



con la collaborazione di



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva

(Circolare MIPA n. 5 del 18/06/99)

Autorizzazione dell'Assessorato Agricoltura - Regione Marche

Sede di svolgimento:	CARASSAI – Sala conferenze Comunale, Piazza Matteotti 63030 Carassai
Giorni	15-18-20-22-25-27-30 gennaio 2010
Durata	37 ore
Il Coordinatore del Corso	Daniela Diomedi – responsabile APROL Ap
Il Responsabile del Corso	Barbara Alfei - Capo Panel COI- Panel ASSAM Marche
IL Direttore del Corso	Roberto Catorci – Delegato O.L.E.A. Marche

**Cofinanziato con il Contributo della Comunità Europea e dello Stato Italiano
Reg. CE 867/08**

Reg. CE 867/08 - azione 3F Formazione assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dello Stato Italiano
Reg. CE 867/2008

Programma generale del corso

Venerdì 15 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 16.00 (Ettore Franca, Tiziano Aleandri)

Registrazione dei partecipanti e saluto delle Autorità promotrici.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Introduzione al corso.

16.00 – 17.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione fisiologica.

Normalizzazione delle condizioni fisiche.

17.00 – 20.00 (Ettore Franca)

L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione.

Lo scenario dell'olivicultura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Lunedì 18 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 17.00 (Barbara Alfei)

L'analisi sensoriale; l'assaggiatore e il suo ruolo.

Classificazione merceologica degli oli.

Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e modifiche ed integrazioni.

I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

17.00 – 19.00 (Barbara Alfei)

Fogli di profilo e loro corretta compilazione All. XII Reg. Cee 2568/91 – Reg. CE 640/08 – Scheda OLEA.

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

19.00 – 20.00 (Barbara Alfei)

Aspetti agronomici e influenza sulla qualità dell'olio

Mercoledì 20 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 17.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

1^a Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di rancido

17.00 – 18.00 (Renzo Ceccacci)

Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.

18.00 – 20.00 (Barbara Alfei)

L'Olivo e l'Olio nelle Marche e il patrimonio varietale

Caratteristiche chimiche e sensoriali degli ottenuti dalle principali varietà autoctone marchigiane

Prove pratiche di valutazione di alcuni oli monovarietalali delle Marche

Venerdì 22 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 16.30 (Ugo Testa)

Tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

Migliori tecniche di conservazione e filtrazione.

16.30 – 17.30 (Ugo Testa)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive

17.30 – 18.00 (Ugo Testa)

I principali parassiti dell'olivo e loro influenza sulla qualità dell'olio.

18.00 – 20.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

2^a Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di avvinato

Lunedì 25 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 17.00 (Catorci Roberto)

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.

17.00 – 18.00 (Catorci Roberto)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

18.00 – 20.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

3^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di riscaldamento

Mercoledì 27 GENNAIO 2009 Orario: 15.00 – 20.00 (ore 5.00)

15.00 – 16.00 (Simona Sestili)

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio

16.00 – 17.00 (Simona Sestili)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Ore 17.00 – 18.00 (Antonio Ricci)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione della normativa olivicola.

Panoramica, prospettive e aspettative sul settore olivicolo italiano e comunitario e sull'attuale OCM olivicolo.

Ore 18.00 – 20.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

4^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributi di amaro

Sabato 30 GENNAIO 2009 Orario: 9.00 – 13.00 (ore 5.00)

Ore 9.00 – 10.00 (Ugo Testa)

Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola

Ore 10.00 – 11.30 (Roberto Catorci)

I Marchi di qualità come strumento di valorizzazione dei prodotti agroalimentari, ed in particolare dell'olio extra vergine di oliva. La DOP Oliva Ascolana del Piceno

Ore 11.30 – 13.00 (Ugo Testa/Catorci Roberto)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo.

Sabato 30 GENNAIO 2009 Orario: 14.30 – 17.30 (ore 2.00)

Ore 14.30 – 15.00 (Barbara Alfei)

Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Ore 15.00 – 17.00 (Commissione)

Prove di esame

1^ e 2^ Prova di Selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Ore 17.00 – 17.30

Conclusione del corso e consegna degli attestati

PERSONALE DOCENTE	Alfei Barbara: Capo Panel COI – Panel ASSAM Marche Catorci Roberto: Delegato O.L.E.A. Marche – Esperto Assaggiatore Ceccacci Renzo: Medico – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Franca Ettore: Presidente O.L.E.A. – Giornalista e Assaggiatore Ricci Antonio: Giornalista e Direttore Scientifico Rivista Olivo e Olio – de il Sole 24 Ore Sestili Simona: Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Testa Ugo: Esperto Assaggiatore O.L.E.A.
COLLABORATORI	Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A. – Esperto Assaggiatore Tiziano Aleandri – Delegato O.L.E.A. AP – Esperto Assaggiatore Daniela Diomedi – Coordinatore Corso – A.PR.OL. AP - Assaggiatore
COMMISSIONE	Alfei Barbara: Presidente Beciani Mara: componente Catorci Roberto: componente Testa Ugo: componente Segreteria organizzativa O.L.E.A.

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

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

- a) Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, nei limiti del possibile evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove
- b) Onde evitare disturbi olfattivi a se e agli altri partecipanti, si invita a non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- c) Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- d) Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfattogustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

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

Sede Nazionale: c/o Istituto Tecnico Agrario "A. Cecchi" 61100 Pesaro

Presidente Ettore Franca 335-5743617

Segretario Generale Giorgio Sorcinelli – 338-8328092

Segretaria Amministrativa Mara Beciani – 338-7798125

segreteria@olea.info - www.olea.info