



Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

www.olea.info

in collaborazione con il

COMUNE DI SAN DORLIGO DELLA VALLE / DOLINA - TS

con il patrocinio e il contributo richiesto alla

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TRIESTE

con l'autorizzazione della

Regione Friuli Venezia Giulia - Servizio Agricoltura

organizza

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

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO

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

Comune di San Dorligo della Valle/Dolina - TS (sala consigliare)



22 - 23 - 24 - 29 - 30 e 31 Maggio 2015 - Tot. 36 ore

Domanda di Iscrizione al Corso (All. 2) entro il giorno 10 maggio 2015

Da inviare insieme alla ricevuta di pagamento al fax. 071-7959015 o per e.mail a segreteria@olea.info

Quota di iscrizione al Corso €. 305 (compresa IVA) + Quota iscrizione a OLEA anno 2015 = €. 40

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

Info e iscrizioni

www.olea.info – 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

Segretario nazionale: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segretaria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125

Delegato OLEA Trieste-Gorizia: Marisa Cepach 328 7682365 - marisa.cepach@regione.fvg.it

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO

Programma

Venerdì 22 Maggio Orario: 14.30/19.30 (ore 5.00)

Ore 14.30 – 15.00

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

Ore 15.00 – 16.30 - Ettore Franca

O.L.E.A.– Da 20 anni al servizio della qualità e 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'olivicultura 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'olivicultura del FVG. Attività e progetti regionali e transfrontalieri promossi.

Sabato 23 Maggio Orario: 9.00/13.00 - 15.00/19.30 (ore 8.30)

Ore 9.00 - 9.45 – 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 – 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 olivicultura: 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'olivicultura del nord est (Friuli Venezia Giulia, Veneto e Istria). Cenni su produzione e varietà. Storia e diffusione.

Ore 15.00 – 16.00 – 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 24 Maggio Orario: 9.00/13.30 (ore 4.30)

Ore 9.00 – 10.00 – 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 - 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 29 Maggio 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^ 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^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Rancido**

Sabato 30 Maggio 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^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Amaro**

Ore 15.00 – 15.30 - Gianni Degenhardt

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

Ore 15.30 - 16.30 – Gianni Degenhardt / Marisa Cepach

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

Ore 16.30 – 17.30 - 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 17.30 – 18.15 - Renzo Ceccacci

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

Ore 18.15 - 19.00 - Renzo Ceccacci

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

Domenica 31 Maggio Orario: 9.00/13.30 (ore 4.30)

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 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.**

COORDINATORE DEL CORSO

Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale - Esperto assaggiatore OLEA

RESPONSABILE DEL CORSO

Gianni Degenhardt - Capo Panel CCIAA Trieste

SEGRETERIA DEL CORSO

Mara Beciani - Segretaria amministrativa - Esperto assaggiatore OLEA
Marisa Cepach - Delegata OLEA Trieste - Gorizia - Esperto assaggiatore OLEA.

DOCENTI PREVISTI

Ettore Franca - Giornalista - Agronomo- Presidente OLEA
Lanfranco Conte - Docente Dipartimento Scienze degli Alimenti Università di Udine
Gianni Degenhardt - Capo Panel CCIAA Trieste - Referente OLEA FVG
Antonio Ricci - Giornalista - V. Presidente OLEA - Direttore Scientifico Rivista Olivo&Olio
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

ESPERTI COLLABORATORI

Graziano Gregorini - Esperto assaggiatore 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' FISIOLOGICA 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).

La validità dell'Attestato di Idoneità, rilasciato a partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è subordinata all'accettazione da parte delle autorità e dalle leggi 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 € 305 (compresa IVA) + Quota iscrizione a OLEA anno 2015 = € 40

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

Scarica la domanda (all. 2) dal sito www.olea.info

Info e iscrizioni

www.olea.info – 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

Segretario nazionale: *Giorgio Sorcinelli* 338 8328092 – Segretaria amministrativa: *Mara Beciani* 338 7798125

Delegato OLEA Trieste-Gorizia: *Marisa Cepach* 328 7682365 - marisa.cepach@regione.fvg.it