

L'associazione Bio-filiera dell'olivo di collina propone:

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA VERGINE

CORSO VALIDO PER L'OTTENIMENTO DELL'ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA
ALL'ASSAGGIO DI OLIO DI OLIVA VERGINE

ai sensi del Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 ottobre 2021 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 11 del 15 Gennaio 2022 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 di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313.”

La figura del professionista assaggiatore di olio 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; COI T.20 Doc. 15 Rev. 7.

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 (D.O.P.) e ad indicazione geografica protetta (I.G.P.);
- 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 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.11 del 15 Gennaio 2022 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 di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313.”

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, Alimentari e Forestali

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:

Lezioni frontali prettamente teoriche, 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.

Attestazioni conseguite:

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal Capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive rilasciato il solo attestato di frequenza.

Durata del corso: 35 ore, così suddiviso:

4 Aprile 2025 dalle 09.00 alle 13.00 dalle 14.30 alle 17.30 (I e II modulo)
5 Aprile 2025 dalle 09.00 alle 13.00 dalle 14.30 alle 17.30 (III e IV modulo)
11 Aprile 2025 dalle 09.00 alle 13.00 dalle 14.30 alle 17.30 (V e VI modulo)
12 Aprile 2025 dalle 09.00 alle 13.00 dalle 14.30 alle 17.30 (VII e VIII modulo)
9 Maggio 2025 dalle 09.00 alle 13.00 dalle 14.30 alle 17.30 (IX e X modulo)

Ente organizzatore: Associazione Bio filiera dell'olivo di collina

Lezioni: 10 moduli, dettagliati in seguito.

Luogo:

Per le lezioni teoriche:

Azienda agricola Torchia - Tiriolo - (Cz)

Per le lezioni d'assaggio:

Azienda agricola Torchia, sala assaggio olio vergine di oliva. Località acquanova

Partecipanti: La frequenza al corso è aperta a tutte le persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età e che vogliano diventare assaggiatori di olio da olive vergine, purché motivate ed interessate. È previsto un numero di 25 partecipanti.

Responsabile e capo panel del corso: P.A. Carmelo Orlando

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive e Capo Panel Direttore del Comitato di Assaggio Professionale di oli vergini da olive Prim'Olio, riconosciuto dal MIPAAF con DD n. 4302 del 2013.

Direttore del corso: Dr.ssa Lucia Talotta, capo panel e Assaggiatore professionista di olio vergine da olive.

Collaboratori/tutor di aula: Dr. Vincenzo Melissari, capo panel e Assaggiatore professionista di olio vergine da olive.

Programma dettagliato del corso:

Il programma è ripartito in dieci moduli per un totale di 35 ore. Esso è costituito da una parte introduttiva dedicata all'avvicinamento dell'allievo all'analisi sensoriale ed alla psico-fisiologia della percezione in ottica oleicola ed un'altra in cui le materie trattate spaziano dai dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa. Successivamente vengono presentati i vari metodi ufficiali di valutazione, focalizzando l'attenzione sui metodi adottati dal COI ed i relativi vocabolari specifici (COI/T.20/Doc. vari e Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii.). È inoltre prevista una verifica sugli argomenti trattati ed il rilascio degli attestati di idoneità fisiologica e di frequenza e profitto al corso. L'ottenimento di tale attestato è propedeutico all'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, già istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/98, articolato su base regionale e tenuto presso il Ministero-PQAI IV.

MODULO 1: *Presentazione del corso*

Docente: P.A Carmelo Orlando – Dr.ssa Lucia Talotta- Dr. Melissari Vincenzo

Presentazione.

Accoglienza, presentazione del corso

Prova non selettiva di ingresso: Test triangolare riconoscimento di 3 campioni, con eventuale individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.

Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi.

La percezione sensoriale: anatomia e psicofisiologia dell'olfatto e del gusto, introduzione al "flavor" con prove pratiche.

Introduzione alla tecnica operativa di assaggio dell'olio: l'ABC dell'assaggio dell'olio vergine da olive. Introduzione: la storia dei metodi di valutazione degli oli vergini da olive.

Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: descrizione semantica.

Prove pratiche di valutazione sensoriale degli oli vergini da olive.

Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: assaggio di alcuni campioni di olio vergine da olive ed esercitazione sull'uso della scheda Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii., Reg. Ce 640/08 e ss. mm. ii., Reg. Esec. (UE) 1348/2013 e COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7 – novembre 2013.

Profili sensoriali delle maggiori cultivar autoctone calabresi.

MODULO 2: *Principi agronomici della coltura dell'olivo*

Docente:– P.A. Massimiliano Pellegrino – Dr.ssa Veronica Vizzarri

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.

Valutazione organolettica dell'olio da olive vergine (COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7) ed esercitazione sull'uso del metodo COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7, Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii., Reg. Ce 640/08 e ss. mm. ii., Reg. Esec. (UE) 1348/2013.

MODULO 3: Prove selettive di verifica

Docente: P.A Carmelo Orlando – Dr.ssa Lucia Talotta- Dr. Melissari Vincenzo

Olio extravergine da olive e salute.

Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo. La chimica dell'olio vergine da olive. Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.

Valutazione fisiologica: **Riscaldamento/Morchia** (Reg. CEE n. 2568/91 All. XII 9.4) Scelta di assaggiatori con il metodo di "Classificazione di Intensità".

Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

MODULO 4: Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli

Docenti: Dr. Beniamino Tripodi - P.A Carmelo Orlando - Dr.ssa Lucia Talotta

Metodo per la valutazione organolettica dell'olio da olive extravergine a denominazione d'origine (COI/T.20/Doc. n° 22 – novembre 2005).

I Regolamenti Reg. (CE) N. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli, alimentari e prodotto di montagna e Regolamento di Esecuzione (UE) n. 392/2013 della Commissione del 29 aprile 2013 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 per quanto riguarda il sistema di controllo per la produzione biologica.

Certificazione di prodotto regolamentata: D.O.P., I.G.P., Biologico.

Elaiotecnica: La trasformazione delle olive.

Differenti tecniche estrattive: Frantoio di tipo tradizionale, Frantoio in continuo e nuovi sistemi di estrazione dell'olio dalle olive.

Influenza delle tecnologie di produzione sulle caratteristiche percepibili dell'olio vergine da olive.

La conservazione dell'olio: stoccaggio e confezionamento.

Il controllo della qualità degli oli da olive.

Prova non selettiva di uscita: Test triangolare riconoscimento di 3 campioni.

Valutazione organolettica dell'olio da olive vergine ed esercitazione sull'uso del metodo Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii., Reg. Ce 640/08 e ss. mm. ii., Reg. Esec. (UE) 1348/2013 e COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7 – febbraio 2015.

MODULO 5: Prove selettive di verifica II

Docenti: Pa. Carmelo Orlando - Dr. Rosario Franco - Dr.ssa Lucia Talotta - Dr. Vincenzo Melissari (Commissione esaminatrice).

Valutazione fisiologica: **Amaro** (Reg. CEE n. 2568/91 All. XII 9.4 Scelta di assaggiatori con il metodo di "Classificazione di Intensità").

Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

MODULO 6 : *L'olio d'oliva, produttori e consumatori*

Docente: Prof. Marco Poiana - Dr Rosario Franco – P.A. Carmelo Orlando

Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo. Economia agraria: le statistiche del settore olivicolo/elaiotecnico e la legislazione.

Le ricerche scientifiche nel settore oleicolo-oleario del CREA di Rende (CS).

Il metodo Reg. CEE n.2568/91 All. XII; Reg. CE n. 796/02; Reg. CE n. 640/08 e ss. mm. ii., Reg. Esec. (UE) 1348/2013 ed il metodo COI/T20.

Vocabolario generale dell'olio da olive (COI/T.20/Doc. n° 4 Rev. 1 – settembre 2007).

Vocabolario specifico dell'olio da olive (COI/T20/Doc. n° 15 Rev. 7 – novembre 2013).

Bicchieri per l'assaggio di olio (COI/T.20/Doc. n° 5 Rev. 1 – settembre 2007).

Guida per l'allestimento di una sala di assaggio (COI/T.20/Doc. n° 6 Rev. 1 – settembre 2007).

Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine (COI/T.20/Doc. n° 13).

Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine (COI/T.20/Doc. n° 14 Rev. 4 – maggio 2013).

Le statistiche internazionali sull'Olio da Olive: produzioni, import-export e prezzi.

L'olivo e l'olio extravergine da olive in Calabria e nelle singole provincie.

L'evoluzione della normativa comunitaria in materia di etichettatura dell'olio da olive.

Fonti normative per l'Olio Extravergine da olive (CODEX Alimentarius, COI, UE).

Valutazione organolettica dell'olio da olive vergine (COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7 – febbraio 2015) ed esercitazione sull'uso del metodo COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7, Reg. CE 640/08 e Regolamento di Esecuzione (UE) N. 1348/2013.

Esercitazione sull'uso della scheda Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii., Reg. Ce 640/08 e ss. mm. ii., Reg. Esec. (UE) 1348/2013 e COI/T20/Doc. n. 15 Rev. 7 – novembre 2013.

MODULO 7: *Prove selettive di verifica III*

Docenti: Dr. Vincenzo Melissari - P.A Carmelo Orlando - Dr.ssa Lucia Talotta (Commissione esaminatrice).

Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità. Prova di selezione sensoriale.

Valutazione fisiologica: **Rancido** (Reg. CEE n. 2568/91 All. XII 9.4 Scelta di assaggiatori con il metodo di “Classificazione di Intensità”).

Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Determinazione del profilo sensoriale degli oli a Denominazione di Origine (COI/T.20/Doc. n° 22): prima selezione atta a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (D.O.P.e I.G.P.).

MODULO 8: *Caratteristiche chimiche e chimico fisiche degli oli d'oliva vergini e relativa normativa*

Docente: P.A Carmelo Orlando - Dr. Ventre Carmine

Economia Agraria. Analisi sensoriale dell'olio da olive. La chimica dell'olio vergine da olive.

La classificazione merceologica degli oli da olive e la normativa vigente.

Influenza delle tecnologie di produzione sulle caratteristiche percepibili dell'olio vergine da olive.

L'effetto sensoriale dei componenti dell'olio: le caratteristiche chimico-fisiche degli oli.

Le analisi chimico/fisiche dell'olio vergine da olive (ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91 e succ. modif. ed integr. fino al Reg. UE 61/2011 e 1348/2013) e la loro interpretazione.

Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio vergine da olive: i costituenti dell'oliva e dell'olio vergine da olive.

I trigliceridi: la frazione saponificabile dell'olio; i composti minori: frazione insaponificabile dell'olio.

Le reazioni chimiche: autossidazione e irrancidimento.

Individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.

Origine biochimica dell'aroma e del flavor dell'olio da olive.

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

Sofisticazioni, adulterazioni, parametri di qualità e parametri di genuinità.

MODULO 9: *Prove selettive di verifica IV*

Docenti: P.A Carmelo Orlando - Dr. Melissari Vincenzo, Dr.ssa Lucia Talotta (Commissione esaminatrice).

Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità. Prova di selezione sensoriale.

Valutazione fisiologica: Avvinato (Reg. CEE n. 2568/91 All. XII 9.4 Scelta di assaggiatori con il metodo di “Classificazione di Intensità”).

Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Determinazione del profilo sensoriale degli oli a Denominazione di Origine (COI/T.20/Doc. n° 22): seconda selezione per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazioni (D.O.P. e I.G.P.).

MODULO 10: *Prove finali e chiusura del corso*

Docenti: P.A. Carmelo Orlando – Dr. Vincenzo Melissari- Dr. ssa Lucia Talotta

Discussione, in plenaria, sul raggiungimento degli obiettivi e valutazione dei test e 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).

Personale docente:

P.A. Carmelo Orlando

Capo Panel Comitato di Assaggio “Prim’Olio”;

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive iscritto al “Registro Regionale dei tecnici ed esperti degli oli da olive Vergini ed Extravergini – Regione Calabria”.

Perito Agrario

Dr. Marco Poiana

Direttore dipartimento di agraria Università mediterranea di Reggio Calabria

Dr. Rosario Franco

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive iscritto al “Registro Regionale dei tecnici ed esperti degli oli da olive Vergini ed Extravergini – Regione Calabria”.

Dottore Forestale

Dr. Vincenzo Melissari

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive iscritto al “Registro Regionale dei tecnici ed esperti degli oli da olive Vergini ed Extravergini – Regione Calabria”.

Dottore Agronomo

Dr. Carmine Ventre

Assaggiatore professionista di olio vergine ed extravergine da olive, specializzato in chimica degli oli

Dottore Biologo

P.A. Massimiliano Pellegrino

Capo Panel comitato di assaggio Promo Cosenza nella Camera Commercio di Cosenza;

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive iscritto al “Registro Regionale dei tecnici ed esperti degli oli da olive Vergini ed Extravergini – Regione Calabria”.

Perito Agrario

Dr.ssa Veronica Vizzarri

Ricercatrice Crea-OFA di Rende presso Crea

Dottore Agronomo

Dr. Beniamino Tripodi

Responsabile Gruppo Peralisi macchine olearie

Dottore Agronomo

Dr.ssa Lucia Talotta

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive iscritto al “Registro Regionale dei tecnici ed esperti degli oli da olive Vergini ed Extravergini – Regione Calabria”.

Dottore in Economia e Commercio