



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690



## WORKSHOP

**Nuovi metodi analitici per la prevenzione e il controllo della qualità e dell'autenticità degli oli di oliva: proposte dal progetto europeo OLEUM**

**on-line – Microsoft Teams**

**Registrazione gratuita via e-mail a [filippo.panni2@unibo.it](mailto:filippo.panni2@unibo.it) entro l'11 novembre (informazioni richieste: nome e cognome, istituto/ente/azienda di appartenenza, indirizzo e-mail al quale verrà inviato il link per la partecipazione)**

**Lunedì 16 Novembre 2020 (h. 14:00 -17:00)**

- 14:00 - 14:20** Benvenuto e breve introduzione del progetto OLEUM da parte della Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Coordinatrice del progetto OLEUM)
- 14:20 - 14:40** **Metodo targeted in validazione per la determinazione quali e quantitativa dei composti volatili negli oli di oliva vergini mediante SPME-GC-FID/SPME-GC-MS (M4A)**  
(Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, Dott. Enrico Valli – Università di Bologna)
- 14:40 - 15:00** **Determinazione della categoria merceologica degli oli di oliva vergini mediante analisi untargeted SPME-GC-MS del profilo in composti volatili (M4B)**  
(Prof.ssa Stefania Vichi – Università di Barcellona)
- 15:00 - 15:10** Break
- 15:10 - 15:30** **Metodo rapido di screening per la determinazione della categoria merceologica degli oli di oliva vergini mediante analisi semi-targeted HS-GC-IMS del profilo in composti volatili**  
(Dott. Filippo Panni, Dott. Enrico Casadei – Università di Bologna)
- 15:30 - 15:50** **Utilizzo di due materiali di riferimento (avvinato e rancido) di supporto all'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini (M4C)**  
(Prof.ssa Alessandra Bendini – Università di Bologna)



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690

**15:50 - 16:20** *Domande e risposte relative ai metodi presentati e discussione aperta sugli aspetti operativi (modera la Prof.ssa Tullia Gallina Toschi)*

**16:20 - 17:00** *Conclusioni e tavola rotonda*  
*Scenari futuri dopo la validazione del dato quantitativo riferito a specifici composti volatili. Il percorso per stabilire limiti ed intervalli e le modalità di affiancamento al Panel test.*  
*Modera la Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, intervengono:*  
*Prof. Lanfranco Conte – Presidente Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*  
*Dott. Angelo Faberi – MIPAAF ICQRF*  
*Dott. Salvatore Giuliano – Responsabile del Laboratorio Chimico di Palermo - Agenzia Dogane Monopoli*

*Martedì 17 Novembre 2020 (h. 9:30-12:00)*

**9:30 - 9:35** *Benvenuto da parte della Prof.ssa Tullia Gallina Toschi e introduzione alla giornata (Università di Bologna, Coordinatrice del progetto)*

**9:35 - 9:50** *Le linee guida COI relative alla conservazione degli oli di oliva: l'informazione per chi produce e distribuisce e quella per il consumatore (Prof.ssa Tullia Gallina Toschi – Università di Bologna)*

**9:50 - 10:10** *Software di predizione e valutazione della shelf-life di oli di oliva vergini (Prof. Maurizio Servili – Università degli Studi di Perugia)*

**10:10 - 10:20** *Break*

**10:20 - 10:40** *Misure aggiuntive di marker predittivi per la shelf-life degli oli di oliva vergini: le opportunità offerte dal sistema microESR (Prof.ssa Tullia Gallina Toschi – Università di Bologna)*

**10:40 - 11:00** *Metodo per la determinazione SPE/GC-FID degli steroli liberi ed esterificati applicato agli oli vegetali (M2) (Prof. Paolo Lucci – Università degli Studi di Udine)*



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690

**11:00 - 11:30**

*Domande e risposte relative ai metodi presentati e discussione aperta sugli aspetti operativi*

**11:30 - 12:00**

***Conclusioni e tavola rotonda***

***Le responsabilità della corretta conservazione degli oli di oliva e i metodi di predizione della shelf-life: controlli e screening della qualità e dell'autenticità, prospettive future.***

***Moderata dalla Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, intervengono:***

***Dott.ssa Stefania Carpino – Direttore Laboratorio ICQRF di Perugia – MIPAAF***

***Avv. Marisa Cataldo – Filiera 21, Network di giuristi per l'Agroalimentare***