



**COMITATO PROMOTORE
DELLE GIORNATE DELL'AGRICOLTURA
DI TRIESTE**

e

O.L.E.A.

Organizzatore Laboratorio Esperti Assaggiatori

Con il patrocinio della

Provincia di Trieste

e dei Comuni di

**Duino-Aurisina, Muggia, Monrupino, San Dorligo della
Valle/Dolina, Sgonico e Trieste**

Con l'autorizzazione della Regione Friuli Venezia Giulia
Assessorato Agricoltura

ORGANIZZANO

**CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI
DI OLIVA VERGINI**

(per la verifica dei requisiti fisiologici all'assaggio)

(D.M. n. 1334 del 28.2.2012, Regolamento (CEE) 2568/91, Regolamenti (CE) 796/2002 e 640/2008
e Normativa C.O.I.)

Sede di svolgimento

Circolo Culturale Anton Ukmar

San Dorligo della Valle/Dolina – TS

Loc. Domio -

Date: **dal 23 al 26 maggio 2012**

Durata: **n. 35 ore**

RESPONSABILE DEL CORSO
Barbara Alfei
Capo Panel ASSAM Marche

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

REFERENTE O.L.E.A. F.V.G.
Gianni Degenhardt

Programma generale del corso

MERCOLEDI 23/05/12

8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 9.30)

Ore 8.30

Registrazione dei partecipanti.
Saluto da parte dei promotori e organizzatori.

Ore 8.45 (Ettore Franca e Giorgio Sorcinelli)

Presentazione del corso e delle sue finalità.
Introduzione al corso.
Presentazione dell'Associazione O.L.E.A.(compiti, attività e finalità).

Ore 9.00 – 10.30 (Ettore Franca)

L'olivo e l'olio – L'origine, la storia e la diffusione
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama nazionale e mondiale.
Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Ore 10.30 – 11.30 (Ettore Franca)

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.

Ore 11.30 -13.00 (Lorenzo Cerretani)

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 dell'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.
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 Scheda di Addestramento O.L.E.A., utile alla formazione degli assaggiatori.

Prova pratica di assaggio di alcuni oli con corretta compilazione dei fogli di profilo.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.45 (Lorenzo Cerretani)

Le varie tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.
La conservazione degli oli.

Ore 15.45 – 17.45 (Renzo Ceccacci)

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

Ore 17.45 – 18.30 (Lorenzo Cerretani /Giorgio Sorcinelli)

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 nell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, con il foglio di profilo Reg.to (CE) 640/2008 e la Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Valutazione organolettica di alcuni oli e verifica della corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi. Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 18.30 – 19.30 (Ettore Franca)

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

GIOVEDI 24/05/12

8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 9.30)

Ore 8.30 – 10.00 (Paolo Parmegiani)

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: metodi di coltivazione e raccolta; influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio, conservazione delle olive.
L'olivicoltura in Friuli Venezia Giulia. Storia e diffusione. Patrimonio olivicolo e varietale.

Ore 10.00 – 10.30 (Gianni Degenhardt)

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Tergeste D.O.P." (origini, sviluppo e situazione).

Ore 10.30 – 13.00 (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.

1^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici sull'attributo di: **Riscaldamento**

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 16.00 (Lanfranco Conte)

La normativa comunitaria e internazionale relativa agli oli di oliva: dalle leggi nazionali al WTO. Le tecniche analitiche nella normativa dell'olio extra vergine di oliva. Aggiornamento sulle recenti evoluzioni dei controlli analitici che hanno richiamato l'attenzione dei media.

Ore 16.00 – 17.00 (Agostino Giannino)

Confezionamento ed etichettatura d'origine degli oli. Attuale normativa nazionale e comunitaria. Corretta realizzazione e lettura di un'etichetta per l'olio da olive.

Ore 17.00 – 17.30 (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 17.30 – 19.30 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

2^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici sull'attributo di: **Avvinato**.

VENERDI 25/05/12

9.00 – 13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 9.00)

Ore 9.00 – 10.15 (Barbara Alfei)

Il patrimonio olivicolo nazionale: origine, produzione e caratteristiche fisiche e organolettiche delle principali varietà.

Ore 10.15 – 11.00 (Barbara Alfei)

Prova pratica di assaggio di alcuni oli monovarietali, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia prevista nell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, con il foglio di profilo Reg.to (CE) 640/2008 e la Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Valutazione organolettica di alcuni oli monovarietali 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 sull'attributo di: **Rancido**

Pausa Pranzo

Ore 14.30 -15.15 (Milena Miklavcic)

L'olivicultura slovena. Le varietà e le caratteristiche degli oli sloveni.

Ore 15.15 – 16.15 (Barbara Alfei)

I Comitati o i Panel degli assaggiatori. Procedure e metodi operativi per la costituzione e il riconoscimento. Addestramento e attività di un panel.

Ore 16.15 – 17.15 (Barbara Alfei)

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 nell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, con il foglio di profilo Reg.to (CE) 640/2008 e la Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Valutazione organolettica di alcuni oli e verifica della corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Ore 17.15 – 19.30 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

4^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici sull'attributo di: **Amaro**

SABATO 26/05/12

9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 (ore 7.00)

Ore 9.00 – 10.00 (Antonio Ricci)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione olivicola nazionale e comunitaria. Tutela e valorizzazione dell'olio da olive.

Ore 10.00 – 11.30 (Gianni Lercker)

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Nuove metodologie analitiche di valutazione della qualità.

Ore 11.30 – 13.00 (Barbara Alfei)

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 nell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, con il foglio di profilo Reg.to (CE) 640/2008 e la Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Valutazione organolettica di alcuni oli e verifica della corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 17.00 (Commissione d'esame)

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.

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

Ore 17.30 - Conclusione del corso e consegna degli attestati.

RESPONSABILE DEL CORSO	Barbara Alfei	- Capo Panel ASSAM Marche
COORDINATORE DEL CORSO	Giorgio Sorcinelli	- Segretario Generale O.L.E.A. -
SEGRETERIA DEL CORSO	Mara Beciani	- Segretaria amministrativa O.L.E.A.
	Gianni Degenhardt	- Referente O.L.E.A. F.v.g.
	Marisa Cepach	- Delegato O.L.E.A. Trieste e Gorizia

DOCENTI ed ESPERTI ASSAGGIATORI

Prof. Franca Ettore	- Presidente O.L.E.A. - giornalista, agronomo e assaggiatore
Prof. Gianni Lercker	- Dipartimento Scienze degli Alimenti Università di Bologna
Prof. Lanfranco Conte	- Dipartimento Scienze Alimenti Università di Udine
D.ssa Barbara Alfei	- Capo Panel ASSAM Marche - Assaggiatore OLEA
Dott. Antonio Ricci	- Vice Pres. O.L.E.A.- giornalista, agronomo - Dir.Rivista Olivo&Olio
Dott. Lorenzo Cerretani	- Assaggiatore O.L.E.A. - Esperto in olivicoltura
Dott. Renzo Ceccacci	- Medico - Assaggiatore O.L.E.A.
Dott. Gianni Degenhardt	- Referente O.L.E.A. Friuli Venezia Giulia - Assaggiatore
Dott. Paolo Parmegiani	- Esperto olivicoltura Regione F.V.G.
Dott. Ennio Scarbolo	- Esperto E.R.S.A. F.V.G.
Dott. Agostino Giannino	- Mi.P.A.A.F. - I.C.Q.R.F. di Udine
D.ssa Milena Miklavcic	- Capo Panel - Titolare del Panel di Capodistria - Slovenia
Sig. Giorgio Sorcinelli	- Segretario generale O.L.E.A. - Assaggiatore
Sig.ra Mara Beciani	- Segretaria amministrativa O.L.E.A. - Assaggiatore
Sig. Roberto Cerreti	- Assaggiatore O.L.E.A.
Sig. Paolo Taddei	- Assaggiatore O.L.E.A.
Sig.ra Marisa Cepach	- Esperto assaggiatore - Delegato O.L.E.A Trieste e Gorizia
Sig. Gilberto Moroso	- Esperto assaggiatore - Delegato O.L.E.A. Udine e Pordenone

COMMISSIONE

Barbara Alfei	- Capo Panel ASSAM Marche - Assaggiatore
Giorgio Sorcinelli	- Segretario Generale O.L.E.A. - Assaggiatore
Mara Beciani	- Segreteria amministrativa O.L.E.A. - Assaggiatore
Gianni Degenhardt	- Referente regionale O.L.E.A. - Assaggiatore
Roberto Cerreti	- Assaggiatore O.L.E.A.

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

Sede Nazionale: c/o Istituto Tecnico Agrario " A. Cecchi " 61100 Pesaro

Presidente Ettore Franca 3355743617

Segretario Generale Giorgio Sorcinelli - 338-8328092

Segretaria Amministrativa Mara Beciani - 3387798125

segreteria@olea.info - www.olea.info

Delegazione Friuli Venezia Giulia

Referente Regionale FVG Gianni Degenhardt 3357036264

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

Delegato O.L.E.A. FVG Udine Pordenone Gilberto Moroso 3356441795

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

c/o Istituto d'Istruzione Superiore (già I.T.A.S.) "A. Cecchi " Via Caprile, 1- 61121 PESARO (PU)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: G. Sorcinelli 338-8328092 - Fax- 0721-877301 M. Beciani 338-7798125