

## DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: P.O. Sistema della Conoscenza – Autorizzazione corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva – dicembre 2021. Approvazione programma e docenze. Progetto Formazione (cod. 8.23) - Bilancio 2021.

VISTO il documento istruttorio e ritenuto, per le motivazioni nello stesso indicate, di adottare il presente decreto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTA l'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'A.S.S.A.M.;

VISTA la D.G.R. n. 1085 del 16.09.2019 "Conferimento incarico per le funzioni di Direttore generale dell'ASSAM e mantenimento incarico ad interim delle funzioni di dirigente della P.F. Innovazione, agricoltura a basso impatto e SDA di Pesaro;

VISTO il Decreto del Direttore n. 271 del 10.12.2020 - Approvazione del programma di attività e del bilancio preventivo economico per l'anno 2021 e il Decreto del Direttore n. 329 del 02.12.2021 – Approvazione Assestamento Bilancio di Esercizio ASSAM anno 2021;

## DECRETA

- di approvare il programma dell' 9° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, che si svolgerà dal 9 al 17 dicembre come da programma allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare le docenze e lo schema di lettera d'incarico, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di autorizzare la dirigenza a compiere gli atti necessari e conseguenti;
- di dichiarare, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000, che il sottoscritto Direttore non si trova in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, e di attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L.n. 241/90, degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della D.G.R. 64/2014 e dell'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016;
- di provvedere alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale dell'ASSAM [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)

**IL DIRETTORE**

(Dott. Andrea Bordoni)

Documento informatico firmato digitalmente



## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

### Normativa di riferimento

- LR 9/1997 e successive modifiche;
- L.R. n. 13 del 18.05.2004;
- D.Lgs. del 30 marzo 2001 n. 165;
- Decreto del Direttore n. 271 del 10.12.2020 - Approvazione del programma di attività e del bilancio preventivo economico costituito dal conto economico, nota integrativa per l'anno 2021;
- Decreto del Direttore n. 329 del 02.12.2021 – Approvazione Assestamento Bilancio di Esercizio ASSAM anno 2021.

### Motivazione

Nel programma di formazione dell'ASSAM per il 2021 è inserita la scheda progetto "Formazione", nell'ambito della quale sono previsti una serie di corsi, in parte già programmati ed in parte da programmare, rivolti ad esterni.

L'ASSAM da anni organizza corsi di formazione nel settore olivicoltura, sia nell'ambito della potatura, che dell'assaggio dell'olio, in relazione alle attività che svolge nel settore della sperimentazione olivicola e alle manifestazioni di carattere nazionale – Campionato Nazionale di potatura dell'olivo e Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.

In particolare nel settore degli oli monovarietali l'ASSAM da tempo promuove iniziative di caratterizzazione e valorizzazione, senza trascurare la formazione e l'addestramento degli assaggiatori.

Il corso di Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva è realizzato 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. Per il corso è stata richiesta l'autorizzazione alla Regione Marche in data 24.09.2021 prot. ASSAM n. 6516, necessaria ai fini dell'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici esperti assaggiatori di olio di oliva.

Si allega al presente atto (ALLEGATO 01) il programma completo del corso, che verrà realizzato nelle date indicate, fatto salvo eventuali imprevisti che potranno sorgere per cause di forza maggiore.

Per la realizzazione delle docenze è necessario il supporto tecnico-scientifico di alcuni esperti esterni di fama nazionale. Il prof. Maurizio Servili, docente dell'Università di Perugia (industrie agrarie) è uno dei maggiori studiosi in relazione alle tecnologie di estrazione dell'olio e alla sue caratteristiche. Il Dott. Massimo Mosconi - Otorinolaringoiatra) è stato coinvolto per una lezione relativa alla fisiologia del gusto e dell'olfatto. Considerata la preparazione degli stessi, confermata dal curriculum e dal gradimento dei partecipanti alle edizioni precedenti, si ritiene opportuno



confermare le docenze.

Ai docenti esterni verrà conferito un incarico specifico, con compenso orario massimo di Euro 90,00 come da lettera allegata al presente atto (ALLEGATO 02), oltre alle spese rimborsabili.

Le spese saranno coperte dalla quota di partecipazione dei corsisti che è individuata in Euro 280 ,00 IVA compresa.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento, in relazione al presente provvedimento, dichiara di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i

### **Esito dell'istruttoria e proposta**

Per quanto esposto nell'istruttoria si propone di procedere all'adozione del presente atto al fine di approvare il programma della 9° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva e di approvare le docenze e lo schema di lettera d'incarico, allegato al presente atto.

### **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

*(Dott. Emilio Romagnoli)*

Documento informatico firmato digitalmente



## ALLEGATI

Allegato 01: Programma del corso

Allegato 02: Lettera di incarico docenti

**Allegato n. 1: programma del corso**

# **9° CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLÓGICA 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, al D.M. del 18 giugno 2014, art. 2 e circolare  
MIPAAF N. 2377 del 13 maggio 2020

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

*Autorizzato dalla Regione Marche - Servizio Agricoltura*

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

**DATE:** 9-10-11/16-17 dicembre 2021

**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 10 partecipanti ed un numero massimo di 15.
- Le iscrizioni al corso vanno effettuate **entro il 15 novembre 2021**, 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 **280 Euro** (IVA compresa), dovrà essere effettuato a seguito di avvenuta comunicazione dell'ammissione al corso.
- Il corso avrà inizio **giovedì 9 dicembre 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
- Vista la situazione sanitaria attuale il corso verrà svolto in sicurezza secondo le prescrizioni dettate dalla normativa per contrastare la diffusione del Coronavirus Covid-19.

## PROGRAMMA DEL CORSO

**GIOVEDI' 9/12/21**

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

**Ore 9.00 - 9.10**

- Presentazione del corso e delle sue finalità.

**Ore 9.10 – 11.30 (Ugo Testa)**

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

**Ore 11.30 – 13.00 (Massimiliano Magli)**

- Analisi sensoriale, metodi e applicazioni

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

- Olfatto e gusto, anatomia e fisiologia di due sensi dimenticati.

**Ore 15.30 – 17.00 (Barbara Alfei)**

- 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 17.00 – 18.00 (Barbara Alfei)**

- 1^ 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 18.00 – 19.30 (Commissione d'esame)**

- 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.
- **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**

**VENERDI' 10/12/21**

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.00 (ore 8,0)

**Ore 9.00 – 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)**

- **2^ 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 – 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 – 17.30 (Barbara Alfei)**

- **3^ 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 17.30 – 18.30 (Ugo Testa)**

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

**SABATO 11/12/21**

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,0)

**Ore 9.00 – 10.30 (Roberto Catorci)**

- Normativa Nazionale e Comunitaria sull'etichettatura. Esempi pratici di lettura e realizzazione di un'etichetta a norma per il prodotto olio extra vergine di oliva.

**Ore 10.30 – 12.00 (Barbara Alfei)**

- **4^ 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

**GIOVEDI' 16/12/21**

**Orario: 8.30 – 13.30 / 15.00 – 19.00 (ore 9,0)**

**Ore 8.30 – 10.00 (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**

**Ore 10.00 – 12.00 (Barbara Alfei)**

- L'Olio e l'Olio nelle Marche.
- Patrimonio olivicolo nazionale.
- Degustazioni guidate dei principali oli monovarietali marchigiani e italiani.

**Ore 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)**

- Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

**Ore 14.30 – 15.30 (Barbara Alfei)**

- Olio nella gastronomia

**Ore 15.30 – 17.30 (Barbara Alfei)**

- **5^ 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 17.30 – 19.00 (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**

**VENERDI' 17/12/21**

**Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 16.30 (ore 6,0)**

**Ore 9.00 - 10.00 (Lorenzo Moretti)**

- I marchi di qualità nel settore agroalimentare (DOP, IGP, STG).
- Aspetti del Disciplinare di Produzione DOP Olio Extra Vergine di Oliva "Cartoceto", IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Marche", DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

**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 – 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**

- Conclusione del corso con consegna degli attestati.

**Ai partecipanti** che hanno superato le prove selettive verrà rilasciato 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).





## **LETTERA D'INCARICO PER DOCENZA**

Prot. N.

Alla Dott.ssa/Al Dott.

Oggetto: Conferimento incarico per docenze nell'ambito del 9° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva.– Edizione 2021.

Con la presente si affida un incarico per svolgere una docenza nell'ambito del per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva realizzato dall'ASSAM come da programma inviato.

La S.V. sarà chiamata pertanto a svolgere n. **x** ore di lezione il (data), sugli argomenti concordati e verrà riconosciuto un compenso orario lordo min/massimo di € 90 oltre IVA, ove dovuta, più il rimborso delle spese documentate, sostenute per il trasferimento, eventuale pernottamento ed un rimborso chilometrico pari a 1/5 del costo medio mensile della benzina verde.

Tali somme le saranno erogate dietro presentazione di fattura o altro documento fiscalmente valido.

L'ASSAM è sollevato da qualsiasi responsabilità per infortuni e/o danni propri e verso terzi a persone e/o cose che potranno comunque insorgere nell'espletamento dell'incarico.

I dati personali necessari per provvedere alla liquidazione di quanto dovuto, saranno utilizzati ad uso esclusivamente interno, nel rispetto del Regolamento UE 679/2016. Pertanto, nell'accettare l'incarico, la S. V. autorizza l'Agenzia all'utilizzo, per le finalità suddette, dei propri dati.

Per eventuali informazioni e per quanto necessario al miglior espletamento dell'incarico, la S.V. potrà fare riferimento al Dott. ssa Donatella Di Sebastiano (☎ 071 8081 ) e-mail: [disebastiano\\_donata@assam.marche.it](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it).

Si prega di restituire copia della presente firmata per accettazione.

Per accettazione

**firma**

**IL DIRETTORE**

**Dott. Andrea Bordoni**

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 235/2010 e dal D.P.R. n. 445/2000 e norme collegate, nonché dal D.L. n. 145/2013, convertito con Legge n. 9/2014, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa"*

