



05-06-07-15-16-17 DICEMBRE 2017 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: AIPOL

Collaborazione: Olive & Italy, FLAVOR-culturadigusto

Lezioni: n. 6 giornate

Luogo: Sede Aipol Via Roma 6 - Puegnago del Garda - BS - Tel. 0365 651391

Il Corso prevede lo svolgimento di 6 giornate per una durata complessiva di 40 ore.

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 25 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

Martedì 05 Dicembre 2017

4 ore

Ore 14.00/18.00

- Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, presentazione del corso.

Docente: 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.
- Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: descrizione semantica.
- Assaggi guidati

Mercoledì 06 Dicembre 2017

7,5 ore

Ore 09.00/12.30

Docente: Maria Paola Gabusi

- La classificazione Merceologica degli Oli da olive e la normativa vigente
- Vocabolario generale dell'olio da olive
- Vocabolario specifico dell'olio da olive
- Assaggi guidati

Ore 14.00/17.00

Docente: Maria Paola Gabusi

- Difetti codificati
- Bicchiere per l'assaggio di olio
- Guida per l'allestimento di una sala di assaggio
- 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.

Giovedì 7 Dicembre 2017

7,5 ore

Ore 09.00/11.30

Docente: Maurizio Servili

- Olio e Salute
- L'evoluzione della normativa comunitaria in materia di etichettatura dell'olio da olive.
- Qualità degli oli extravergini di oliva tra variabili agronomiche ed innovazione nel processo di estrazione meccanica

Ore 11.30/12.30

Docente: Maria Paola Gabusi

- 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 14.00/16.30

Docente: Maurizio Servili

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

Ore 16.30/17.30

Docente: Maria Paola Gabusi

- Assaggi guidati

Venerdì 15 Dicembre 2017

6 ore

Ore 14.00/20.00

Docente: Giandomenico Borelli

- Certificazione di prodotto regolamentata: Dop, Igp, Biologico.

Docente: Barbara Alfei - Capo Panel e FLAVOR culturadigusto (Donatella Di Sebastiano)

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

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**

Sabato 16 Dicembre 2017

7,5 ore

Ore 09.00/12.30

Docente: Barbara Alfei - Capo Panel e FLAVOR culturadigusto (Donatella Di Sebastiano)

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**

- Patrimonio olivicolo nazionale.
- Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali
- Degustazione guidata di oli monovarietali

Ore 14.00/17.00

Docente: Barbara Alfei - Capo Panel e FLAVOR culturadigusto (Donatella Di Sebastiano)

- La conservazione dell'olio

- 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.

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**

Domenica 17 Dicembre 2017

7,5 ore

Ore 09.00/12.30

Docente: Barbara Alfei - Capo Panel e FLAVOR culturadigusto (Donatella Di Sebastiano)

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**

- Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine
- 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 14.00/17.00

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.

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).

PER INFO E PRENOTAZIONI:



0365-651391/328-3088336

deborah.madernini@aipol.bs.it