



AMPO

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli Coop. Agricola

in collaborazione con

OLEA

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

con l'autorizzazione della Regione Marche Servizio Agricoltura

organizza presso

I.I.S. – Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini" - Senigallia (AN)

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 Decreto Mipaaf 18 giugno 2014 e dei Reg.ti. CE 1348/2013 e 867/08

da Lunedì 9 a Venerdì 13 Febbraio 2015
Tot. 35 ore

**Il corso è svolto in applicazione al REG. CE 867/08 e s.m.i. – Settore 3f e
cofinanziato con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia.**



REG. CE 867/08 e s.m.i. – Settore 3f
Campagna realizzata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

Domanda di Partecipazione entro le ore 12.00 del giorno 24 gennaio 2015
(da richiedere agli indirizzi e.mail ampo@copagrimarche.it o segreteria@olea.info)

Programma generale del corso

Lunedì 9 Febbraio Orario: 14.30/19.30 - 20.30/22.30 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 15.00

Registrazione dei partecipanti .

Saluto degli organizzatori:

Maria Rosella Bitti - Dirigente dell'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini".

Dino Minardi – 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..

Martedì 10 Febbraio Orario: 14.30/19.30 - 20.30/22.30 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 16.30 - **Stefano Cerni/Antonio Ricci**

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 16.30 – 18.00 - **Stefano Cerni**

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 18.00 – 19.00 - **Stefano Cerni /Giorgio Sorcinelli**

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 19.00 –19.30 - **Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA**

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 – 22.30 - Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA

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

Mercoledì 11 Febbraio Orario: 14.30/19.30 - 20.30/22.30 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 15.45 - 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" e D.O.P. "Oliva Ascolana del Piceno".

Situazione e prospettive.

La legge salva olio italiano.

Ore 15.45 – 17.15 - Monica Rossetti

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva.

Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva.

Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.

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

Ore 17.15 – 19.30 - Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA

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

Pausa cena

Ore 20.30 – 22.30 - Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA

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

Giovedì 12 febbraio Orario: 14.30/19.30 - 20.30/22.30 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 16.45 - Renzo Ceccacci

Olio da olive: Alimento o condimento? proprietà gastronomiche, nutrizionali e salutistiche. 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 16.45 – 19.30 - Giorgio Sorcinelli ed esperti OLEA

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

Pausa cena

Ore 20.30 – 21.30 - Renzo Ceccacci/Giorgio Sorcinelli

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 21.30 - 22.30 - Renzo Ceccacci / Giorgio Sorcinelli

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.

Venerdì 13 febbraio Orario: 14.30/19.00 - 20.00/23.00 (ore 7.00)

Ore 14.30 – 16.00 - 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, 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.

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 16.00 – 18.30 - 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 18.30 – 19.30 - Stefano Cerni

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 20.00 - Cena didattica

L'Oro nel piatto: l'olio extravergine di oliva nella gastronomia.

Alcuni abbinamenti pratici olio/cibo.

(a cura di Renzo Ceccacci e Stefano Cerni)

Ore 22.00 – Comunicazione dei risultati delle prove selettive sensoriali e verifica dell'apprendimento.

Ore 22.30 - **Conclusione del corso e consegna degli attestati.**

RESPONSABILE DEL CORSO	Stefano Cerni - Capo Panel ASSOPROL Perugia
COORDINATORE DEL CORSO	Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A.
SEGRETERIA DEL CORSO	Silvia Pierangeli - Referente A.M.P.O. Marche Mara Beciani - Segretaria amministrativa O.L.E.A.

DOCENTI e COLLABORATORI/ ESPERTI ASSAGGIATORI

Prof. Franca Ettore	Presidente O.L.E.A. – agronomo, giornalista - Assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche
Dott. Antonio Ricci	Vice Presidente O.L.E.A.- agronomo, giornalista – Direttore Scientifico della rivista Olivo&Olio
Dott. Stefano Cerni	Capo Panel Asso.Pr.Ol. Perugia - Agronomo - Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Emilia Romagna
Dott. Roberto Catorci	Esperto in olivicoltura – agronomo - Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche
Dott.ssa Monica Rossetti	Chimico - Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche membro Panel ASSAM Marche
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. – Assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche - membro Panel ASSAM Marche
Sig.ra Mara Beciani	Segretaria amministrativa O.L.E.A. – Assaggiatore iscritto all'elenco della Regione Marche
Sig. Roberto Cerreti	Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche
Sig. Giuliano Zannotti	Assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco della Regione Marche

COMMISSIONE D'ESAME

Stefano Cerni - Giorgio Sorcinelli - Mara Beciani - Renzo Ceccacci - Roberto Catorci

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 Organizzativo: Giorgio Sorcinelli – 338-8328092
Segretaria Amministrativa: Mara Beciani – 3387798125
segreteria@olea.info - www.olea.info



REG. CE 867/08 e s.m.i. - Settore 3.f
Campagna realizzata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

Considerando l'impegno che comportano le lezioni teorico-pratiche, le prove selettive di idoneità fisiologica e le prove di assaggio 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) Al fine di non disturbare la concentrazione dei colleghi e docenti, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, è vietato l'utilizzo e/o fare suonare il telefonino.
- d) Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto gustative, causate dalla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.