



Comitato di Assaggio Professionale



REITIA S.c.a.r.l.
Sede Legale ed Operativa:
Via Cal. Alfa, 57 - 31012 - Cappella Maggiore (TV)
Tel e Fax: 0438.950221 - cell. 377.4143149
e-mail: info@coopreitia.it - web: www.coopreitia.it
CF-P.IVA e REG.IMP: 04457060269
Albo Società Coop. A212974



Comune di Cappella Maggiore - TV

con il patrocinio del Comune di Cappella Maggiore - TV

con l'autorizzazione della
Regione Veneto - Direzione Agroalimentare

organizzano

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA

all'assaggio degli oli di oliva vergini ed extravergini di oliva



11-12-13 Maggio -1 e 2 Giugno 2018

Orari: Ven. 9.00/13.00 - 15.00/19.00 - Sab. 9.00/13.00 - 15.00/18.00 - Dom. 8.30/13.30 - Tot. 35 ore

Cappella Maggiore - Tv

Presso la Sala "A" del Centro Sociale a Cappella Maggiore

Info, domande e iscrizioni

Cooperativa Reitia: R. Dall'Antonia 3481727093 e R. Rosolen tel.3357098830

info@coopreitia.it

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

Comitato di Assaggio Professionale - Sala di Assaggio - Via G. Brodolini, 5 - 60035 Jesi - AN

www.olea.info – segreteria@olea.info

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125

Programma

Venerdi 11 Maggio Orario: 9.00/13.00 - 15.00/20.00 (ore 9.00)

Ore 9.00 - 9.15

Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori.

Ore 9.15 - 9.30 - Giorgio Sorcinelli

Presentazione del corso, modalità di svolgimento e finalità.

Ore 9.30 - 10.30 - Renzo Ceccacci

L'Associazione O.L.E.A.– Da 25 anni al servizio della qualità, a fianco dei produttori e dei consumatori. Storia, attività e programmi.

Il Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A.. Costituzione e attività.

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 10.30 - 13.00 - Renzo Ceccacci

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 (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. 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.

Presentazione e memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti.

Pausa pranzo

Ore 15.00 - 15.45 - Lorenzo Cerretani/Di Lecce Giuseppe

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 (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. e secondo le norme C.O.I.

Criteri generali da seguire in una degustazione.

Ore 15.45 - 16.30 - Lorenzo Cerretani/Di Lecce Giuseppe

Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 di cui all'All. XII del Reg.to (CEE) 2868/91 e s.m. e i. (Reg.to (UE) 1348/2013, Reg.to (UE) 1833/2015, Reg.to (UE) 1227/2016 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. - Illustrazione del metodo di calcolo delle valutazioni.

Ore 16.30 - 18.00 - Conte Lanfranco

La normativa nazionale e internazionale olivicola. Evoluzioni e aggiornamenti.

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

Metodologie per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva.

Ore 18.00 - 19.00 – Conte Lanfranco

L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva: figura e ruolo.

L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini, art. 3 legge n. 313/98.

I Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva (Panel degli assaggiatori): Decreto del 18 giugno 2014, all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e s.m. e i. e norme COI/T.20/Doc. n. 4. Criteri e modalità di riconoscimento.

Metodi operativi per la loro costituzione, selezione dei candidati e loro addestramento.

Ore 19.00 - 20.00 - Lorenzo Cerretani / 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 prevista dall'all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e successive modificazioni. 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.

Sabato 12 Maggio

Orario: 9.00/13.00 - 15.00/20.00 (ore 9.00)

Ore 9.00 - 9.30 - 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, rancido e amaro.

Ore 9.30 - 11.00 - 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**

Ore 11.00 - 12.30 - Leonardo Seghetti/Stefano Cerni

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, di coltivazione e principali tecniche di 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.

L'olivicoltura in Italia. Cenni su produzione e varietà. Storia e diffusione.

Pausa pranzo

Ore 15.00 - 16.30 - Leonardo Seghetti/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 16.30 - 17.00 - Leonardo Seghetti/Stefano Cerni

Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.

Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.

Ore 17.00 - 18.00 - 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, secondo la metodologia prevista dall'all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e successive modificazioni. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 18.00 - 20.00 - Giorgio Sorcinelli ed Esperti OLEA

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

Domenica 13 Maggio

Orario: 9.00/14.00 (ore 5.00)

Ore 9.00 - 11.30 - 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**

Ore 11.30 - 14.00 - 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**.

Venerdì 1 Giugno

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.

Gli oli DOP e IGP italiani.

Ore 10.30 - 13.00 - Giorgio Sorcinelli

3^a 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 prevista dall'all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e successive modificazioni. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Pausa pranzo**Ore 15.00 - 17.00 - Renzo Ceccacci**

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

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

Ore 17.00 - 19.00 - Renzo Ceccacci

4^a 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 prevista dall'all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e successive modificazioni. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Sabato 1 Giugno

Orario: 9.00/13.00 (ore 4.00)

Ore 9.30 - 10.30 - Renzo Ceccacci

5^a 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 prevista dall'all. XII del Reg.to (CEE) 2568/91 e successive modificazioni.

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

Ore 10.30 - 12.30 - Commissione d'esame**Prove d'esame**

Test riconoscimento difetti;

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione del Foglio di profilo All. XII e della Scheda di Addestramento O.L.E.A.; Verifica e correzione delle schede e delle prove;

Comunicazione dei risultati delle prove selettive sensoriali e verifica apprendimento.

Ore 13.00 - Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità.

Responsabile, Coordinamento, Docenti ed Esperti collaboratori:

Responsabili Corso	Giorgio Sorcinelli	Capo panel Comitato di Assaggio OLEA Segretario generale OLEA
	Gianni Degenhardt	Capo Panel Comitato di Assaggio CCIAA Trieste
Docenti	Renzo Ceccacci	Presidente OLEA - Medico - Esperto assaggiatore
	Lorenzo Cerretani	Oleologo, V. Capo Panel Comitato di Assaggio OLEA
	Stefano Cerni	Agronomo - Capo Panel ASSOPROL Perugia
	Lanfranco Conte	Prof. Ord. Chimica degli Alimenti - Università di Udine
	Leonardo Seghetti	Docente I.I.S. Ulpiani Ascoli P. - Esperto OLEA
	Gianni Degenhardt	Capo Panel CCIAA Trieste - Referente OLEA FVG
	Giuseppe Di Lecce	Esperto in analisi sensoriale - Capo panel formato
Esperti e collaboratori	Mara Beciani	Esperta assaggiatrice OLEA
	Marisa Cepach	Esperta assaggiatrice OLEA - V. Capo panel CCIAA TS
	Graziano Gregorini	Esperto assaggiatore OLEA
	Roberto Cerreti	Esperto assaggiatore OLEA
	Luigi Maria Arseni	Esperto assaggiatore OLEA
Segreteria Corso	Mara Beciani	Segreteria amministrativa

Rilascio degli Attestati di Idoneità e/o Partecipazione:

Come previsto dal Decreto MIPAAF 18 giugno 2014, a tutti gli iscritti saranno rilasciati, a cura del Capo Panel - Responsabile del Corso, i seguenti Attestati:

- **Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**, a tutti gli iscritti al Corso che avranno superato le Prove selettive di idoneità;

- **Attestato di frequenza**, a coloro che hanno partecipato ma non superato le prove selettive di idoneità.

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. 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.

Info, domande e iscrizioni

Cooperativa Reitia: R. Dall'Antonia 3481727093 e R. Rosolen tel.3357098830

info@coopreitia.it

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

Comitato di Assaggio Professionale - Sala di Assaggio - Via G. Brodolini, 5 - 60035 Jesi - AN

www.olea.info – segreteria@olea.info

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125