

in collaborazione con



CORSO UFFICIALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

PER IL CONSEGUIMENTO DELL'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021 e secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

PESARO e JESI (AN), 12-13-14-20 e 21 giugno 2025

CONTATTI PER ISCRIZIONI

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

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Costantino Piermaria 347 0176041 | Mara Beciani 338 7798125 | Alessandro Fabbri 339 7604638 Istituto Agrario A. Cecchi

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

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

SEDE DEL CORSO:

- Villa Caprile - c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - Pesaro - Via Caprile, 1 - PESARO
- Sala di Assaggio del Comitato Professionale di Assaggio OLEA, Via Don Angelo Battistoni, 1- 60035 JESI AN.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 7 ottobre 2021, secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

AUTORIZZAZIONE AL CORSO:

Il Corso è svolto con autorizzazione dalla Regione Marche - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca.

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

DURATA 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 - Esperto assaggiatore e componente Panel O.L.E.A.
Cerni Stefano - Agronomo - Vice Capo panel Comitato di Assaggio ASSOPROL Umbria
Cerretani Lorenzo - Dottore in Scienze e tecnologie alimentari - Vice Capo Panel Comitato di Assaggio O.L.E.A.
Seghetti Leonardo - Agronomo - Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia
Stefano Ponzetti - Manager Assistenza Tecnica Gruppo Peralisi
Sorcinelli Giorgio - Capo Panel del Comitato di Assaggio e Direttore di O.L.E.A.

COLLABORATORI:

Esperti assaggiatori O.L.E.A.: Costantino Piermaria - Mara Beciani - Gianluca Cespuglio - Giuliano Zannotti - Giuliano Valenti

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

(Iscrizione al R.U.N.T.S. rep. n. 29623)

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 Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN

Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125 - Direzione: 338 8328092

Info: www.olea.info - segreteria@olea.info

PROGRAMMA DEL CORSO

GIOVEDÌ 12 GIUGNO Orario: 14.30/19.00 (ore 4.30)

- 14.30 - 15.30 - *Registrazione dei partecipanti.*
Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento. **Giorgio Sorcinelli**
- 15.30 - 17.30 - *O.L.E.A. Storia, attività e programmi.*
L'Olivo e l'Olio - Origine, storia e diffusione.
Il frutto e l'olio da olive: composizione e costituenti chimici. **Renzo Ceccacci**
- 17.30 - 19.00 - *Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.*
Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi. Descrittori e loro definizioni.
Memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti. **Renzo Ceccacci**

VENERDÌ 13 GIUGNO Orario: 9.00/13.00 - 14.30/19.30 (ore 9.00)

- 09.00 - 09.45 - *L'analisi sensoriale dell'olio di oliva.*
Metodo ufficiale per l'assaggio dell'olio di oliva.
La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. **Stefano Cerni**
- 09.45 - 10.30 - *L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva.*
L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini.
I Comitati ufficiali e professionali di assaggio (Panel). **Stefano Cerni**
- 10.30 - 11.30 - *Illustrazione del Foglio di profilo, Figura 1 - norma COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10- 2018.* **Lorenzo Cerretani**
1ª prova pratica di assaggio, atto 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. **Lorenzo Cerretani**
- 11.30 - 13.00 - *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. **Lorenzo Cerretani**

13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

- 14.30 - 16.30 - *La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione.*
Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. **Leonardo Seghetti**
- 16.30 - 18.00 - *Tecnologie della trasformazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli.* **Leonardo Seghetti**
- 18.00 - 19.30 - *2ª prova pratica di assaggio con descrizione organolettica di alcuni oli blend e monocultivar.* **Giorgio Sorcinelli**

SABATO 14 GIUGNO Orario: 9.00/13.00 - 15.00/20.00 (ore 9.00)

- 09.00 - 09.30 - *Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.* **Giorgio Sorcinelli**
- 09.30 - 11.30 - *1ª prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Riscaldo/Morchia.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 11.30 - 13.00 - *2ª prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Avvinato.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 13.00 - 15.00 PAUSA PRANZO**
- 15.00 - 16.30 - *3ª prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Rancido.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 16.30 - 18.30 - *4ª prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Amaro.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 18.30 - 20.00 - *3ª prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar italiane.*
Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori. **Giorgio Sorcinelli**

VENERDÌ 20 GIUGNO Orario: 09.00/13.00 - 14.30/18.00 (ore 7.30)

- 09.00 - 10.00 - *Sala di Assaggio Panel OLEA - Via Don G. Battistoni, 1 - Jesi AN*
Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività. **Giorgio Sorcinelli**
- 10.00 - 12.00 - *Visita tecnica al reparto di produzione impianti oleari Pieralisi Circular Thinking.* **Stefano Ponzetti**
- 12.00 - 13.00 - *4ª prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di oli dalle principali cultivar mediterranee.* **Renzo Ceccacci**
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 16.00 - *Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale.*
Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli. **Renzo Ceccacci**
- 16.00 - 18.00 - *Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.* **Renzo Ceccacci**

SABATO 21 GIUGNO Orario 9.00 - 14.00 (ore 5.00)

- 09.00 - 10.00 - *Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.*
Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma.
Gli oli DOP e IGP italiani, importanza e valorizzazione. **Renzo Ceccacci**
- 10.00 - 11.30 - *Prove pratiche riconoscimento difetti e Test triangolare - Valutazione di 2 oli con Schede di profilo- Verifica test e prove.*
- 11.30 - 12.00 - *L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo.* **Renzo Ceccacci**
- 12.00 - 13.30 - *Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove;*
- 13.30 - 14.00 - *Conclusioni del corso e consegna degli attestati di idoneità fisiologica e/o di frequenza.*

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

(Iscrizione al R.U.N.T.S. rep. n. 29623)

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 Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN

Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125 - Direzione: 338 8328092

Info: www.olea.info - segreteria@olea.info