



INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI E CANDIDATE

CORSO PER ASSAGGIATORI E ASSAGGIATRICI 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/a 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 olfattivo-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

ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITÀ 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 olfattivo-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

Corso autorizzato dalla Regione Piemonte con
ATTO DD 302/A1708D/2023 DEL 04/04/2023

Il corso sarà svolto ai sensi delle vigenti normative nazionali D.M. del 7 ottobre 2021 (GU n.11 del 15.01.2022) e nel rispetto delle normative internazionali UE (Allegato XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015) e le norme C.O.I.

- Costo di iscrizione al corso

€ 350 (IVA inclusa) per componente studentesca

- Costo di iscrizione al corso **€ 550 (IVA inclusa)**
per gli appassionati e professionisti del settore

Il corso sarà attivato al raggiungimento di
un numero minimo di 24 partecipanti e
avrà un numero limitato di posti fino a 30
partecipanti.



Sede del corso:

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Forestali e Alimentari dell'Università di Torino
Largo Paolo Braccini, 2 - 10095 Grugliasco (TO)



Info e contatti segreteria organizzativa corso:

info@consorziotutelaextravergine.it



Telefono:

cell. 3206714693



Il Corso, organizzato dal Dipartimento di Scienze
Agrarie, Forestali e Alimentari
dell'Università di Torino e
Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva
del Piemonte e della Valle d'Aosta

Corso per assaggiatori di oli extravergini di oliva

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini
di oliva con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

Corso autorizzato dalla Regione Piemonte con
ATTO DD 302/A1708D/2023 DEL 04/04/2023

**12, 13, 26 e 27 maggio;
09 e 10 giugno 2023**

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 di oliva del Piemonte e della 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
Largo Paolo Braccini, 2 - 10095 Grugliasco (TO)

PROGRAMMA DEL CORSO
Maggio-giugno 2023, tot. 36 ore



Venerdì 12 Maggio

ore 15:00 - 19:00 (4 ore)

- **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

ore 09:00 - 13:00/14:00 - 18:00 (8 ore)

- **09:00-10:00** 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'All. 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

ore 15:00 - 19:00 (4 ore)

- **15:00-16:30** Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini di oliva. La stabilità ossidativa e parametri di qualità e genuinità. Presentazione del progetto "Nuovo EVO Piemontese: tipicità, qualità e valorizzazione sostenibile del territorio. (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

ore 09:00 - 13:00/14:00 - 18:00 (8 ore)

- **09:00-10:30** 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 olfattogustative-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).

Corso realizzato "con il supporto della Fondazione CRT"
*pranzo a buffet offerto 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. **Antonio De Maria**, Agronomo.
Dott. **Giuseppe Di Lecce**, PhD, Tecnologo Alimentare, Capo Panel Abilitato.

Venerdì 09 Giugno

ore 15:00 - 19:00 (4 ore)

- **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

ore 09:00 - 13:00/14:00 - 18:00 (8 ore)

- **09:00-10:00** 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).
- **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).