



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



Con il patrocinio di



Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

In collaborazione con



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



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

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

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

|  |
|--|
| <p><b><u>Responsabile del Corso per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio</u></b><br/> <b>Barbara Alfei</b> – Capo Panel ASSAM – Marche (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)</p>   |
| <p><b><u>Referenti per iscrizioni e responsabili del Corso per dipendenti UNIVPM e per rilascio crediti formativi agli studenti (è stata avanzata richiesta di riconoscimento)</u></b><br/> <b>Serena Polverigiani</b> – D3A Università Politecnica delle Marche<br/>         Tel 071.2204694 - Email s.polverigiani@gmail.com</p> |
| <p><b><u>Sono stati richiesti i crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali che partecipano</u></b></p>   |
| <p><b><u>Direttore del Corso</u></b><br/> <b>Fausto Malvolti</b> – A.I.O.M.A.<br/>         Tel 071.2073196 Email aioma@aioma.it – per info e iscrizioni: www.aioma.it</p>  |
| <p><b><u>Coordinatore del Corso</u></b><br/> <b>Sandra Barboni</b> – Referente/Vicepresidente Associazione “FLAVOR culturadigusto”</p>   |



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



Con il patrocinio di



Società di  
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale  
dell'Olio e dell'Olio

## Programma generale del corso

**MERCOLEDI' 08/03/17** Orario: 14.00 – 20.00 (ore 6,00) Aula I

**Ore 13.00 – 13.30 (Fausto Malvolti – Nunzio Isidoro – Serena Polverigiani - Rappresentanti Associazioni Studenti "La Coccinella" e "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, riscaldamento 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'Olio e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione.
- Lo scenario dell'olivicultura 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 Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale dell'Olio 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: 14.00 – 20.00 (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



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



Con il patrocinio di



Società di  
Ortoflorofrutticoltura Italiana



Accademia Nazionale  
dell'Olio e dell'Olivo

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<sup>a</sup> 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 - Rappresentanti Associazioni Studenti "La Coccinella" e "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'Olio 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](http://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 sé 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'Olio 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](mailto:info@associazioneflavor.it) - [www.associazioneflavor.it](http://www.associazioneflavor.it)

**Titolare corso:**



**Corso Stamira, 29 – 60122 Ancona**  
Tel. 071.2073196 – Fax. 071.2080453 - [aioma@aioma.it](mailto:aioma@aioma.it) - [www.aioma.it](http://www.aioma.it)