunicazione dei risultati delle prove selettive: conclusione del corso e consegna degli attestati](#) di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. [R. Ceccacci, G. Di Lecce, G. Sorcinelli, M. Piochi](#)

**RESPONSABILE DEL CORSO:** **Giorgio Sorcinelli** - Capo panel

**DIRETTORE DEL CORSO:** **Maria Piochi**

**COORDINATORE DEL CORSO:** **Giuseppe Di Lecce**

**DOCENTI:**

- Dott.ssa **Maria Piochi**, PhD - Vicedirettore del Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, assaggiatrice esperta O.L.E.A.
- Dott. **Giuseppe Di Lecce**, PhD - Tecnologo Alimentare, Responsabile del Laboratorio Chimico e Sensoriale dell'Oleificio Zucchi S.p.A., Capo panel abilitato e assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Sig. **Giorgio Sorcinelli** – Capo Panel del Comitato di assaggio Professionale O.L.E.A., segretario generale O.L.E.A.
- Dott.ssa **Paola Migliorini**, PhD – Agronoma, Ricercatrice e Docente di Agronomia e Sistemi Colturali Erbacei e Ortofroncolici presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Lorenzo Cerretani**, PhD – Tecnologo Alimentare, Vicecapo panel del Comitato di assaggio Professionale O.L.E.A., formato e assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Prof.ssa **Luisa Torri** – Professore Associato e Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Prof. **Lanfranco Conte** – Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti all'Università degli Studi di Udine
- Dott. **Luigi Caricato** - Giornalista specializzato nel settore oleicolo
- Dott. **Renzo Ceccacci** – Presidente O.L.E.A. - Medico e assaggiatore esperto
- Dott.ssa **Carol Povigna** – Pollenzo Food Lab

**ESPERTI E COLLABORATORI / STAFF OLEA**

- **Mara Beciani / Maria Piochi ed altri esperti dello staff OLEA**

## **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 formative.

#### **ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLGICA 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 dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo CN, con la collaborazione di O.L.E.A., 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.

**Scarica la domanda dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)**

#### **Info e iscrizioni**

##### **Segreteria organizzativa corso**

Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce

[m.piochi@unisg.it](mailto:m.piochi@unisg.it); [leccegius1980@gmail.com](mailto:leccegius1980@gmail.com)

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

##### **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