



# CORSO TECNICO UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA per ottenere l'Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio

IMPERIA, 17-21 SETTEMBRE 2024

CONTATTI TEL.: 0183767412 EMAIL: [info@onao.it](mailto:info@onao.it) SITO WEB: [www.onao.it](http://www.onao.it)

PRESIDENTE O.N.A.O.O.: Dr. Lucio Carli

CAPO PANEL: Marcello Scoccia [marcello.scoccia@onao.it](mailto:marcello.scoccia@onao.it)

SEGRETERIA: Barbara Ricca [barbara.ricca@onao.it](mailto:barbara.ricca@onao.it) | Sara Bruzzone [sara.bruzzone@onao.it](mailto:sara.bruzzone@onao.it)

SEDE DEL CORSO: Hotel Corallo Imperia (Corso Garibaldi 29, 18100 Imperia)

OBIETTIVI. Il corso è tenuto in base alla Normativa Europea vigente e al Decreto Ministeriale 7 ottobre 2021.

## ATTESTATI RILASCIATI:

» **Attestato di Frequenza**

» **Attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio**

(uno dei requisiti necessari per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini)

## DOCENTI:

- **Gucci Riccardo:** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali (Università di Pisa)
- **Lunetti Lorenzo:** Responsabile Controllo Qualità
- **Macchiavello Franco:** già Direttore ICQRF Nord Ovest
- **Pasetto Carlotta:** Assaggiatore Professionista, Master Blender
- **Piacenti Daniele:** Assaggiatore Professionista, Master Blender
- **Scoccia Marcello:** Vice Presidente Tecnico, Capo Panel O.N.A.O.O., Master Blender
- **Servili Maurizio:** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (Università degli Studi di Perugia)
- **Visioli Francesco:** Dipartimento di Medicina Molecolare (Università di Padova)

**Le diapositive delle lezioni saranno inviate prima del corso in formato PDF tramite e-mail e consegnate sotto forma di un opuscolo all'inizio del corso.**

## PROGRAMMA

### MARTEDÌ, 17 SETTEMBRE

08:30 – 09:30 Presentazione del corso e di O.N.A.O.O. **Dr. Lucio Carli, Presidente O.N.A.O.O.**

09:30 – 11:00 Composizione e analisi chimica degli oli di oliva

› BREAK 11:00 – 11:15 ‹

11:15 – 13:00 COI: il Metodo Ufficiale per l'assaggio degli oli di oliva Introduzione alla tecnica di assaggio

› PAUSA PRANZO 13:00 – 14:00 ‹

14:00 – 16:00 La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: DESCRITTORI NEGATIVI (parte 1)

› BREAK 16:00 – 16:15 ‹

16:15 – 18:00 Prove pratiche di assaggio

Sala Panel (Camera di Commercio Riviera di Liguria, Via T. Schiva 29, 18100 Imperia)

### MERCOLEDÌ, 18 SETTEMBRE

09:00 – 11:00 La materia prima: biologia, varietà, tecnica culturale e qualità del prodotto

› BREAK 11:00 – 11:15 ‹

11:15 – 13:00 La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: DESCRITTORI NEGATIVI (parte 2)

› PAUSA PRANZO 13:00 – 14:00 ‹

14:00 – 16:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche: OLI NAZIONALI

› BREAK 16:00 – 16:15 ‹

O.N.A.O.O. - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA  
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

SEDE LEGALE  
Unione Italiana delle Camere di Commercio  
Piazza Sallustiana 21, 00187 Roma

SEDE AMMINISTRATIVA (Segreteria O.N.A.O.O.)  
Camera di Commercio Riviera di Liguria  
Via T. Schiva 29, 18100 Imperia

Partita IVA: 05006011000  
Codice Fiscale: 91003470084





# CORSO TECNICO UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA per ottenere l'Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio

IMPERIA, 17-21 SETTEMBRE 2024

16:15 – 18:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche: OLI DEL MEDITERRANEO

## GIOVEDÌ, 19 SETTEMBRE

09:00 – 11:00 Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva

› BREAK 11:00 – 11:15 ‹

11:15 – 13:00 La classificazione e la normativa comunitaria e internazionale degli oli di oliva

La normativa e le caratteristiche dell'olio DOP Riviera Ligure

› PAUSA PRANZO 13:00 – 14:00 ‹

14:00 – 16:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche: OLI EXTRA MEDITERRANEO

16:00 – 17:00 Produzione e consumi mondiali degli oli di oliva

**VISITA “MUSEO DELL'OLIVO Carlo Carli” DALLE 17:00**

**CENA ONA OO DALLE 20:00**

## VENERDÌ, 20 SETTEMBRE

09:00 – 10:00 Oli e grassi nella dieta: aspetti salutistici e fisiologici

10:00 – 11:30 Assaggio degli oli di oliva: descrittori negativi e positivi e terminologia facoltativa in etichetta

› BREAK 11:00 – 11:15 ‹

11:15 – 12:00 Illustrazione pratica dello svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica

**Dalle 12:00, si terrà un briefing sui temi delle giornate e si concluderà con la consegna degli attestati di partecipazione e una foto di gruppo.**

› PAUSA PRANZO 13:00 – 14:00 ‹

## PRIMA SESSIONE delle PROVE SELETTIVE

15:00 – 17:00 Prima Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **AVVINATO**

4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

17:00 – 19:00 Seconda Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **RANCIDO**

4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

## SABATO, 21 SETTEMBRE

### SECONDA SESSIONE delle PROVE SELETTIVE

09:00 – 11:00 Terza Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **MORCHIA**

4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

11:00 – 13:00 Quarta Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo **AMARO**

4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

~ I RISULTATI DELLE PROVE SELETTIVE VERRANNO COMUNICATI MEZZO EMAIL ~

O.N.A.O.O. - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA  
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

SEDE LEGALE  
Unione Italiana delle Camere di Commercio  
Piazza Sallustiana 21, 00187 Roma

SEDE AMMINISTRATIVA (Segreteria O.N.A.O.O.)  
Camera di Commercio Riviere di Liguria  
Via T. Schiva 29, 18100 Imperia

Partita IVA: 05006011000  
Codice Fiscale: 91003470084

