

con l'autorizzazione della
Regione Marche – Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca

organizza

Corso teorico pratico per assaggiatori di oli vergini ed extravergini di oliva

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

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.



Cagli (PU) - Ristorante La Pineta

12 - 13 – 14 – 15 – 16 – 19 – 26 ottobre 2015 – Tot. 50 ore

Programma del corso

*Da Lunedì 12 a Lunedì 26-10-2015
durata 50 ore*

Lunedì 12 ottobre 2015 **Orario: 10.00-13.00/14.00-18.00 (ore 7.00)**

Apertura del Corso e saluto degli organizzatori.

Ore 10.00 – 12.00 - 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 mondiale.

Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Ore 12.00 – 13.00 - Ettore Franca

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, Reg. CEE 1513/01.

Vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva: secondo l'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 che modifica il Reg.to (CEE) n. 2568/91 e norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4. "analisi sensoriale: vocabolario generale di base".

Ore 14.00 – 15.00 - Ettore Franca

Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti.

Ore 15.00 – 16.00 - Stefano Cerni

Metodologia e tecnica di degustazione dell'olio di oliva - all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e secondo le norme C.O.I.- Criteri generali da seguire in una degustazione.

Ore 16.00 – 17.00 - Stefano Cerni

Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 di cui all'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15.

Illustrazione del metodo di calcolo delle valutazioni.

Ore 17.00 – 18.00 - Stefano Cerni (e collaboratori OLEA)

1^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia sensoriale prevista dall'all. XII del Reg.to

Martedì 13 ottobre 2015 **Orario: 11.00-13.00/14.00-18.00 (ore 6.00)**

Ore 11.00 – 13.00 - Antonio Ricci

Panoramica sul settore olivicolo italiano e comunitario.

Gli oli D.O.P. in Italia. Situazione, esperienze e prospettive.

La situazione delle DOP in Italia. Tutela e valorizzazione dell'olio italiano.

Situazione della commercializzazione. Il piano olivicolo nazionale.

Ore 14.00 – 16.00 - Roberto Catorci

L'olivicoltura di qualità nelle Marche. Strumenti di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva (i marchi di qualità). L'Olio a Denominazione di Origine Protetta "DOP Cartoceto". Il Consorzio di Tutela. Situazione e prospettive.

Ore 16.00 – 18.00 - Roberto Catorci (e collaboratori OLEA)

Normativa di riferimento in merito al confezionamento ed etichettatura del prodotto olio extravergine di oliva e le indicazioni obbligatorie da riportare nell'etichetta del prodotto suddetto. Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.

2^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia sensoriale prevista dall'all. XII del Reg.to

Mercoledì 14 ottobre 2015 **Orario: 9.00-13.00/14.00-18.00 (ore 8.00)**

Ore 9.00 – 11.00 - Renzo Ceccacci

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

Ore 11.00 – 13.00 – Renzo Ceccacci

Il patrimonio olivicolo e varietale italiano e internazionale.
Cenni su varietà, produzione e caratteristiche organolettiche delle principali varietà.
Caratteristiche organolettiche degli oli delle principali varietà

Ore 14.00 – 15.00 – Renzo Ceccacci (e collaboratori OLEA)

3^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede

Ore 15.00 – 17.00 – Stefano Cerni

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità.
Tempi, metodi di raccolta e conservazione delle olive.
L' influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. Conservazione dell'olio.

Ore 17.00 – 18.00 – Stefano Cerni (e collaboratori OLEA)

4^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede

Giovedì 15 ottobre 2015 Orario: 9.00-13.00/14.00-18.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 10.00 – Lorenzo Cerretani

L'oleificio: impianti e tecnologie di estrazione. Presentazione dei vari impianti con l'ausilio di immagini illustrative.

L'influenza delle varie tecnologie sulla qualità degli oli. Le più idonee e moderne tecniche di filtrazione e conservazione degli oli.

Ore 10.00 – 12.00 – Lorenzo Cerretani

Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.
Recenti metodologie per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva.

Ore 12.00 – 13.00 – Lorenzo Cerretani (e collaboratori OLEA)

5^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 14.00 – 18.00 – Giorgio Sorcinelli e collaboratori

1^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Riscaldo/Morchia**

Venerdì 16 ottobre 2015 Orario: 9.00-13.00/14.00-18.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 11.00 – Renzo Ceccacci (e collaboratori OLEA)

6^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 11.00 – 12.00 – Renzo Ceccacci

L'Oro nel piatto: l'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo e abbinamento olio/cibo.

Ore 12.00 – 13.00 – Giorgio Sorcinelli

Preparazione e illustrazione delle prove selettive sugli attributi di Avvinato e Rancido

Ore 14.00 – 16.00 – Giorgio Sorcinelli e collaboratori

2^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Avvinato**.

Ore 16.00 – 18.00 – Giorgio Sorcinelli e collaboratori

3^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Rancido**.

Lunedì 19 ottobre 2015 Orario: 9.00-13.00/14.00-18.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 13.00 – **Giorgio Sorcinelli e collaboratori**

4^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Amaro**

Ore 14.00 – 16.00 – **Stefano Cerni**

L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva: figura e ruolo.

L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98.

Il Panel degli assaggiatori. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva: Decreto del 18 giugno 2014, all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme COI/T.20/Doc. n. 4.

Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento.

Ore 16.00 – 18.00 – **Stefano Cerni (e collaboratori OLEA)**

7^ Prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Lunedì 26 ottobre 2015 Orario: 9.00-14.00 (ore 5.00)

Ore 9.00 – 14.00 **Commissione - Stefano Cerni, Giorgio Sorcinelli e collaboratori**

Prova d'esame

Test riconoscimento difetti;

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione del Foglio di profilo e della Scheda di Addestramento O.L.E.A.;

Colloquio di verifica sull'apprendimento;

Verifica e correzione delle schede e delle prove;

CORPO DOCENTI E COLLABORATORI

RESPONSABILE **Stefano Cerni** – Capo Panel ASSOPROL Perugia – Umbria

COORDINATORE **Giorgio Sorcinelli** - Segretario organizzativo OLEA - Esperto assaggiatore

DOCENTI ED **Ettore Franca** - Giornalista/Agronomo- Presidente OLEA

ESPERTI **Stefano Cerni** – Capo Panel ASSOPROL Perugia – Umbria - Esperto in olivicoltura ed Esperto assaggiatore OLEA

Antonio Ricci - Giornalista/Agronomo - Direttore scientifico della rivista Olivo&Olio

Lorenzo Cerretani – Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
Capo panel formato - Esperto Assaggiatore OLEA

Roberto Catorci - Agronomo - Esperto assaggiatore OLEA

Renzo Ceccacci - Medico - Esperto assaggiatore OLEA

Giorgio Sorcinelli - Segretario organizzativo OLEA - Capo panel formato
Esperto assaggiatore

STAFF ESPERTI

COLLABORATORI **Mara Beciani** - Esperto assaggiatore OLEA

OLEA **Luigi Maria Arseni** - Assaggiatore OLEA

Roberto Cerreti - Esperto assaggiatore OLEA

Graziano Gregorini - Esperto assaggiatore OLEA

Paolo Taddei - Esperto assaggiatore OLEA

www.olea.info – segreteria@olea.info

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