



**Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti**

Via Caprile, 1 – 61100 Pesaro - It

web side: [www.olea.info](http://www.olea.info) - e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

**H.G.K. – HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA – SPLIT e O.L.E.A.**

con il patrocinio e il contributo

**Ministarstvo poljoprivede, ribarstva i ruralnog razvoja Republike Hrvatske  
Grad Split, Splitsko – dalmatinska županija**

**Forum A.I.C. - Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico  
Provincia di Ancona – Italia, C.C.I.A.A. - Camera di Commercio di Ancona – Italia**

organizzano

# **CORSO INTERNAZIONALE DI FORMAZIONE PER PANEL LEADER**

**E di idoneità alla conduzione di comitati ufficiali e professionali di assaggio per la  
valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini**

Soggetti proponenti e organizzatori:

**O.L.E.A. e H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora - Split**

Soggetto incaricato della didattica:

**O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - Scuola Internazionale di  
Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti**

Patrocini:

**Ministarstvo poljoprivede, ribarstva i ruralnog razvoja Republike Hrvatske  
Grad Split, Splitsko – dalmatinska županija**

**Forum A.I.C. - Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico**

**Provincia di Ancona – Italia, C.C.I.A.A - Camera di Commercio di Ancona – Italia**

Contributo:

**Ministarstvo poljoprivede, ribarstva i ruralnog razvoja Republike Hrvatske  
Provincia di Ancona – Italia,**

**C.C.I.A.A - Camera di Commercio di Ancona – Italia**

Luogo e date di svolgimento:

**Hrvatska gospodarska komora – Split**

**Venerdì 3 – Martedì 7 settembre 2010**

Responsabili del Corso

**Barbara Alfei** – Capo Panel – Panel Assam - Marche - Assaggiatore O.L.E.A.

**Stefano Cerni** – Capo Panel Assoprol Perugia - Assaggiatore O.L.E.A.

Direttore del Corso

**Giorgio Sorcinelli** – segretario generale O.L.E.A.

Coordinatore del Corso

**Goran Radovanic** - H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora – Split

## **La figura del Panel Leader**

Il Capo Panel, o Panel leader, è una figura di estrema importanza per la corretta conduzione del gruppo di giudici che svolgono l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva. Il Capo Panel deve possedere una consolidata professionalità ed esperienza nell'assaggio delle diverse tipologie di oli da olive. Egli è responsabile del Panel, della sua organizzazione, del funzionamento, della preparazione, della codificazione e della presentazione dei campioni agli assaggiatori nonché del compendio dei dati, del loro trattamento statistico nonché della redazione del certificato ufficiale di assaggio.

Il capo panel seleziona gli assaggiatori e provvede al loro addestramento e al controllo del loro operato in modo da garantire il mantenimento di un adeguato livello attitudinale.

## **Descrizione del Corso**

Il corso, proposto da **O.L.E.A.** - Scuola Internazionale di Analisi sensoriale e Cultura degli Alimenti e organizzato in collaborazione tra **O.L.E.A. e H.G.K.** - Hrvatska gospodarska komora - Split, è condotto da Panel Leader, da esperti e da docenti universitari, altamente qualificati a livello nazionale ed internazionale.

Per il corso è stato chiesto il riconoscimento e il patrocinio da parte del C.O.I. il quale ha comunicato che tali concessioni non rientrano tra le sue prerogative, ma congratulandosi per l'organizzazione, augura successo all'iniziativa. Il corso si rivolge in particolar modo agli esperti assaggiatori che operano in ambito internazionale e che opereranno come capi-panel nei propri paesi d'origine.

Il corso si svolgerà dal **3 al 7 Settembre 2010** c/o Hrvatska Gospodarska Komora - Split.

Il corso avrà la durata minima di 25 ore, distribuite in 4 gg., suddivise tra lezioni teoriche, pratiche e prove selettive per la valutazione dei partecipanti, come previsto dai programmi del C.O.I., integrato da ulteriori momenti di approfondimento su temi di attualità e argomenti finalizzati ad una migliore formazione dei partecipanti.

## **Obiettivi**

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare Panel Leader conformemente a quanto indicato dalla vigente normativa C.O.I., serie Doc.T20, fornendo loro tutti i necessari strumenti teorico-pratici e l'acquisizione di specifiche esperienze per la:

- Costituzione, gestione e direzione dei laboratori di analisi sensoriale e coordinamento di panel ufficiali e professionali di assaggio per la classificazione merceologica degli oli d'oliva e dell'appartenenza a specifici disciplinari;
- Formazione, selezione e qualificazione di assaggiatori di olio di oliva al fine di costituire comitati ufficiali o professionali per l'assaggio e per la valutazione e classificazione degli oli d'oliva, secondo le normative nazionali e internazionali vigenti.

Inoltre il corso intende approfondire la conoscenza del sistema percettivo in modo da ottimizzare le prestazioni del panel; guida e leadership, come portare il proprio panel nel miglior stato funzionale; il metodo di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva secondo la norma del Consiglio Oleicolo Internazionale Doc.T20.;

operatività del laboratorio: la costruzione, la selezione e l'addestramento del panel, la gestione dei giudici, l'allenamento e gli standard; il metodo statistico; la gestione del laboratorio di analisi sensoriale: l'informatizzazione del laboratorio; il sistema di gestione della qualità di un laboratorio di analisi sensoriale e il suo accreditamento; il sistema del riconoscimento del C.O.I. - Consiglio Oleicolo Internazionale, le prove circolari.

## Destinatari e partecipanti

Gli Esperti e i Tecnici che intendono diventare panel leader, di provata esperienza quali giudici di analisi sensoriale degli oli vergini d'oliva e con particolari caratteristiche di guida ed organizzazione e che possiedano idonea esperienza sulle varie tipologie di oli nazionali e internazionali, ovvero, prioritariamente:

a) essere esperto nella valutazione organolettica delle diverse categorie di oli vergini di oliva;

b) avere frequentato un corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini ed aver svolto un percorso di addestramento con almeno 20 sedute di assaggio certificate da un Panel Leader o esperti assaggiatori.

Il Corso è prioritariamente riservato agli assaggiatori residenti in Croazia ma potranno essere accettate iscrizioni anche da parte di assaggiatori residenti all'estero, in paesi UE o non UE, formati in Italia o in altri paesi secondo la metodologia C.O.I. e per i quali sarà riservato un limitato numero di posti.

L'attestato di idoneità verrà rilasciato solo a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni teorico-pratiche ed avranno superato le prove d'esame; in caso contrario verrà rilasciato l'attestato di partecipazione. Si ricorda che l'attribuzione della funzione di Panel Leader è conferita, salvo altro parere e secondo le leggi dei singoli paesi, solo all'atto della costituzione del relativo Panel di assaggiatori. Ai partecipanti provenienti da paesi UE, sarà rilasciato Attestato di Partecipazione che avrà validità secondo la normativa dei singoli stati.

## Didattica

Sono demandati ad O.L.E.A. la didattica, il programma delle lezioni e la gestione dei docenti.

## Modalità di iscrizione al corso e attestati

Per l'iscrizione è necessario compilare il Modulo Domanda di Iscrizione (All.1) allegato al programma e scaricabile dal sito **www.olea.info**.

La copia della Domanda di iscrizione **All.1**, compilata e corredata dell'**All. 2** e la copia del bonifico di pagamento, vanno inviati:

**entro il 20 Agosto 2010**, a **H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora – Split**

al fax n. **00385 021 346956** o mail **hgkst@hgk.hr**

e per conoscenza a **O.L.E.A.** – fax 0039 071 7959015 o e.mail **segreteria@olea.info**.

Successivamente, comunque **entro il 30 Agosto 2010**, dovranno pervenire, al recapito:

- **H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora** - Obala Ante Trumbica , 4 – 21000 Split

Tel. **00385 021 321100**

i seguenti documenti in originale:

- Domanda di iscrizione compilata e firmata (All. 1);

- Curriculum vitae comprovante l'esperienza da assaggiatore (All. 2);

debitamente compilati in tutte le voci e firmati come da fac-simile e moduli allegati al presente programma o scaricabili dal sito **www.olea.info**.

La quota di iscrizione al corso è pari a **€ 850,00** (più imposte fiscali croate 23%)

(tot. € **1.045,50**) per la quale la **H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora – Split**, rilascerà regolare ricevuta o fattura fiscale secondo le leggi in vigore.

Il costo di iscrizione comprende la partecipazione al corso (lezioni teorico-pratiche ed esami) ed il materiale didattico.

La quota dovrà essere versata tramite Bonifico Bancario intestato a:

**H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora** - Obala Ante Trumbica , 4 – 21000 Split

**Codice IBAN 70010-079253 HR14 2340 0091 1002 4129 5**

**Codice BIC/SWIFT: PBZGHR2X**

**Il numero minimo di partecipanti per l'attivazione del corso è fissato ad almeno 10 persone. Il numero massimo è pari a 15 partecipanti.**

Per cause od impedimenti, l'Organizzazione si riserva di rinviare la realizzazione del Corso medesimo a data da destinarsi, data che verrà comunicata tempestivamente agli Enti patrocinatori e ai partecipanti, i quali saranno informati via fax, e-mail o telefono, almeno entro 5 giorni dall'inizio del corso.

In questo caso le quote di partecipazione non saranno rimborsate e saranno ritenute valide per il Corso da svolgersi nelle date indicate.

L'Organizzazione del Corso si riserva inoltre di modificare, per esigenze organizzative, il programma del Corso e sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari preparazione e professionalità.

**Programma del Corso  
basato sul programma per Panel Leader del Consiglio Oleicolo Internazionale**

<b>Venerdi 3 Settembre 2010 – 14.00 / 19.30 (5,30 ore)</b>	
14.00 - 14.15	Accoglienza – Verifica dell’iscrizione ( <i>Segreteria gospodarska komora Split e O.L.E.A.</i> )
14.15 - 14.30	Saluto da parte delle autorità e degli organizzatori: <i>Jadranca Radovanic – Presjednica Hrvatska gospodarska komora Split</i> <i>Ettore Franca – Presidente O.L.E.A.</i> <i>Giorgio Sorcinelli – Segretario O.L.E.A. - Direttore del Corso</i> Rappresentanti di: <i>Grad Split, Splitsko - dalmatinska županija</i> <i>Forum A.I.C. - Forum delle Camere di Commercio dell’Adriatico;</i> <i>Provincia di Ancona - It; Camera di Commercio di Ancona - It.</i>
14.30 - 14.40	Presentazione del corso <i>Ettore Franca – Presidente O.L.E.A.</i> <i>Giorgio Sorcinelli – Segretario O.L.E.A. - Direttore del Corso</i>
14.40 - 14.50	Presentazione di O.L.E.A., struttura, attività e scopi. ( <i>Ettore Franca</i> )
14.50 - 15.20	Prove di ingresso e valutazioni pratiche: - test triangolare; - test riconoscimento difetti; ( <i>Giorgio Sorcinelli ed esperti O.L.E.A.</i> )
15.20 - 17.30	La normativa C.O.I. sull’analisi sensoriale degli oli vergini oliva ( <i>COI/T.20/Doc. n. 4/Rev.1- COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 2</i> ); - aspetti normativi dell’analisi sensoriale; ( <i>Ettore Franca</i> ) - analisi sensoriale: vocabolario generale ( <i>COI/ T.20/ Doc. n. 4/Rev.1</i> ); ( <i>Ugo Testa</i> ) - valutazione organolettica e classificazione dell’olio d’oliva vergine – procedura e tecnica di assaggio ( <i>COI/ T.20/ Doc. n.15/rev.2</i> ).( <i>Ugo Testa</i> )
17.30 - 17.40	PAUSA
17.40 - 18.40	Descrizione della Scheda di Profilo <i>Reg. 640/2008 – Appendice A, COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2</i> e Scheda didattica ed addestramento O.L.E.A. ( <i>Ugo Testa</i> ) Esercitazioni pratiche: valutazione di 2 oli con utilizzo delle 2 schede di profilo. ( <i>Ugo Testa – Giorgio Sorcinelli</i> )
18.40 - 19.30	I nuovi strumenti per la comunicazione nel settore olivicolo internazionale. ( <i>Luigi Caricato</i> )
<b>Sabato 4 Settembre 2010 – 8.30 / 13.30 (5 ore)</b>	
8.30 - 8.40	Ripresa dei lavori: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata
8.40 - 9.30	L’olivicoltura nei paesi europei ed extra-europei. ( <i>Ettore Franca</i> )
9.30 - 10.15	Gli oli a Denominazione di Origine Protetta: le DOP Italiane ed Estere. Aspetti normativi e confronto tra alcuni disciplinari. ( <i>Ettore Franca</i> )
10.15 - 11.15	Prospettive e futuro dell’olivicoltura mediterranea. ( <i>Luigi Caricato</i> )
11.15 - 11.25	PAUSA
11.25 - 12.00	Le analisi tradizionali ed innovative per la identificazione di frodi e sofisticazioni nel settore oleario. ( <i>Angelo Cichelli</i> )
12.00 - 12.30	Innovazioni tecnologiche nei sistemi di estrazione, filtrazione e conservazione dell’olio ( <i>Angelo Cichelli</i> )

12.30 – 13.30	La caratterizzazione analitica della tipicità: recenti acquisizioni. Il sistema qualità nei laboratori di indagine sensoriale e le norme sulla sicurezza alimentare. ISO/IEC 17025:2005, pacchetto igiene e ISO 22.000:2005 ( <i>Angelo Cichelli</i> )
<b>Lunedì 6 Settembre 2010 – 8.30/13.30 – 14.30/17.00 (7.30 ore)</b>	
8.30 – 8.40	Ripresa dei lavori: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata
8.40 – 9.40	Standardizzazione delle condizioni di assaggio ( <i>Barbara Alfei</i> ) Guida per l'allestimento della sala di assaggio e strumentazioni COI/T.20/Doc. n 6/Rev.1 ( <i>Barbara Alfei</i> ) La figura del panel leader: responsabilità e mansioni. La gestione del tempo e delle persone e la formazione del gruppo. (COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2) ( <i>Barbara Alfei</i> )
9.40 – 10.10	La valutazione sensoriale degli oli a denominazione di origine (COI/ T. 20/ Doc. n. 22) ( <i>Stefano Cerni</i> )
10.10 – 10.40	- Memorizzazione dei difetti didattici -Test riconoscimento difetti ( <i>Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA</i> )
10.40 – 10.50	PAUSA
10.50 – 12.30	Prove pratiche con compilazione della scheda di profilo sensoriale (COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2 ) Reg. 640/2008. Attribuzione intensità su scala continua 0 – 10 cm ( <i>Barbara Alfei- Stefano Cerni</i> ) Esercitazione attributi fruttato, amaro e piccante e principali difetti su scala intensità 0 – 10 cm ( <i>Barbara Alfei- Stefano Cerni</i> ) Memorizzazione dei sentori varietali dei più comuni oli monovarietali. ( <i>Barbara Alfei</i> )
12.30 – 13.30	Esperienze sull'attività e l'addestramento di un gruppo di assaggiatori e la costituzione di un Panel privato in Istria; ( <i>Olivera Koprivnjac</i> )
	PAUSA PRANZO
14.30 – 15.00	Olivicoltura e la situazione qualitativa degli oli in Croazia. ( <i>Mirella Zanetic</i> )
15.00 – 15.30	L'attuale normativa nazionale Croata in materia di etichettatura e commercializzazione dell'olio da olive. ( <i>Mirella Zanetic</i> )
15.30 – 17.00	Lezioni ed esercitazioni su implementazione del laboratorio, selezione, addestramento ed allenamento del panel e verifica delle prestazioni ( <i>Barbara Alfei - Stefano Cerni</i> ). Metodologie di selezione degli assaggiatori ( <i>Doc No.15 rev.2</i> ) Selezione degli assaggiatori: metodologia per la determinazione della soglia media del gruppo per attributi caratteristici Selezione degli assaggiatori con il metodo della classificazione delle intensità. ( <i>Barbara Alfei - Stefano Cerni</i> )
<b>Martedì 7 Settembre 2010 – 9.00/13.00 – 14.30/17.30 (7.00 ore)</b>	
9.00 – 9.10	Ripresa dei lavori: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata.
9.10 – 10.00	Lezioni ed esercitazioni sulla percezione sensoriale e test di riallineamento. ( <i>Barbara Alfei - Stefano Cerni</i> )
10.00 – 10.50	Lezioni ed esercitazioni sull'organizzazione delle sessioni di valutazione sensoriale e sull'uso del sistema informatico a disposizione. Valutazione statistica delle prove. COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2. Prova pratica. ( <i>Barbara Alfei</i> )

10.50 - 11.00	PAUSA
11.00 - 12.00	Esercitazioni pratiche Valutazione sensoriale oli con utilizzo diverse Schede di profilo ( <i>Barbara Alfei- Stefano Cerni</i> )
12.00 - 13.00	Il sistema di riconoscimento dei laboratori di analisi sensoriale del C.O.I. - Consiglio Oleicolo Internazionale (COI/T.28/Doc. n. 1) e del Mipaaf - Ministero Politiche Agricole Italiano ( <i>Barbara Alfei</i> )
	PAUSA PRANZO
14.30 - 16.00	Istituzione e regolamentazione dei Panel Ufficiali o Comitati professionali di valutazione degli oli di oliva vergini ed extravergini e la istituzione dell'elenco degli assaggiatori in Croazia. Saluto da parte dei funzionari del Ministarstvo poljoprivede, ribarstva i ruralnog razvoja Republike Hrvatske
16.00 - 17.30	Prove di esame. Valutazione delle prove, verifica dell'apprendimento. Consegna degli Attestati di Idoneità / frequenza o di Partecipazione. Saluto da parte degli organizzatori e delle autorità Chiusura del corso

### **Metodologia didattica**

Si impara attivamente attraverso l'assaggio reale di prodotti reali, esercitandosi ad applicare le tecniche insegnate subito, senza perdere tempo o concentrazione.

A lezioni di sfondo prettamente teorico, si affiancano in tempo reale esercitazioni pratiche mediante simulazioni e role-playing, in piccoli gruppi sotto la guida dei trainer. Il sistema di insegnamento è basato sulle più moderne tecniche didattiche volte all'ottimizzazione dei tempi di apprendimento.

Durante le lezioni sono previsti parecchi momenti di discussione e di interazione con i corsisti, per migliorare l'apprendimento.

### **Responsabili del Corso:**

**Alfei Barbara** – Capo Panel – Panel Assam - Marche - Assaggiatore O.L.E.A.  
**Cerni Stefano** – Capo Panel Assoprol Perugia - Assaggiatore O.L.E.A.

### **Direttore del Corso:**

**Giorgio Sorcinelli** – Segretario Generale/Organizzativo O.L.E.A.

### **Coordinatore del Corso:**

**Goran Radovanic** – Funzionario H.G.K. – Hrvatska gospodarska komora – Split

### **Comitato Scientifico:**

**Alfei Barbara** - Capo Panel – ASSAM Marche  
**Franca Ettore** – Presidente O.L.E.A./giornalista/agronomo  
**Cerni Stefano** – Capo Panel Assoprol Perugia - Assaggiatore O.L.E.A.  
**Cerretani Lorenzo** – Capo Panel Università di Bologna – Di.S.A. di Cesena  
**Testa Ugo** – Docente - esperto e assaggiatore O.L.E.A.

### **Commissione di esame:**

**Alfei Barbara** - Capo Panel – ASSAM Marche  
**Sorcinelli Giorgio** – Segretario Generale/Organizzativo O.L.E.A.  
**Cerni Stefano** – Capo Panel Assoprol Perugia - Assaggiatore O.L.E.A.  
**Beciani Mara** - Segretaria ed esperto assaggiatore O.L.E.A.  
**Cerreti Roberto** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.  
**Gregorini Graziano** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.

### **Docenti**

**Alfei Barbara** – Capo Panel Assam - Marche - Assaggiatore O.L.E.A.  
**Cerni Stefano** – Capo Panel Assoprol Perugia - Assaggiatore O.L.E.A.  
**Caricato Luigi** – Direttore Teatro Naturale e T.N. International - giornalista  
**Cichelli Angelo** – Docente Università di Teramo – Pescara - Capo Panel  
**Franca Ettore** – Presidente O.L.E.A. / Docente Università di Urbino (It) / giornalista  
**Sorcinelli Giorgio** – Segretario Generale O.L.E.A.- Assaggiatore - Capo Panel  
**Testa Ugo** – Docente - esperto e assaggiatore O.L.E.A.  
**Zanetic Mirella** – Esperto Assaggiatore - Capo Panel Istituto Colture Adriatiche - Spalato  
**Koprivnjac Olivera** - Docente Facoltà di Medicina Rieka - Capo Panel USAMU

### **Segreteria e team esperti OLEA**

**Beciani Mara** - Segretaria ed esperto assaggiatore O.L.E.A.  
**Cerreti Roberto** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.  
**Gregorini Graziano** - Esperto assaggiatore O.L.E.A.

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

**Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**

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

**segreteria@olea.info - www.olea.info**