

## **CORSO PER L'IDONEITÀ FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO**

**Richiesta Autorizzazione Regione Liguria -Servizio Agricoltura**

**ai sensi del Decr. Ministeriale Mipaaf 18 Gi 2014, Reg.to esecuzione UE 1348/2013 e Normativa COI**

**PERIODO DI SVOLGIMENTO: dal 4 al 8 Luglio 2023**

**Sede del corso:** Hotel Corallo – Corso G.Garibaldi, 29 – 18100 (IM), finale presso sala panel della CIA – Via T.Schiva, 48 – 18100 (IM).

**Date del corso:** dal 4-5-6-7-8 Luglio 2023. Il corso sarà tenuto rispettando quanto disposto dal Decreto MIPAAF N. 515766 del 7 10 2021.

**In particolare il corso: durerà circa 40 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 36 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 (\*):**

1. **Dott.ssa Alissa Mattei:** assaggiatrice e capo panel Presidente Associazione Knoil;
2. **Dottor Aldo Mazzini:** assaggiatore e capo panel C.O.I.;
3. **Dottor Giorgio Donegani:** tecnologo alimentare esperto in nutrizione;
4. **Perito Agrario Aleandro Ottanelli:** assistente tecnico presso Dagri (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali Sez. Coltivazioni arboree – Università di Firenze);
5. **Dottor Franco Machiavello:** laureato presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, Agronomo, ex Direttore dell'Ufficio territoriale I.C.Q.R.F. Nord Ovest;
6. **Dottor PHD Lorenzo Cecchi:** associato ricercatore Università di Firenze facoltà di Agraria.

(\*)NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il syllabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.



**MASTERS OF OLIVE OIL**  
MASTERCLASS ACADEMY



## **CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE**

### **SILLABUS DEL CORSO**

#### **04/07/2023**

- 09.00 - 09.30** ACCOGLIENZA DEI PARTECIPANTI. - ALISSA MATTEI  
**09.30 - 10.00** INTRODUZIONE AL CORSO. - ALISSA MATTEI  
**10.00 - 12.00** INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE: PSICOFISIOLOGIA DELL'OLFATTO E DEL GUSTO. - ALDO MAZZINI  
**12.00-13,00** DESCRIZIONE DEL METODO UFFICIALE DI ANALISI SENSORIALE: METODO COI. DETERMINAZIONE SOGLIA MEDIA GRUPPO PER ATTRIBUTI CARATTERISTICI. - ALISSA MATTEI  
**14.30 - 18.30** DETERMINAZIONE SOGLIA MEDIA GRUPPO PER ATTRIBUTI CARATTERISTICI. - ALISSA MATTEI - ALDO MAZZINI

#### **05/07/2022**

- 9.00 - 10.30** VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO VERGINE DI OLIVA: PREGI E DIFETTI DEGLI OLI. - ALDO MAZZINI  
**10.00 - 12.00** 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. - ALEANDRO OTTANELLI  
**12.00 - 13.00** LA TECNICA DELL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI. - ALDO MAZZINI  
**14.00 - 16.00** INFLUENZA DELLA TECNOLOGIA DI TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE SULLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE ED ORGANOLETTICHE DEGLI OLI OLIVA VERGINI ALDO MAZZINI - ALISSA MATTEI  
**16.00 - 18.00** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALUTE. - GIORGIO DONEGANI

(\*)NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il sillabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.

Organizzazione del Corso KNOIL Associazione e Masters of Olive Oil Academy by F.lli Mazzini sas. MOOOA è un marchio di Fratelli Mazzini sas - Via Martiri della Libertà,116/118 - 18100 IMPERIA - Iscrizione REA IM - 110093 - P.IVA e CF 01242950085 - Per contatti (da lunedì a venerdì dalle ore: 9 - 19) - Telefono - 0183 653077 - Mobile + 39 335 37 18 94 - Mail [mastersofoliveoil@gmail.com](mailto:mastersofoliveoil@gmail.com) - Pec [arteoleariafm@pec.it](mailto:arteoleariafm@pec.it)

## CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE

**06/07/2023**

**9.00 - 10.00** INFLUENZA DELLA TECNOLOGIA DI TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE SULLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE ED ORGANOLETTICHE DEGLI OLI OLIVA VERGINI.

- ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**10.00 - 12.00** PROVA SELETTIVA DI VERIFICA DEI REQUISITI FISIOLGICI DI CIASCUN CANDIDATO: ATTRIBUTO DI OLIVE GELATE (4 PROVE). - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**14.00 - 16.00** PROVA SELETTIVA DI VERIFICA DEI REQUISITI FISIOLGICI DI CIASCUN CANDIDATO: ATTRIBUTO DI AVVINATO (4 PROVE). - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**16.00 - 18.00** LE DETERMINAZIONI ANALITICHE A TUTELA DELLA QUALITÀ E GENUINITÀ DELL'OLIO VERGINE DI OLIVA. - LORENZO CECCHIE

**08/07/2023**

**9.00 - 9.30** LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP, IGP): NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA. - FRANCO MACHIAVELLO

**9.30 - 11.30** LA NORMATIVA SULLA CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA E NUOVI METODI DI ANALISI. STORIA FRODI. - - FRANCO MACHIAVELLO, ALISSA MATTEI

**11.30 - 12.00** LA CORRETTA CONSERVAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - ALISSA MATTEI

**12.00 - 13.00** ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI, DISCIPLINA DEI CONTENUTI OBBLIGATORI E DELLE INDICAZIONI. LE FRODI NEL MONDO DELL'OLIO DI OLIVA. - FRANCO MACHIAVELLO

**14.00 - 16.00** PROVA SELETTIVA DI VERIFICA DEI REQUISITI FISIOLGICI DI CIASCUN CANDIDATO: ATTRIBUTO DI RISCALDO/MORCHIA (4 PROVE). - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**16.00-18.00** PROVA SELETTIVA DI VERIFICA DEI REQUISITI FISIOLGICI DI CIASCUN CANDIDATO: ATTRIBUTO DI FRUTTATO (4 PROVE). - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

(\*)NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il syllabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.

Organizzazione del Corso KNOIL Associazione e Masters of Olive Oil Academy by F.lli Mazzini sas. MOOOA è un marchio di Fratelli Mazzini sas – Via Martiri della Libertà,116/118 – 18100 IMPERIA – Iscrizione REA IM – 110093 – P.IVA e CF 01242950085 – Per contatti (da lunedì a venerdì dalle ore: 9 – 19) – Telefono - 0183 653077 – Mobile + 39 335 37 18 94 - Mail [mastersofoliveoil@gmail.com](mailto:mastersofoliveoil@gmail.com) - Pec [arteoleariafm@pec.it](mailto:arteoleariafm@pec.it)



**CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE**

**08/07/2023** TENUTO PRESSO SALA PANEL CIA - VIA TOMMASO, 48 SCHIVA - IMPERIA  
**ASSAGGIO 12 CAMPIONI (4 SEDUTE \* 3 CAMPIONI CIASCUNA) -**

COME PREVISTO "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"

**9.00 – 10.30** PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO DI OLI VERGINI DI OLIVA. N 3 CAMPIONI. - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**10,30- 12,00** PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO DI OLI VERGINI DI OLIVA. N 3 CAMPIONI. - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**12,00- 13,30** PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO DI OLI VERGINI DI OLIVA. N 3 CAMPIONI. - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**14,30-16,00** PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO DI OLI VERGINI DI OLIVA. N. 3 CAMPIONI. - ALISSA MATTEI, ALDO MAZZINI

**16,00-18,00** MODALITÀ DI ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE DEGLI ASSAGGIATORI; CONTROLLO TEST, DISCUSSIONE RISULTATI TEST PRATICO E RILASCIO ATTESTATI. - ALISSA MATTEI E ALDO MAZZINI

<i>LUGLIO 2023</i>	<i>9,30 – 12,30</i>	<i>15,00 – 18,00</i>		<i>DOCENZA</i>	<i>AZIENDA</i>
04 -MATTINO	INTRODUZIONE LEZIONE			MATTEI, MAZZINI	
04 -POMERIGGIO		LEZIONE		MATTEI, MAZZINI	
05 -MATTINO	LEZIONE			MAZZINI, OTTANELLI	UNIVERSITÀ FIRENZE
05-POMERIGGIO		LEZIONE		MATTEI, DONEGANI	
06 -MATTINO	LEZIONE			MATTEI, MAZZINI	
06 -POMERIGGIO		LEZIONE		MATTEI, MAZZINI, CECCHI	UNIVERISTA FIRENZE
07 - MATTINO	LEZIONE			MACCHIAVELLO, MATTEI	
07 -POMERIGGIO		LEZIONE		MATTEI, MAZZINI	
08 -MATTINO	ASSAGGI/TEST			MATTEI, MAZZINI	
08 -POMERIGGIO		TEST / CONSEGNA DIPLOMI		MATTEI, MAZZINI,	

(\*)NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il syllabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.

Organizzazione del Corso KNOIL Associazione e Masters of Olive Oil Academy by F.lli Mazzini sas. MOOOA è un marchio di Fratelli Mazzini sas – Via Martiri della Libertà,116/118 – 18100 IMPERIA – Iscrizione REA IM – 110093 – P.IVA e CF 01242950085 – Per contatti (da lunedì a venerdì dalle ore: 9 – 19) – Telefono - 0183 653077 – Mobile + 39 335 37 18 94 - Mail [mastersofoliveoil@gmail.com](mailto:mastersofoliveoil@gmail.com) - Pec [arteoleariafm@pec.it](mailto:arteoleariafm@pec.it)