



CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE

Sede del corso: Tenuta Il Cicalino , Loc. Cicalino , 3 58024 Massa Marittima GR

Date del corso: dal 28 Marzo al 1 Aprile 2022

Il corso sarà tenuto rispettando quanto disposto dal Decreto MIPAAF N. 515766 del 7 10 2021.

In particolare il corso:

- durerà 36 ore suddivise in 5 giornate con i seguenti requisiti
- 1. le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII del regolamento CEE 2568/1991, con almeno quattro serie di prove per ognuno di quattro attributi di morchia, avvinato, rancido o altri difetti (per esempio muffa e olive gelate) e amaro o fruttato;
- 2. almeno quattro prove pratiche atte 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;
- 3. lo svolgimento delle seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
- 4. almeno 35 ore di attività formativa;

Capo Panel coordinatore del corso:

Dott.ssa Alissa Mattei Capo Panel comitato di assaggio Aifo Firenze riconosciuto da MIPAAF responsabile didattico del corso e della corretta esecuzione del relativo programma.

Docenti:

Dott.ssa Alissa Mattei: assaggiatrice e capo panel Presidente Associazione Knoil

Dottor Giorgio Donegani: Tecnologo alimentare esperto in nutrizione

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi : Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna

Perito Agrario Aleandro Ottanelli : Assistente tecnico presso il Dipartimento di Scienze delle produzioni agroalimentari e dell'ambiente (DISPAA) dell'Università di Firenze

Dottor Aldo Mazzini : assaggiatore e capo panel

Dott.ssa Chiara Olivi : assaggiatrice e vice capo panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno-Grosseto panel 2

Dottor Andrea Magara : assaggiatore e capo panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno-Donoratico panel 1

Programma del corso

<u>28/03/2022</u>	
14.00 - 14.30	Accoglienza dei partecipanti. Alissa Mattei
14.30 - 15.00	Introduzione al Corso: Alissa Mattei
15.00 – 17.00	Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto. Aldo Mazzini
17,00-18,00	Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Determinazione soglia media gruppo per attributi caratteristici. Alissa Mattei

<u>29/03/2022</u>	
9.00 - 10.30	Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: pregi e difetti degli oli. Aldo Mazzini
10.00 -11.30	La tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini. Alissa Mattei
11.30 - 13.00	prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di olive gelate (4 prove). Alissa Mattei, Aldo Mazzini
14.00 – 17.00	Le determinazioni analitiche a tutela della qualità e genuinità dell'olio vergine di oliva. Tullia Gallina Toschi
17.00 - 18.00	Materiali di riferimento Tullia Gallina Toschi

<u>30/03/2022</u>	
9.00 - 11.00	Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva vergini Alissa Mattei, Aldo Mazzini
11.00 - 13.00	Olio extra vergine di oliva e salute Giorgio Donegani
14.00 - 16.00	Etichettatura degli Oli di Oliva Vergini, disciplina dei contenuti obbligatori e delle indicazioni Alissa Mattei
16.00 - 18.00	prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di avvinato (4 prove). Alissa Mattei, Aldo Mazzini

<u>31/03/2022</u>	
9.00 - 10.00	La denominazione di origine protetta (DOP, IGP): normativa nazionale e comunitaria. Aldo Mazzini
10.00 - 11.00	La normativa sulla classificazione degli oli vergini di oliva e nuovi metodi di analisi. Alissa Mattei
11.00 - 12.00	La corretta conservazione dell'olio extra vergine di oliva Alissa Mattei
12.00 - 13.00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di Riscaldo/morchia (4 prove). Alissa Mattei, Aldo Mazzini
14.00 - 16.00	La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche: Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli di oliva. Alendro Ottanelli
16,00-17,00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: attributo di fruttato (4 prove). Alissa Mattei, Aldo Mazzini
17,00 - 18,00	Modalità di Iscrizione all'elenco regionale degli assaggiatori; Aldo Mazzini

<u>1/04/2022</u>	Tenuto presso sala panel della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno ubicata a Donoratico capo panel Andrea Magara
9.00 – 11.00	Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva. N 4 campioni Alissa Mattei, Aldo Mazzini , Andrea Magara, Chiara Olivi
11,00- 13,00	Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva. N 4 campioni Alissa Mattei, Aldo Mazzini , Andrea Magara, Chiara Olivi
14,00-16,00	Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva. N. 4 campioni Alissa Mattei, Aldo Mazzini , Andrea Magara, Chiara Olivi
16,00-18,00	Controllo test, discussione risultati test pratico e rilascio certificati Alissa Mattei, Aldo Mazzini