



con la collaborazione di

O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

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:	Frantoio FUSELLI E GUZZINI snc – Via Ceccaroni, 1 62019 Recanati – tel. 0717570735
Giorni	FEBBRAIO 2012: Lun. 20 (5.30 ore) – Merc. 22 (3.30 ore) -Ven. 24 (5.30 ore) – Sab. 25 (9 ore) –Mart. 28 (3.30 ore) – Merc. 29 (3.30 ore) MARZO 2012: Giov. 1 (5,30 ore)
Durata	36 ore

Responsabile del Corso	Barbara Alfei - Capo Panel ASSAM - Marche
Coordinatore del Corso	Giorgio Sorcinelli – Segretario Nazionale OLEA
Direttore del Corso	Demetrio Ruffini - APROL MARCHE

Cofinanziato con il contributo della Comunità Europea e dello Stato Italiano

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



Programma generale del corso

Lunedì 20 Febbraio Orario: 14.00 – 19.30 (ore 5.30)

Ore 14.00 (Barbara Alfei - Giorgio Sorcinelli - Ruffini Demetrio)

Registrazione dei partecipanti e saluto delle Autorità promotrici.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Introduzione al corso.

Ore 14.30 – 15.45 (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 successive modificazioni ed integrazioni.

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

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 15.45 – 16.45 (Barbara Alfei)

Fogli di profilo e loro corretta compilazione All. XII Reg. Cee 2568/91 – Reg. CE 640/08 – Scheda didattica / addestramento O.L.E.A.

Ore 16.45 – 18.30 (Ugo Testa)

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

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

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

Ore 18.30 – 19.30 (Ugo Testa)

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio

Mercoledì 22 Febbraio Orario: 20.00 – 23.30 (ore 3.30)

Ore 20.00 – 21.30 (Tonino Cioccolanti)

Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità dell'olio.

Ore 21.30 – 22.30 (Ugo Testa)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di addestramento O.L.E.A..

Ore 22.00 – 23.00 (Ugo Testa)

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

Venerdì 24 Febbraio Orario: 14.30 – 20.00 (ore 5.30)

Ore 14.30 – 15.00 (Giorgio Sorcinelli)

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.

Ore 15.00 – 17.30 (Commissione d'esame)

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

Ore 17.30 - 20.00 (Commissione d'esame)

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

Sabato 25 Febbraio Orario: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (ore 9.00)

Ore 8.30 – 10.30 (Commissione d'esame)

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

Ore 10.30 – 12.00 (Lorenzo Cerretani)

Tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

Migliori tecniche di conservazione e filtrazione.

Ore 12.00 – 13.00 (Lorenzo Cerretani)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di addestramento O.L.E.A..

Pausa pranzo

Ore 14.30 – 15.30 (Roberto Catorci)

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

Ore 15.30 – 16.30 (Roberto Catorci)

DOP "Cartoceto" e DOP "Oliva Ascolana del Piceno"

Ore 16.30 – 17.00 (Giorgio Sorcinelli e Commissione d'esame)

Prove selettive di valutazione organolettica di 2 oli con corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di addestramento O.L.E.A. e Prova riconoscimento difetti standard.

Ore 17.00 – 19.00 (Commissione d'esame)

4^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **amaro**.

Martedì 28 Febbraio Orario: 20.00 – 23.30 (ore 3.30)

Ore 20.00 – 21.30 (Barbara Alfei)

L'Olivo e l'Olio nelle Marche

Il patrimonio olivicolo marchigiano e nazionale

Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

Ore 21.30 – 22.30 (Barbara Alfei)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli monovarietali e corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di addestramento O.L.E.A..

Ore 22.30 – 23.30 (Barbara Alfei)

Maturazione e raccolta delle olive ed influenza sulla qualità dell'olio.

Mercoledì 29 Febbraio Orario: 20.00 – 23.30 (ore 3.30)

Ore 20.00 - 21.30 (Renzo Ceccacci)

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

L'olio nella ristorazione

Ore 21.30 – 22.30 (Roberto Catorci)

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.

Ore 22.30 – 23.30 (Roberto Catorci / Renzo Ceccacci)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A..

Giovedì 1 Marzo Orario: 14.30 – 20.00 (ore 5.30)

Ore 14.30 - 16.00 (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 16.00 – 17.30 (Barbara Alfei)

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

Ore 17.30 – 19.30 (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 19.30

Conclusione de corso e consegna degli attestati

PERSONALE DOCENTE	<p>Alfei Barbara: Capo Panel COI – Panel ASSAM Marche – Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Catorci Roberto: Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Ceccacci Renzo: Medico – Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Cerretani Lorenzo: Capo Panel Università di Bologna – Di.S.A. di Cesena – Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Cioccolanti Tonino – Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Ricci Antonio: Giornalista e Direttore Scientifico Rivista Olivo e Olio - il Sole 24 Ore Testa Ugo: Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Sorcinelli Giorgio – Segretario nazionale O.L.E.A. – Assaggiatore Esperto</p>
ESPERTI COLLABORATORI	<p>Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A. – Assaggiatore Esperto Federico Cappelletti Trombettoni – Delegato O.L.E.A. Macerata – Assaggiatore Esperto Stefania Scarabotti – Assaggiatore O.L.E.A.</p>
COMMISSIONE	<p>Alfei Barbara: Presidente Beciani Mara: componente Catorci Roberto: componente Testa Ugo: componente Sorcinelli Giorgio: componente Segreteria O.L.E.A.</p>