



FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



## IZVJEŠĆE

### TEČAJ ZA KUŠAČE MASLINOVOG ULJA

HRVATSKA – ZADAR

RAZDOBLJE: 2-5 TRAVNJA 2008.

Pri sjedištu *Gospodarske komore Zadar*

Dana 2-3-4-5 travnja 2008.g. održan je tečaj pod nazivom «fiziološka podobnost za kušanje djevičanskog maslinovog ulja» na kojem su učestvovala 22 sudionika među kojima su bili djelatnici sektora maslinarstva, zaljubljenici, proizvođači, prerađivači, restorateri i potrošači. Akcije i programske linije ovog projekta poduke ugovorene su u okviru «Stola za Poljoprivredu» koji je okupljen u Portonovu (Ankona) – Italija prigodom VII. izdanja Foruma Jadransko-jonskih Gospodarskih komora (28-30 svibnja 2007.) te se uklapaju u višegodišnji program aktivnosti Stola za Poljoprivredu. Prigodom ovog susreta zabilježen je interes sudionika vezano za mogućnost obuke stručnjaka kušača sommeliera maslinovog ulja kao i za jačanje kulturnih i gospodarskih odnosa između talijanskih proizvođača i proizvođača s Istočnog Balkana putem poticanja razmjene know how-a i dobrih praksa između poduzetnika s dviju obala.

*Među kritičnim točkama koje su proizašle iz diskusije Stola, jedna od najvažnijih odnosila se na činjenicu da se nove Zemlje s područja Balkana suočavaju s novim i kompleksnim problemima: tržište na kojem djeluju brzo se razvilo i sve je globalnije. Izazov koji predstavlja konkurencija sve više se temelji na težnji da se postigne što već a kakvoća proizvoda koja više ne predstavlja samo cilj već i istinsku dodatnu vrijednost proizvoda. U kontekstu međunarodnog tržišta, susjedna Europska Unija potiče ruralni razvoj koji se zasniva na kakvoći i na poštivanju okoliša a poštivanje okoliša istovremeno predstavlja, i najveću obvezu, i najzanimljiviju razvojnu mogućnost. Usklađivanje s europskim pravilnicima predstavlja trošak ali je neophodno da bi se moglo suočiti s jedim tako važnim područjem potražnje za poljoprivredno-prehrambene proizvoda kao što je Europa; u tom kontekstu sigurnost prehrambenih proizvoda, zdravlje životinja i poštivanje okoliša predstavljaju neodgodive obveze.*



FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



*I nova europska «politika susjedstva» ide u tom smjeru nastojeći potaknuti transgraničnu i teritorijalnu suradnju između graničnih područja. Cilj osnutka Jadranske Euroregije predstavlja opći cilj novog razdoblja programiranja Europskih strukturalnih fondova a suradnja predstavlja središnji element nove politike socijalne i gospodarske kohezije za razdoblje 2007 – 2013. Novo razdoblje programiranja predstavlja jedinstvenu prigodu da se fokus potpore koju pruža novi Fond za ruralni razvoj preusmjeri na rast, stvaranje radnih mjesta i održivost.*

*U programskim smjernicama novog razdoblja strukturalnih fondova 2007-2013, ruralni razvoj predstavlja jedan od ciljeva a poljoprivredno poduzeće izdvojeno je kao pokretač tog razvoja; poduzeće koje mora biti konkurentno, sposobno da opstane na tržištu u globaliziranim okvirima. U tom kontekstu na diversifikaciju klasičnih, striktno poljoprivrednih aktivnosti (proizvodnja i uzgoj) uvođenjem drugih aktivnosti kao što su ugostiteljstvo, restauracija, zabava i sport gleda se kao na politiku poduzeća čiji je cilj povećavanje mogućnosti za ostvarivanje dohotka.*

*Uloga ruralnog razvoja u potpomaganju ruralnih područja koja se suočavaju s gospodarskim, socijalnim i okolišnim izazovima XXI stoljeća, bitno je porasla nakon reforme Zajedničke poljoprivredne politike. Ruralna područja predstavljaju 90% teritorija proširene EU-e a novi pravni okvir proširuje mogućnost uporabe sredstava predviđenih za financiranja ruralnog razvoja, i na zemlje članice, i na granične zemlje EU-e (Slovenija je već članica EU-e a Hrvatska je kandidat za ulazak 2010. g.) kako bi se u ruralnim područjima potaknuo rast i stvorila radna mjesta – sukladno strategiji iz Lisabona – te kako bi se poboljšala održivost - sukladno ciljevima održivosti ugovorenima u Goteburgu.*

Na osnovu takovih razmišljanja, Trgovačka komora Ankona u dogovoru s Promadriom, Gospodarskom komorom Zadar i Pokrajinom Ankona (koja je od samog njegovog osnivanja 2004.g. pratila i kofinancirala aktivnosti Stola za Poljoprivredu) i udruga Promadria, a zahvaljujući i fundamentalnom doprinosu AIOMA-e, CIA-e i OLEA-e, organizirala je **tečaj za Fiziološku podobnost za kušanje djevičanskog maslinovog ulja** (Stručni tečaj za kušače ulja) koji je održan sukladno europskom propisima (Pravilnici EZ 2568/91 i 796/2002) – i talijanskim propisima (Circular MIPA-e br. 5/99).

*Tečaj je održan pod pokroviteljstvom Upravnog Vijeća Regije Marke sukladno odredbi Ureda Predsjedništva Vijeća regije Marke unesenoj u zapisnik za zasjedanja 18/03/2008.*





FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



Ova inicijativa bila je prigoda za razmišljanje i omogućila je razmjenu mišljenja i iskustava kao i prigoda da se razradi zajednička strategija vezano za potrebe sektora i za prioritete preorijentacije 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. **Osnovni cilj** projekta bio je pružanje stručne obuke uporabljive na međunarodnoj razini putem ciljane obuke vezano za sektor maslinarstva kao 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.

**Specifični ciljevi** tečaja bili su slijedeći:

- 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 Zemalja proizvođača maslinovog ulja;
- Razmjena know-how-a i dobrih praksa među poduzetnicima, ustanovama i zainteresiranim subjektima s područja dviju obala Jadrana;
- Pridonijeti poticanju lanca i komercijalizaciji kvalitetnih ulja na području Jadrana.

Zaduženje za organizaciju tečaja dobila je **OLEA** (Organizacija Laboratorij Eksperti Kušači), subjekt koji je ovlašten na nacionalnoj i regionalnoj razini za vršenje obuke vezano za tematike koje se odnose na sektor maslinarstva kao i za dodjelu potvrda o stručnoj



FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



obuci koje su zakonski važeće. Udruga se obvezala da će pronaći docente za obuku kao i hrvatske i talijanske stručnjake s višegodišnjim iskustvom u sektoru. Praktične probe kušanja i ispite koordinirala je komisija sudaca i voditelj Panela u slijedećem sastavu:

- Direktor tečaja Glavni tajnik OLEA-e Giorgio Sorcinelli;
- Predsjednik OLEA-e Ettore Franca;
- Voditelj panela C.O.I. (Barbara Alfei).

Tečaj je postigao veliki uspjeh vezano za broj sudionika kojih je bilo 22, dakle više od maksimalnog predviđenog broja sudionika (20) a tajništvo koje je pratilo organizaciju ovog događaja primilo je 40 pristupnica.

Tajništvo za organizaciju bilo je pri Gospodarskoj komori Zadar, točnije organizaciju je pratio gđin. Petar Pedišić koji se kroz tjedan u kojem je održan tečaj zalagao kako bi organizacija i logistika bile što efikasnije. Njemu se osobno zahvaljujemo na gostoprimstvu za vrijeme našeg boravka i na pažnji koju je posvetio brojnim sitnim detaljima; od odabira vrhunskih restorana u koje nas je otpratio do pažnje koju je posvetio specifičnim potrebama sudionika.

Teme koje su obrađene za vrijeme tečaja bile su slijedeće:

## **Srijeda 2. travnja 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00**

### **8.30 – 9.00**

Registracija sudionika i pozdravi organizatora i Vlasti.

Predstavljanje tečaja i njegovih ciljeva

### **9.00 – 9.15 (Prof. Ettore Franca Predsjednik OLEA-e)**

Predstavljanje O.L.E.A.-e (uloge, aktivnosti)

Uvod u tečaj.

### **9.15 – 11.00 (Prof. Ettore Franca Predsjednik OLEA)**

Maslina i Ulje – Porijeklo, povijest i širenje.

Plod i ulje od masline: kemijski sastojci i utjecaj na kvalitativna i organoleptička svojstva.

### **11.00 – 13.00 (Prof. Mirko Gugić – Sveučilište u Splitu)**

Uzgoj maslina u Svijetu i u Hrvatskoj.

Najvažnije sorte, organoleptička i kvalitativna svojstva hrvatskih ulja i ulja iz Dalmacije.

### **Pauza za ručak**

### **14.30 – 16.00 (Ettore Franca Predsjednik OLEA-e)**





FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



Klasifikacija djevičanskih maslinovih ulja.

Specifični rječnik za maslinovo ulje - COI/T.20.Dok. br.15

Pamćenje voćnosti i osnovnih mana u praksi.

16.00 – 17.00 (**Barbara Alfei - Voditelj Panela COI**)

Osjetilna analiza maslinovog ulja.

Kušač.

Metodologija i tehnika kušanja prema kriterijima Pravilnika EEZ br. 2568/91 i naknadnim izmjenama.

17.00 – 18.00 (**Barbara Alfei - Voditelj Panela COI**)

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 s Oznakom Izvornosti (COI/T.20/Dok. Br. 22).

Statistička procjena proba.

Praktične probe kušanja uz pravilno ispunjanje ocjenjivačkih listića.

18.00 – 19.00 (**Barbara Alfei - Voditelj Panela COI**)

Procedure i operativne metode za osnivanje panela i za obuku kušača.

### **Četvrtak 3. travanj : 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00 ( 9.00 sati)**

8.30 – 10.30 (**Barbara Alfei – Voditelj Panela COI**)

Ukratko o maslinarstvu: načini uzgoja i berbe i njihov utjecaj na kakvoću.

10.30 – 12.00

Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja uz ispravno ispunjanje ocjenjivačkih listića uporabom dviju metoda.

12.00 – 13.00

Maslinovo ulje i zdravlje

#### **Pauza za ručak**

14.30 – 17.00 (**Barbara Alfei – Voditelj Panela COI**)

Bogatstvo resursa maslina, karakteristike sorti i specifičnosti monosortnih ulja.

Degustacija određenih vrta monosortnih ulja.

17.00 – 19.00 sati (**Giorgio Sorcinelli i suradnici - OLEA**)

Informacije o proceduri po kojoj se vrše selektivne probe uređivanja karakteristika «užeglo, vinsko, upaljeno i gorko», za fiziološku procjenu.





FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



Normalizacija fizičkih uvjeta.

1^ proba osjetilne analize za oblikovanje panela.

serija od 4 selektivne probe usklađivanja mane užeglosti.

**Petak 4. travanj: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (9.00 sati)**

8.30 – 10.00 (**Fausto Malvolti – Interregionalni koordinator za sektor maslinarstva -AIOMA**)

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.

10.00 – 11.00

Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja.

11.00 – 13.00 (**Giorgio Sorcinelli i suradnici - OLEA**)

2^ Proba osjetilne analize za oblikovanje panela

serija od 4 selektivne probe usklađivanja mane vinsko

**Pauza za ručak**

14.30 – 16.00 (**Prof. Lorenzo Cerretani – Sveučilište u Parmi**)

Tehnike ekstrakcije i njihov utjecaj na kakvoću ulja.

Novi analitički pristupi i brza procjena kakvoće. Razni analitički parametri.

16.00 – 17.00

Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja.

17.00 – 19.00 (**Giorgio Sorcinelli i suradnici - OLEA**)

3^ Proba osjetilne analize za oblikovanje panela

serija od 4 selektivne probe usklađivanja mane upaljeno

**Subota 5. travanj: 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00 (9.00 sati)**

8.30 – 10.30

Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja uz ispravno ispunjanje ocjenjivačkih listića uporabom dviju metoda.

10.30 – 13.00 (**Giorgio Sorcinelli i suradnici – OLEA**)

4 ^ proba osjetilne analize za oblikovanje panela

serija od 4 selektivne probe usklađivanja mane gorko



FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



## Pauza za ručak

14.30 – 15.30 (Prof. Lorenzo Cerretani – Sveučilište u Parmi)

Čuvanje ulja

15.30 – 16.30

Praktične probe organoleptičke procjene određenih maslinovih ulja uz ispravno ispunjanje ocjenjivačkih listića uporabom dviju metoda.

16.30 – 18.30

Ispit

**1<sup>a</sup> i 2<sup>a</sup> selektivna proba za procjenu praga osjetljivosti vezano za svojstva pojedinačnih oznaka**

18.30 – 19.00

Završetak tečaja i dodjela potvrda.

Za vrijeme tečaja podijeljeni su brojni **customer satisfaction**, i za svakog zasebnog docenta, i općenito vezano za tečaj. Povratne informacije bile su izvanredne; svi sudionici su ispunili upite navodeći i njihova imena a iz analize rezultata proizlazi da su izuzetno zadovoljni i sadržajem i organizacijom.

Dodjela potvrde shvaćena je kao potvrda ozbiljnosti inicijative a 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 raspoznaje ulja visoke kakvoće. Na iznenađenje, talijanski docenti su bili jako cijenjeni a to važi nadasve za Voditelja panela Barbaru Alfei čije je izlaganje ocijenjeno kao jednostavno i jasno i to unatoč specifičnom i tehničkom sadržaju njenih lekcija. Od značaja je i rezultat koji su postigle usluge simultanog prevođenja pošto su tumači, prema sudu sudionika, uspjeli prevesti materijal i sadržaje tečaja na jasan i precizan način.

Organizacija tečaja bila je izvanredna a odluka da se cijeli didaktički sadržaj prenese na DVD, na talijanskom i na hrvatskom jeziku, izazvala je veliko zadovoljstvo.

Hrvatski tisak i TV pratile su sa zanimanjem inicijativu dajući joj prostora u okviru posebnih članaka koji su objavljeni na najvažnijim lokalnim i redakcijskim naslovnicama.





FORUM OF THE CHAMBERS OF COMMERCE OF THE ADRIATIC OF THE IONIAN

Joined by the sea



S obzirom na uspjeh koji je postigla ova inicijativa, prigodom ovog izdanja Foruma Jadransko-jonskih gospodarskih komora koje će se održati u Makarskoj (Hrvatska) od 22. do 24. travnja 2008., radni Stol Za Poljoprivredu razmotrit će mogućnost da dodatno razvije ovaj projekt obuke.

DAVIDE BERLONI  
CCIAA ANCONA

