



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. n° 1334/12, art. 2, punto 4
valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva

Autorizzato dalla Regione Marche – Servizio Agricoltura, N.

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

DATE: 28-29-30-31 maggio 2014

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 9 maggio 2014, 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**, 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 primo giorno si dovrà mostrare la ricevuta dell'avvenuto pagamento
- il corso avrà inizio mercoledì 28 maggio 2014 alle ore 9.30 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 28/05/14

Orario: 10.00-13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 8,00)

Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti.

Ore 10.00 – 10.30

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

Ore 10.30 – 12.15 (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 12.15 – 13.00 (Erica Avaltroni)

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

Pausa pranzo

Ore 14.30 – 17.30 (Barbara Alfei)

- L'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari e possibili ambiti di applicazione.
- L'analisi sensoriale dell'olio; l'assaggiatore e il suo ruolo.
- 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 17.30 – 18.30 (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. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 18.30 – 19.30 (Ugo Testa)

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

GIOVEDÌ 29/05/14

Orario: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 20.00 (ore 10,00)

Ore 8.30 – 10.00 (Barbara Alfei)

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

Ore 10.00 – 10.30 (Ugo Testa)

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

Ore 10.30 – 11.00 (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 11.00 – 13.00 (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**

Ore 14.30 – 17.00 (Maurizio Servili)

- La Qualità dell'olio extravergine di oliva Italiano in relazione alle variabili tecnologiche di produzione.

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.

Ore 18.00 – 20.00 (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**

VENERDI' 30/05/14

Orario: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 20.00 (ore 10,00)

Ore 8.30 – 10.30 (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**

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)

- Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola

Ore 14.30 – 16.30 (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 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 – 20.00 (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**

SABATO 31/05/14

Orario: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 17.00 (ore 7,00)

Ore 8.30 – 10.30 (Barbara Alfei)

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

Ore 10.30 – 12.30 (Barbara Alfei)

- Degustazioni guidate dei principali oli monovarietali italiani.

Ore 12.30 – 13.00 (Barbara Alfei)

- Consigli per utilizzo in cucina

Ore 14.30 – 16.30 (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 16.30 – 17.00

- Conclusione del corso con consegna degli attestati.

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive viene 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 viene 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, 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:

- Barbara Alfei – ASSAM, Capo Panel, settore olivicoltura
- Avaltroni Erica – ASSAM, Centro Agrochimico
- Catorci Roberto: ASSAM – Autorità Pubblica di controllo, componente Panel regionale
- Rossetti Monica: ASSAM, componente Panel regionale
- 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