

Enti organizzatori:



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

In collaborazione con

SER.IN.AR. Servizi Integrati d'area Forlì-Cesena

**CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI ED ASSAGGIATRICI
DI OLIO D'OLIVA**

Corso realizzato secondo i criteri e le modalità stabiliti nel Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche e nel Decreto n. D.M 18 giugno 2014 (GU n.199 del 28-8-2014) ed autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna con determinazione dirigenziale n. 8765 del 01/06/2016.

- **Durata:** 35 ore, suddivise in 5 giornate

- **Sede di svolgimento:** Mediateca di San Lazzaro, via Caselle 22, San Lazzaro di Savena (BO)

- **Data di svolgimento:** 1-3 e 9-10 luglio 2016

➤ **Programma:**

1° giornata: Venerdì 1 luglio 14:00-18:00 (4 ore)

- Ore 14:00 Presentazione del Corso e del Gruppo DISTAL.
- Ore 14:15 Aspetti agronomici ed esigenze climatiche della coltivazione dell'olivo.
- Ore 16:15 Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 8. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti. Primo approccio all'assaggio.

2° giornata: Sabato 2 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.
- Ore 10:00 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 succ. modifiche, Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 8 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione degli oli di oliva vergini.
- 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.
- Ore 11.10 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.
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 16.00 Effetto delle innovazioni nelle tecnologie di estrazione, conservazione e di packaging sulla qualità dell'olio extravergine di oliva.

3° giornata: Domenica 3 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Aspetti compositivi dell'olio di oliva.
- Ore 11.00 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
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
- Ore 16.30 Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva.
- Ore 17.30 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo.

4° giornata: Sabato 9 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna. Degustazione guidata di oli DOP ed IGP.
- Ore 11.00 Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldo/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.
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Quadro attuale della normativa sui parametri chimico-fisici degli oli vergini di oliva.
- Ore 16.00 Reflui oleari e concetti di simbiosi industriale.
- Ore 17.30 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo.

5° giornata: Domenica 10 luglio 11:00-19:00 (7 ore)

Ore 11.00 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.

Ore 13.00 *Pausa pranzo*

Ore 14.00 Olio extravergine d'oliva: gradimento e proprietà salutistiche.

Ore 15.00 Le novità sull'etichettatura degli oli.

Ore 16.00 Prima prova: Test triangolare su 3 campioni di olio vergine da olive; individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.

Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici.

Prova finale d'assaggio: Compilazione di un foglio di profilo su un campione di olio

Ore 18.00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof. Tullia Gallina Toschi tullia.gallinatoschi@unibo.it

Dott.ssa Alessandra Bendini alessandra.bendini@unibo.it

Gruppo di lavoro:

Dott.ssa Sara Barbieri (Docente, Capo-Panel DISTAL e Responsabile del corso)

Dott.ssa Alessandra Bendini (Docente e Vice Capo-Panel DISTAL)

Prof. Lanfranco Conte (Docente)

Dott. Osvaldo Facini (Docente)

Prof. Tullia Gallina Toschi (Docente e membro Panel DISTAL)

Prof. Giovanni Lercker (Docente)

Dott.ssa Rosa Palagano (Docente e membro Panel DISTAL)

Dott.ssa Annalisa Rotondi (Docente ed assaggiatrice esperta)

Prof. Maurizio Servili (Docente)

Dott.ssa Federica Tesini (Docente e membro Panel DISTAL)

Dott. Enrico Valli (Docente e membro Panel DISTAL)