



Comune di Ugento - Le

in collaborazione con

O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
Delegazione del Salento - Ugento



con l'autorizzazione della
Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale

organizzano

Corso teorico pratico per assaggiatori di oli vergini ed extravergini di oliva

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.

**Ugento (Le)
Nuovo Museo Archeologico**

5 - 6 - 7 - 8 - 9 e 10 ottobre 2015 - Tot. 35 ore

Domanda di iscrizione al Corso (All. 1) entro il giorno 25 settembre 2015

**Contributo di partecipazione al Corso € . 100, da versare sul c/c postale N. 14516736 intestato a
Comune di Ugento, Servizio Tesoreria**

Più € 40 quale quota di iscrizione a OLEA per l'anno 2015, comprendente il materiale didattico.

Il Corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 25 iscrizioni

Info corso:

Comune di Ugento - Ufficio Commercio - Piazza A. Colosso - UGENTO Tel. 0833-557210

OLEA - Delegazione Salento - tel. 0833-554911

www.olea.info - segreteria@olea.info

Programma del corso

Da Lunedì 5 a Sabato 10 ottobre 2015 – durata 35 ore

Lunedì 5 ottobre 2015 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 15.30

Registrazione dei partecipanti.

Saluto degli organizzatori:

Dott. **Massimo Lecci** - Sindaco Comune di Ugento

Dott.ssa **Daniela Anna Specolizzi** - Assessore all'Agricoltura Comune di Ugento

Prof. **Ettore Franca** - presidente OLEA

Ore 16.00 - 16.30

Presentazione del corso e delle sue finalità. Introduzione al corso.

Dott. **Stefano Cerni** - Capo Panel Responsabile del Corso

Sig. **Giorgio Sorcinelli** – Direttore del Corso

Ore 16.30 – 17.30 - **Ettore Franca**

O.L.E.A.– Da oltre 20 anni al servizio della qualità, a fianco dei produttori e dei consumatori.

Storia, attività e programmi.

L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Ore 17.30 – 19.30 - **Ettore Franca**

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, Reg. CEE 1513/01.

Vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva: secondo l'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 che modifica il Reg.to (CEE) n. 2568/91 e norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4. "analisi sensoriale: vocabolario generale di base".

Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15.

Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti.

Ore 19.30 – 21.00 – **Stefano Cerni**

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura.

Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità.

Tempi, metodi di raccolta e conservazione delle olive.

L' influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. Conservazione dell'olio.

Martedì 6 ottobre 2015 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 15.45 – **Stefano Cerni**

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 - all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e secondo le norme C.O.I.- Criteri generali da seguire in una degustazione.

Ore 15.45 – 16.30 – **Stefano Cerni e Lorenzo Cerretani**

Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 di cui all'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15.

Illustrazione e simulazione del metodo di calcolo delle valutazioni.

Ore 16.30 – 17.15 – **Stefano Cerni e Lorenzo Cerretani**

1^ 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 sensoriale prevista dall'all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme C.O.I. Prova pratica di corretta compilazione del Foglio di profilo e calcolo delle valutazioni.

Presentazione della Scheda di Addestramento O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.

Ore 17.15 – 18.00 – **Stefano Cerni**

Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.

Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.

Ore 18.00 - 19.00 - **Renzo Ceccacci**

Il patrimonio olivicolo e varietale italiano e internazionale.

Cenni su varietà, produzione e caratteristiche organolettiche delle principali varietà.

Caratteristiche organolettiche degli oli delle principali varietà.

Ore 19.00 – 20.00 – Giovanni Melcarne

L'olivicultura del Salento. Cenni su produzione e principali varietà locali. Caratteristiche produttive e organolettiche. L'Olio a Denominazione di Origine Protetta "DOP Terra d'Otranto". Il Consorzio di Tutela. Attività e prospettive.

Ore 20.00 – 21.00 – Renzo Ceccacci e Stefano Cerni

2^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Mercoledì 7 ottobre 2015 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 16.30 – Lorenzo Cerretani

L'oleificio: impianti e tecnologie di estrazione. Presentazione dei vari impianti con l'ausilio di immagini illustrative. L'influenza delle varie tecnologie sulla qualità degli oli. Le più idonee e moderne tecniche di filtrazione e conservazione degli oli.

Ore 16.30 – 17.30 - Renzo Ceccacci

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

Ore 17.30 - 18.30 - Renzo Ceccacci

L'Oro nel piatto: l'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici sull'utilizzo e abbinamento olio/cibo.

Ore 18.30 – 19.00 – Giorgio Sorcinelli / Lorenzo Cerretani ed Esperti OLEA

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica per ognuno dei quattro attributi previsti: riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro.

Ore 19.00 – 21.00 - Giorgio Sorcinelli ed Esperti OLEA

1^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Riscaldamento**

Giovedì 8 ottobre 2015 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 16.00 – Lorenzo Cerretani

L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva: figura e ruolo.

L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98.

Il Panel degli assaggiatori. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva: Decreto del 18 giugno 2014, all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme COI/T.20/Doc. n. 4.

Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento.

Ore 16.00 – 18.30 - Giorgio Sorcinelli ed Esperti OLEA

2^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Avvinato**.

Ore 18.30 – 21.00 - Giorgio Sorcinelli ed Esperti OLEA

3^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Rancido**

Venerdì 9 ottobre 2015 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 16.00 - Lorenzo Cerretani

Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.

Recenti metodologie per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva.

Ore 16.00 – 17.00 - Luca Tommasi

Le acque di vegetazione. Trattamento, smaltimento e utilizzo dei reflui oleari.

Ore 17.00 - 18.00 – Lorenzo Cerretani

3^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

18.00 – 21.00 - Giorgio Sorcinelli ed Esperti OLEA

4^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **Amaro**

Sabato 10 ottobre 2015 Orario: 9.00/14.00 (ore 5.00)

Ore 9.00 - 12.00 - Commissione d'esame

4^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Prove di esame

Test riconoscimento difetti;

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione del Foglio di profilo e della Scheda di Addestramento O.L.E.A.;

Correzione delle schede e delle prove;
Colloquio di verifica sull'apprendimento.

Ore 12.00 - Comunicazione dei risultati delle prove selettive sensoriali e dei quiz di verifica dell'apprendimento..

Ore 13.30 - **Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità.**

RESPONSABILE **Stefano Cerni** – Capo Panel ASSOPROL Perugia – Umbria

DIRETTORE **Giorgio Sorcinelli** - Segretario organizzativo OLEA - Esperto e Capo Panel formato
COORDINAMENTO **Mino Pierri** e **Antonio Cerfeda** – Referenti OLEA Delegazione Salento

SEGRETERIA **Mara Beciani** – Segreteria OLEA - Esperta assaggiatrice

DOCENTI ED **Ettore Franca** - Agronomo - Giornalista - Presidente OLEA
ESPERTI OLEA **Stefano Cerni** – Agronomo - Capo Panel ASSOPROL Perugia – Umbria
 Lorenzo Cerretani – Dottore in Scienze degli Alimenti - Esperto e Capo Panel formato
 Renzo Ceccacci - Medico - Esperto assaggiatore OLEA
 Giovanni Melcarne - Agronomo/Produttore - Presidente Consorzio di Tutela DOP Terra d'Otranto
 Luca Tommasi – Biologo - Esperto C.E.A. Posidonia - Ugento.
 Giorgio Sorcinelli - Segretario organizzativo OLEA - Esperto e Capo Panel formato
 Mara Beciani - Esperta assaggiatrice OLEA
 Roberto Cerreti - Esperto assaggiatore OLEA
 Graziano Gregorini – Esperto assaggiatore OLEA
 Paolo Taddei - Esperto assaggiatore OLEA

Inoltre in occasione del Corso si terrà un incontro divulgativo per promuovere la conoscenza e il consumo dell'olio extravergine di oliva presso i ragazzi delle Scuole di Ugento

Mercoledì 7 ottobre - ore 9.30 - 12.30

Extravergine? Piacere di conoscerti

OLEA - Corso breve di introduzione alla conoscenza e all'assaggio dell'olio da olive.

*Docente: **Renzo Ceccacci** ed Esperti OLEA*

Info:

www.olea.info – segreteria@olea.info

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

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - Via campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 7798125

Delegazione OLEA Salento - tel. 0833-554911

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI

CORSI PER ASSAGGIATORI DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

(Decreto Mipaaf 18 giugno 2014)

MODALITA' SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il Corso è realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (Decreto Mipaaf 18 giugno 2014) e nel rispetto delle normative internazionali UE (All. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 che modifica il Reg.to (CEE) n. 2568/91) e le norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4. - Doc. n. 5 - Doc. n. 6 - Doc. n. 14 - Doc. n. 15.

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso.
2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:
 - a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;
 - b) nel programma del corso siano previste:
 - 1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
 - 2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;
 - 3) le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
 - 4) almeno 35 ore di attività formativa.

ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto 18 giugno 2014, a tutti i partecipanti sarà rilasciato, a firma del Capo Panel - Responsabile del Corso, Attestato di Frequenza e agli idonei Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva.

L'Attestato di Idoneità Fisiologica è valido nel territorio nazionale. Lo stesso permette, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte secondo l'all. XII del Reg.to, entro i 18 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini (secondo l'art. 4 del Decreto).

E' ammessa la partecipazione di iscritti minori di 18 anni ai quali potrà essere rilasciato Attestato di Idoneità ma, fino al raggiungimento della maggiore età, non potrà procedere all'iscrizione all'Elenco Nazionale degli Assaggiatori di cui al Decreto 18 giugno 2014.

GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI

Il Corso, organizzato dal Comune di Ugento e impartito da O.L.E.A., si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e da esperti OLEA coordinati dalla Segreteria medesima. Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nel libro "OLEA - l'olivo e l'olio" e un CD con le dispense informatiche dei docenti.

SEDUTE DI ASSAGGIO E ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI

Per gli idonei al Corso, individuati Capi Panel riconosciuti disponibili e preferibilmente associati O.L.E.A. l'associazione darà la possibilità di svolgere, salvo impedimenti di sorta, presso le sedi e le date che comunicherà tramite il proprio sito web, le Sedute di Assaggio previste dal Decreto 18 giugno 2014 per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di Oliva e la possibilità di approfondire la preparazione, con incontri e sedute di addestramento.

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.

Info corso:

Comune di Ugento - Ufficio Commercio - Piazza A. Colosso - UGENTO Tel. 0833-557210

OLEA - Delegazione Salento - tel. 0833-554911

www.olea.info - segreteria@olea.info