



O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori  
[www.olea.info](http://www.olea.info)

## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva  
con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

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

**dal 26 al 30 Giugno 2017**

**tot. 35 ore**

con l'autorizzazione della  
**Regione Piemonte - Direzione Agricoltura**

Sede del corso  
**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo, Bra (CN)**

---

### PROGRAMMA DEL CORSO (35 ore)

**26 giugno 2017** (8 ore) 9.00-13/15.00-19.00

- Presentazione del Corso e di O.L.E.A.  
**G. Degenhardt - G. Di Lecce - M. Piochi - G. Sorcinelli**
- Dalle olive all'olio: viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. L'origine, la storia e la diffusione dell'olivo. Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Diffusione di una corretta cultura di prodotto. **L. Caricato**
- Elementi di fisiologia della percezione: gusto e dell'olfatto. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. **M. Piochi**
- Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - secondo l'all. XII del Reg. (UE) 1348/2013 e le norme C.O.I.- Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, all. XII del Reg. (UE) 1348/2013 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. **G. Di Lecce**
- Pausa pranzo
- 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 e metodi di raccolta. Il patrimonio olivicolo e varietale italiano e internazionale. **P. Migliorini**
- Presentazione della scheda di assaggio O.L.E.A. utile all'addestramento degli assaggiatori. Illustrazione del metodo di calcolo ed analisi delle valutazioni dei fogli di profilo ufficiali. **G. Di Lecce**.
- **1^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia dell'all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme C.O.I. con corretta compilazione del Foglio di profilo. **G. Sorcinelli/G. Di Lecce**

**27 giugno 2017** (8 ore) 9.00-13/15.00-19.00

- Il processo produttivo degli oli vergini di oliva.  
Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. **L. Cerretani**
- La figura e il ruolo dell'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva. 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. **L. Cerretani**
- **2^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. **L. Cerretani / G. Di Lecce**
- Pausa pranzo
- Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative.  
**G. Lercker**

- Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica.

**G. Sorcinelli**

**1^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RISCALDO**, come previsto dall'Allegato XII del Reg. CEE 2568/91. Verifica della serie. **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**

**28 giugno 2017** (7 ore) 9.00-13/15.00-18.00

- Metodi sensoriali ed approcci statistici, applicati alla valutazione delle proprietà sensoriali degli oli extravergini. **L. Torri**
- **2^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AVVINATO**. Verifica della serie. **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**
- Pausa pranzo
- Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli. Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma. **M. Fino**
- **3^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RANCIDO**. Verifica della serie. **G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.**

**29 giugno 2017** (7 ore) 9.00-13/15.00-18.00

- Proprietà nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva ed aspetti nutrizionali degli oli da oliva. **R. Ceccacci**
- **4^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AMARO**. Verifica della serie. **G. Sorcinelli, G. Degenhard e Staff O.L.E.A.**
- Pausa pranzo
- **3^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. **G.Sorcinelli /R. Ceccacci**
- **Prove di verifica apprendimento:**
  - Test di valutazione sensoriale di 2 oli, con corretta compilazione del foglio di profilo e della Scheda di addestramento OLEA; - Test riconoscimento difetti.Correzione delle schede e delle prove.

**30 giugno 2017** (5 ore) 8.30-13.30

- O.L.E.A. - La storia, la mission e l'attività. La formazione, i concorsi e la guida degli oli. **R. Ceccacci**
- L'olio extravergine di oliva in cucina. Usi gastronomici e consigli pratici sull'utilizzo olio/cibo. **R. Ceccacci**
- **4^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. **R. Ceccacci**
- Comunicazione dei risultati delle prove selettive.
- **Conclusione del corso e consegna degli attestati** di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. **G. Degenhard, R. Ceccacci, G. Di Lecce, G. Sorcinelli,**

---

**RESPONSABILE:** Giovanni Degenhardt - Capo panel

**DIRETTORE DEL CORSO:** Giorgio Sorcinelli

**COORDINATORE DEL CORSO:** Giuseppe Di Lecce

**DOCENTI:**

- Dott. **Giovanni Degenhardt** - Capo panel del Comitato professionale di assaggio della CCIAA di Trieste
- Dott. **Giuseppe Di Lecce**, Ph.D. - Tecnologo Alimentare, Capo panel formato e assaggiatore esperto OLEA
- Sig. **Giorgio Sorcinelli** – Segretario generale O.L.E.A., Capo panel incaricato dell'istituendo Comitato professionale di assaggio OLEA
- Dott. **Luigi Caricato** - Giornalista - Oleologo
- Dott.ssa **Maria Piochi** - Tecnologa Alimentare e dottoranda presso Università di Firenze, Analista Sensoriale e assaggiatrice esperta OLEA
- Dott.ssa **Paola Migliorini**, PhD – Agronoma, Ricercatrice e Docente di Agronomia e Sistemi Culturali Erbacei e Ortofloricoli presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Lorenzo Cerretani**, PhD – Tecnologo Alimentare, Capo panel formato e assaggiatore esperto OLEA
- Prof. **Giovanni Lercker** – Professore Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna
- Dott.ssa **Luisa Torri**, PhD – Ricercatrice e Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Prof. **Michele Antonio Fino** – Giurista, Professore Associato di Diritto Romano e Diritti dell'Antichità presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Renzo Ceccacci** – Presidente OLEA - Medico e assaggiatore esperto

**ESPERTI E COLLABORATORI / STAFF OLEA**

- **Mara Beciani / Maria Piochi / Roberto Cerreti / Graziano Gregorini / Paolo Taddei / Giuliano Zannotti**

## **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.

**Le lezioni saranno tenute in lingua italiana.** Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nel libro "OLEA - l'olivo e l'olio" e 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.

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

#### **Info e iscrizioni**

**Segreteria organizzativa corso**

**Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce**

[mariapiochi@hotmail.it](mailto:mariapiochi@hotmail.it); [leccegius@hotmail.com](mailto:leccegius@hotmail.com)

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

**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: 338 8328092 – Segreteria amministrativa: 338 7798125