



3° CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

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

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

Autorizzato dalla Regione Marche – Servizio Agricoltura, Decreto N. 22/CSI del 15/01/2015

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

DATE: 4-5-6, 12-13 febbraio 2015

DURATA: 35 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

Note

- E' previsto un numero minimo di 15 partecipanti ed un numero massimo di 25;
- Le iscrizioni al corso vanno effettuate entro il 23 gennaio 2015, 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
- 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, tramite **bonifico bancario** intestato a ASSAM – Via dell'Industria, 1 – 60027 Osimo (AN), codice IBAN: IT77 Z 06055 02600 000000006926 (Banca delle Marche) oppure **sul c/c Postale** n. 11860608 intestato sempre ASSAM – Via dell'Industria, 1 – 60027 Osimo (AN).
- Il corso avrà inizio mercoledì 4 febbraio 2015 alle ore 14.30 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

MERCOLEDÌ 4/02/15

Orario: 14.30-19.00 (ore 4,5)

Ore 14.30 Registrazione dei partecipanti.

Ore 14.30 - 15.00

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

Ore 15.00 - 17.00 (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 17.00 - 18.00 (Barbara Alfei)

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).

Ore 18.00 - 19.00 (Ugo Testa)

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

GIOVEDÌ 5/02/15

Orario: 9.00-13.00 / 14.30 - 19.30 (ore 9,0)

Ore 9.00 - 10.30 (Barbara Alfei)

- L'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari e possibili ambiti di applicazione.
- L'analisi sensoriale dell'olio; l'assaggiatore e il suo ruolo.
- 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 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. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 12.00 - 13.00 (Massimiliano Magli)

- Valutazione sensoriale dei prodotti: metodologia e applicabilità

Ore 14.30 - 16.00 (Barbara Alfei)

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

Ore 16.00 - 17.00 (Ugo Testa)

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

Ore 17.00 - 17.30 (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 17.30 - 19.30 (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**

Venerdì 6/02/15

Orario: 9.00-13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 9,0)

Ore 9.00 – 11.00 (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 11.00 – 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)

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

Ore 14.30 – 17.30 (Maurizio Servili)

- Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli; metodi di filtrazione.

Ore 17.30 – 19.30 (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**

GIOVEDÌ 12/02/15

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (ore 8,5)

Ore 9.00 – 11.00 (Roberto Catorci)

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

Ore 11.00 – 13.00 (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 14.30 – 16.30 (Barbara Alfei)

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

Ore 16.30 – 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.

Ore 18.00 – 19.00 (Barbara Alfei)

- Consigli per utilizzo in cucina

VENERDÌ 13/02/15

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00)

Ore 9.00 – 10.00 (Barbara Alfei)

- Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Ore 10.00 – 10.30 (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 10.30 – 12.30 (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 12.30 - 13.00

- Conclusione del corso con consegna degli attestati.

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, si invita a 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
- Catorci Roberto: ASSAM – Autorità Pubblica di controllo, componente Panel regionale
- Magli Massimiliano: IBIMET – CNR di Bologna
- 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, Monica Rossetti, Ugo Testa

Per info:

Barbara Alfei (ASSAM)

tel. 071.808319, cell. 347.5326487

e-mail: alfei_barbara@assam.marche.it

www.assam.marche.it

www.olimonovarietali.it