

VIII. FORUM JADRANSKO-JONSKIH
GOSPODARSKIH KOMORA – MAKARSKA
HRVATSKA

22-24 travnja 2008.

Tečaj obuke:

*"Fiziološka podobnost za kušanje djevičanskog maslinovog
ulja"*

Iskustva radnog stola za poljoprivredu

*DAVIDE BERLONI
TRGOVAČKA KOMORA ANKONA*

Adriatic and Ionian Chambers Forum

MOTIVACIJA PROJEKTA

Tečaj za sommelier-e maslinovog ulja: fiziološka podobnost za kušanje ulja sukladno europskim propisima (Pravilnik EZ 2568/91 i 796/2002) i talijanskim propisima (Cirkular MIPA-e br. 5/99)



Zainteresiranost sudionika Stola za Poljoprivredu održanoga 2007.g. vezano za moguću obuku stručnih kušača sommelier-a maslinovog ulja i jačanje kulturnih i gospodarskih odnosa između talijanskih proizvođača i proizvođača s područja zapadnog Balkana intenzifikacijom razmjene know how-a i dobrih praksa između poduzetnika s dviju obala.

Adriatic and Ionian Chambers Forum

KRITIČNE TOČKE

- **Globalno tržište = direktna konkurencija između europskih proizvoda i proizvoda balkanskih proizvođača;**
- **Konkurencija kao izazov: kakvoća je najveća dodatna vrijednost proizvoda;**
- **Ruralni razvoj: poštivanje okoliša, zdravlje životinja, sigurnost prehrambenih proizvoda;**
- **Europska politika susjedstva: transgranična suradnja među graničnim područjima, cilj: Jadranska euro-regija.**
- **Programiranje strukturalnih fondova 2007-13: financijska potpora Europske komisije, fond za ruralni razvoj, rast, zaposlenost i održivost, mogućnost financiranja od strane EU-e.**
- **poljoprivredno poduzeće: pokretač ovog novog razvoja;**

PROJEKTNE AKTIVNOSTI

ZADRUGE: STRATEGIJA ZA BALKAN

RAZMJENA KNOW HOW-A: STRATEGIJA ZA BALKAN

EUROPSKA MREŽA VINA ZELENKASTE BOJE

AGRICULTURE AND LANDSCAPE

**TEČAJ ZA SOMMELIER-E MASLINOVOG ULJA: FIZIOLOŠKA
PODOBNOST ZA KUŠANJE ULJA**

Adriatic and Ionian Chambers Forum

SUBJEKTI POKRETAČI

VIJEĆE REGIJE MARCHE

TRGOVAČKA KOMORA ANKONA

GOSPODARSKA KOMORA ZADAR

POKRAJINA ANKONA

PROMADRIA Udruga za Unapređenje i Gospodarski Razvoj Jadrana

AIOMA Interregionalna Udruga maslinara Srednjeg Jadrana

OLEA Organizacija Laboratorij Eksperti i Kušači

Adriatic and Ionian Chambers Forum

CILJEVI

Osnovni cilj projekta bila je stručna obuka koja će biti važeća na međunarodnog razini, putem ciljane obuke vezano za sektor maslinarstva i prehrambene obuke vezano za konzumiranje maslinovog ulja; stimulansa putem kojeg potaknuti rast sektora u onim zemljama koje, kao što je slučaj s balkanskim zemljama, imaju dugogodišnju tradiciju u proizvodnji maslinovog ulja i, velike mogućnosti za gospodarski razvoj u tom smjeru.



Dodjela potvrda sukladno Pravilniku EZ 2568/91 i 796/2002 i talijanskim propisima (Cirkular MIPA- a br. 5/99)

SPECIFIČNI CILJEVI

- Istaknuti međunarodni karakter kulturnih, poslovnih i institucionalnih odnosa između Italije i Zemalja proizvođača s područja Balkana;
- Uključiti i valorizirati maslinarsku baštinu i djelatnike cijelog lanca s područja dviju obala Jadrana produbljujući spoznaje o proizvodnom lancu maslinarstva i uljarstva i pridonoseći njenom kvalitativnom poboljšanju;
- Stručna izobrazba u cilju podučavanja metodologije kušanja ulja;
- Prehrambena edukacija na području jadranskih Zemlja proizvođača maslinovog ulja;
- Razmjena know how-a i dobrih praksa među poduzetnicima, ustanovama i zainteresiranim subjektima s područja dviju obala Jadrana;
- Pridonijeti poticanju razvoja lanca i komercijalizaciji kvalitetnih ulja na području Jadrana.

PROJEKTNE AKTIVNOSTI

PODUKA - GLAVNE TEME KOJE SU OBRAĐENE NA TEČAJU

- Maslina i Ulje – Porijeklo, povijest i širenje. Plod i ulje od masline: kemijski sastojci i utjecaj na kvalitativna i organoleptička svojstva.
- Uzgoj maslina u Svijetu i u Hrvatskoj. Najvažnije sorte, organoleptička i kvalitativna svojstva hrvatskih ulja i ulja iz Dalmacije.
- Klasifikacija djevičanskih maslinovih ulja. Specifični rječnik za maslinovo ulje - COI/T.20.Dok. br.15
- Osjetilna analiza maslinovog ulja. Kušač.
- Procedure i operativne metode za osnivanje Panela i obuka kušača.
- Ukratko o maslinarstvu: načini uzgoja i berbe i njihov utjecaj na kakvoću.
- Zakonodavstvo EU-e vezano za Zaštićenu Oznaku Izvornosti i Zaštićenu Oznaku Zemljopisnog Podrijetla; stanje sa Zaštićenim Oznakama Izvornosti u Europi.
- Propisi za komercijalizaciju ulja i etiketiranje.
- Novi analitički pristupi i brza procjena kakvoće. Razni analitički parametri.

Adriatic and Ionian Chambers Forum

PROJEKTNE AKTIVNOSTI

PRAKTIČNE PROBE KUŠANJA

- Praktično memoriranje voćnosti i osnovnih mana; metodologija i tehnika kušanja sukladno Pravilniku EEZ br. 2568/91 i naknadnim izmjenama; Opis ocjenjivačkih listića za osjetilnu analizu djevičanskog maslinovog ulja (Privitak. XII Pravilnik. EEZ 2568/91 i Pravilnik EZ 796/2002) i Ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti (COI/T.20/Dok. br. 22);
- Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja uz ispravno ispunjanje ocjenjivačkih listića uporabom dviju metoda;
- Kušanje određenih vrsta monosortnih ulja;
- uređivanja niza karakteristika «užeglo, vinsko, upaljeno i gorko», za fiziološku procjenu;
- serija od 4 selektivne probe usklađivanja svojstva užeglosti;
- serija od 4 selektivne probe usklađivanja svojstva vinsko;
- serija od 4 selektivne probe usklađivanja svojstva upaljeno;
- serija od 4 selektivne probe usklađivanja svojstva gorko;
- Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja uz ispravno ispunjanje ocjenjivačkih listića uporabom dviju metoda.

PROJEKTNE AKTIVNOSTI

PROBE

- 1[^] Proba osjetilne analize za osnivanje panela;
- 2[^] Proba osjetilne analize za osnivanje panela;
- 3[^] Proba osjetilne analize za osnivanje panela;
- 4[^] Proba osjetilne analize za osnivanje panela;
- 1[^] i 2[^] selektivna proba za procjenu praga osjetljivosti vezano za svojstva pojedinih oznaka.

OUTPUT PROJEKTA

- Ova inicijativa bila je prigoda za razmišljanje i razmjenu mišljenja i iskustava kao i prigoda da se razradi zajednička strategija u skladu s potrebama sektora i s prioriternom preorijentacijom na kakvoću kao osnovnu vrijednost u svladavanju izazova kojeg predstavlja očuvanje maslinarstva, a s time i gospodarstava i kultura zemalja proizvođača koji djeluju na zajedničkom jadranskom prostoru.
- Sudionici: 22 sudionika među kojima su bili djelatnici sektora maslinarstva, zaljubljenici, proizvođači, uljari, restorateri i potrošači.
- Materijal korišten za tečaj na CD-u, preveden
- Važeće potvrde
- Customer satisfaction

Adriatic and Ionian Chambers Forum

FOLLOW UP

Follow up ovog projekta ukazao je da je ova inicijativa izuzetno zadovoljila sudionike:

- Svi su sudionici ispunili upite navodeći i njihova imena;
- Posebno zadovoljstvo izrazili su vezano i za sadržaje i za organizaciju;
- Dodjela važećih potvrda shvaćena je kao dokaz ozbiljnosti;
- ispiti su ocijenjeni kao adekvatni s obzirom na brojne praktične probe kušanja uzoraka maslinovog ulja. To su bili i trenutci u kojima su se sudionici mogli savjetovati s docentima vezano za najzanimljivije aspekte tečaja: osnovna svojstva po kojima se raspoznaju ulja visoke kakvoće;
- Veliko zadovoljstvo su izazvali i docenti a to nadasve važi za voditelja Panela, Barbaru Alfei, čija su predavanja bila jasna i jednostavna unatoč njihovom znanstvenom i tehničkom sadržaju;
- Od značaja je i rezultat koji su polučili simultani prevoditelji koji su, prema sudu sudionika, uspješni prevesti materijale i sadržaje tečaja na jasan i precizan način.



Adriatic and Ionian Chambers Forum

THANK YOU

DAVIDE BERLONI

DAVIDE.BERLONI@AN.CAMCOM.IT

Adriatic and Ionian Chambers Forum