



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



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

In collaborazione con



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



Associazione Studentesca
Universitaria
"LA COCCINELLA"



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)
<u>Giorni</u> 8-10-15-17-22 marzo 2017
<u>Durata</u> 35 ore
<u>Costo</u> 183 EURO - (60 EURO 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> Serena Polverigiani – D3A Università Politecnica delle Marche Tel 071.2204694 - Email s.polverigiani@gmail.com
<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
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

Programma generale del corso

MERCOLEDI' 08/03/17 Orario: 13.00 – 19.00 (ore 6,00)

Ore 13.00 – 13.30 (Tonino Cioccolanti – Nunzio Isidoro – Serena Polverigiani - Rappresentanti Associazioni Studenti "La Coccinella" e "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 13.30 – 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.

Ore 15.30 – 16.45 (Barbara Alfei/Vincenzo Torelli)

- I° 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 16.45 – 17.00 (Barbara Alfei/Vincenzo Torelli)

- 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.

Ore 17.00 – 19.00 (Paola Riolo)

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

VENERDI' 10/03/17 Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00) Aula I

Ore 9.00 – 11.00 (Enrico Maria Lodolini)

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

Ore 11.00 – 12.00 (Barbara Alfei – Enrico Maria Lodolini)

- II° 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).



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



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

Ore 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)

- Maturazione e raccolta delle olive ed influenza sulla qualità dell'olio.

Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00)

Ore 14.00 – 15.30 (Enrico Maria Lodolini)

- Fisiologia olivo e fisiologia del frutto: crescita, inolizione e impatto degli stress sulla qualità degli oli.
- Razionale gestione dell'oliveto in fase di produzione: inerbimento, fertilizzazioni, irrigazione, lavorazioni del terreno, tecniche di potatura.

Ore 15.30 – 17.30 (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).

•

Ore 17.30 – 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).

MERCOLEDI' 15/03/17 Orario: 13.00 – 19.00 (ore 6,00)

Ore 13.00 – 15.00 (Natale Frega)

- Tecniche di trasformazione e loro influenza sulla qualità degli oli.
- La filtrazione. Migliori tecniche di conservazione.
- Possibili frodi sugli oli da olive.

Ore 15.00 – 17.00 (Tonino Cioccolanti)

- Problematiche relative all'intensificazione colturale dell'olivo e possibile influenza sulle caratteristiche dell'olio.

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' 17/03/17 Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00) Aula I

Ore 9.00 – 10.00 (Barbara Alfei)

- L'olivo e l'olio nelle Marche. Un patrimonio di biodiversità: le varietà autoctone.

Ore 10.00 – 12.00 (Barbara Alfei/Vincenzo Torelli)

- III° 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



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



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olio

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 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)

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

Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00) Aula I

Ore 14.00 – 17.00 (Ugo Testa)

- Normativa Nazionale e Comunitaria sull'etichettatura e la commercializzazione.
- Dop/IGP Marche e biologico
- Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.
- Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola compreso il Biologico, DOP, QM, ISO / VISION 2000.

Ore 17.00 – 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).

MERCOLEDI' 22/03/17

Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00)

Ore 14.00 – 16.00 (Barbara Alfei)

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

Ore 16.00 – 17.00 (Barbara Alfei/Silvano Zannotti)

- **IV° 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).

Ore 18.30 – 19.00 (Tonino Cioccolanti - Barbara Alfei - Bruno Mezzetti - Natale Frega – Serena Polverigiani - Rappresentanti Associazioni Studenti "La Coccinella" e "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
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

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 AIOMA)

<u>PERSONALE DOCENTE</u>
<u>Alfei Barbara:</u> ASSAM - Capo Panel (Responsabile Panel ASSAM - Marche). <u>Paola Riolo:</u> Docente Associato Università Politecnica Marche. <u>Frega Natale:</u> Docente Ordinario Università Politecnica Marche. <u>Lodolini Enrico Maria:</u> Docente a contratto c/o D3A Università Politecnica delle Marche, Esperto Assaggiatore FLAVOR. <u>Cioccolanti Tonino:</u> Esperto Assaggiatore FLAVOR – <u>Ugo Testa:</u> ASSAM – esperto assaggiatore.
<u>ESPERTI</u>
<u>Barboni Sandra:</u> Esperto Assaggiatore FLAVOR. <u>Torelli Vincenzo:</u> Esperto Assaggiatore FLAVOR. <u>Zannotti Silvano:</u> Esperto Assaggiatore FLAVOR.
<u>COMMISSIONE ai sensi del D.MIPAF n° 1334/12, art. 2</u>
<u>Alfei Barbara:</u> Presidente. <u>Barboni Sandra:</u> Segretario. <u>Frega Natale, Lodolini Enrico Maria, Cioccolanti Tonino, Testa Ugo:</u> componenti.
<u>COMMISSIONE per rilascio crediti formativi Università</u>
<u>Isidoro Nunzio, Frega Natale, Polverigiani Serena</u>

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 sé 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.



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



Con il patrocinio di



Società di
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo

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 - www.aioma.it