



## **Corso Internazionale per la Formazione di Panel Leader di Analisi Sensoriale di Oli Vergini di Oliva**

### **Date delle lezioni:**

21-22-23-24-25 gennaio 2008

**Sede del Corso:** Sala conferenze Comitato Italiano per l' UNICEF - Via Palestro, 68 -Roma (5 min.dalla Stazione Termini)

**Organizzazione:** International Extravirgin Oliveoil Agency in collaborazione con CRA- Centro per le Ricerche in Olivicoltura e l'Industria Olearia e Human Health Foundation

**Info:** Segreteria International Extravirgin Oliveoil Agency , Via Nursina 2 -CRA- Centro per le Ricerche in Olivicoltura e l'Industria Olearia -06049 –SPOLETO (PG) Italy: Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

**Attestati:** Diploma di partecipazione per l'idoneità alla conduzione di panel d'assaggio internazionali per la valutazione degli oli di oliva vergini ed extravergini d'oliva

**Titoli:** valido per l'iscrizione all'Albo Internazionale "Professionisti degli Oli Extra Vergini d'Oliva" sezione Capi Panel

**Numero partecipanti:** minimo 20

**Costo del corso:** € 1.500,00 (IVA compresa)

### **Obiettivi e finalita'**

Il corso e' condotto da docenti e capi panel altamente qualificati e riconosciuti dal Consiglio Oleicolo Internazionale e si prefigge di sviluppare le complesse tematiche afferenti l'organizzazione di un panel alla luce del nuovo regolamento Ce. N. 796/02 e delle normative internazionali vigenti, consentendo l'acquisizione di specifiche esperienze nella leadership per la

---

**INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVEOIL AGENCY**

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 –SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

- Costituzione, direzione e coordinamento di panel d'assaggio ufficiali per la classificazione legale degli oli d'oliva
- Formazione, qualificazione e selezione di assaggiatori di olio di oliva in grado di costituire una commissione di assaggio per la valutazione e classificazione legale dell'olio d'oliva secondo le normative internazionali

La programmazione dei momenti formativi e di verifica viene operata conformemente a quanto previsto dalle norme internazionali vigenti in materia di formazione di panel leader e assaggiatori di olio vergine d'oliva.

### **Docenti:**

- Franca Angerosa - Capo Panel COI, già' Primo Ricercatore dell'Istituto Sperimentale per l' Elaiotecnica di Pescara e Accademico dell' Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio,
- Tonino Zelinotti - Capo Panel COI, già' Direttore del Laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e Accademico dell' Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio,
- Rosa Maria Marianella- Capo Panel COI, Direttore laboratori Analisi Ufficio Repressione Frodi
- Enzo Perri- Capo Panel e Direttore CRA- Centro per le Ricerche in Olivicoltura e l'Industria Olearia e Accademico dell' Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio,
- Alberto Ugolini- Centro Studi Assaggiatori- Brescia
- Mauro Martelossi –Capo Panel e Direttore di International Extravirgin Oliveoil Agency e Accademico dell' Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio,

---

### ***INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY***

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 –SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

## **Corso Internazionale per la Formazione di Panel Leader di Analisi Sensoriale di Oli Vergini di Oliva**

### **Programma Didattico**

**21 Gennaio 2008**

**9:00 – 13:00 / 14:30 – 17:00**

---

- **Accoglienza e registrazione dei partecipanti**
- **Presentazione e introduzione al corso.** Finalità del corso e illustrazione delle lezioni teorico-pratiche. (M. Martelossi)
- **Analisi sensoriale.** Nozioni di base. Scopi. Definizione del flavour e dell'aroma. Soglie di percezione. Organi coinvolti nell'assaggio dell'olio di oliva vergine. (F. Angerosa)
- **Tests sensoriali e loro finalità. Scale.** Test di accettabilità, test di preferenza, test a coppie, test triangolare, test duo-trio, test di ordinazione. Scale strutturate e non strutturate. Scale edonistiche. (F. Angerosa)
- **Valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva – Metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI/T 20/Doc. 15/Rev 1).** (F. Angerosa)

**22 Gennaio 2008**

**09:00 – 13,00 / 14:30 – 17:00**

---

- **La normalizzazione delle condizioni fisiche di analisi sensoriale secondo la norma COI.** Sala assaggio, bicchiere di assaggio, condizioni di assaggio, conservazione dei campioni. (T. Zelinotti)
- **Metodo COI di valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva.** Valutazione sensoriale dell'olio di oliva vergine. Compiti e deontologia del Capo Panel. (T. Zelinotti)
- **Selezione degli assaggiatori:** metodologia per la determinazione della soglia media di un gruppo per un determinato attributo. (T. Zelinotti)
- **Sessione di assaggio guidato:** valutazione di differenti intensità di fruttato. (F. Angerosa, M. Martelossi)
- **Vocabolario. *Attributi positivi*:** origine, definizione e tipi di fruttato. ***Attributi Negativi.*** origine definizione. (F. Angerosa)
- **Sessione di assaggio guidato:** gli attributi negativi che più comunemente si riscontrano negli oli di oliva vergini. (F. Angerosa, M. Martelossi)

**23 Gennaio 2008**

**9:30 – 13:00 / 14:30 – 17:00**

---

- **Determinazione pratica della soglia media di un gruppo.** (F. Angerosa)
- **Selezione degli assaggiatori:** intervista dei candidati. (M. Martelossi)
- **Selezione degli assaggiatori:** test di ordinazione (F. Angerosa)

**INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY**

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia

-06049 -SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

- **Sessione di assaggio guidato:** riconoscimento delle note sensoriali positive e negative di oli di oliva vergini. (F. Angerosa, M. Martelossi)
- **Metodo COI. Fogli di profilo e loro uso.** (F. Angerosa)
- **Sessione di assaggio guidato:** valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli di oliva vergini mediante l'uso dei fogli di profilo. (F. Angerosa, M. Martelossi)
- **Influenza dei parametri agronomici e tecnologici sulla qualità sensoriale degli oli di oliva vergini** (F. Angerosa)

**24 Gennaio 2008**

**09:00 – 13:00 / 14:30 – 17:00**

- 
- **Sessione pratica di selezione degli assaggiatori.** (F. Angerosa)
  - **Sessione di assaggio guidato:** il profilo sensoriale dell'olio (F. Angerosa, M. Martelossi)
  - **Le norme COI e UE per la commercializzazione degli oli di oliva.** Le differenti categorie commerciali di oli di oliva: indici chimici, caratteristiche sensoriali. (M.R.Marianella)
  - **Controllo della qualità e della genuinità degli olio di oliva.** (M.R.Marianella)
  - **Valutazione statistica dei risultati dell'analisi sensoriale** (A. Ugolini)
  - **Il profilo sensoriale degli oli di oliva vergini.** Uso di fogli di profilo per la valutazione di peculiarità sensoriali. (T. Zelinotti)
  - **Sessione di assaggio guidato:** il profilo sensoriale dell'olio di oliva vergine e valutazione di oli a DOP. (T. Zelinotti, F. Angerosa, M.Martelossi)

**25 Gennaio 2008**

**9:30 – 15:00**

- 
- **Etica e qualità nella promozione e informazione internazionale sull'olio di oliva** (M. Martelossi)
  - **Valutazione finale della performance degli assaggiatori**
  - **Consegna dei Diplomi**
  - **Cerimonia di Premiazione** per la miglior composizione chimica degli oli provenienti dall'Emisfero Sud partecipanti al 2° Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA". Alla Premiazione intervengono, oltre ai produttori dei diversi Paesi, le autorità consolari di Argentina, Australia, Chile, Sud Africa, Nuova Zelanda.
  - **Seminario Scientifico** "La Civiltà dell'Olio d'oliva,...dalla terra alla tavola" , che vede tra gli altri la partecipazione dell'accademia Italiana della Cucina, la Human Health Foundation, la Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo. Il Seminario è rivolto agli operatori del settore e, in particolar modo, alle varie delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina

---

**INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY**

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 –SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

**MODULO D'ISCRIZIONE**

**Corso Internazionale per la Formazione di Panel Leader  
di Analisi Sensoriale di Oli Vergini di Oliva**

**Roma 21-22-23-24-25 Gennaio 2008**

Il sottoscritto/a

Cognome.....Nome.....  
Nato/a il.....Luogo di Nascita.....  
Indirizzo.....  
Cap.....Città.....  
Telefono.....Fax.....Mobile.....  
E-mail.....Sito.....  
Professione.....Studi.....  
Ente/Azienda.....Settore.....

**Dati per la Fatturazione**

Ragione Sociale o Cognome e Nome .....  
Via.....Città.....  
Cap.....Prov.....  
P.IVA.....Codice Fiscale .....

Unitamente al modulo d'iscrizione al *Corso Internazionale per la Formazione di Capi Panel d'Assaggiatori di Olio d'Oliva*, allego copia del bonifico bancario di € 1.500,00 (IVA compresa) effettuato sulle coordinate che seguono

<p><b>Bank: Banca Popolare di Spoleto S.p.A.</b> <b>ABI 05704 - CAB 21801 - CIN U -</b> <b>BIC: BPSPI3S - IBAN: IT98U0570421801000000014150</b> <b>Account# 14150 credited to : Promotea</b> <b>Causale: Corso Internazionale Capi Panel</b></p>
--

In mancanza della copia di versamento della quota d'iscrizione, l'iscrizione non verra' presa in considerazione

Si autorizza il trattamento dei dati personali nell'ambito della banca dati elettronica dell'Agenzia Internazionale per Olio Extravergine d'Oliva e di Promotea nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che ha sostituito la legge n. 675/1996 sulla tutela dei dati personali.

\_\_\_\_\_ data

\_\_\_\_\_ (Firma e Timbro\_

**Il modulo d'iscrizione e la ricevuta di pagamento, dovra' pervenire a questo ufficio,**

**INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY**

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 -SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: info@oliveoilagency.org

via fax al numero +39 0743 43634 entro il giorno  
**10 Gennaio 2008**

**Hotel list next to UNICEF Italian Committee -Conference Room-  
Via Palestro, 68 Roma**

**Hotel San Marco**

Via Villafranca, 1  
00185 Roma  
Tel. 06 490437  
fax 06 4958303

<http://www.hotelsanmarcoroma.com/it/>

**tariffa speciale per i partecipanti al corso** (sino ad esaurimento posti disponibili)  
*Doppia uso singolo* € 80.00 / *Doppia* € 100.00 / *Famiglia* per 3 persone € 140.00  
(Rif: Corso Internazionale per Panel Leader c/o UNICEF)

**Hotel Canada**

Via Vicenza, 58  
Roma

Tel. 06 4457770  
fax 06 4450749

[http://www.bestwestern.it/BW/98058\\_hotel\\_Roma](http://www.bestwestern.it/BW/98058_hotel_Roma)

**Hotel Villafranca**

Via Villafranca, 9  
00185 Roma

Tel. 06 4440364  
fax 06 44700857

[http://www.bestwestern.it/BW/98098\\_hotel\\_Roma](http://www.bestwestern.it/BW/98098_hotel_Roma)

Camera Doppia uso singolo € 100.00 / *Doppia* € 130.00 (Rif: Corso Internazionale per Panel Leader c/o UNICEF)

**Hotel Royal Court**

Via Marghera, 51  
00185 Roma

Tel. 06 44340364  
fax 06 4469121

<http://www.rexervation.it/hotel.asp?ref=90687>

**Hotel Piemonte**

Via Vicenza, 32  
00185 Roma

Tel. 06 4452240  
Fax 06 4451649

[http://www.roma-hotels.com/alberghi-a-roma/roma-alberghi/it\\_hotel\\_piemonte.htm](http://www.roma-hotels.com/alberghi-a-roma/roma-alberghi/it_hotel_piemonte.htm)

**Hotel ArtDeco**

Via Palestro, 19  
00185 Roma

Tel. 06 4457588  
fax 06 4441483

[http://www.bestwestern.it/BW/98108\\_hotel\\_Roma.htm](http://www.bestwestern.it/BW/98108_hotel_Roma.htm)

---

***INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY***

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 -SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: [info@oliveoilagency.org](mailto:info@oliveoilagency.org)

---

***INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AGENCY***

Via Nursina 2 -

CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia  
-06049 -SPOLETO (PG) Italy

Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634 e-mail: [info@oliveoilagency.org](mailto:info@oliveoilagency.org)