



## **7° CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA con particolare riferimento agli OLI MONOVARIETALI**

Organizzato dall'ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche,  
in conformità al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni, e al De.M. del 18 giugno 2014, art. 2

valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** ASSAM, via dell'Industria, 1 – Osimo (AN)

**DATE:** 27-28-29-30 novembre- 1 dicembre 2018

**DURATA:** 36 ore

**Direttore del corso - Responsabile per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio:**  
**Barbara Alfei** – Capo Panel ASSAM – Marche

**Coordinatore del Corso:** *Donatella Di Sebastiano* – ASSAM

**Segreteria:**

Donatella Di Sebastiano (ASSAM)

tel. 071.808303, cell. 338.8914607 fax. 071.85979

e-mail: [disebastiano\\_donata@assam.marche.it](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it)

**Note**

- E' previsto un numero minimo di 12 partecipanti ed un numero massimo di 25.
- Le iscrizioni al corso vanno effettuate entro il 5 novembre 2018, su apposito modulo allegato, da compilare e spedire a Donatella Di Sebastiano, c/o ASSAM, Via dell'Industria, 1 – 60027 Osimo (AN), oppure inviare per fax al numero 071.85979, o via mail all'indirizzo [disebastiano\\_donata@assam.marche.it](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it)
- Il pagamento della quota di partecipazione, di **200 EURO + IVA** per un totale di € 244,00, dovrà essere effettuato a seguito di avvenuta comunicazione dell'ammissione al corso.
- Il corso avrà inizio martedì 27 novembre 2018 alle ore 9.00 presso la sala convegni dell'ASSAM, Via dell'Industria, 1 – Osimo (AN).
- Ai partecipanti che avranno superato le prove selettive verrà rilasciato, a cura del responsabile del corso, un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non avranno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4).
- L'attestato verrà rilasciato a coloro che avranno frequentato almeno i 2/3 delle lezioni

## **PROGRAMMA DEL CORSO**

**MARTEDI' 27/11/18**

Orario: 9.00-13.00 / 14.30 – 18.00 (ore 6,5)

**Ore 9.00 - 9.30**

- Registrazione dei partecipanti.
- Saluto degli Organizzatori.
- Presentazione del corso e delle sue finalità.

**Ore 9.30 – 11.00 (Ugo Testa)**

- L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione in Italia e nel mondo.
- Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

**Ore 11.00 – 12.00 (Ugo Testa)**

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

**Ore 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)**

- L'analisi sensoriale dell'olio; l'assaggiatore e il suo ruolo.

**Pausa pranzo**

**Ore 14.30 – 15.30 (Ugo Testa)**

- Principali analisi chimiche per il controllo della qualità degli oli di oliva vergini.

**Ore 15.30 – 17.00 (Barbara Alfei)**

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).
- I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.
- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

**Ore 17.00 – 18.00 (Barbara Alfei)**

- **Prova pratica** atta 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 CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

**MERCOLEDI' 28/11/18**

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.00 (ore 7,5)

**Ore 9.00 – 10.30 (Barbara Alfei)**

- Fattori agronomici che influiscono sulla qualità dell'olio: cenni di tecnica colturale, potatura e raccolta, indici di maturazione.

**Ore 10.30 – 12.00 (Barbara Alfei)**

- **Prova pratica** atta 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 CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

**Ore 12.00 – 13.00 (Ugo Testa)**

- Principali parassiti dell'olivo ed influenza sulla qualità dell'olio.

**Ore 14.30 – 15.30 (Massimo Mosconi)**

- Anatomia, fisiologia e storia del gusto e dell'olfatto

**Ore 15.30 – 16.00 (Barbara Alfei)**

- Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione di idoneità fisiologica.

**Ore 16.00 – 18.00 (Commissione d'esame)**

- **1^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato** (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RANCIDO**

**GIOVEDI' 29/11/18**

**Orario: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (ore 9,00)**

**Ore 8.30 – 10.30 (Commissione d'esame)**

- 2^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **AVVINATO**

**Ore 10.30 – 12.00 (Barbara Alfei)**

- **Prova pratica** atta 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 CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni

**Ore 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)**

- Costituzione del Panel e modalità operative del Panel test

**Ore 14.30 – 17.00 (Roberto Catorci)**

- Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.
- Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.
- Le DOP/IGP in Italia.
- IGP Marche, DOP "Cartoceto" e DOP "Oliva Ascolana del Piceno", marchio QM

**Ore 17.00 – 19.00 (Commissione d'esame)**

- 3^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RISCALDO**

**VENERDI' 30/11/18**

**Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8)**

**Ore 9.00 – 10.00 (Commissione d'esame)**

- 4^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo **AMARO**

**Ore 10.00 – 13.00 (Maurizio Servili)**

- Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli; metodi di filtrazione. Parametri tecnologici che influiscono su qualità e tipicità degli oli.

**Ore 14.30 – 17.00 (Barbara Alfei)**

- L'Olivo e l'Olio nelle Marche.
- Patrimonio olivicolo nazionale.
- Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

**Ore 17.00 – 18.30 (Barbara Alfei)**

- Degustazioni guidate dei principali oli monovarietali marchigiani e italiani.

**SABATO 1/12/18**

**Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4)**

**Ore 9.00 – 10.00 (Barbara Alfei)**

- Abbinamento olio cibo e consigli per utilizzo in cucina

**Ore 10.00 – 11.00 (Barbara Alfei)**

- **Prova pratica** atta 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 CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

**Ore 11.00 – 13.00 (Commissione d'esame)**

**Prove di esame:**

- Test di verifica sugli argomenti trattati nel corso

- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.
- Test riconoscimento difetti.
- Test triangolare.

**Ore 13.00**

- Conclusione del corso con consegna degli attestati.

**Ai partecipanti** che hanno superato le prove selettive verrà rilasciato, a cura del responsabile del corso, un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4).

**NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI**

**Le prove di assaggio giornaliere richiedono concentrazione e impegno, pertanto si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:**

- ✓ Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- ✓ Onde evitare disturbi olfattivi a sè e agli altri partecipanti, non utilizzare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- ✓ Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- ✓ Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfattogustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

**Docenti:**

- Alfei Barbara: ASSAM, Capo Panel - settore olivicoltura e analisi sensoriale
- Catorci Roberto: ASSAM – Autorità Pubblica di controllo, componente Panel regionale
- Mosconi Massimo: Otorinolaringoiatra – UNIVERSITÀ DI FERRARA
- Servili Maurizio: Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti - Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, Università degli Studi di Perugia
- Testa Ugo: ASSAM, componente Panel regionale

**Commissione d'esame:**

Barbara Alfei (Presidente), Donatella Di Sebastiano (Segretario), Roberto Catorci, Ugo Testa

*Per info:*

Barbara Alfei (ASSAM)

tel. 071.808319

e-mail: [alfei\\_barbara@assam.marche.it](mailto:alfei_barbara@assam.marche.it)

[www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)

[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)