O'live & Italy associazione culturale

CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI
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".

Dettagli del corso
Ente organizzatore: O'Live & Italy e Aipol (Associozione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi)
Direttore del Corso: Maria Gabusi
Luogo: Franciacorta - Cantine Ferghettina
Durata: n.5 moduli per una durata complessiva di 35 ore, da svolgere in n.5 giorni
Il corso sarà svolto in lingua italiana
Date: 27-31 gennaio 2020
Orario: 9:00 – 13:00 e 14:00 – 17:00
Responsabile didattico del corso e della corretta esecuzione del relativo programma ai sensi del DM 18/06/2014 art 2 punto 2 lettera a):
Maria Gabusi, Capo panel del comitato di assaggio Aipol2

Premessa.
La figura dell'assaggiatore di oli vergini di oliva è fondamentale per l'effettuazione di una corretta ed oggettiva analisi, volta prioritariamente alla classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e, secondariamente, alla valutazione qualitativa degli stessi.
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 avviare la formazione di una nuova figura professionale: l'esperto di analisi sensoriale degli oli vergini di oliva, professionista fondamentale per una corretta, oggettiva e completa analisi, volta alla classificazione merceologica ed alla reale valutazione qualitativa degli oli di oliva vergini.
La professionalità di tali figure sarà formata secondo programmi didattici stabiliti dal DM 18/06/2014 ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91, e succ. modif. ed integr.
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 di oliva (attributi negativi e positivi) ed utilizzare il metodo di valutazione degli oli vergini da olive dell'Unione Europea e del Consiglio Oleicolo Internazionale ai fini della classificazione merceologica degli stessi;
- 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 comitati di assaggio degli oli vergini di oliva.

Il presente corso ha inoltre, quale obiettivo specifico, la verifica dell'idoneità fisiologica degli allievi ed il conseguente rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica a coloro che supereranno le prove selettive di seguito specificate.

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.
Il superamento delle prove pratiche e la frequenza obbligatoria per tutta la durata del corso, sono requisiti necessari ai

fini dell'ottenimento dell'attestato di idoneità fisiologica

Programma del corso.
Il programma è stato sviluppato rispettando quanto disposto dal Decreto MIPAAF del 18/06/2014.
In particolare il corso:

- durerà 35 ore suddivise in cinque giorni di lezione;
- saranno trattate tutte le materie previste all'art.2 del DM 18/06/2014 (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);
- saranno effettuate tutte le prove selettive di verifica dei requisiti fisio-ogici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldo/morchia, avvinato, rancido, fruttato);
- saranno effettuate 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 sopra citato Regolamento CEE.

Il programma sarà distribuito lungo tutta la durata del corso dedicando le prime giornate all'avvicinamento del discente all'analisi sensoriale ed alla psico-fisiologia della percezione in ottica oleicola, ed una volta che il discente ha familiarizzato con il metodo ufficiale di analisi e con l'assaggio si procederà ad addestrarlo all'effetto sensoriale delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli e delle tecnologie di produzione nonché alla conoscenza dei metodi di lavorazione, delle modalità di coltivazione e dei metodi sostenibili di produzione.
Il programma del corso è stato arricchito inserendo un modulo sulla normativa vigente nella Unione Europea in tema di etichettatura.

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.

Attestati rilasciati al termine del Corso
Ai sensi del DM 18/06/2014, ai candidati che non dovessero superare le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici verrà rilasciato il solo "Attestato di frequenza al corso per assaggiatori di oli di oliva vergini" mentre ai candidati che dovessero superare le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici verrà rilasciato "Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini".
Al fine dell'ottenimento dell'attestato sopra specificato è necessaria la frequenza obbligatoria di tutte le 35 ore di durata del corso.

Programma di massima del corso

Giorno 1	Docenti: Maria Gabusi - Alfredo Marasciulo
09.00 - 09.30	Accoglienza dei partecipanti.
09.30 - 10.00	Introduzione al Corso.
10.00 - 13.00	Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione degli oli vergini di oliva.
14.00 - 15.00	Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: La tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini secondo il metodo COI e secondo il metodo previsto dall'Allegato XII al Reg CEE 2568/1991 Introduzione alla tecnica operativa di assaggio dell'olio: l'ABC dell'assaggio dell'olio vergine da olive.
15.00 - 17.00 15.00 - 17.00	Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (3+3 campioni) Determinazione della soglia e prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di fruttato (4 prove).

Giorno 2	Docenti: Maria Gabusi - Alfredo Marasciulo
09.00 - 13.00	Cenni di fisiologia del gusto e dell'olfatto Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo. Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: descrizione semantica. Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: i pregi degli oli. Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: i difetti degli oli.
14.00 - 17.00	Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (3+3+3 campioni)
14.00 - 17.00	Determinazione della soglia e prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di riscaldo / morchia (4 prove).

Giorno 3	Docenti: Maria Gabusi - Alfredo Marasciulo
09.00 - 13.00	La corretta conservazione dell'olio extravergine di oliva. Etichettatura degli Oli di Oliva Vergini, disciplina dei contenuti obbligatori e delle indicazioni Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (4 campioni)
14.00 - 17.00	Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (3+3+3 campioni)
14.00 - 17.00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di avvinato (4 prove). Determinazione della soglia e prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di rancido (4 prove).

Giorno 4	Docenti: Maria Gabusi - Meri Ruggeri
09.00 - 12.00	Profili sensoriali delle maggiori cultivar autoctone italiane e mondiali.
12.00 - 13.00	Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (4 campioni)
14.00 - 17.00	Nozioni di olivicoltura moderna: tecniche colturali e pratiche agronomiche nella filiera. Impianto dell'oliveto, scelta della cultivar e tecniche di vivaismo. Differenti sistemi di potatura dell'olivo. Organografia e morfologia dell'olivo. La difesa fitosanitaria. Sistemi innovativi di raccolta meccanica delle olive

Giorno 5	Docenti: Maria Gabusi - Maurizio Servili
09.00 - 11.30	Principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Differenti tecniche estrattive: Frantoi di tipo tradizionale, Frantoio in continuo e nuovi sistemi di estrazione dell'olio dalle olive. Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva vergini.
11.30 - 12.00	Prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini (4 campioni)
14.00 – 15.30	Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva vergini
15.30 - 17.00	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 .

Si precisa che il calendario potrà subire lievi modifiche nell'ordine stabilito delle lezioni, fermo restando che saranno rispettati orari e date comunicate e verranno garantite tutte le lezioni previste dal DM 18/06/2014.
Documenti di riferimento:

- Reg CEE 2568/1991 versione consolidata
- Allegato XII al Reg CEE 2568/1991 versione consolidata
- Reg UE 29/2012 versione consolidata
- Reg UE 1169/2011 versione consolidata
- DM 18/06/2014
- COI-T20-Doc4-rev1-set2007– Vocabolario generale dell'olio da olive
- COI-T20-Doc5-rev1-set2007 – Bicchiere per l'assaggio degli oli
- COI-T20-Doc6-rev1-set2007– Guida per l'allestimento di una sala di assaggio
- COI-T20-Doc14-rev4-mag2013 – Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine
- COI-T20-Doc15-rev7-feb2015 – Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine
- COI-T20-Doc22-nov2005 – Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine e vergine a denominazione di origine