



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

In collaborazione con



Università Politecnica delle Marche
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali



e con l'autorizzazione della Regione Marche - Servizio Agricoltura organizzano

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

<u>SEDE DI SVOLGIMENTO</u> Ancona (AN) – Università Politecnica delle Marche Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (ex Facoltà di Agraria) – AULA MAGNA
<u>Giorni</u> 6-11-12-13-16-18 marzo 2020
<u>Durata</u> 35 ore
<u>Costo</u> € 220,00 (€ 70 SOLO PER STUDENTI UNIVERSITARI) costo iva compresa

<u>Responsabile del Corso per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio</u> Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM – Marche (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
<u>Referenti per iscrizioni e responsabili del Corso per dipendenti UNIVPM e per rilascio crediti formativi agli studenti (è stata avanzata richiesta di riconoscimento)</u> Davide Neri – D3A Università Politecnica delle Marche Tel. 071 2204431 Email d.neri@univpm.it Matteo Zucchini - D3A Università Politecnica delle Marche Tel 071.2204694 - Email s1071676@studenti.univpm.it
<u>Sono stati richiesti i crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali che partecipano</u>
<u>Direttore del Corso</u> Fausto Malvolti – A.I.O.M.A. Tel 071.2073196 Email aioma@aioma.it – per info e iscrizioni: www.aioma.it
<u>Coordinatore del Corso</u> Sandra Barboni – Referente/Vicepresidente Associazione “FLAVOR culturadigusto”



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olio

Programma generale del corso

VENERDI' 06/03/20 Orario: 9.00 – 13.30 // 14.30 - 19.00 (ore 9,00) Aula magna

Ore 9.00 – 9.15 (Fausto Malvolti – Davide Neri - Nunzio Isidoro - Rappresentante Associazione Studenti "Gulliver")

- Registrazione dei partecipanti. Saluto degli Organizzatori e delle Autorità.
- Presentazione del corso e delle sue finalità.
- Presentazione di FLAVOR (compiti, attività).
- Introduzione al corso.

Ore 9.15 – 11.45 (Enrico Maria Lodolini)

- L'Olio e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione.
- Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.
- Fisiologia olivo e fisiologia del frutto: crescita, inoliazione e impatto degli stress sulla qualità degli oli.

Ore 11.45 – 13.30 (Davide Neri)

- Metodi di raccolta delle olive.
- Problematiche relative all'intensificazione colturale dell'olivo e possibile influenza sulle caratteristiche dell'olio.

Ore 14.30 – 16.00 (Massimo Mosconi)

- Olfatto e gusto, la riscoperta dei sensi dimenticati.

Ore 16.00 – 17.00 (Roberto Catorci)

- I marchi di qualità nel settore agroalimentare (DOP ed IGP). La IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Marche" e la DOP olio extra vergine di Oliva "Cartoceto"

Ore 17.00 – 19.00 (Commissione d'esame)

- 1^ 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 RANCIDO (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

MERCOLEDI' 11/03/20 Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00) Aula magna

Ore 14.00 – 15.30 (Barbara Alfei)

- L'analisi sensoriale; 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.



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

Ore 15.30 – 17.00 (Barbara Alfei e Donatella Di Sebastiano)

- **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 (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

Ore 17.00 – 19.00 (Commissione d'esame)

- **2^ 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 RISCALDO (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

GIOVEDI' 12/03/20 Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00) Aula magna

Ore 14.00 – 16.00 (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 16.00 – 17.00 (Roberto Catorci)

- **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. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

Ore 17.00 – 19.00 (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 AVVINATO (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

VENERDI' 13/03/20 Orario: 14.00 - 19.00 (ore 5,00) Aula magna

Ore 14.00 – 15.30 (Barbara Alfei)

- L'olivo e l'olio nelle Marche. Un patrimonio di biodiversità: le varietà autoctone e gli oli monovarietali. Indici di maturazione.

Ore 15.30 – 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. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

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 di AMARO (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olio

LUNEDI' 16/03/20 Orario: 13.00 - 19.00 (ore 6,00) Aula magna

Ore 13.00 - 14.00 (Barbara Alfei)

- Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Ore 14.00 – 15.00 (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. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

Ore 15.00 – 17.00 (Paola Riolo)

- Strategie di controllo integrato della mosca delle olive.
- Principali insetti dannosi dell'olivo

Ore 17.00 – 19.00 (Natale Frega)

- Tecniche di trasformazione in funzione della qualità.
- La filtrazione e tecniche di conservazione.
- Frodi a carico dell'olio di oliva extravergine.
- Olio extravergine di oliva: proprietà nutrizionali e salute del consumatore.

MERCOLEDI' 18/03/20 Orario: 14,00 - 19.00 (ore 5,00) Aula magna

Ore 14.00 – 15.30 (Barbara Alfei)

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

Ore 15.30 - 17.00 (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. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2).

Ore 17.00 – 18.30 (Commissione d'esame)

- **Prove di esame:**
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.
- Test riconoscimento difetti.
- Test triangolare.
- Verifica sugli argomenti trattati nel corso (valida per i crediti formativi degli studenti).

Ore 18.30 – 19.00 (Tonino Cioccolanti - Barbara Alfei – Nunzio Isidoro – Davide Neri - Rappresentante Associazione Studenti "Gulliver")

- Conclusione del corso con consegna degli attestati e commiato degli organizzatori.



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

Ai partecipanti:

- che hanno superato le prove selettive viene rilasciato,
 - o a cura del responsabile del corso, un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4);
 - o a cura del D3A Università Politecnica delle Marche, per gli studenti, eventuale certificazione crediti formativi (è stata avanzata richiesta di riconoscimento).
- che non hanno superato le prove selettive viene rilasciato un attestato di frequenza (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4).

Modalità di iscrizione: compilare il modulo disponibile sul sito www.aioma.it (per gli studenti, si raccomanda di iscriversi sul sistema Esse3 dell'UNIVPM solo dopo aver inviato il modulo di preadesione all'AIOMA)

Numero massimo studenti: 40

Scadenza iscrizioni: domenica 1 marzo 2020

PERSONALE DOCENTE

Alfei Barbara: ASSAM - Capo Panel (Responsabile Panel ASSAM - Marche); **Davide Neri:** Docente Ordinario Università Politecnica Marche; **Paola Riolo:** Docente Associato Università Politecnica Marche; **Frega Natale:** Docente Ordinario Università Politecnica Marche; **Massimo Mosconi:** Medico Chirurgo Otorinolaringoiatra; **Lodolini Enrico Maria:** Ricercatore CREA, Esperto Assaggiatore FLAVOR. – **Roberto Catorci:** ASSAM – esperto assaggiatore.

ESPERTI e COLLABORATORI

Sandra Barboni: Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Vincenzo Torelli:** Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Silvano Zannotti:** Esperto Assaggiatore FLAVOR; **Donatella Di Sebastiano:** Esperto Assaggiatore FLAVOR.

COMMISSIONE ai sensi del D.MIPAF n° 1334/12, art. 2

Barbara Alfei: Presidente. **Sandra Barboni:** Segretario. **Natale Frega, Enrico Maria Lodolini, Tonino Cioccolanti, Roberto Catorci:** componenti.

COMMISSIONE per rilascio crediti formativi Università

Nunzio Isidoro, Natale Frega, Davide Neri



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olio

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

(v. Reg.CEE 2568/91, alleg. XII, comma 9.1)

Le prove giornaliere previste 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 usare 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 olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

Referente corso per l'analisi sensoriale:



Sede Associazione: c/o Istituto Istruzione Superiore "A.Einstein-Nebbia"
Via Abruzzo s.n. - 60025 Loreto (AN) C.F 93135270424

Segretaria Generale: Sandra Barboni – cell. 347.6141219
Segretario Amministrativo: Fausto Malvolti – cell. 335.6220191
info@associazioneflavor.it - www.associazioneflavor.it

Titolare corso:



Corso Stamira, 29 – 60122 Ancona
Tel. 071.2073196 – Fax. 071.2080453 - aioma@aioma.it - info@aioma.it - www.aioma.it