

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.

**FANO (PU) e JESI (AN), 12-13-14- 19 e 20 Settembre 2025**

#### CONTATTI PER ISCRIZIONI

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

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:** Costantino Piermaria 347 0176041 | Mara Beciani 338 7798125

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

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

#### SEDE DEL CORSO:

- Sede operativa OLEA – Via Campanella, 1 – FANO PU  
- 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 e secondo le disposizioni dei 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](http://www.olea.info) e [www.iiscecchi.edu.it](http://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 – Esperto in olivicoltura - 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 Pieralisi  
**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 Cespuoglio - 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](http://www.olea.info) – [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

## PROGRAMMA DEL CORSO

### **VENEDÌ 12 SETTEMBRE** Orario: 14.00/20.00 (ore 6.00)

- 14.00 - 14.30 - *Registrazione dei partecipanti.*  
*Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento.* **Giorgio Sorcinelli**
- 14.30 - 15.30 - *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**
- 15.00 - 17.00 - *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**
- 17.00 - 18.00 - *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**
- 18.00 - 19.00 - *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**
- 19.00 - 20.00 - *Illustrazione del Foglio di profilo, Figura 1 - norma COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10- 2018.*  
*1<sup>a</sup> 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.* **Stefano Cerni**

### **SABATO 13 SETTEMBRE** Orario: 9.00/13.00 - 14.30/20.00 (ore 9.30)

- 09.00 - 10.30 - *La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione.*  
*Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio.* **Leonardo Seghetti**
- 10.30 - 12.00 - *Tecnologie della trasformazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli.* **Leonardo Seghetti**
- 12.00 - 12.45 - *2<sup>a</sup> 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.* **Lorenzo Cerretani**
- 12.45 - 13.00 - *Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.* **Giorgio Sorcinelli**
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 16.00 - *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**
- 16.00 - 18.00 - *1<sup>a</sup> prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Riscaldo/Morchia.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 18.00 - 20.00 - *2<sup>a</sup> prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Avvinato.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**

### **DOMENICA 14 SETTEMBRE** Orario: 9.00/14.00 (ore 5.00)

- 09.00 - 11.30 - *3<sup>a</sup> prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Rancido.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**
- 11.30 - 14.00 - *4<sup>a</sup> prova selettiva di verifica con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Amaro.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**

### **VENEDÌ 19 SETTEMBRE** Orario: 08.30/13.00 – 14.30/19.00 (ore 9.00)

- 08.30 - 09.00 - **Accreditamento** e ingresso presso lo stabilimento **Pieralisi - Via Don G. Battistoni, 1 – Jesi AN**
- 09.00 - 10.30 - **Sala di Assaggio Panel OLEA - Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività.** **Giorgio Sorcinelli**  
- *3<sup>a</sup> prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle diverse caratteristiche.*  
*Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.* **Giorgio Sorcinelli**
- 10.30 - 12.00 - *Visita tecnica al reparto di produzione impianti oleari Pieralisi Circular Thinking.* **Stefano Ponzetti**
- 12.00 - 13.00 - *4<sup>a</sup> prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle principali cultivar italiane e 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 - 17.00 - *5<sup>a</sup> prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee.* **Renzo Ceccacci**
- 17.00 - 19.00 - *Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.* **Renzo Ceccacci**

### **SABATO 20 SETTEMBRE** Orario 08.00 - 14.00 (ore 5.30)

- 08.30 - 09.30 - *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**
- 09.30 - 11.00 - *Prove pratiche riconoscimento difetti e Test triangolare – Valutazione di 2 oli con Schede di profilo- Verifica test e prove.*
- 11.00 - 12.00 - *L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo.* **Renzo Ceccacci**
- 12.00 - 13.00 - *Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove;*
- 13.00 - 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](http://www.olea.info) – [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)