i

CORSO UFFICIALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Per il conseguimento dell'Idoneità Fisiologica all'assaggio

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf (ora MASAF) 7 ottobre 2021 e secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

18-19-20-25 e 26 Settembre 2026

Fano (Pu) e **Jesi** (An)

COS'E' UN CORSO UFFICIALE PER ASSAGGIATORI O.L.E.A?

DESCRIZIONE DEL CORSO

O.L.E.A., fin dai primi anni 90, data della sua nascita, è una delle più importanti Scuole di assaggio al mondo per la divulgazione della cultura e dell'analisi sensoriale dell'olio di oliva, formando, nel corso della sua trentennale storia, in Italia e all'estero, migliaia di nuovi assaggiatori adeguatamente esperti nella valutazione oggettiva delle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva, che è l'unico prodotto alimentare per il quale l'analisi sensoriale è prevista e regolamentata per legge.

FINALITA' DEL CORSO

Il Corso ha lo scopo di formare figure professionali per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini.
La cultura dell'olivo e dell'olio di oliva suscita sempre più interesse e la richiesta di partecipazione ai Corsi per assaggiatori, da parte di appassionati e operatori del settore, è in continua crescita.
E' con queste finalità che **O.L.E.A. - A.p.s.**, organizza il presente **Corso ufficiale** per il conseguimento dell'**Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio di Oliva**, primo passo obbligato per poter svolgere le 20 Giornate di assaggio, previste dalla normativa e indispensabili per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini, articolato su base regionale e tenuto presso Il MASAF e, nel contempo, ottenere la qualifica di Assaggiatore professionista OLEA.
O.L.E.A., per l'ottimale svolgimento del Corso, mette a disposizione la propria esperienza e professionalità trentennale e i suoi docenti e assaggiatori esperti, tra i più accreditati e qualificati del mondo olivicolo, i quali trasmetteranno agli allievi le proprie conoscenze scientifiche e impareranno loro ad assaggiare, saper valutare ed apprezzare, la grande varietà degli oli italiani e del mondo.

DETTAGLI DEL CORSO

PERIODO:

18-19-20-25 e 26 Settembre 2026 (Come da programma allegato)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

FANO (PU) – Sede operativa OLEA – Via Campanella,1
JESI (AN) – Laboratorio di analisi sensoriale OLEA – Via Don A. Battistoni, 1 (c/o Pieralisi)

DURATA DEL CORSO:

Il Corso prevede una durata minima di **35 ore**, e, secondo le direttive del Decreto MASAF 7 ottobre 2021,

FINALITÀ E NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il Corso è finalizzato al conseguimento dell'**idoneità fisiologica all'assaggio**, ed è svolto ai sensi del Decreto M.A.S.A.F. (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste) del 7 ottobre 2021, dei Regolamenti (UE) n. 2104/2022 e 2105/2022 e normativa C.O.I. ed ha lo scopo di formare figure professionali per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini.

DIREZIONE DEL CORSO:

La direzione e la responsabilità della realizzazione del programma del Corso, sono affidate ad un **Capo Panel** che opera in un Comitato di assaggio ufficiale o professionale riconosciuto dal MASAF.

AUTORIZZAZIONE AL CORSO:

Il Corso è svolto con l'**autorizzazione dalla Regione Marche** - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca ed è **riconosciuto dal MASAF** - Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

BENEFICIARI E PARTECIPANTI:

La partecipazione al corso è aperta a tutti: olivicoltori, frantoiani, operatori della ristorazione e del settore agroalimentare, studenti e consumatori.
Il Corso è a numero chiuso con un **massimo di 25 partecipanti** e sarà attivato con almeno 20 partecipanti.
In caso di esubero, la priorità sarà determinata dall'ordine di arrivo delle domande.
L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti e, in caso contrario, l'inizio del corso verrà posticipato ad altra data.

ATTESTATI RILASCIATI:
ai sensi del Decreto M.A.S.A.F. del 7 ottobre 2021:

- **Attestato di Frequenza**

rilasciato a tutti i partecipanti che avranno frequentato il Corso.

- **Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini**

rilasciato ai partecipanti che avranno frequentato il Corso e superato le prove selettive di verifica, requisito necessario all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
Solamente gli assaggiatori iscritti potranno far parte dei *Panel/Comitati di Assaggio Ufficiali e Professionali*, che sono gli unici organismi deputati per legge alla classificazione merceologica dell'olio.

DOCENTI:

Ceccacci Renzo - Presidente O.L.E.A. - Medico - Esperto assaggiatore e componente Panel O.L.E.A.
Cerni Stefano – Esperto in olivicoltura - Vice Capo panel Comitato di Assaggio ASSOPROL Umbria
Cerretani Lorenzo - Dottore in Scienze e tecnologie alimentari - Vice Capo Panel Comitato di Assaggio O.L.E.A.
Enrico Maria Lodolini – Esperto in Olivicoltura e Docente Università Politecnica delle Marche
Seghetti Leonardo - Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia
Stefano Ponzetti - Manager Assistenza Tecnica Gruppo Pieralisi
Sorcinelli Giorgio - Capo Panel del Comitato di Assaggio e Direttore di O.L.E.A.

COLLABORATORI:

Staff esperti assaggiatori O.L.E.A. (C. Piermaria, M. Beciani, G. Zannotti, G. Cespuglio, G. Valenti)

RESPONSABILE DEL CORSO:
Il responsabile-direttore del corso è Il **Capo Panel O.L.E.A. Giorgio Sorcinelli**.

MATERIE DEL CORSO

Lezioni teoriche:

- Presentazione del Corso
- L'Olivo e l'Olio – Storia e diffusione
- La classificazione e la normativa comunitaria e internazionale degli oli di oliva
- Vocabolario specifico: attributi positivi e negativi degli oli di oliva vergini
- Introduzione all'analisi sensoriale
- Ruolo dell'Assaggiatore degli oli di oliva vergini
- Il metodo C.O.I. per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini
- Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva
- Nozioni di olivicoltura e influenza dei fattori agronomici sulla qualità degli oli di oliva
- Tecnologia di trasformazione e influenza sulla qualità degli oli di oliva
- Olio e salute: proprietà nutrizionali e salutistiche
- L'Olio in cucina – Consigli pratici di utilizzo.

- **Lezioni pratiche**:

- Tecnica di assaggio e valutazione organolettica degli oli di oliva vergini
- Scheda Profilo di valutazione organolettica C.O.I.
- Prove di Idoneità fisiologica
- Riconoscimento dei difetti
- Riconoscimento dei pregi
- Prove pratiche di assaggio delle varie tipologie di oli nazionali e internazionali.

QUOTA DI ISCRIZIONE: **400 €.** (modalità vedi domanda di iscrizione allegata)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: **Costantino Piermaria** 347 0176041 | **Mara Beciani** 338 7798125

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: **Telefono:** 347 0176041 C. Piermaria - 338 8328092 G. Sorcinelli **Email:** segreteria@olea.info

Allegati: Locandina – Presentazione Corso – Domanda di Iscrizione - Programma

---

Partner PIERALISI CIRCULAR THINKING

Collaborazioni Consorzio peranzana ALTA DAUNIA · Mandanti dei Sapori · Centro di Educazione Ambientale CASA ARCHILEI

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.
(Iscrizione al R.U.N.T.S. rep. n. 29623)
Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi "- Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
Sede operativa: c/o CODMA - Via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU
Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN
Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125 - Direzione: 338 8328092
Info: www.olea.info – segreteria@olea.info