



## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

Promosso dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino e il Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine d'oliva Piemonte e Valle D'Aosta

Il corso sarà realizzato in accordo a quanto disposto dal D.M. del 7 ottobre 2021 (GU n.11 del 15.01.2022) ed autorizzato dalla Regione Piemonte - Direzione Agricoltura

con rilascio di Attestato di frequenza ed idoneità fisiologica all'assaggio di oli di oliva vergini ed extra vergini

Sede del corso

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

### PROGRAMMA DEL CORSO

Maggio-giugno 2023, tot. 36 ore

#### Venerdì 12 Maggio (4 ore) 15.00-19.00

- 15.00-15.30. Registrazione dei/le partecipanti e presentazione del Corso.
- 15.30-17.00. Elementi di fisiologia della percezione dell'olfatto e del gusto. (Docente: Dott.ssa Piochi).
- 17.00-18.00. La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: secondo l'allegato XII del Reg. (CEE) 2568/91. Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergine. (Docente: Dott.ssa Barbieri).
- 18.00-19.00. La figura e il ruolo dell'assaggiatrice e assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva. L'elenco nazionale dei/delle tecnici/che ed esperti/e di oli di oliva vergini ed extravergini. Il Panel di assaggiatori e assaggiatrici. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e delle candidate e loro addestramento. Il Laboratorio di analisi sensoriale, la Sala di assaggio e gli strumenti. (Docente: Dott.ssa Barbieri).

#### Sabato 13 Maggio (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.00. 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 e metodi di raccolta. (Docente: Dott. De Maria).
- 10.00-11.30. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica. (Docente: Dott. Bonoli).
- 11.30-13.00. Il Progetto Oleum: strumenti innovativi per la qualità e l'autenticità dell'olio d'oliva. (Docente: Prof.ssa Gallina Toschi).
- 13.00-14.00. Pausa pranzo a buffet \*
- 14.00-16.30. Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica. Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie. (Capo Panel e staff).
- 16.30-18.00 Prima prova pratica di assaggio utile a familiarizzare l'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfattogustative che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia dell'Al. XII del Reg. (CEE) 2568/91 e norme C.O.I. con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Docente: Dott. Bonoli).

#### Venerdì 26 Maggio (4 ore) 15.00-19.00

- 15.00-16.30. Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini di oliva. La stabilità ossidativa e parametri di qualità e genuinità. (Docente: Prof. Cardenia).
- 16.30-19.00. Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato/Inacetito, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Capo Panel e staff).

#### Sabato 27 Maggio (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.30. Il processo produttivo degli oli vergini di oliva. Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità dell'olio. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. (Docente: Dott. Di Lecce).
- 10.30-13.00. Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldamento/Morchia, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Capo Panel e staff).
- 13.00-14.00. Pausa pranzo a buffet \*
- 14.00 -15.00. L'etichettatura degli oli di oliva (Docente: dott.ssa Cristina Giovannini Luca).
- 15.00 -16.30. Seconda prova pratica di assaggio utile a familiarizzare l'assaggiatrice e assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Docente: Dott. Di Lecce).
- 16.30-18.00. il modello dietetico Mediterraneo e il ruolo dell'olio extravergine di oliva (Docente: Dott. Devecchi).

#### Venerdì 9 Giugno (4 ore) 15.00-19.00

- 15.00-16.00. Federolio: Federazione Nazionale del Commercio Oleario. La valorizzazione dell'olio di oliva in tutte le sue espressioni. (Docente Dott. Forcella).
- 16.00-17.00 Terza prova pratica di assaggio, utile a familiarizzare l'assaggiatrice e l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Docente: Dott. Di Lecce).
- 17.00-19.00. Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Amaro, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20- 22°C. Verifica della serie. (Capo Panel e staff).

#### Sabato 10 Giugno (7 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.00. Campagna olearia 2022 in Istria - gli aspetti climatici, produttivi e sensoriali nella produzione biologica dell'azienda Cadenela (Andrea Lupieri).
- 10.00-11.30 Quarta prova pratica di assaggio, utile a familiarizzare l'assaggiatrice e l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Docente: Dott.ssa Barbieri).
- 11.30-13.00. Dalle olive all'olio, un viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. (Docente: Dott. Caricato).
- 13.00-14.00. Pausa Pranzo a buffet \*
- 14.00-15.30. Prove di verifica e di apprendimento: - Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati. Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici. Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio. Correzione delle schede e delle prove. (Capo Panel e staff).
- 16.30-17.30. Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte e Valle D'Aosta, storia e attività sul territorio. (Docente: Dott. Giachino).
- 17.30-18.00 Comunicazione dei risultati delle prove selettive; conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. (Dott. Giachino, Prof. Cardenia, Dott.ssa Barbieri, Dott. Di Lecce).

---

Corso realizzato "con il supporto della Fondazione CRT"

\*pausa offerta dall'organizzazione.

ORGANIZZATORE DEL CORSO: Dott. Giuseppe Di Lecce

RESPONSABILE DEL CORSO, CAPO PANEL: Dott.ssa Sara Barbieri

DIRETTORE DEL CORSO: Prof. Vladimiro Cardenia

COORDINATORI DEL CORSO: Dott.ssa Maria Piochi e Dott.ssa Ambra Bonciolini

#### DOCENTI:

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, PhD, Capo Panel abilitato, Alma Mater Studiorum, Bologna.

Prof. Vladimiro Cardenia, PhD, Università degli Studi di Torino, Torino.

Dott.ssa Sara Barbieri, Capo Panel, Alma Mater Studiorum, Bologna.

Dott. Tullio Forcella - Federolio, Federazione Nazionale del Commercio Oleario.

Dott. Luigi Caricato - Giornalista e Redattore della rivista Olio Officina.

Dott. Marco Carlo Giachino - Presidente Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Piemonte e Valle D'Aosta.

Dott.ssa Maria Piochi, PhD, Vicedirettore Laboratorio Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo.

Dott. Andrea Devecchi, Medico Chirurgo specialista in Scienza dell'alimentazione, dottorando inter-ateneo UNISG-UNITO

Dott.ssa Cristina Giovannini Luca, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino, Torino

Dott. Matteo Bonoli, PhD, Tecnologo Alimentare, Capo Panel Abilitato.

Dott. Antonino De Maria, Agronomo.

Dott. Giuseppe Di Lecce, PhD, Tecnologo Alimentare, Capo Panel Abilitato.

#### INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

Il Corso sarà realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021) e nel rispetto delle normative internazionali UE (All. XII del Reg. (CEE) 2568/91. Nel programma del corso sono previste:

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); Almeno quattro prove pratiche atte 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; Lezioni frontali relative a 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; Almeno 35 ore di attività formativa.

#### ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO

Ai sensi del DM 7 ottobre 2021, 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 permetterà, 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. Il Corso sarà svolto secondo le disposizioni nazionali e comunque ai sensi della normativa UE e le disposizioni del C.O.I. La validità dell'Attestato di Idoneità Fisiologica, rilasciato ai partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è comunque subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.

#### GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI

Il Corso, organizzato dall'Università degli Studi di Torino, con la collaborazione del Consorzio di tutela dell'Olio extravergine d'oliva Piemonte e Valle D'Aosta, si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e internazionale.

Le lezioni saranno tenute in lingua italiana. Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nelle dispense informatiche dei docenti, in italiano.

#### 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: 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.

Limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a sé e agli altri partecipanti.

Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto. 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.

Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.