



AMPO

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli Coop. Agricola

in collaborazione con

OLEA

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

**con l'autorizzazione della Regione Marche Servizio Agricoltura
organizzano**

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

Corso teorico pratico per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini
ai sensi del DM del 18 giugno 2014 e del Reg.to (CE) 1348/2013

sede svolgimento del corso

Istituto Tecnico Agrario "A. Cecchi" – Via Caprile n 1 Pesaro

nei seguenti giorni (tot 36 ore):

Martedì 15/03/2016	Orario: 14.30-19.30 / 20.30-22.30 (ore 7)
Mercoledì 16/03/2016	Orario: 14.00-19.30 / 20.30-23.00 (ore 8)
Giovedì 17/03/2016	Orario: 14.00-20.00 / 21.00 -23.00 (ore 8)
Venerdì 18/03/2016	Orario: 14.00-19.30 / 20.30-23.00 (ore 8)
Sabato 19/03/2016	Orario: 8.30-13.30 (ore 5)

Domanda di Partecipazione entro venerdì 11 marzo 2016

(da richiedere agli indirizzi e.mail ampo@copagrimarche.it o segreteria@olea.info)

Per informazioni e iscrizioni:

Segreteria organizzativa AMPO - Silvia Pierangeli 071/82774 - Fax. 071/44636

ampo@copagrimarche.it

Segreteria O.L.E.A. - Giorgio Sorcinelli – 338-8328092 - www.olea.info

REG. UE 611-615/2014 – Settore 4f

Campagna realizzata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia.



Programma generale del corso

Martedì 15 marzo Orario: 14.30/19.30 - 20.30/22.30 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 15.00

Registrazione dei partecipanti .

Saluto degli organizzatori:

Donatella Giuliani - Dirigente dell'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi".

Beatrice Fenucci – Presidente dell'A.M.P.O.

Ettore Franca – Presidente di O.L.E.A.

Giorgio Sorcinelli/Stefano Cerni – presentazione corso e sue finalità. Introduzione al corso.

Ore 15.00 – 16.30 – **Ettore Franca**

O.L.E.A.– L'associazione al servizio della qualità, dei produttori e consumatori. Storia e attività.

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

Lo scenario dell'olivicoltura e la produzione dell'olio da olive nel mondo e nel mediterraneo.

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

Ore 16.30 – 18.30 – **Ettore Franca**

La classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, ai sensi dell'allegato XVI, punto 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva – COI/T.20.Doc. n. 4.

Illustrazione dei caratteri organolettici positivi e negativi degli oli da olive.

Memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti organolettici.

Ore 18.30 – 19.30 – **Stefano Cerni**

L'assaggiatore degli oli da olive: figura e ruolo.

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

Pausa cena

Ore 20.30 – 21.30 – **Stefano Cerni**

Metodologia e criteri generali da seguire per la valutazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Illustrazione dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII Reg.to (CEE) 2568/91 e all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Illustrazione della Scheda di Addestramento O.L.E.A., utile alla formazione degli assaggiatori.

Ore 21.30 – 22.30 – **Stefano Cerni**

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, con l'utilizzo dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII Reg.to (CEE) 2568/91 e all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Valutazione statistica delle Schede e utilizzo del programma informatizzato C.O.I..

Mercoledì 16 Marzo Orario: 14.00/19.30 - 20.30/23.00 (ore 8.00)

Ore 14.00 – 16.00 - **Stefano Cerni**

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i vari metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità.

Maturazione e raccolta delle olive. Metodi di raccolta e conservazione delle olive.

L' influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. Presentazione di immagini illustrative.

Ore 16.00 – 17.30 - **Leonardo Seghetti**

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.

Ore 17.30 – 18.00 - **Leonardo Seghetti**

Oliva Ascolana del Piceno D.O.P. ". Situazione e prospettive

Ore 18.00 – 19.15 - **Stefano Cerni**

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, con l'utilizzo dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII Reg.to (CEE) 2568/91 e all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Prova di addestramento su riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 19.15 –19.30 - Giorgio Sorcinelli

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

Pausa cena

Ore 20.30 – 23.00 - Giorgio Sorcinelli e collaboratori OLEA

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

Giovedì 17 Marzo Orario: 14.00/20.00 - 21.00/23.00 (ore 8.00)

Ore 14.00 – 15.30 - Antonio Ricci

L'evoluzione olivicola nazionale e comunitaria.

Panoramica, prospettive e aspettative sul settore olivicolo italiano e comunitario.

La situazione delle DOP in Italia e delle Marche: D.O.P. "Cartoceto" Situazione e prospettive.

Ore 15.30 – 17.30 – Roberto Catorci

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

I Marchi di Qualità.

Normativa di riferimento in merito all'etichettatura del prodotto "olio extra vergine di oliva".

Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa.

Ore 17.30 – 20.00 - Giorgio Sorcinelli e collaboratori OLEA

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

Pausa cena

Ore 21.00 – 23.00 - Giorgio Sorcinelli e collaboratori OLEA

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

Venerdì 18 Marzo Orario: 14.00/19.30 - 20.30/23.00 (ore 8.00)

Ore 14.00 – 15.30 - Lorenzo Cerretani

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva.

Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio.

Le più idonee e moderne tecniche di filtrazione e conservazione degli oli

Ore 15.30 – 17.00 - Lorenzo Cerretani

I Panel e i Comitati di assaggio ufficiali o professionali degli assaggiatori.

Procedure e metodi operativi per la loro costituzione e riconoscimento. Metodo ufficiale di selezione dei candidati. Addestramento e attività di un panel.

Ore 17.00 - 19.30 - Lorenzo Cerretani e Stefano Cerni

3^ 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, con l'utilizzo dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII Reg.to (CEE) 2568/91 e all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Verifica delle schede.

4^ 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, con l'utilizzo dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini ai sensi della metodologia C.O.I. e dell'all. XII Reg.to (CEE) 2568/91 e all. XII del Reg.to (CE) 1348/2013.

Verifica delle schede.

Pausa cena

Ore 20.30 – 23.00 - Giorgio Sorcinelli e collaboratori OLEA

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

Sabato 19 Marzo Orario: 8.30/13.30 (ore 5.00)

Ore 8.30 – 10.30 - Commissione d'esame

Prova d'esame

Test riconoscimento difetti,

Test triangolare,

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di Valutazione O.L.E.A. Verifica e correzione delle schede.

Ore 10.30 – 11.30 - Renzo Ceccacci

Il patrimonio olivicolo italiano e internazionale.

Cenni su varietà, produzione e caratteristiche organolettiche delle principali varietà.

L'olivo e l'olio nelle Marche e il patrimonio varietale.

Caratteristiche organolettiche degli oli delle principali varietà autoctone.

Ore 11.30 – 12.30 - Renzo Ceccacci

Olio da olive: Alimento o condimento? proprietà nutrizionali, salutistiche e gastronomiche.

L'olio in cucina - Consigli pratici su alcuni abbinamenti olio/cibo.

Scelta degli oli per la dispensa di casa e di un ristorante tipo.

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

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

RESPONSABILE DEL CORSO Stefano Cerni - Capo Panel ASSOPROL Perugia

DIRETTORE DEL CORSO Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A.

COORDINATORE DEL CORSO Silvia Pierangeli - Referente A.M.P.O. Marche

DOCENTI e COLLABORATORI/ ESPERTI ASSAGGIATORI

Dott. Stefano Cerni Capo Panel Asso.Pr.Ol. Perugia - Agronomo - Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Emilia Romagna

Prof. Franca Ettore Presidente O.L.E.A. – agronomo - giornalista - assaggiatore

Dott. Antonio Ricci Vice Presidente O.L.E.A. - agronomo, giornalista
Direttore Scientifico della Rivista Olivo&Olio

Prof. Leonardo Seghetti Agronomo - Docente presso l'Istituto Tecnico Agrario Ulpiani di Ascoli Piceno - Presidente Consorzio di tutela dell'Oliva ascolana del Piceno DOP

Dott. Roberto Catorci Esperto in olivicoltura – agronomo - Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche

Dott. Lorenzo Cerretani Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari – già Capo Panel Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco degli assaggiatori della Regione Emilia Romagna

Dott. Renzo Ceccacci Medico - Esperto Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche – membro Panel ASSAM Marche

Sig. Giorgio Sorcinelli Segretario generale O.L.E.A. – Capo Panel formato - Assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche

Sig.ra Mara Beciani Segreteria amministrativa O.L.E.A. – Assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche

Collaboratori OLEA Assaggiatori O.L.E.A. iscritti all'elenco della Regione Marche

COMMISSIONE D'ESAME

Stefano Cerni - Giorgio Sorcinelli - Renzo Ceccacci

Segreteria organizzativa AMPO

Silvia Pierangeli 335.1224430 - Tel. 071/82774 Fax. 071/44636- ampo@copagrimarche.it

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

Sede Nazionale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore " A. Cecchi " 61100 Pesaro

Segretario Generale: Giorgio Sorcinelli – 338-8328092

Segreteria Amministrativa: Mara Beciani – 3387798125

segreteria@olea.info - www.olea.info