



26-30 APRILE 2016

CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA

Corso teorico-pratico valido per l'ottenimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di olio vergine ed extravergine di oliva.

Tenuto ai sensi del Decreto MIPAAF del 18 giugno 2014 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 28 agosto 2014 n. 199 relativo a "Criteri e modalità per il riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini".

Ente organizzatore: O'Live & Italy

Collaborazione: Aipol Brescia

Lezioni: n. 5 moduli

Luogo: Sede Aipol Via Roma 4 - Puegnago del Garda - BS - Tel. / Fax 0365 651391

Il Corso prevede lo svolgimento di 5 moduli per una durata complessiva di 40 ore, da svolgere in 5 giorni, con orario dalle ore 9:00 alle ore 13:00, breve colazione e dalle 14:00 alle ore 18:00

Premessa.

La figura del giudice di analisi sensoriale di olio vergine da olive è fondamentale per l'effettuazione di una corretta ed oggettiva analisi, volta alla reale valutazione qualitativa degli oli vergini da olive. La professionalità di tali figure deve essere quindi tutelata e ben definita, nonché opportunamente formata da personale docente altamente qualificato, secondo programmi conformi a quanto stabilito dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), dalla normativa dell'Unione Europea e dalle norme nazionali.

Obiettivi.

L'obiettivo del corso, è iniziare un percorso di formazione di una nuova figura professionale: l'esperto di analisi sensoriale di olio d'oliva vergine e vergine extra, fondamentale per una corretta, oggettiva e completa analisi, volta alla reale valutazione qualitativa degli oli.

La professionalità di tali figure sarà formata secondo programmi didattici stabiliti ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91, Reg. Ce. N. 796/02, Reg. Ce. N. 640/08 e succ. modif. ed integr. e Reg. Esec. (UE) 1348/2013.

Il corso, prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali:

apprendere la reale consistenza e l'utilizzo del sistema percettivo umano per caratterizzare e descrivere le sensazioni degli oli vergini da olive;

riconoscere le principali caratteristiche sensoriali degli oli vergini da olive ed utilizzare il metodo di valutazione degli oli vergini da olive dell'Unione Europea e del Consiglio Oleicolo Internazionale;



apprendere il sistema normativo per la tutela e la valorizzazione degli oli da olive a denominazione di origine (DOP) e ad indicazione geografica protetta (IGP);

partecipare all'attività dei panel di analisi sensoriale dell'olio da olive.

Il presente corso ha, quale obiettivo specifico, la verifica dell'idoneità fisiologica degli allievi e conseguente rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica a coloro che supereranno le prove selettive, nonché l'istruzione sulle materie di base del comparto oleicolo, come richiesto dal Decreto MIPAAF del 18 giugno 2014 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 28 agosto 2014 n. 199 relativo a "Criteri e modalità per il riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini".

Partecipanti.

La frequenza al corso è aperta a tutte le persone che vogliono diventare assaggiatori di olio da olive vergine, purché motivate ed interessate.

E' previsto un numero massimo di 20 partecipanti.

Valutazione dell'idoneità fisiologica.

Gli allievi, a turno, vengono sottoposti alle prove di **idoneità fisiologica** di tre difetti fondamentali e del gusto dell'amaro come previsto dal Regolamento comunitario n. 2568/91 All. XII al punto 9.4 (Scelta di assaggiatori con il metodo di "Classificazione di Intensità").

I difetti utilizzati rappresentano i difetti maggiormente riscontrabili negli oli vergini da olive: *Riscaldo (Ri)/Morchia (Mo)*, *Rancido (Ra)* e *Avvinato - Av*), in aggiunta è prevista anche la valutazione fisiologica utilizzando il gusto *Amaro (Am)* importante e tipico descrittore sia degli oli vergini d'oliva e sia di quelli a denominazione d'origine.

I campioni di riferimento ufficiali utilizzati sono selezionati e definiti dal Consiglio Oleicolo Internazionale ogni anno mediante la collaborazione dei panel storici riconosciuti.

Lo scopo di questa valutazione è di poter definire per ogni allievo le soglie di percezione in modo da permettergli la partecipazione a panel riconosciuti dal COI e/o dal Ministero per le Politiche Agricole

Per i particolari della metodologia di "Classificazione d'Intensità" si rimanda al Reg. CEE n. 2568/91 All. XII del 11-07-1991, oppure al COI/T20/Doc. n° 14 (Guida per la selezione, addestramento e controllo degli assaggiatori qualificati di olio vergine d'oliva).

Metodologia didattica e materiali.

A lezioni di sfondo prettamente teorico, si affiancano in tempo reale esercitazioni pratiche sul medesimo argomento in modo da generare sinergie mnemoniche fondamentali per aumentare il rendimento dell'apprendimento.

I campioni di olio rappresentanti i difetti ed il gusto dell'amaro necessari per le prove di valutazione fisiologica sono forniti dal Consiglio Oleicolo Internazionale, che ogni anno ne cura la preparazione o, in alternativa, da Istituti di ricerca del settore olivicolo.

Ogni giorno verranno svolte due sessioni guidate di degustazione di oli di diversa provenienza

Attestazioni conseguite.

Al termine del corso verrà rilasciato un **Attestato di idoneità fisiologica, di frequenza e profitto.**

Programma dettagliato del corso intensivo

Modulo 1 - 26/04/2016

Presentazione.

Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, presentazione del corso.

Docente: Andrea Giomo - Maria Paola Gabusi

Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo.

La percezione sensoriale: anatomia e psicofisiologia dell'olfatto e del gusto, introduzione al "flavor" con prove pratiche.

Introduzione alla tecnica operativa di assaggio dell'olio: l'ABC dell'assaggio dell'olio vergine da olive.

L'olivo e l'olio extravergine da olive in Italia.

La classificazione merceologica degli oli da olive e la normativa vigente.

Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: descrizione semantica.

Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine (COI/T.20/Doc. n° 13)..

Olio extravergine da olive e salute.

Assaggi guidati

Modulo n. 2 -27/04/2016

Docente: Roberto De Andreis

L'evoluzione della normativa comunitaria in materia di etichettatura dell'olio da olive.

Fonti normative per l'Olio Extravergine da olive (CODEX Alimentarius, COI, UE).

Vocabolario generale dell'olio da olive

Vocabolario specifico dell'olio da olive

Bicchieri per l'assaggio di olio

Guida per l'allestimento di una sala di assaggio

Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine

Certificazione di prodotto regolamentata: Dop, Igp, Biologico.

Elaiotecnica: La conservazione dell'olio

Assaggi guidati

Prove di valutazione fisiologica - Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.

Valutazione fisiologica: Riscaldamento/Morchia

Modulo n. 3 -28/04/2016

Docente: Antonio G. Lauro

Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio vergine da olive: i costituenti dell'oliva e dell'olio vergine da olive.

Origine biochimica dell'aroma e del flavor dell'olio da olive.

I trigliceridi: la frazione saponificabile dell'olio; i composti minori: frazione insaponificabile dell'olio.

Le reazioni chimiche: autossidazione e irrancimento.

Gli enzimi nell'olio: Glicosidasi, Lipossigenasi, Cellulasi, Pectinasi, Emicellulasi, Polifenolossidasi, Perossidasi, Lipasi, ecc..



Sofisticazioni, adulterazioni, parametri di qualità e parametri di genuinità.

Assaggi guidati

Prove di valutazione fisiologica - Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.

Valutazione fisiologica: Avvinato

Modulo n. 4 - 29/04/2016

Docente: Antonio G. Lauro

L' "equilibrio" nell'assaggio dell'olio

La conservazione dell'olio: stoccaggio e confezionamento

Il controllo della qualità degli oli da olive

Le analisi chimico/fisiche dell'olio vergine da olive (ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91 e succ. modif. ed integr. fino al Reg. UE 61/2011) e la loro interpretazione.

Abbinamenti Olio/Cibo

Impianto dell'oliveto, scelta della cultivar e tecniche di vivaismo.

Assaggi guidati

Prove di valutazione fisiologica - Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.

Valutazione fisiologica: Rancido

Modulo n. 5 - 30/04/2016

Docente: Maurizio Servili

Qualità degli oli extravergini di oliva tra variabili agronomiche ed innovazione nel processo di estrazione meccanica

Assaggi guidati

Prove di valutazione fisiologica - Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.

Valutazione fisiologica: Amaro

Chiusura.

Discussione, in plenaria, sul raggiungimento degli obiettivi e valutazione dei risultati conseguiti.

Presentazione dei risultati finali delle prove selettive di valutazione fisiologica e delle prove di selezione sensoriale.

Chiusura del corso.

Proclamazione degli allievi idonei e non idonei (in base a: superamento prove selettive; non aver collezionato più del 25% di ore di assenza).