

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

organizzano presso

Istituto d'Istruzione Superiore "Paolino d'Aquileia"

Via dell'Istituto Tecnico Agrario, 42

33043 - Cividale del Friuli - UD

SEMINARIO TECNICO SENSORIALE

di perfezionamento per assaggiatori iscritti
agli elenchi regionali degli assaggiatori

18 E 19 GENNAIO 2013

CIVIDALE DEL FRIULI - UD

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PAOLINO D'AQUILEIA

**Info e prenotazioni
ERSA Fvg**

Seminario tecnico – sensoriale di aggiornamento, riservato agli assaggiatori già iscritti all'elenco regionale

E.R.S.A. e O.L.E.A., nell'ambito delle proprie attività di formazione e aggiornamento, organizzano un seminario di perfezionamento tecnico e di verifica sensoriale aperto a tutti gli assaggiatori già facenti parte dell'Elenco dei Tecnici ed Esperti di Oli Extravergini di Oliva della Regione Friuli Venezia Giulia. Il seminario, oltre a importanti momenti di informazione e aggiornamento, prevede la prima serie di approfondite prove sensoriali per la verifica delle capacità sensoriali secondo prove codificate dalle normative vigenti in materia di Analisi Sensoriale degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva, di selezione ed addestramento degli Assaggiatori di cui al Reg. CE 2868/91 e successive modificazioni, norme C.O.I. e D.M. 1334/2012.

Bozza programma

Venerdì 18 gennaio

(9.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00 = 8 ore)

- Ore 9.00 Accreditamento e registrazione dei partecipanti;
- Ore 9.15 Saluto da parte dei promotori e organizzatori:
Paolo Battigello - Preside I.I.S. Paolino d'Aquileia, *Mirko Enzo Bellini* - Direttore Generale ERSA, *Sonia Venerus* - Dirigente ERSA;
Giorgio Sorcinelli - Segretario generale O.L.E.A.
- Ore 9.30 *Ennio Scarbolo* - Tecnico ERSA
Giorgio Sorcinelli - Segretario Generale O.L.E.A.
Stefano Cerni- Capo panel ASSOPROL Umbria
Presentazione del corso e delle sue finalità
Illustrazione dell'evento e delle prove sensoriali
- Ore 9.45 *Giorgio Sorcinelli / Gianni Degenhardt*
Presentazione attività O.L.E.A. e della Delegazione F.V.G. (compiti, attività svolta e finalità)
- Ore 10.00 *Ennio Scarbolo*
E.R.S.A. - L'Agenzia regionale al servizio degli operatori agricoli, dei produttori olivicoli e dei consumatori del F.V. G. - Attività, prospettive e risultati
- Ore 10.20 **1^ Prova sensoriale di ingresso**
- Test riconoscimento difetti standard
- Valutazione organolettica di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
Valutazione organolettica di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
- Ore 11.30 **Parametri di qualità e purezza degli oli extravergini di oliva e relativi metodi di analisi**
(*G. Lercker*)

Pausa pranzo

- Ore 15.00 **La valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini ed extravergini e delle olive da mensa e costituzione dei relativi Comitati di assaggio**
Secondo le ultime normative C.E., C.O.I. e Mi.P.A.A.F., Reg.ti C.E. 2868/91 e 640/08, Doc. COI T/20 e D.M. 1334/2012.
Tipologie di Comitati di assaggio (Panel) riconosciuti. Funzioni e compiti. Procedure di costituzione.
Illustrazione del D.M. 1334/2012 "sensoriale" emanato a cura del Mi.P.A.A.F. (formazione degli assaggiatori e dei panel leader, sedute di assaggio, costituzione dei comitati di assaggio, funzioni e compiti).
(*A. Giomo*)

Ore 17.00 **2^ Prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori (*)**
- Memorizzazione e riconoscimento odori caratteristici degli extravergini
- Test olfattivo e gustativo
- Test riconoscimento difetti standard
- Valutazione organolettica di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
Verifica dei risultati con il programma informatico.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento.
(S. Cerni e Commissione d'esame – esperti O.L.E.A.)

Ore 17.30 **Aggiornamenti sull'evoluzione delle normative tecniche internazionali e relativi metodi analitici.**
(L. Conte)

Sabato 19 gennaio (9.00 - 13.00 / 15.00 - 18.00 = 7 ore)

Ore 9.00 **3^ prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori (*)**
Valida quale "Seduta di Verifica";
- Test olfattivo
- Test riconoscimento difetti standard
- Valutazione organolettica di 4 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
Verifica dei risultati con il programma informatico.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento,
(S. Cerni e Commissione d'esame – esperti O.L.E.A.)

Ore 10.30 **Confezionamento degli oli di oliva vergini ed extravergini. Corretta realizzazione e lettura di un'etichetta**
Reg. CE 1019/02, Reg. CE 640/08 e successive modificazioni. Esempi pratici per una corretta applicazione normativa.
(S. Cerni – L. Cerretani)

Ore 12.30 **L'Oro nel Piatto® - Abbinamento Olio & Cibo.**
Una proposta per un idoneo utilizzo e abbinamento dell'olio al cibo.
Alcuni consigli ed esempi teorico pratici.
(S. Cerni- L. Cerretani)

Pausa pranzo

Ore 15.00 **4^ prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori (*)**
Valutazione organolettica di 4 oli di diverse caratteristiche sensoriali, con l'utilizzo della Scheda di Addestramento O.L.E.A., scelti per l'utilizzo alla cena di per l'abbinamento al cibo.
Descrizione da parte di singoli o in gruppo, dei profili sensoriali.
Verifica da parte del Capo panel con il programma informatico.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento,
(S. Cerni e Commissione d'esame – esperti O.L.E.A.)

Ore 17.45 **Consegna Attestati di Idoneità e di Partecipazione.**
Conclusione del Seminario.

Ore 20.00 **L'Oro nel Piatto® – Cena di abbinamento Olio & Cibo.**
Cena didattica a base di piatti della tradizione e prodotti del territorio friulano e olio extravergine di oliva nazionale di varie caratteristiche.
Consigli pratici e proposte.
Riservata agli iscritti al Seminario con quota a proprio carico
E' obbligatoria la prenotazione

Direttore del Corso

Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A.

Responsabile del Corso

Dott. Stefano Cerni - Capo panel Assoprol Umbria. Esperto O.L.E.A.

Segreteria e coordinamento

Sig.ra Mara Beciani - Segretaria - Esperto O.L.E.A

Sig.ra Marisa Cepach - Delegato O.L.E.A. Nord Est F.V.G.

Docenti e Commissione d'esame

Dott. Stefano Cerni - Capo panel Assoprol Perugia. Esperto O.L.E.A.

Prof. Lanfranco Conte - Direttore Dipartimento Scienze Alimenti - Università di Udine

Prof. Gianni Lercker - Professore Alma Mater

Dott. Lorenzo Cerretani - Già Capo Panel Di.S.A di Cesena - Esperto Assaggiatore O.L.E.A.

Dott. Andrea Giomo - Esperto statistico C.O.I. in valutazione sensoriale degli oli e olive da mensa

Dott. Gianni Degenhardt - Capo Panel CCIAA Trieste - Coordinatore O.L.E.A. F.V.G.

Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A. - Capo Panel formato

Esperti e collaboratori alla commissione d'esame

Sig. Roberto Cerreti - Esperto O.L.E.A.

Sig. Graziano Gregorini - Esperto O.L.E.A.

Sig. Gilberto Moroso - Delegato O.L.E.A. Nord Ovest F.V.G.

Sig.ra Marisa Cepach - Delegato O.L.E.A. Nord Est F.V.G.

Info e contatti:**O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**

Sede nazionale: c/o I.I.S. A. Cecchi - Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro - IT -

Presidente Ettore Franca 335-5743617

Segretario Generale Giorgio Sorcinelli 338-8328092

Segretaria Amministrativa Mara Beciani - 338-7798125

segreteria@olea.info - www.olea.info

www.olea.info - segreteria@olea.info - fax. 071-7959015

O.L.E.A. - Delegazione Friuli Venezia Giulia

Referente Regionale FVG Gianni Degenhardt 335-7036264

Delegato O.L.E.A. FVG Udine Pordenone Gilberto Moroso 335-6441795

Delegato O.L.E.A. FVG Trieste Gorizia Marisa Cepach 3287682365 - fax . 040-3775840