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

Con il patrocinio di

Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

In collaborazione con

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

Associazione Culturale Universitaria Gulliver

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

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

SEDE DI SVOLGIMENTO **Ancona (AN) – Università Politecnica delle Marche** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (ex Facoltà di Agraria)
Giorni 8-10-15-17-22 marzo 2017
Durata 35 ore
Costo **183 EURO** - (**60 EURO** SOLO PER STUDENTI UNIVERSITARI) costo iva compresa

Responsabile del Corso per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio ***Barbara Alfei*** – Capo Panel ASSAM – Marche (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
Referenti per iscrizioni e responsabili del Corso per dipendenti UNIVPM e per rilascio crediti formativi agli studenti (***è stata avanzata richiesta di riconoscimento***) ***Serena Polverigiani*** – D3A Università Politecnica delle Marche Tel 071.2204694 - Email s.polverigiani@gmail.com
Sono stati richiesti i crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali che partecipano
Direttore del Corso ***Fausto Malvolti*** – A.I.O.M.A. Tel 071.2073196 Email aioma@aioma.it – per info e iscrizioni: www.aioma.it
Coordinatore del Corso ***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'Olivo e dell'Olio

Programma generale del corso

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

Ore 13.00 – 13.30 (Fausto Malvolti – Nunzio Isidoro – Serena Polverigiani - 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 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, riscaldo 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'Olivo e l'Olio – 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'Olivo e dell'Olio

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) Aula I

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) Aula I

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

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) Aula I

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 - 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 Ortoflorofrutticoltura Italiana

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Ai partecipanti:

- che hanno superato le prove selettive viene rilasciato,
  - 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);
  - 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)

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

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.

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

Con il patrocinio di

Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

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