



O.L.E.A.

in collaborazione con

**OLIVICOLTORI DI PUGLIA, Coldiretti di Lecce
e CEA Posidonia**

Con l'autorizzazione della Regione Puglia - Assessorato Agricoltura

ORGANIZZANO:

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

(Reg. CE 2568/91, Reg. CEE 640/2008 e D.M. 1334/2013)

Sede di Svolgimento :

Auditorium Benedetto XVI
Centro diocesano per il lavoro Progetto Policoro
SS. 275 km 23,600 73031
Alessano (Le)

Date di svolgimento

n. 5 giorni (dal 27 Giugno al 2 Luglio 2013)

Durata: n. 36 ore

RESPONSABILE DEL CORSO - CAPO PANEL

Stefano Cerni – Capo Panel ASSO.PR.OL. Perugia
Residenza: Via Giampaoli, 245 – San Giovanni in Marignano RN
Sede del Panel: c/o Istituto Tecnico Agrario di Todi - PG
E.mail: s.cerni@provincia.rimini.it Cell. 338 2447500 – tel 0541-716344

COORDINATORE DEL CORSO

Giorgio Sorcinelli – Segretario generale O.L.E.A.

SEGRETERIA DEL CORSO

Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A.
Elisa Rizzo - CEA Posidonia

INFO E ISCRIZIONI: ceaposidonia@libero.it – 0833-554911

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

c/o I.I.S. - Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61121 Pesaro (PU)
C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: Sorcinelli Giorgio 3388328092 – Mara Beciani 3387798125 Fax- 0721-877301

www.olea.info – e.mail segreteria@olea.info

Delegazione Salento: c/o CEA Posidonia Ugento

Programma del corso

Giovedì 27 giugno Orario: 14.30/19.30 (ore 5.00)

Ore 14.30 – 15.00

Registrazione dei partecipanti.

Saluto degli organizzatori: **OLIVICOLTORI DI PUGLIA, Coldiretti, CEA, OLEA**

Presentazione del corso e delle sue finalità. Introduzione al corso.

Ettore Franca – Presidente O.L.E.A.

Giorgio Sorcinelli – Segretario organizzativo O.L.E.A.

Ore 15.00 – 16.30 - **Ettore Franca**

O.L.E.A. – Storia e attività dell'associazione.

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 – 18.30 - **Ettore Franca**

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini. La normativa vigente.

Vocabolario specifico per l'olio di oliva – COI/T.20.Doc. n. 15.

I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.

Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti organolettici degli oli da oliva.

Ore 18.30 – 19.30 – **Commissione d'esame**

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, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

- Test riconoscimento difetti,
- Test triangolare olfattivo e/o gustativo,

Verifica e correzione delle schede.

Venerdì 28 giugno Orario: 8.30/13.00 – 14.30/20.00 (ore 10.00)

Ore 8.30 – 10.00 - **Ettore Franca**

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 dell'olio.

Maturazione, periodo di raccolta e conservazione delle olive;

Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio.

Ore 10.00 – 10.45 – **Ettore Franca**

L'evoluzione olivicola nazionale e comunitaria.

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

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

Ore 10.45 – 11.00 - **Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame**

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

Ore 11.00 – 13.00 - **Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame**

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

Pausa pranzo

Ore 14.30 – 15.30 – **Lorenzo Cerretani / Stefano Cerni**

Frantoio /oleificio: le diverse tipologie di impianti e tecnologie di estrazione, loro influenza sulla qualità degli oli. Le più idonee e moderne tecniche di filtrazione e conservazione degli oli.

Ore 15.30 – 16.30 - **Stefano Cerni / Lorenzo Cerretani**

L'assaggiatore e il suo ruolo.

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 secondo i criteri dettati dall'allegato XII del Reg.to (CEE) n. 2568/91 e del Reg.to (CE) 640/2008 e normativa C.O.I..

Criteri generali da seguire in una degustazione.

2

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

c/o I.I.S. - Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61121 Pesaro (PU)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: Sorcinelli Giorgio 3388328092 – Mara Beciani 3387798125 Fax- 0721-877301

www.olea.info – e.mail segreteria@olea.info

Delegazione Salento: c/o CEA Posidonia Ugento

Illustrazione dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini Reg.to (CE) 640/2008 e All. XII Reg.to (CEE) 2568/91, normativa C.O.I. e apposita Scheda di Addestramento O.L.E.A., utile alla formazione degli assaggiatori.

Ore 16.30 – 17.15 – Stefano Cerni

Il patrimonio olivicolo italiano e internazionale. Cenni su: origine, produzione e caratteristiche fisiche e organolettiche delle principali varietà.

Ore 17.15 – 18.15 - Stefano Cerni/Lorenzo Cerretani

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, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede. Utilizzo pratico della Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Ore 18.15 – 20.00 - Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame

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

Sabato 29 giugno Orario: 8.30/13.30 (ore 5.00)

Ore 8.30 – 10.00 - Lorenzo Cerretani

Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio. Nuove metodologie analitiche di valutazione della qualità.

Ore 10.00 – 10.45 – Stefano Cerni

Normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento ed etichettatura degli oli. Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.

Ore 10.45 – 12.00 - Stefano Cerni / Lorenzo Cerretani

I Panel e i Comitati di assaggio ufficiali o professionali degli assaggiatori. Procedure e metodi operativi per la loro costituzione e riconoscimento. Addestramento e attività di un panel. Elaborazione statistica delle prove.

Ore 12.00 – 13.30 - Stefano Cerni / Lorenzo Cerretani

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, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni. Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Utilizzo della apposita Scheda di Addestramento O.L.E.A. Verifica delle schede.

Lunedì 1 luglio Orario: 8.30/13.00 – 14.30/20.00 (ore 10.00)

Ore 8.30 – 10.00 – Docente locale

L'olivo e l'olio nella Regione Puglia. Il patrimonio varietale. Le DOP della Puglia – Situazione, esperienze e prospettive. La D.O.P. "Terra d'Otranto". L'olivo e l'olio nel Salento e il patrimonio varietale. Caratteristiche organolettiche degli oli delle principali varietà autoctone.

Ore 10.00 – 11.00 – Renzo Ceccacci e commissione d'esame

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, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni. Valutazione organolettica di alcuni oli e verifica della corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Ore 11.00 – 13.00 - Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame

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

Pausa pranzo

Ore 14.30 – 16.00 - Renzo Ceccacci

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

Ore 16.00 – 17.00 - Renzo Ceccacci

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

Ore 17.00 – 19.30 - Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame

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

Martedì 2 luglio Orario: 8.00/14.00 (ore 6.00)

Ore 8.00 – 12.00 - Commissione d'esame

Prove d'esame

- **Prova pratica di assaggio** di alcuni oli, con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91. Valutazione organolettica di alcuni oli e verifica della corretta compilazione dei fogli di profilo.
- **Test riconoscimento difetti,**
- **Test triangolare,**
- **Test di valutazione organolettica** di 2 oli, con corretta compilazione dei fogli di profilo. Reg. CE 640/2008 e apposita Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Ore 12.00 – 13.30

- Verifica e correzione delle schede.
- Comunicazione in singolo dei risultati delle prove selettive sensoriali e verifica dell'apprendimento.

Ore 14.00 – **Conclusione del corso e consegna degli attestati.**

Ipotesi da inserire a margine del programma

Visita aziendale ad un impianto olivicolo e ad uno stabilimento di trasformazione e imbottigliamento

RESPONSABILE DEL CORSO Stefano Cerni - Capo Panel ASSO.PR.OL. Perugia

COORDINATORE DEL CORSO Giorgio Sorcinelli - Segretario generale O.L.E.A.

SEGRETERIA DEL CORSO Mara Beciani - Segretaria O.L.E.A.

DOCENTI e COLLABORATORI/ ESPERTI ASSAGGIATORI

Prof. Franca Ettore	Presidente O.L.E.A. – agronomo, giornalista – Docente Esperto assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche
Dott. Stefano Cerni	Capo Panel ASSO.PR.OL. Perugia - Agronomo – Docente Esperto Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Emilia Romagna
Dott. Lorenzo Cerretani	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – già Capo Panel Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Emilia Romagna - membro Panel Università di Bologna – Di.s.a Cesena
Docente Locale
Dott. Renzo Ceccacci	Medico – Docente-Esperto Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco degli assaggiatori della Regione Marche – membro Panel ASSAM Marche
Sig. Giorgio Sorcinelli	Segretario generale O.L.E.A. – Capo Panel formato – Esperto assaggiatore Iscritto all'elenco della Regione Marche - membro Panel ASSAM Marche

4

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

c/o I.I.S. - Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61121 Pesaro (PU)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: Sorcinelli Giorgio 3388328092 – Mara Beciani 3387798125 Fax- 0721-877301

www.olea.info – e.mail segreteria@olea.info

Delegazione Salento: c/o CEA Posidonia Ugento

Sig.ra Mara Beciani	Segretaria amministrativa O.L.E.A. – Esperto assaggiatore iscritto all’elenco della Regione Marche – Titolare di frantoio oleario
Sig. Roberto Cerreti	Esperto assaggiatore O.L.E.A. iscritto all’elenco della Regione Marche – Esperto in potatura dell’olivo
Sig. Paolo Taddei	Esperto assaggiatore O.L.E.A. iscritto all’elenco della Regione Marche - membro Panel ASSAM Marche - Perito Agrario
Sig. Graziano Gregorini	Esperto assaggiatore O.L.E.A. iscritto all’elenco della Regione Emilia Romagna - membro Panel Università di Bologna – Di.s.a Cesena Perito Agrario
Sig. Nicola Gattanella	Esperto assaggiatore O.L.E.A. iscritto all’elenco della Regione Marche - membro Panel ASSAM Marche

COMMISSIONE D’ESAME

Stefano Cerni - Giorgio Sorcinelli - Mara Beciani – Renzo Ceccacci - Roberto Cerreti - Paolo Taddei – Graziano Gregorini – Nicola Gattanella

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.

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

c/o I.I.S. - Istituto d’Istruzione Superiore “A. Cecchi “ Via Caprile, 1- 61121 Pesaro (PU)
C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: Sorcinelli Giorgio 3388328092 – Mara Beciani 3387798125 Fax- 0721-877301

www.olea.info – e.mail segreteria@olea.info

Delegazione Salento: c/o CEA Posidonia Ugento