



Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori  
[www.olea.info](http://www.olea.info)

con la collaborazione e il contributo di

**CONSORZIO DI BONIFICA PIANURA ISONTINA e B.C.C. DI STARANZANO E VILLESSE**

con l'autorizzazione della  
**Regione Friuli Venezia Giulia - Servizio Agricoltura**  
organizza

## Corso per assaggiatori di oli vergini ed extravergini di oliva **CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA**

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

**27 - 28 - 29 Genn. - 10 - 11 e 12 Febr. 2017**

Tot. 36 ore



**Presso il Consorzio di Bonifica Pianura Isontina**

Via Duca d'Aosta, 5 - Ronchi dei Legionari (Gorizia)

**Domanda di Iscrizione al Corso (All. 2) entro il 10 gen. 2017**

Da inviare insieme alla ricevuta di pagamento al fax. 071-7959015 o per e.mail a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

**Quota di iscrizione al Corso €. 380 (compresa IVA) + Quota iscrizione a OLEA anno 2017 = €. 40**

Il Corso sarà attivato solo al raggiungimento del numero minimo di 30 iscrizioni

Info e iscrizioni

**[www.olea.info](http://www.olea.info) – [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)**

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

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

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125

Delegazione OLEA Trieste-Gorizia: Marisa Cepach 328 7682365 - [marisa.cepach@regione.fvg.it](mailto:marisa.cepach@regione.fvg.it)

Programma

**Venerdì 27 Gennaio** Orario: 14.00/19.00 (ore 5.00)

**Ore 14.00 – 15.00**

Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori. Presentazione del corso.

**Ore 15.00 – 16.30 - Ettore Franca**

O.L.E.A.– Da oltre 20 anni al servizio della qualità, a fianco dei produttori e dei consumatori.

Storia, attività e programmi.

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 16.30 – 18.15 - 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".

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 18.15 – 19.00 - Giuseppe Di Lecce**

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.

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 19.00 – 19.30 – Ennio Scarbolo**

L'ERSA e l'olivicoltura del FVG. Attività e progetti regionali e transfrontalieri promossi.

**Sabato 28 Gennaio** Orario: 9.00/13.00 - 15.00/19.30 (ore 8.30)

**Ore 9.00 - 9.45 – Lorenzo Cerretani/Giuseppe Di Lecce**

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 9.45 - 10.30 – Lorenzo Cerretani/Giuseppe Di Lecce / Giorgio Sorcinelli**

**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 (UE) 1348/2013 e norme C.O.I.

Prova pratica di corretta compilazione del Foglio di profilo e calcolo delle valutazioni.

Presentazione della Scheda di Addestramento O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.

**Ore 10.30 – 12.00 – Paolo Parmegiani**

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 12.00 – 13.00 - Paolo Parmegiani**

L'olivicoltura del nord est (Friuli Venezia Giulia, Veneto e Istria). Cenni su produzione e varietà. Storia e diffusione.

**Ore 15.00 – 16.00 – Lorenzo Cerretani/Giuseppe Di Lecce**

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 16.00 – 16.45 – Giuseppe Di Lecce / Giorgio Sorcinelli**

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

**Ore 16.45 – 17.00 - Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt**

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica per ognuno dei quattro attributi previsti: riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro.

**Ore 17.00 – 19.30 - Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt ed Esperti OLEA**

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

**Domenica 29 Gennaio** Orario: 9.00/13.30 (ore 4.30)

**Ore 9.00 – 10.00 – Lorenzo Cerretani/ Giuseppe Di Lecce / Giorgio Sorcinelli**

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 10.00 – 11.00 - Stefano Cerni/Giuseppe Di Lecce**

Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.

Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.

Ore 11.00 – 13.30 - Lanfranco Conte

La normativa nazionale e internazionale olivicola. Evoluzioni e aggiornamenti.  
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.

**Venerdì 10 Febbraio** Orario: 14.30/20.00 (ore 5.30)

Ore 14.30 – 15.30 - Renzo Ceccacci

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

Ore 15.30 – 17.30 - Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt ed Esperti OLEA

**2<sup>a</sup> prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Avvinato**.

Ore 17.30 – 20.00 - Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt ed Esperti OLEA

**3<sup>a</sup> prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Rancido**

**Sabato 11 Febbraio** Orario: 9.00/13.00 - 15.00/19.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 10.30 - 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.

10.30 – 13.00 - Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt ed Esperti OLEA

**4<sup>a</sup> prova selettiva di verifica** dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Amaro**

Ore 15.00 – 15.45 - Gianni Degenhardt

Il Panel della CCIAA di Trieste. Costituzione e attività. L'Olio Extra Vergine di Oliva "Tergeste D.O.P." - Situazione e valorizzazione.

Ore 15.45 - 17.45 – Gianni Degenhardt / Marisa Cepach

**3<sup>a</sup> prova pratica di assaggio** di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 17.45 – 19.00 - Renzo Ceccacci

**4<sup>a</sup> prova pratica di assaggio** di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

**Domenica 12 Febbraio** Orario: 9.00/13.30 (ore 4.30)

Ore 9.00 - 11.30 - Commissione d'esame

**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.;  
Verifica e correzione delle schede e delle prove;

Ore 11.30 - 12.30 - Renzo Ceccacci

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

Ore 12.30 - Comunicazione dei risultati delle prove selettive sensoriali e verifica dell'apprendimento.

Ore 13.30 - **Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità.**

---

<b>COORDINATORE DEL CORSO</b>	Giorgio Sorcinelli - Segretario organizzativo - Esperto assaggiatore OLEA
<b>RESPONSABILE DEL CORSO</b>	Gianni Degenhardt - Capo Panel CCIAA Trieste
<b>SEGRETERIA DEL CORSO</b>	Mara Beciani - Segreteria amministrativa - Esperta assaggiatrice OLEA Marisa Cepach - Delegata OLEA Trieste - Gorizia - Esperta assaggiatrice OLEA
<b>ROSA DEI DOCENTI</b>	Ettore Franca - Giornalista - Agronomo- Presidente OLEA Lanfranco Conte - Docente Dipartimento Scienze degli Alimenti Università di Udine Lorenzo Cerretani - Esperto in Tecnologie Agroalimentari - Assaggiatore OLEA Stefano Cerni - Agronomo - Capo Panel ASSOPROL Perugia - Assaggiatore OLEA Gianni Degenhardt - Capo Panel CCIAA Trieste - Referente OLEA FVG Renzo Ceccacci - Medico - Esperto assaggiatore OLEA Ennio Scarbolo - Tecnico dell'ERSA del FVG- Esperto in olivicoltura Paolo Parmegiani - Agronomo - Esperto in olivicoltura Giuseppe Di Lecce - Agronomo - Esperto in analisi sensoriale - assaggiatore OLEA Giorgio Sorcinelli - Segretario organizzativo - Esperto assaggiatore OLEA
<b>ESPERTI COLLABORATORI</b>	Mara Beciani - Esperta assaggiatrice OLEA Marisa Cepach - Delegata OLEA Trieste - Gorizia - Esperta assaggiatrice OLEA Paolo Taddei - Esperto assaggiatore OLEA Roberto Cerreti - Esperto assaggiatore OLEA Gilberto Moroso - Delegato OLEA Udine - Pordenone - Esperto assaggiatore OLEA.

## **INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI**

### **CORSI PER ASSAGGIATORI DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA**

(Decreto Mipaaf 18 giugno 2014)

#### **MODALITA' SVOLGIMENTO DEL CORSO**

Il Corso è realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali ( Decreto Mipaaf 18 giugno 2014 ) e nel rispetto delle normative internazionali UE ( All. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 che modifica il Reg.to (CEE) n. 2568/91) e le norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4. - Doc. n. 5 - Doc. n. 6 - Doc. n. 14 - Doc. n. 15.

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso.
2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:
  - a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;
  - b) nel programma del corso siano previste:
    - 1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
    - 2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;
    - 3) le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
    - 4) almeno 35 ore di attività formativa.

#### **ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO**

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto 18 giugno 2014, a tutti i partecipanti sarà rilasciato, a firma del Capo Panel - Responsabile del Corso, Attestato di Frequenza e agli idonei Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva.

**L'Attestato di Idoneità Fisiologica è valido nel territorio nazionale.** Lo stesso permette, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte secondo l'all. XII del Reg.to, entro i 18 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini ( secondo l'art. 4 del Decreto).

Il Corso, pur essendo svolto secondo le disposizioni dello Stato Italiano, e comunque secondo la normativa UE e le disposizioni del C.O.I., la validità del relativo Attestato di Idoneità Fisiologica e di Frequenza al Corso stesso, rilasciato a partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.

#### **GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI**

Il Corso, organizzato e gestito da O.L.E.A., si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e internazionale e da esperti OLEA coordinati dalla Segreteria medesima. Pur presenti degli iscritti Croati e Sloveni, **le docenze saranno svolte in lingua italiana.** Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nel libro "OLEA - l'olivo e l'olio" e un CD con le dispense informatiche dei docenti, in italiano.

#### **SEDUTE DI ASSAGGIO E ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI**

Per gli idonei al Corso, tramite Capi Panel associati, O.L.E.A. darà la possibilità di svolgere presso le sedi e le date che comunicherà tramite il proprio sito web, le Sedute di Assaggio previste dal Decreto 18 giugno 2014 per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di Oliva e la possibilità di approfondire la preparazione, con incontri e sedute di addestramento.

#### **INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI**

Considerando l'impegno che comportano le lezioni e le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- a) Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino o birra, cibi piccanti o eccessivamente saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- b) Limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a se e agli altri partecipanti.
- c) Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- d) Evitare, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, l'utilizzo e/o fare squillare il telefonino, al fine di non disturbare le lezioni o la concentrazione dei colleghi e docenti.
- d) Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

**Quota di iscrizione al Corso € 380 (compresa IVA) + Quota iscrizione a OLEA anno 2017 = € 40**

**Il Corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 30 iscrizioni**

**Scarica la domanda (all. 2) dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)**

Info e iscrizioni

**[www.olea.info](http://www.olea.info) – [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)**

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

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

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125

Delegato OLEA Trieste-Gorizia: Marisa Cepach 328 7682365 - [marisa.cepach@regione.fvg.it](mailto:marisa.cepach@regione.fvg.it)