



**E.R.S.A. F.V.G.**

in collaborazione con



**Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti  
Delegazione Regionale del Friuli Venezia Giulia**

Con l'autorizzazione della Regione Friuli Venezia Giulia  
Assessorato Agricoltura

ORGANIZZANO:

**CORSO DI IDONEITA'  
FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO  
DELL'OLIO D'OLIVA**

(Reg. CE 2568/91, Reg. CEE 640/2008 e Circolare Mi.P.A. n. 5 del 18.6.99)

**Sede di Svolgimento :**

**Villa Chiozza di Scodovacca – Cervignano del Friuli (UD)**

**Date di svolgimento**

n. **5** giorni (dal 12 al 16 Gennaio 2010)

**Durata: n. 35 ore**

RESPONSABILE DEL CORSO  
CAPO PANEL  
**(Lorenzo Cerretani)**

COORDINATORE DEL CORSO  
**(Giorgio Sorcinelli)**

DIRETTORE DEL CORSO  
**(Gianni Degenhardt)**

1

**O.L.E.A. Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**  
c/o Istituto Tecnico Agrario Statale "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61100 PESARO (PS)  
C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416  
Segreteria Organizzativa. Sorcinelli Giorgio 3388328092 - Fax- 0721-877301



## **Programma generale del corso**

**MARTEDÌ 12/01/10 Orario: 9.00 – 13.00 / 15.00 – 18.00 (ore 7.00)**

### **Ore 9.00**

Registrazione dei partecipanti.  
Saluto da parte degli organizzatori e autorità.

### **Ore 9.15 (Ettore Franca - Ugo Testa – Gianni Degenhardt)**

Presentazione del corso e delle sue finalità  
Introduzione al corso.  
Presentazione dell'O.L.E.A.(compiti, attività e finalità)

### **Ore 9.45 – 11.15 (Ettore Franca)**

L'olivo e l'olio – L'origine, la storia e la diffusione  
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama nazionale e mondiale.  
Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

### **Ore 11.15 – 13.00 (Ettore Franca - Ugo Testa)**

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.  
Vocabolario specifico per l'olio di oliva – COI/T.20.Doc. n. 15  
I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.  
Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti organolettici.

### **Pausa Pranzo**

### **Ore 15.00 – 16.30 (Ugo Testa)**

L'analisi sensoriale: elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.  
Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri dettati del Reg. CEE n. 2568/91 e dal Reg. CE 640/2008.  
Criteri generali da seguire in una degustazione.  
Descrizione dei nuovi fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini (Reg. CE 640/2008), degli Oli Extra Vergini di Oliva a Denominazione di Origine (COI/T.20/Doc. n. 22) e Scheda di Valutazione Sensoriale redatta da O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.  
Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.  
Fogli di profilo e loro corretta compilazione.

### **Ore 16.30 – 17.15 (Ugo Testa)**

Normativa Nazionale e Comunitaria su confezionamento ed etichettatura d'origine degli oli.

### **Ore 17.15 – 18.00 (Gianni Degenhardt)**

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Tergeste D.O.P." (origini, storia, situazione e sviluppo)

**MERCOLEDÌ 13/01/10 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (ore 8.30)**

### **Ore 9.00 -10.30 (Paolo Parmegiani)**

Cenni di olivicoltura: metodi di coltivazione e raccolta; influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio.

### **Ore 10.30 – 11.15 (Ugo Testa )**

I parassiti dell'olivo in relazione alla qualità dell'olio.

### **Ore 11.15 – 12.00 (Ugo Testa)**

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



**Ore 12.00 – 13.00 (Ugo Testa – Giorgio Sorcinelli)**

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

**Pausa Pranzo**

**Ore 14.30 – 15.30 (Renzo Ceccacci)**

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

**Ore 15.30 – 16.30 (Antonio Ricci)**

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

La situazione delle D.O.P. in Italia. L'evoluzione della normativa olivicola.

**Ore 16.30 – 19.00 (Giorgio Sorcinelli ed esperti/collaboratori 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.

**1^** Prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Rancido**

**GIOVEDÌ 14/01/10 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.00 (ore 7.30)**

**Ore 9.00 – 11.30 (Giorgio Sorcinelli ed esperti/collaboratori O.L.E.A.)**

**2^** Prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento dell'attributo **Amaro**.

**Ore 11.30 – 13.00 (Ugo Testa / Renzo Ceccacci )**

Il patrimonio olivicolo nazionale, caratteristiche delle varietà e loro influenza sulla qualità dell'olio. Prove pratiche di assaggio dei principali oli monovarietali con descrizione delle caratteristiche organolettiche.

**Pausa Pranzo**

**Ore 14.30 – 15.15 (Paolo Parmegiani)**

Storia dell'olivicultura in Friuli Venezia Giulia.

**Ore 15.15 – 16.00 (Ennio Scarbolo)**

La reintroduzione dell'olivicultura in Friuli Venezia Giulia. Diffusione. Le varietà

**Ore 16.00 – 18.00 (Giorgio Sorcinelli ed esperti/collaboratori O.L.E.A.)**

**3^** Prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Riscaldamento**

**VENERDÌ 15/01/10 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)**

**Ore 9.00 – 11.00 (Giorgio Sorcinelli e collaboratori O.L.E.A.)**

**4^** Prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Avvinato**

**Ore 11.00 – 12.30 (Lorenzo Cerretani)**

Tecniche di estrazione, conservazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

**Ore 12.30 – 13.00 (Lorenzo Cerretani)**

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

**Pausa Pranzo**

**Ore 14.30 – 16.00 (Lorenzo Cerretani)**

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



**Ore 16.00-17.30 (Lanfranco Conte)**

Evoluzione della normativa comunitaria e internazionale relativa agli oli di oliva: dalle leggi nazionali al WTO. Nuove tecniche analitiche nella normativa dell'olio extra vergine di oliva.

**Ore 17.30 – 18.30 (Lorenzo Cerretani)**

Proposta di un metodo per lo studio degli abbinamenti olio/cibo. L'olio nella ristorazione. Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

**SABATO 16/01/10 9.00 – 13.00 (ore 4.00)**

**Ore 9.00 – 10.30 (Gianni Lercker)**

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Nuove metodologie analitiche di valutazione della qualità.

**Ore 10.30 – 12.45**

**Prove d'esame (Commissione)**

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

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione dei fogli di profilo.

**Ore 13.00 - Conclusione del corso e consegna degli attestati.**

**Segue pranzo/degustazione, didattico, di fine Corso** (a base di piatti tradizionali locali, in abbinamento a varie tipologie di oli extra vergini di oliva, proposti da O.L.E.A.)

---

**RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI**

**NB: 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.



## RESPONSABILI E COORDINAMENTO DEL CORSO

Lorenzo Cerretani – Capo Panel -Titolare Panel Di.S.A Cesena - **Responsabili del Corso**  
Giorgio Sorcinelli - Segretario Generale O.L.E.A. - **Coordinatore del Corso**  
Gianni Degenhardt – Delegato O.L.E.A. F.V.G. – Capo Panel abilitato - **Direttore del Corso**

## PERSONALE DOCENTE

Prof. Franca Ettore - Presidente O.L.E.A. – Giornalista, Agronomo e Assaggiatore  
Prof. Gianni Lercker – Docente Dipartimento Scienze degli Alimenti Università di Bologna  
Prof. Lanfranco Conte – Docente Dipart.to Scienze Alimenti Università di Udine  
Dott. Antonio Ricci – V.Presidente O.L.E.A. – Giornalista e Agronomo  
Dott. Lorenzo Cerretani – Capo Panel – Titolare Panel Università di Bologna – Di.S.A. Cesena  
Dott. Gianni Degenhardt – Delegato O.L.E.A. Friuli Venezia Giulia – Capo Panel abilitato  
Dott. Ugo Testa – Esperto e Assaggiatore O.L.E.A.  
Dott. Paolo Parmegiani – Esperto olivicoltura Regione F.V.G.  
Dott. Ennio Scarbolo – Esperto E.R.S.A. F.V.G.  
Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario Generale O.L.E.A. – Capo Panel abilitato

## ESPERTI E COLLABORATORI

Sig.ra Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A. Esperto Assaggiatore  
Sig.ra Marisa Cepach – Esperto Assaggiatore O.L.E.A- Delegato Provincia di Trieste  
Sig.Gilberto Moroso – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. – Delegato Prov. di Udine  
Sig. Graziano Gregorini – Esperto Assaggiatore O.L.E.A.

## COMMISSIONE D'ESAME

Lorenzo Cerretani – Giorgio Sorcinelli – Gianni Degenhardt – Mara Beciani - Marisa Cepach

## ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE

### **E.R.S.A.**

**Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia**

*Divulgazione, assistenza tecnica e promozione*

Via Carso, n. 3 - loc. Scodovacca – 33052 Cervignano del Friuli (UD)

Tel. 0431-386711 – fax. 0431-386729

### **O.L.E.A.**

**Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**

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

**Presidente** Ettore Franca 3355743617

**Segretario Generale** Giorgio Sorcinelli – 338-8328092

**Segretaria Amministrativa** Mara Beciani – 3387798125

[segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) - [www.olea.info](http://www.olea.info)

**Delegazione Friuli Venezia Giulia**

**Delegato Regionale** Gianni Degenhardt 3357036264

5

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

c/o Istituto Tecnico Agrario Statale "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61100 PESARO (PS)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa. Sorcinelli Giorgio 3388328092 - Fax- 0721-877301



**Segretaria** Marisa Cepach 3287682365 - fax . 040-3775840