



Provincia di Forlì-Cesena

Si ringraziano



Associazione Frantoiani  
Oleari dell'Emilia -  
Romagna

## INFORMAZIONI GENERALI

- Le lezioni teoriche si terranno in contemporanea nelle sedi di Bologna e di Cesena (in videoconferenza). Le prove pratiche verranno organizzate da due distinte commissioni di assaggiatori in entrambe le sedi.
- Agli iscritti che supereranno le prove selettive previste verrà rilasciato un **attestato di idoneità fisiologica** all'assaggio dell'olio di oliva, secondo la circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/06/99.
- Il **modulo di iscrizione** può essere richiesto per e-mail all'indirizzo [analisi.sensoriale@foodsci.unibo.it](mailto:analisi.sensoriale@foodsci.unibo.it) oppure scaricato dal sito [www.disa.unibo.it](http://www.disa.unibo.it), dopo compilazione va inviato per fax al numero 0547/382348, unitamente alla copia del bonifico bancario.

Altre Informazioni:

Dott.ssa Sara Barbieri (0547338148/121)

Dove siamo e come raggiungerci

**Bologna**

Facoltà di Agraria, Viale G. Fanin 50.

[www.agraria.unibo.it](http://www.agraria.unibo.it)

**Cesena**

Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60.

[www.foodsci.unibo.it](http://www.foodsci.unibo.it)

## DOCENTI

**Prof. Giuseppe Caramia**

Dott. Anna Cane  
Prof. Lanfranco Conte  
Prof. Giovanni Lercker  
P.a. Massimiliano Magli  
Dott. Francesca Rapparini  
Dott. Antonio Ricci  
Dott. Annalisa Rotondi  
Dott. Franco Spada

**Pediatria, Ospedale di Ancona**

Capo Panel COI  
Università di Udine  
Università di Bologna  
C.ter IBIMET-CNR  
Ricercatrice IBIMET-CNR  
Giornalista, Olivo&Olivo  
Ricercatrice IBIMET-CNR  
Presidente ARPO

## COMMISSARI E DOCENTI

Dott.ssa Alessandra Bendini	Assaggiatrice DISA e OLEA – Capo Panel abilitato
Dott.ssa Barbara Alfei	Assaggiatrice OLEA e ASSAM – Capo Panel titolare del Panel ASSAM
Dott.ssa Sara Barbieri	Assaggiatrice DISA e OLEA – Capo Panel abilitato
Dott. Stefano Cerni	Assaggiatore OLEA – Capo Panel titolare del Panel Aprod_PG
Dott. Matteo Bonoli	Assaggiatore DISA e OLEA – Capo Panel abilitato
Dott. Lorenzo Cerretani	Assaggiatore DISA e OLEA – Capo Panel del Corso titolare del Panel DISA
Prof. Ettore Franca	Presidente e assaggiatore OLEA
Sig. Giorgio Sorcinelli	Assaggiatore, segretario organizzativo e OLEA – Capo Panel abilitato
Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	Assaggiatrice DISA e OLEA – Capo Panel abilitato
<b>SEGRETERIA SCIENTIFICA</b>	
Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	<a href="mailto:tullia.gallinatoschi@unibo.it">tullia.gallinatoschi@unibo.it</a>
Dott.ssa Alessandra Bendini	<a href="mailto:alessandra.bendini@unibo.it">alessandra.bendini@unibo.it</a>
Prof. Giorgio Bonaga	<a href="mailto:giorgio.bonaga@unibo.it">giorgio.bonaga@unibo.it</a>

Enti organizzatori:

**UNIVERSITA' DI BOLOGNA  
SER.IN.AR.**

In collaborazione con O.L.E.A.  
(Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori)

**CORSO PER ASPIRANTI  
ASSAGGIATORI  
DI OLIO DI OLIVA**

(LEZIONI FRONTALI E VIDEOCONFERENZE)



➤ **Durata: 38 ore**

➤ **Sedi di svolgimento:**

- Campus di Scienze degli Alimenti - CESENA
- Facoltà di Agraria - BOLOGNA

➤ **Data di svolgimento: 20-24 ottobre 2008**

Autorizzazione della Regione Emilia Romagna  
(REG. PG-08-168672)

**Lunedì 20 ottobre 2008 ore 14:00-20:00 (6 ore)**

- Ore 14:00 Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, saluto e presentazione del corso da parte delle Autorità.
- Ore 14:30 Presentazione del Panel DiSA. (Giovanni Lercker)
- Ore 14:45 Presentazione di O.L.E.A. (finalità, compiti, attività). L'Olivo e l'Olio - L'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicultura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. (Ettore Franca)
- Ore 16:15 L'analisi sensoriale. Elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto. (Alessandra Bendini)
- Ore 17:15 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva. Evoluzione delle tecniche analitiche nella normativa dell'olio extravergine. (Tullia Gallina Toschi e Giovanni Lercker)
- Ore 19:15 Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti. (Matteo Bonoli e Sara Barbieri; Tullia Gallina Toschi e Lorenzo Cerretani)

**Martedì 21 ottobre ore 09:00-13:00/14:00-19:00 (9 ore)**

- Ore 09:00 Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva. (Francesca Rapparini)
- Ore 10:00 Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. (Alessandra Bendini)
- Ore 11:00 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e sul riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro. (Lorenzo Cerretani)
- Ore 11:15 **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. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 14:00 Tecniche di coltivazione dell'olivo e tecniche estrattive: influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. (Stefano Cerni e Giovanni Lercker)
- Ore 15:30 Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 796/02 e Reg. CE 640/08. Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire in una degustazione.

Illustrazione dei fogli di profilo Reg. CEE 2568/91 - all. XII e Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento. (Lorenzo Cerretani)

- Ore 17:00 Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi. Verifica delle schede (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 18:00 **Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive** di riallineamento dell'attributo di **Avvinato**, 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. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

**Mercoledì 22 ottobre ore 09:00-13:00/15:00-18:00 (7 ore)**

- Ore 09:00 **Terza 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. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 11:00 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 15:00 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 16:00 **Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive** di riallineamento dell'attributo di **Riscaldamento**, 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. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

**Giovedì 23 ottobre ore 09:00-13:00/14:00-19:00 (9 ore)**

- Ore 09:00 I trattamenti dei reflui oleari: aspetti normativi, problemi e opportunità. (Tullia Gallina Toschi e Marco Pelillo)
- Ore 10:30 L'olivo in Emilia-Romagna: biodiversità e paesaggio. (Annalisa Rotondi)
- Ore 11:30 **Olio extravergine d'oliva e salute.** (Giuseppe Caramia)
- Ore 14:00 Varietà autoctone d'Italia. Degustazioni guidate di oli monovarietali. (Barbara Alfei)

- Ore 15:00 Identikit dei monovarietali italiani. (Massimiliano Magli)
- Ore 15:45 Degustazioni guidate di Oli di varie cultivar con utilizzo delle schede di profilo. (Barbara Alfei)
- Ore 16:45 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. (Lorenzo Cerretani)
- Ore 18:00 Orientamenti di politica olivicola nel prossimo quinquennio. (Antonio Ricci)

**Venerdì 24 ottobre 09:00-13:30/15:30-18:00 (7 ore)**

- Ore 9:00 Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna. (Franco Spada)
- Ore 10:00 Le novità sull'etichettatura degli oli. (Lorenzo Cerretani e Tullia Gallina Toschi)
- Ore 11:00 Qualità e purezza degli oli d'oliva tra necessità di standardizzazione, nuove esigenze di certificazione, informazione dei consumatori e progressi analitico strumentali. (Lanfranco Conte)
- Ore 12:30 **Prima selezione** per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione.  
**Seconda selezione** per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione.  
**Prova finale d'assaggio:** Test triangolare riconoscimento di 3 o 5 campioni. Individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 15:30 Visita al frantoio pilota durante le fasi di lavorazione presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena. Visita della sala di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena.
- Ore 16:00 La performance dei Comitati di assaggio ufficiali e professionali: l'importanza della verifica e gli strumenti per il mantenimento del riconoscimento. (Anna Cane)
- Ore 17:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

**NOTA**

**Considerando l'impegno che comportano le prove giornaliere previste, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi:**

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, nei limiti del possibile;*
- Evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove;*
- Per evitare disturbi olfattivi, è consigliabile non usare profumi, dopobarba e cosmetici profumati in genere;*
- Si consiglia di comunicare sempre al Responsabile del Corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, derivanti da cause molteplici (raffreddori, ecc.).*