



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Corso Tecnico di Formazione per Aspiranti Assaggiatori di oli d'oliva vergini

Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse - Milano

**Università Politecnica delle Marche
Facoltà di Agraria - Ancona**

Ancona 23 – 27 giugno 2008

Soggetto proponente

Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse – Milano

Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria, Ancona

Obiettivi

La Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse fra gli obiettivi previsti dal suo Statuto nel campo delle sostanze grasse, e quindi dell'olio d'oliva, ha quello di promuovere ricerche, di riunire e mettere a contatto gli studiosi e i tecnici specialistici, di favorire e diffondere la conoscenza scientifica e tecnologica ed infine di stabilire rapporti di reciproca collaborazione con Associazioni, Società, Enti pubblici e privati, italiani ed esteri. Nel corso della sua ultradecennale attività la Sissg ha promosso numerose iniziative, fra cui Convegni in particolare sull'olio d'oliva, che hanno garantito riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale come, da ultimo, quello di essere membro dell'Euro Fed Lipid e dell' International Society for Fat Research, a caratura mondiale.

Con tali premesse, la Società, in collaborazione con la Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche ha ritenuto di non disperdere le professionalità ereditate nell'ambito della caratterizzazione, del controllo e della tutela dell'olio extravergine e vergine di oliva, promovendo un Corso per Aspiranti Assaggiatori di oli d'oliva vergini e soddisfacendo, così, le aspettative degli operatori del settore . Questi prodotti, infatti, rappresentano, insieme al vino e ad altri prodotti tipici, una delle principali produzioni agricole legate profondamente all'economia, alla cultura e alle tradizioni della Regione Marche, come dimostra anche il riconoscimento comunitario conferito all'olio di oliva extravergine DOP Cartoceto e, in forma più o meno diretta, anche alla tutela dell' ambiente dove l' olivo, insieme ad altre colture, è elemento essenziale del paesaggio marchigiano.

La programmazione dei momenti formativi e di verifica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di oli d'oliva vergini. In particolare è stata adottata come riferimento la Circolare n. 5 del 18 giugno 1999 del Ministero per le Politiche Alimentari, Agricole e Forestali che regola le “ modalità sugli oli a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP), modalità d' iscrizione nell' Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli extravergini e vergini di oli e dell'organizzazione dei Corsi per

assaggiatori di oli d'oliva vergini. Il Corso si prefigge, mediante un approfondimento delle nuove tecnologie e metodiche dell'analisi sensoriale, di aumentare la conoscenza degli oli d'oliva vergini, alla luce del sempre maggiore interesse ed apprezzamento dello stesso e data la sempre maggiore richiesta di qualità da parte del consumatore medio.

Destinatari

Il Corso è aperto a tutti ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori in grado di costituire, in futuro, una commissione di assaggio per la valutazione degli oli d'oliva vergini.

Operatori agricoli, commerciali, industriali, della ristorazione, studenti universitari della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, dipendenti di Amministrazioni Pubbliche interessate al controllo delle norme vigenti in materia per un approfondimento delle nuove tecnologie e metodiche di analisi.

Numero di partecipanti: min 20 - max 35 di cui massimo n. 15 studenti selezionati dalla Società fra quelli iscritti ai Corsi di Laurea in Scienze degli Alimenti, Laurea Specialistica in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, e corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie, che frequenteranno il Corso a titolo gratuito. La selezione verrà effettuata in base ai seguenti criteri:

a) priorità agli iscritti ai corsi:

- 1) Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti
- 2) Corso di Laurea Specialistica in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione
- 3) Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie
- 4) Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie

b) iscrizione in corso

c) votazione media delle prove di verifica

Qualora il numero di partecipanti superi n. 35, verrà effettuata una selezione in funzione della data di presentazione delle domande.

Quota di partecipazione per i candidati esterni: 700,00 € (la quota di partecipazione comprende anche la quota di iscrizione alla Società per lo Studio delle Sostanze Grasse di € 70,00).

L'elenco dei candidati ammessi sarà reso pubblico sul sito della Società.

Data e Sede del Corso

Il Corso si svolgerà dal 23 al 27 giugno 2008 presso la Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche – Via Breccie Bianche – Monte Dago - 60131 Ancona

Segreteria organizzativa:

Dr.ssa Alissa Mattei – Segreteria Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse – cell. 3299543399 e.mail: casamontecucco@libero.it - fax 056680135



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research

Tutor:

Emanuele Boselli



Facoltà di Agraria

Programma

Il programma è stato sviluppato, pur nei limiti dettati dalla Circolare del MiPAAF n. 5/1999, in funzione della percezione sensoriale degli oli d'oliva vergini, per cui tutti gli argomenti correlati ruotano intorno a questo fulcro.

Ogni giorno, momento fisiologicamente idoneo, i discenti a turno vengono sottoposti alle prove di idoneità fisiologica a tre difetti fondamentali ed al gusto dell' amaro caratterizzante alcuni oli di origine.

Il programma è distribuito lungo tutta la durata della settimana ed è costituito da una prima parte dedicata all'avvicinamento del discente all'analisi sensoriale ed alla psico-fisiologia della percezione in ottica oleicola.

Una volta che il discente ha familiarità con il metodo ufficiale di analisi e con l' assaggio, viene addestrato all' effetto sensoriale delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli e delle tecnologie di produzione, nonché delle cultivar e delle modalità di coltivazione.

Viene inserita anche una lezione teorica sulla normativa vigente nella Unione Europea e nel Mondo.

E' stata inserita, altresì, una lezione sul modo di determinare il profilo sensoriale caratteristico di oli DOP e IGP con una nuova metodologia messa a punto in sede COI in quanto parte dei docenti è direttamente interessata in quella sede alla sua messa a punto.

Programma didattico

Lunedì, 23 giugno 2008

8:30-9:00

Registrazione partecipanti

9:00-9:30

Presentazione ed introduzione al Corso

9:30-11:00

Normativa Unione Europea, Consiglio Oleicolo Internazionale, Codex Alimentarius sugli oli d' oliva.

Tonino Zelinotti

11:00-13:00

L' analisi sensoriale: definizioni e scopi. Psicofisiologia del gusto, dell'olfatto. Organi gustativi, olfattivi e tattili.

Andrea Giomo

14:30-15:30

Il metodo ufficiale comunitario per la valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini (metodo CEE Reg.ti n. 2568/91, 796/02 All. XII).

Tonino Zelinotti

Selezione dei candidati, normalizzazione delle condizioni fisiche dell' analisi sensoriale, laboratorio di prova, bicchieri di assaggio, condizioni di prova.

Alissa Mattei

17:00-18:00

Vocabolario specifico dell' olio d' oliva vergine- Descrizione degli attributi positivi e negativi.

Alissa Mattei

Martedì, 24 giugno 2008

9:00-11:00

Nozioni di agronomia e olivicoltura: il frutto, le varietà e la produzione – I fattori agronomici, l' epoca e i metodi di raccolta – Influenza sulle caratteristiche organolettiche.

Davide Neri

11:00-13:00

Selezione di base. Prove di assaggio per la verifica dei requisiti fisiologici dell' assaggiatore. Attributo: "Riscaldo". Quattro selezioni per attributo.

Roberto De Andreis, Emanuele Boselli

14,30-16:30

Classificazione merceologica degli oli d'oliva. Caratteristiche chimico-fisiche, ed analisi.

Lanfranco Conte

16:30-18:00

Tecnica dell' assaggio con descrizione caratteristiche positive e negative degli oli d' oliva vergini e prove pratiche di riconoscimento con campioni significativi di oli.

Alissa Mattei

Mercoledì, 25 giugno 2008

9:00-11:30

Influenza delle tecnologie sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva. Effetti della conservazione delle olive, differenti sistemi di estrazione dell' olio in frantoio.

Giovanni Lercker

11:30-13:00

Selezione di base. Prove di assaggio per la verifica dei requisiti fisiologici dell' assaggiatore. Attributo: "Avvinato". Quattro selezioni per attributo.

Roberto De Andreis, Emanuele Boselli

14:30-16:00

Tracciabilità e rintracciabilità degli oli di oliva, la norma ISO 22.005:07.

Andrea Giomo



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research
16:00-18:00

Prove pratiche di formazione degli assaggiatori all'uso del foglio di profilo e sua compilazione con campioni significativi di oli di oliva vergini di varia natura con descrizione delle loro caratteristiche e delle loro intensità

Alissa Mattei



Facoltà di Agraria

Giovedì, 26 giugno 2008

09:-11:00

Confezione ed etichettatura nella normativa vigente.

Laura Di Renzo

11:00-13:00

Selezione di base. Prove di assaggio per la verifica dei requisiti fisiologici dell'assaggiatore. Attributo: "Rancido". Quattro selezioni per attributo.

Roberto De Andreis, Emanuele Boselli

14:30-15:30

Nomenclatura UE e COI sulla disciplina degli oli vergini d'oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e da agricoltura biologica.

Roberto De Andreis

15:30-16:30

Produzione e consumi olio di oliva, qualità e marketing – Come nasce un prodotto.

Marcello Scoccia

16:30-18:00

Prove pratiche di formazione degli assaggiatori all'uso del foglio di profilo e sua compilazione con campioni significativi di oli d'oliva vergini DOP e IGP di varia natura con descrizione delle loro caratteristiche e delle loro intensità.

Roberto De Andreis

Venerdì, 27 giugno 2008

9:00-10:00

Proprietà salutistiche dell'olio d'oliva e dieta mediterranea.

Laura Di Renzo

10:00-11:00

Linee guida per la creazione di un panel. Elaborazione statistica dei risultati, training e monitoraggio delle performance degli assaggiatori. Ruolo del Panel leader.

Andrea Giomo

11:00-13:00

Selezione di base. Prove di assaggio per la verifica dei requisiti fisiologici dell'assaggiatore. Attributo: "Amaro". Quattro selezioni per attributo.

Roberto De Andreis, Emanuele Boselli



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research

14:30-16:00

Due prove selettive per la verifica della soglia di sensibilità su attributi di specifiche denominazioni.

Roberto De Andreis, Emanuele Boselli

17:00-18:00

Valutazione delle prove di selezione e dei candidati – Consegna attestati



Facoltà di Agraria

Durata del Corso

Cinque giornate di 8 ore ciascuna, nell' arco di una settimana.

Attrezzature e tecnologie didattiche

- 1) n. 1 Aula didattica, completa di 35 tavoli e sedie per preparazione e collocamento campioni e prove di assaggio
- 2) n. 1 Sala panel regolamentare per assaggio, composta di n. 11 postazioni completa di dotazione standard

Responsabile del Corso

Dr. Tonino Zelinotti – Panel leader COI

Organizzazione logistica:

Sig.ra Silva Bertani – Segreteria della Presidenza della Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche – Ancona E-mail: s.bertani@univpm.it – tel. 0712204679

Attestati rilasciati al termine del Corso

Attestato di frequenza

Attestati di idoneità fisiologica all'assaggio di oli di oliva vergini

Docenti

Andrea Giomo: Docente di analisi sensoriali - Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche – Ancona.

Tonino Zelinotti: Presidente SISSG, Presidente Commissione valutazione oli DOP Sabina.

Roberto De Andreis: Presidente Commissione valutazione oli DOP Riviera Ligure.

Lanfranco Conte: Docente di Analisi Chimica degli Alimenti - Università degli Studi di Udine.

Alissa Mattei: Consigliere SISSG.

Giovanni Lercker: Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna

Marcello Scoccia: Vice Presidente Capo panel O.N.A.O.O.- Camera Commercio I.A.A- - Imperia

Laura Di Renzo: Docente Dipartimento di Neuroscienze – Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi di Roma “ Tor Vergata”.

Davide Neri: Docente di Arboricoltura. Università Politecnica delle Marche- Ancona.



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Emanuele Boselli: Docente di Industrie Alimentari Speciali presso la Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche - Ancona.

Allegato

Modulo di iscrizione da inviare per fax o e.mail alla Segreteria Organizzativa

Tempi e modalità di recesso

E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 10 giorni solari precedenti l' inizio del Corso.

Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso e l' importo dovuto verrà fatturato.

E' prevista la facoltà di sostituire il partecipante.

Variazioni di programma

La Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse si riserva la facoltà di rinviare od annullare il Corso programmato dandone comunicazione via fax o e.mail ai partecipanti entro tre giorni lavorativi prima della data di inizio corso; in tal caso suo unico obbligo è provvedere al rimborso dell' importo ricevuto senza ulteriori oneri.

La Società si riserva inoltre, per esigenze organizzative, di modificare il programma del Corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale



Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Modulo di iscrizione

CORSO TECNICO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI D' OLIVA VERGINI

SOCIETA' ITALIANA PER LO STUDIO DELLE SOSTANZE GRASSE

**UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTA' DI AGRARIA**

Ancona 23 – 27 giugno 2008

Il/la sottoscritto/a....., nato/a a.....
..

Provincia di.....,il....., residente in.....
....

Via....., CAP.....,tel.....

Cell....., e-mail.....

Codice Fiscale.....

Studente iscritto al anno (in corso/ fuori corso) del Corso di Laurea in
..... della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle
Marche (fornire in allegato un certificato contenente gli esami conseguiti con la relativa
votazione riportata);

oppure

Candidato esterno

ISTITUTO/CENTRO/ENTE DI APPARTENENZA

.....

Indirizzo....., Città.....

CAP....., Prov....., tel....., e-mail.....

chiede

di partecipare al Corso di formazione per aspiranti Assaggiatori di oli d' oliva vergini
organizzato dalla Società Italiana 'per lo Studio delle Sostanze Grasse in collaborazione



SISSG

**SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE**

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research

con l' Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria – Ancona e autorizzato dalla Regione Marche.

Il Corso inizierà il 23 giugno e terminerà il 27 giugno 2008.

Costo del Corso: 700,00 € (la quota di iscrizione comprende l' iscrizione alla Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse di € 70,00)

Termine di iscrizione: 20 giugno 2008



Facoltà di Agraria

Firma del richiedente.

Data

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell' inizio del Corso con assegno bancario intestato alla Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse – Via G. Colombo, 79 20133 Milano oppure con bonifico bancario IBAN IT90 G 03069 09498 000001093189 – Banca Intesa Sanpaolo – Filiale 2120 – Milano.

.Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria Organizzativa

Informativa ai sensi dell' art. 13 del D.Lvo 196/2003

I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

L' interessato gode dei diritti di cui all' art. 7 del D.Lvo 196/2003