

Si ringraziano



Associazione Frantoiani  
ari dell'Emilia - Romagna



Villa Americi è situata in Piazza Goidanich n. 60

#### IN AUTO:

Chi arriva dall'Autostrada A14 deve uscire a Cesena in direzione Cervia; dopo circa 30 m deve girare a sinistra ed immettersi in via Calcinaro proseguendo per circa 3 Km fino all'incrocio con via Ravennate.



#### IN TRENO:

Dalla Stazione prendere il bus n. 21 che ferma proprio di fronte all'entrata principale oppure a piedi sono necessari 15 minuti.

#### Informazioni generali

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.  
Corso organizzato ai sensi del Reg. CE 2080/05.

La **domanda di iscrizione** può essere richiesta inviando una e-mail a [analisi.sensoriale@foodsci.unibo.it](mailto:analisi.sensoriale@foodsci.unibo.it) oppure scaricata consultando il sito [www.disa.unibo.it](http://www.disa.unibo.it) e inviata prima possibile via fax al numero 0547/382348, unitamente alla copia del bonifico bancario.  
L'eventuale **ricevuta di pagamento delle tasse scolastiche** (per gli studenti) dovrà essere mostrata giovedì 18 ottobre, durante la fase di registrazione dei partecipanti.

Altre Informazioni: 320-1893508

#### Commissari e docenti:

Dott.ssa Alessandra Bendini	Università di Bologna Dip. Scienze degli Alimenti
Dott.ssa. Barbara Alfei	Assaggiatore OLEA
Dott. Stefano Cerni	Capo Panel DiSA
Dott. Lorenzo Cerretani	Università di Bologna Dip. Scienze degli Alimenti
Prof. Ettore Franca	Presidente e assaggiatore OLEA
Dott.ssa. Annalisa Rotondi	Ricercatrice IBIMET-CNR Assaggiatrice OLEA
Sig. Giorgio Sorcinelli	Assaggiatore e segretario Organizzativo OLEA

#### Docenti:

Prof. Giuseppe Caramia	Primario Pediatria Ospedale Ancona
Dott. Anna Cane	Responsabile Qualità Unilever-Bestfoods Italia
Prof. Lanfranco Conte	Docente Università di Udine Dip. di Scienze degli Alimenti
Dott. Andrea Giomo	Docente di Analisi Sensoriale Univ. Politecnica delle Marche
P.a. Massimiliano Magli	Cter. IBIMET - Assaggiatore OLEA
Prof. Giovanni Lercker	Docente Università di Bologna Dip. Scienze degli Alimenti
Dott.ssa Francesca Rapparini	Ricercatrice IBIMET-CNR
Dott. Antonio Ricci	Giornalista, Dir. Scientifico Olivo&Olio
Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	Docente Università di Bologna Dip. Scienze degli Alimenti
Dott. Luigino Mengucci	Responsabile ARPO

#### Segreteria Scientifica:

Dott.ssa Tullia Gallina Toschi [tullia.gallinatoschi@unibo.it](mailto:tullia.gallinatoschi@unibo.it)  
Dott.ssa Alessandra Bendini [alessandra.bendini2@unibo.it](mailto:alessandra.bendini2@unibo.it)  
Dott. Lorenzo Cerretani [lorenzo.cerretani2@unibo.it](mailto:lorenzo.cerretani2@unibo.it)

**NB: Considerando l'impegno che comportano le prove giornalieri indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:**

- 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.*
- Onde evitare disturbi olfattivi, si invita a non usare profumi, dopobarba e cosmetici profumati in genere.*
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.*
- Comunicare sempre al Responsabile del Corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.*

Enti organizzatori:

UNIVERSITA' DI BOLOGNA  
SER.IN.AR.

Organizzazione produttori A.R.P.O.

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

IBIMET - C.N.R. - Bologna

Con l'autorizzazione della:  
REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA



Durata: 38 ore

Sede di svolgimento:  
**Campus Universitario di Scienze degli Alimenti  
Cesena**

Date di svolgimento:  
**18-19-20-21 e 26-27 OTTOBRE 2007**

**GIOVEDÌ 18 ottobre 2007 ore 14:00-19:00 (5 ore)**

- Ore 14:00 Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, saluto e presentazione del corso da parte delle Autorità:  
Prof. Giovanni Lercker (Università di Bologna),  
Prof. Piero Gallina (SERINAR)  
Prof. Ettore Franca (O.L.E.A.)
- Ore 14:30 Presentazione di O.L.E.A. (finalità, compiti, attività).  
L'Olio e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione  
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.
- Ore 16:00 L'analisi sensoriale. Elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.
- Ore 17:00 Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva.
- Ore 18:00 Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva COI T20 n.15. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti

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

- Ore 09:00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva. Evoluzione delle tecniche analitiche nella normativa dell'olio extravergine.
- 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 11:15 **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. CE 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 14:00 Olio extravergine d'oliva e salute.
- Ore 15:00 Tecniche estrattive e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli.
- Ore 17:00 Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CE 2568/91 e Reg. CE 796/02. Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel.

Criteria generali da seguire in una degustazione. Illustrazione dei fogli di profilo Reg. CE 2568/91 - all. XII e metodo COI / T20 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento.

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. CE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

**SABATO 20 ottobre ore 09:00-13:00/15:00-20:00 (9 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. CE 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 10:45 Elaborazione statistica delle schede sensoriali.

Ore 12:15 L'analisi sensoriale come strumento di selezione della qualità in un'azienda di marca.

Ore 15:00 Nuovi approcci analitici di valutazione rapida della qualità. Evoluzione della normativa comunitaria ed internazionale relativa agli oli di oliva: dalle leggi nazionali al WTO.

Ore 17:00 Degustazioni guidate di Oli di varie cultivar e provenienza e valutazione di oli difettati, con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 18:00 **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. CE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

**DOMENICA 21 ottobre ore 10:00-13:00 (3 ore)**

Visita ad un impianto di produzione di olio di oliva 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.

**VENERDÌ 26 ottobre ore 09:00-13:00/15:00-18:00 (7 ore)**

Ore 09:00 Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.

Ore 10:30 Effetto della qualità delle olive (cultivar, grado di maturazione e conservazione) sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli di oliva. Esperienze di oli monovarietali dell'Emilia-Romagna.

Ore 11:30 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.

Ore 15:00 Degustazioni guidate di Oli di varie cultivar con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 16:00 Varietà autoctone d'Italia. Degustazioni guidate di oli monovarietali.

Ore 17:00 Degustazioni guidate di Oli di varie cultivar e provenienza e oli a DOP e valutazione di oli difettati, con utilizzo delle schede di profilo.

**SABATO 27 ottobre ore 09:00-14:00 (5 ore)**

Ore 9:00 Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna.

Ore 10:30 Panoramica, aspettative e prospettive del settore olivicolo italiano e comunitario con il prossimo OCM olivicolo. Situazione delle DOP in Italia.

Ore 11:30 **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.

Ore 13:30 Conclusione del corso e consegna degli attestati.